

Evaluación sanitaria y ambiental en el expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local de la ciudad de Moyobamba

por Royers S. Cieza Vargas

Fecha de entrega: 18-nov-2022 12:25p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1957924387

Nombre del archivo: Informe_tesis_-_Royers_Scath_Cieza_Vargas_-_Corregido.docx (6.02M)

Total de palabras: 18862

Total de caracteres: 103306



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución - 4.0 Internacional \(CC BY 4.0\)](#)

Vea una copia de esta licencia en <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.es>



³**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN**

FACULTAD DE ECOLOGÍA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA SANITARIA



Evaluación sanitaria y ambiental en el expendio de comida ambulancia y su influencia en la economía local de la ciudad de Moyobamba

Tesis para optar el Título Profesional de Ingeniero Sanitario

AUTOR:

Royers Scath Cieza Vargas

⁴**ASESOR:**

Ing. M.Sc. Rubén Ruiz Valles

Código N° 115220

Moyobamba – Perú

2021

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN

FACULTAD DE ECOLOGÍA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA SANITARIA



Evaluación sanitaria y ambiental en el expendio de comida ambulatória y su ⁸
influencia en la economía local de la ciudad de Moyobamba

AUTOR:

Royers Scath Cieza Vargas

³
Sustentada y aprobada el 04 de enero del 2021, por los siguientes jurados:

.....
Blgo. Luis Eduardo Rodríguez Pérez

Presidente

.....
Ing. Angel Tuesta Casique

³
Secretario

.....
Econ. Wilhelm Cachay Ortiz

Miembro

.....
Ing. M.Sc. Rubén Ruiz Valles

Asesor

Declaratoria de autenticidad

Royers Scath Cieza Vargas, con DNI N° 73989414, bachiller de la Escuela Profesional de Ingeniería Sanitaria, Facultad de Ecología de la Universidad Nacional de San Martín, autor de la tesis titulada: **Evaluación sanitaria y ambiental en el expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local de la ciudad de Moyobamba.**

Declaro bajo juramento que:

1. La tesis presentada es de mi autoría.
2. La redacción fue realizada respetando las citas y referencias de las fuentes bibliográficas consultadas.
3. Toda la información que contiene la tesis no ha sido auto plagiada;
4. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido alterados ni copiados, por tanto, la información de esta investigación debe considerarse como aporte a la realidad investigada.

Por lo antes mencionado, asumo bajo responsabilidad las consecuencias que deriven de mi accionar, sometiéndome a las leyes de nuestro país y normas vigentes de la Universidad Nacional de San Martín.

Moyobamba, 04 de enero del 2021.



.....
Royers Scath Cieza Vargas

DNI N° 73989414

Dedicatoria

Dedico este estudio a mis ⁴padres y hermanos, quienes fueron el motivo principal de mi arduo trabajo y sacrificios para lograr lo que quise, por su amor y apoyo incondicional, desde mi infancia hasta esta etapa de mi vida, hasta ahora. no hay una manera fácil de terminar la universidad y lograr el sueño de todo estudiante de convertirse en ingeniero. Con todo respeto para ti, mi familia es la razón principal por la cual estudié esta carrera profesional.

Royers Scath

Agradecimiento

A toda la comunidad universitaria de nuestra facultad, desde el más alto nivel hasta los profesores, el personal de seguridad y limpieza, y los compañeros con los que compartimos nuestra vida universitaria durante cinco años, me gustaría expresar mi gratitud por haber estado a mi lado tanto en los momentos felices como en los tristes. También quiero expresar mi gratitud a todos los profesores desde el primer hasta el último ciclo por haberme enseñado e impartido parte de sus conocimientos y experiencias profesionales en mí, lo que me hizo sentirme orgulloso de su apoyo y de ser un graduado.

4 Índice General

Dedicatoria	vi
Agradecimiento	vii
Índice general	viii
Índice de tablas	x
Resumen	xi
Abstract	xii
 Introducción	 1
 CAPÍTULO I REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	
1.1. Antecedentes	3
1.2. Marco teórico	7
1.3. Definición de términos	13
 CAPÍTULO II MATERIAL Y MÉTODOS	
2.1. Materiales	16
2.2. Metodos	16
2.2.1. Metodología para realizar el diagnostico situacional actual sobre el expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local	17
2.2.2. Metodología para determinar las condiciones sanitarias en las cuales se desarrollan las actividades de expendio de comidas ambulatoria	17
2.2.3. Metodología para elaborar la propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria de la ciudad de Moyobamba	18
2.2.4. Tratamiento estadístico	18
 CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN	
3.1. Resultados	19
3.1.1. Presentación de resultados descriptivos del diagnóstico situacional actual del expendio de comida ambulatoria.	19

1	3.1.1.1. Presentación e interpretación de los resultados cualitativos procesados de la ficha de observación de los establecimientos de expendio de comidas ambulatorias.	19
1	3.1.1.2. Presentación e interpretación de los resultados cuantitativos aplicado al público consumidor de los establecimientos de expendio de comidas ambulatorias	24
	3.1.2. Propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria de la ciudad de Moyobamba	30
	3.1.2.1. Justificación	30
	3.1.2.2. Objetivos.....	31
	3.1.2.3. Estrategias.....	32
	3.1.2.4. Actividades	33
	3.1.2.5. Metas y cronograma	39
	3.1.2.6. Presupuesto y fuentes de financiamiento.....	40
	3.1.2.7. Vigilancia y evaluación del programa	41
4	3.2. Discusión de resultados	43
	CONCLUSIONES	48
	RECOMENDACIONES	50
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	51
	ANEXOS.....	54

Índice de tablas

Tabla 1. Cantidad de consumidores por establecimiento	20
Tabla 2. Restauración	21
Tabla 3. Trazabilidad	21
Tabla 4. Contaminación cruzada	22
Tabla 5. Normas HACCP	22
Tabla 6. Utensilios	23
Tabla 7. Permiso municipal	23
Tabla 8. Negocio familiar	24
Tabla 9. Contaminación de los alimentos	24
Tabla 10. Normas HACCP	25
Tabla 11. Menajes	26
Tabla 12. Baterías	26
Tabla 13. Comercio informal	27
Tabla 14. Aspectos críticos	27
Tabla 15. Conservadores	28
Tabla 16. Factor económico	28
Tabla 17. Sabores	29
Tabla 18. Preferencias	29

Resumen

Esta investigación se realizó con el propósito de evaluar sanitaria y ambientalmente el expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local en la ciudad de Moyobamba. En este sentido se realizó una encuesta a los dueños de los establecimientos de comidas ambulatorias como también al público consumidor, en el cual se consideró: la cantidad de consumidores a la semana, la restauración, saneamiento y manipulación de los alimentos, equipamiento, el comercio informal, tecnologías apropiadas para el expendio de comida ambulatoria y las referencias en la venta de comida ambulatoria; es así que teniendo en cuenta los resultados de la evaluación se da a bien proponer medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria de la ciudad, teniendo como fundamento el diagnóstico real actual de esta actividad que hoy en día es una de las principales de las personas informales. La conclusión es que hay muchas empresas que no cumplen las normas de buena gestión, pero, por otro lado, el público en general sigue consumiendo estos productos a pesar de saber que pueden ser perjudiciales para su salud, principalmente por el coste y el sabor. Esto repercute en la economía local, beneficia al empresario y protege la economía del consumidor. Es por ello necesario involucrar a las autoridades para que a través de sus órganos de control puedan mejorar la organización, planificación y control en la gestión de los alimentos en los establecimientos de comida ambulatoria en nuestra ciudad.

Palabras clave: Educación sanitaria, educación ambiental, saneamiento, economía local.

Abstract

This research was carried out with the purpose of evaluating the sanitary and environmental impact of street food vending and its influence on the local economy in the city of Moyobamba. A survey was made to the owners of the street food establishments as well as to the consuming public, in which the following were considered: The number of consumers per week, catering, sanitation and food handling, equipment, informal trade, appropriate technologies for the sale of street food and references in the sale of street food; thus, taking into account the results of the evaluation, we propose sanitary and environmental measures to improve the sale of street food in the city, based on the actual diagnosis of this activity, which today is one of the main activities of informal people. . The conclusion is that there are many companies that do not meet the standards of good management, but on the other hand, the general public continues to consume these products despite knowing that they can be harmful to their health, mainly because of the cost and taste. This has an impact on the local economy, benefits the entrepreneur and protects the consumer's economy. It is therefore necessary to involve the authorities so that through their control bodies they can improve the organization, planning and control in the management of food in outpatient food establishments in our city.

Key words: Health education, environmental education, sanitation, local economy.

Introducción

La ciudad de Moyobamba se caracteriza por ser una localidad en la cual todavía se pueden identificar algunas costumbres y hábitos alimenticios, muchos de los cuales no son propia o autóctonas de nuestra ciudad, como por ejemplo el consumo masivo en los últimos tiempos del anticucho, así mismo tenemos el consumo del Juane que si es natural de nuestra selva amazónica y que dicha tradición costumbrista alimenticia se hace desde hace muchos años atrás

¹ La gestión de alimentos y bebidas es crucial para la comercialización de alimentos, sobre todo para los establecimientos que están situados cerca de carreteras muy transitadas. Esto se debe a que la organización adecuada, el saneamiento y la manipulación de los alimentos para evitar la contaminación forman parte de esta gestión. Además, se piensa en el equipamiento, es decir, en los utensilios e implementos a utilizar para una comercialización que cumpla con todas las normas de seguridad alimentaria y los requisitos de servicio al cliente, como las normas de cortesía, buen trato y amabilidad.

En este contexto se plantea como problemática ⁴ ¿Cuál es la evaluación sanitaria y ambiental en el expendio de comidas ambulatoria y su influencia en la economía local de la ciudad de Moyobamba?, siendo el objetivo principal “Evaluar sanitaria y ambientalmente el expendio de comidas ambulatoria y su influencia en la economía local de la ciudad de Moyobamba”, ⁴ cuyos objetivos específicos se enfocan en, 1ro: Realizar el diagnostico situacional actual sobre el expendio de comidas ambulatoria y su influencia en la economía local; 2do: Determinar las condiciones sanitarias en las cuales se desarrollan las actividades de expendio de comidas ambulatoria y; 3ro: Elaborar una propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria de la ciudad de Moyobamba.

³ En el capítulo I, se presentan los antecedentes, donde se exponen las investigaciones realizadas respecto al tema a abordar, también se muestran las bases teóricas, incluyendo la definición de términos básicos que afianzan a esta investigación.

En el capítulo II, podemos encontrar la descripción de los materiales utilizados para la recolección de los datos, también se exponen los métodos utilizados en el que se describe el procedimiento realizado para cumplir con los objetivos específicos entre los cuales se

tiene la metodología para la elaboración, aplicación, procesamiento y análisis de las encuestas, para a partir de ello determinar las condiciones en la que brindan atención los establecimientos de expendio de comida ambulatoria.

¹² En el capítulo III, se presentan los resultados del proyecto de investigación, básicamente lo que nos permitirá determinar las condiciones en las que brindan atención estos establecimientos que es la presentación de los resultados descriptivos del diagnóstico situacional actual del expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local que ²⁵ se realizó mediante la observación directa del investigador y la aplicación de una encuesta a los dueños de los establecimientos como también al público consumidor, en el cual se tuvo a bien considerar los siguientes aspectos: la cantidad de consumidores a la semana, la restauración, saneamiento y manipulación de los alimentos, equipamiento, el comercio informal, tecnologías apropiadas para el expendio de comida ambulatoria y las referencias en la venta de comida ambulatoria, entre otros; en este capítulo también se expone la propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria de la ciudad de Moyobamba que presenta la justificación de la propuesta, los objetivos, las estrategias y actividades a desarrollar, las metas y cronograma, presupuesto y fuentes de financiamiento para el desarrollo de la propuesta en la ciudad y por último, la vigilancia y evaluación del programa. Esta sección también incluye discusiones en las que se evaluaron los resultados y se contrastaron con el contexto de investigación descrito en el capítulo I.

Esta investigación se justifica en la necesidad de conocer en como laboran los dueños de los establecimientos y las opiniones del público consumidor en estos locales, lo cual gracias a ello nos permite presentar una propuesta que permita desarrollar una gestión adecuada del expendio de comida ambulatoria, llegando a la conclusión gracias a la evaluación realizada, se observó que las condiciones en las que se expenden las comidas no son las óptimas existiendo muchos establecimientos que no cumplen con lo que establece la normativa, motivo por el cual es de suma importancia tener en cuenta la propuesta para su aplicación en nuestra ciudad.

CAPÍTULO I

REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

1.1. Antecedentes

Nivel internacional

SIBRIAN, (2014) en su la investigación “Evaluación microbiológica y sanitaria en manipuladores de alimentos de venta ambulante, Municipio Girardot, estado Aragua”, “evaluó mediante una encuesta, 94 manipuladores de alimentos de venta ambulante. La prevalencia de microorganismos en fosas nasales fue: *Staphylococcus aureus* (12,8%), *K. pneumoniae subsp pneumoniae* (4,3%) y un aislamiento con ambos microorganismos (1,1%). En orofarínge, *S. aureus*: 12,8% y *K. pneumoniae subsp pneumoniae* 1,1%. En regiones palmares: *K. pneumoniae subsp pneumoniae* fue el aislamiento más prevalente (12,8%) seguido de *S. aureus* (10,6%). Sólo para aerobios mesófilos y coliformes totales hubo significancia estadística ($p < 0,05$)”. “Al relacionar la manipulación y coliformes totales, el empleo del paño para limpiar el puesto, la falta de limpieza alrededor del mismo, el déficit de depósitos para desechos y fallas en la conservación del área de preparación de alimentos, incumplieron con la norma ($p < 0,05$)”. Tuvo como conclusiones “que todos los manipuladores incumplen con la norma para aerobios mesófilos y coliformes fecales, en la preparación de jugos, perros calientes y frituras. Además, afirma que no es suficiente con entregar un certificado de salud y un permiso sanitario para trabajar con alimentos en expendios públicos. Finalmente, recomienda que es necesario implementar un sistema de vigilancia epidemiológica y ejercer un control microbiológico y ambiental periódico en los establecimientos, con el fin de mejorar la calidad sanitaria de los puestos y de los productos, para el resguardo de la salud del consumidor”.

BAYONA, (2009) en su trabajo de investigación “Evaluación microbiológica de alimentos adquiridos en la vía pública en un sector del norte de Bogotá”, “manifiesta que las enfermedades transmitidas por alimentos constituyen, a nivel mundial, uno de los problemas más generalizados y de mayor repercusión sobre la salud de personas, afectando generalmente a la población de bajos recursos, niños, mujeres embarazadas y ancianos”. A través de su estudio logro “obtener información sobre la

presencia de carga microbiana patógena (*Salmonella sp.* y *Escherichia coli*), en alimentos vendidos en la vía pública de un sector del norte de Bogotá (Colombia)”. “Los alimentos evaluados correspondieron a arepa de maíz, perros calientes, hamburguesas, empanadas, chorizos, jugo natural de naranja, ensalada de frutas y pelanga, los cuales, fueron adquiridos a partir de 15 ventas ambulantes, durante doce semanas consecutivas, entre febrero y mayo de 2008. Realizo ensayos microbiológicos de ausencia-presencia, obteniendo un 11,8% y 25% de *Salmonella spp.* y *E. coli*, respectivamente, siendo evidente el riesgo microbiológico de los alimentos vendidos de esta manera”.

CONTRERAS, (2007), “realizó la investigación, Necesidades del Comercio al por Menor en Celaya”, “cuyo objetivo fue explorar y conocer las necesidades del sector Comercio al por Menor en Celaya, para proponer con base en ellas una serie de estrategias para el desarrollo de los pequeños y micro negocios en la región, entre ellos el comercio ambulatorio, las sugerencias de mejora se dieron en tres ámbitos de acción: unidades económicas, a través del gremio (CANACO) y por último a través del gobierno”. “La metodología utilizada es la investigación de campo, levantando por medio de una encuesta de preguntas abiertas sobre las cinco necesidades principales que tienen cada una de las unidades de este sector, acompañada de comentarios dados por los dueños o encargados de los locales encuestados, así como de observaciones dadas por el encuestador”.

Nivel nacional

GALINDO SOTELO et al., (2019) en el trabajo de investigación “Calidad microbiológica de mayonesa expendida en puestos de comida en la vía pública en un distrito de Lima en el verano del 2017”, “evaluaron la calidad microbiológica de salsa de mayonesa expendida en puestos de comida en la vía pública del distrito de San Martín de Porres durante los meses de enero a marzo del 2017 en un tamaño final que fue de 120 muestras, solo el 17.5% de muestras de mayonesa provenientes de puestos comida ambulante fueron aptas para el consumo humano según los parámetros microbiológicos de DIGESA, el microorganismo más frecuentemente encontrado fueron los aerobios mesófilos totales en 60%”. Mencionando además que “encontró baja calidad microbiológica de mayonesa expendida en puestos de comida del distrito

de San Martín de Porres, siendo la categoría de aerobios mesófilos totales la más frecuentemente encontrada (60%)”.

20

SICLLA, (2015) en su investigación “La gestión de alimentos y bebidas en los establecimientos de comida ambulatoria participantes del concurso ceviche con sentimiento, 2014”; “ha logrado demostrar que existe una relación significativa entre la calidad de atención al cliente y la preferencia del consumidor, es por ello que los factores de calidad se encuentran presentes tanto a nivel sensorial, ya que el público disfruta del sabor del potaje, a nivel cuantitativo considera que la porción es adecuada y el precio justo”. “También ha logrado demostrar que existe una relación significativa entre el saneamiento en la manipulación de alimentos con la preferencia de los consumidores de los establecimientos de comida ambulatoria, ya que toda persona tiene la prioridad de cuidar su salud”, “además ha logrado demostrar que existe una relación significativa entre un adecuado equipamiento y la preferencia de los consumidores, ya que los clientes prefieren acudir a comer a lugares limpios donde se tenga un equipamiento adecuado, por ello todo vendedor de alimentos debe acondicionar depósitos con grifos de agua corrida y otros para depositar las aguas residuales, de la misma manera tener un almacenamiento para los residuos sólidos con tapas, para evitar los diferentes vectores y utilizar utensilios y baterías de cocina en buenas condiciones y menajes descartables, para prevenir el contagio de enfermedades”.

CARRASCO *et al.*, (2013) en su trabajo de investigación “Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de Los Olivos, Lima-Perú”, “determinó que los cursos de manipulación de alimentos aumentan el nivel de conocimientos sobre prácticas de manipulación de alimentos, pero que no necesariamente éstos se aplican en la preparación de los mismos. Reportó que un aspecto crítico post capacitación fue el desconocimiento de la contaminación cruzada y sus implicancias, observó además importantes omisiones en la aplicación de la BPM durante la manipulación de alimentos en la actividad rutinaria, entre ellas la inadecuada separación de alimentos en el momento de su preparación y la presencia de equipos inservibles en el lugar de trabajo”.

BARCO, (2001) en su investigación titulada “Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) sobre la evaluación higiénico sanitaria de cuatro centros de abasto de Lima Metropolitana”, “efectuó el análisis microbiológico de 118 muestras de alimentos preparados utilizándose como indicadores: Coliformes Fecales, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* y *Salmonella spp.* Los alimentos evaluados fueron aquellos expuestos a mayor riesgo microbiológico”: “pan con pollo”, “papa a la huancaína”, “cebiche de pescado”, “tallarines” y “jugos naturales”. “Realizo 5 evaluaciones higiénico-sanitarias de los puestos de expendio de alimentos, mediante el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) para identificar su perfil de riesgo y calificarlo como aceptable (con un nivel de aprobación mayor al 75%), e inaceptable (menor al 75%) en base a una tabla de puntajes”. “Las evaluaciones permitieron determinar que los puestos de preparación de alimentos de los mercados “Valle Sharon” y “Los Incas” alcanzaron la calificación de aceptables en cuanto a su calidad higiénica sanitaria, superando el nivel de aceptabilidad del 75%, mientras que los puestos de comidas preparadas de “Manco Cápac” (73%) y “Caja de Agua” (72%) resultaron inaceptables”. “Los resultados sugieren que, durante el expendio de alimentos en centros de abastos, las detecciones de altos valores de microorganismos contaminantes en los alimentos preparados obedecen tanto a prácticas inadecuadas en la preparación, así como a los hábitos alimenticios de los consumidores”.

QUISPE & SÁNCHEZ, (2001). En su estudio de “Evaluación microbiológica y sanitaria de puestos de venta ambulatoria de alimentos del distrito de Comas, Lima – Perú” logro “determinar que el 60.7% (37/61) de los PVAA presentaron resultados microbiológicos inaceptables (con una o más variables que superaron los límites del indicador coliformes fecales)”. “No se encontraron casos positivos a *Salmonella* en las muestras analizadas”. “Analizaron 122 muestras de alimentos (32 cremas, 25 ensaladas, 48 salsas y 17 ceviches), resultando 40.2% (49/122) no aptos para el consumo humano (NAPCH). Analizando los PVAA, se encontró que 60.7% (37/61) tuvieron al menos un alimento no apto para el consumo humano (NAPCH): 41.0% (25/61) un alimento NAPCH y 19.7% (12/61) ambos alimentos NAPCH”. “De acuerdo a las fichas de evaluación sanitaria (FES), se encontró que 98.4% de los PVAA intervenidos fueron de uso exclusivo para el expendio de alimentos, presentando 90.2% (55/61) un riesgo sanitario alto y 9.8% (6/61) riesgo sanitario

medio”. “También hace mención que el empleo de utensilios (vajilla y cubiertos) reutilizables fue otro problema crítico derivado de un deficiente lavado de este material, principalmente por la escasez y/o mala calidad del agua utilizada, la deficiente higiene de los manipuladores (vendedores) y el empleo de secadores sucios o escurridores inadecuados”.

1.2. Marco teórico

➤ **Gestión de alimentos y bebidas**

“Alimentarse es una necesidad básica para todos los seres humanos, pero con el paso del tiempo y gracias a la aparición del fuego y a las formas de utilización de la agricultura, el alimentarse se fue convirtiendo progresivamente en un placer sensorial y más adelante en una actividad social. En el proceso evolutivo, han pasado miles de años y el hombre fue desarrollando sus capacidades sociales además de las intelectuales, mientras que los hombres de la edad de piedra consumían su porción de comida apartados del resto del clan, en la actualidad se ha convertido en una ocasión para compartir un momento con personas, como familia o amigos. Los primeros establecimientos de hostelería surgieron por la necesidad de los viajeros de parar a reponer fuerzas y descansar”. “No se viajaba por placer ni se salía a comer fuera de casa si no era necesario”. “Hoy en día existe en nuestra sociedad una necesidad de valorar nuestra riqueza gastronómica, las ferias y la difusión de nuestros potajes crece día a día y promueve un turismo gastronómico, por ello hay una creciente necesidad de contar con profesionales que estén lo suficientemente preparados en el área de alimentos y bebidas, lo cual obliga a considerar que debe haber una educación formal para todas aquellas personas que tienen bajo su responsabilidad la administración, operación, supervisión y control de los servicios de la industria de los Restaurantes”. **Al respecto FELIPE (2001), manifiesta que:** “El cliente de los próximos años va a tener un mayor conocimiento de lo que se ofrece y esto le va a permitir elegir y seleccionar aquello que más le convenga en función de sus motivaciones, deseos, expectativas, tratando de obtener por su dinero el mayor valor posible”. “En tanto que se avizora que el cliente se volverá cada vez más exigente en la búsqueda de sus placeres más íntimos y el alimento es uno que mayores placeres proporciona por cuanto involucra todos los sentidos del ser humano y porque cubre una

necesidad básica, social y de autorrealización”. “De allí emana la importancia de ir gestionando los alimentos y bebidas, que corresponde al mundo de la Restauración: desde la adquisición de los ingredientes o insumos con los que se van a preparar los potajes o las bebidas, hasta su adecuada comercialización, es decir todo el proceso que se realiza para que cada consumidor disfrute de una buena mesa, se encuentre bien atendido y sobre todo disfrute al comer, lograr la satisfacción de los clientes es la principal misión que se debe tener en cuenta en la Gestión de Alimentos y Bebidas”.

➤ **1 Manejo de gestión de alimentos y bebidas**

El profesional estará en la condición de dirigir el área de alimentos y bebidas, por ello es necesario que cuente con una educación y experiencia adecuada con respecto a la gestión de alimentos y bebidas, para manejar a un equipo de personas que se encontraran bajo su total responsabilidad en la administración, operación, supervisión y control de los servicios que proporcionan la industria de los restaurantes. “A lo largo de la historia, este tipo de establecimiento han seguido modelos de gestión basados en la intuición. Afortunadamente, con el paso del tiempo y la profesionalización del sector, la dirección de estos ha evolucionado hacia modelos menos tradicionales, donde la planificación, la organización y el control son la base de su desarrollo empresarial” (ROSELL, 2013; p. 15). En este sentido, es importante que el profesional pueda conocer la producción de alimentos básicos, avanzados o de alta cocina internacional identificando los índices nutricionales de cada uno de los insumos y elementos que intervienen, así como el coste de cada producto. “La gestión organizativa y económica de un bar y cafetería, como cualquier organización, necesita de una administración y control” (ROSELL, 2013; p. 15). Al sector gastronómico de un establecimiento hotelero se le conoce como el departamento de alimentos y bebidas, porque abarca todo lo relacionado con el servicio de alimentación, desde su producción hasta el servicio o la venta. De manera complementaria, el departamento de alimentos y bebidas le otorga uno de los mayores ingresos a la industria hotelera, luego están las habitaciones y las conferencias y reuniones en los salones destinados a este

efecto. Siendo uno de los principales responsables de la alta ocupación en esta área de servicio.

➤ **Gestión de la calidad**

La gestión de la calidad viene hacer todas las actividades relacionadas a los procesos de fabricación y manipulación de los alimentos, para dirigir, controlar una empresa o establecimiento en lo relativo asegurar la calidad y seguridad alimentaria. Para alcanzar la satisfacción de su público consumidor. El concepto calidad no va unido a lujo, precio elevado, o gama alta. Un servicio alcanza su nivel de excelencia cuando responde a las demandas del público objetivo. Cada nivel de calidad debe responder al valor que el cliente está dispuesto a pagar (GARCÍA, GARCÍA y GIL, 2007). Esto quiere decir que en todos los servicios debe existir calidad en el servicio, incluyendo los establecimientos de venta de comida ambulatoria, respetando las normas, aplicando procedimientos adecuados y garantizando una esmerada atención a los clientes.

➤ **La gestión de la calidad en el sector de alimentos y bebidas**

Tiene como principal punto la higiene de los alimentos lo que también revela la preocupación por el tipo de alimentos que se ingieren y en qué condiciones esos alimentos se encuentran, evaluando los posibles efectos sobre la salud. Es por ello que MENEZES *et al.* (2009), citado por CORREIA *et al.* (2012), afirma que “la cocina de un restaurante, independientemente de su categoría, es el lugar donde se concentra la satisfacción de las expectativas del cliente”. Cuando un cliente acude a nuestro establecimiento espera una serie de requisitos en consonancia con la categoría del establecimiento, con la imagen que previamente tiene ya sea por la publicidad u otras fuentes orales, es decir tiene una expectativa a encontrar, en el precio, en los productos y en el servicio. “Un producto o servicio de calidad es aquel que atiende correctamente de forma confiable, accesible, segura y a tiempo las necesidades del cliente” (CAMPOS, (1999), citado por CORREIA *et al.* (2012). En ese sentido, cuando se hace referencia a los alimentos la gestión del proceso de fabricación y manipulación es primordial para garantizar la calidad y seguridad alimentaria. Mientras que el manipulador de alimentos es considerado como una pieza fundamental de la calidad de los productos ofrecidos por el establecimiento. Por tanto, es fundamental que para lograr satisfacer al cliente se vislumbren cuáles son sus necesidades y se cubran las expectativas, es decir hallar

un valor diferencial que los hará competitivos, es decir superar las expectativas del cliente.

Según MENEZES (2009), citado por CORREIA *et al.* (2012), “explican que la gastronomía es un elemento esencial del turismo y resulta imposible pensar en turismo sin asociarlo a la gastronomía pues, independientemente del motivo o de la duración del viaje, la alimentación es parte integrante y fundamental. Se debe también resaltar la gran importancia de la gastronomía dentro del turismo como producto o atractivo de una localidad”. Es muy importante la gastronomía como producto o atractivo y es por ello que los participantes durante el Concurso Ceviche con Sentimiento, recibieron una capacitación sobre atención al cliente y esto les permitió tener un trato más cálido, ser más atentos y darse cuenta de cuán importante es tener un cliente satisfecho, el cual es la mejor carta de recomendación. Según LÓPEZ (1996), “la calidad es una combinación de características o factores, cuya suma da la calidad global”. Por tanto, la calidad de los alimentos es la agrupación de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Y estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales) como son: olor, sabor, textura, apariencia y su forma, tanto como las químicas e higiénicas.

Además, LÓPEZ (1996), menciona que para lograr la calidad debemos considerar los siguientes factores: Factores higiénicos y sanitarios: Son aquellos que afectan la pureza, integridad o contaminación de un alimento: residuos de plaguicidas, unidades dañadas o podridas, fragmentos de insectos, microorganismos viables o no etc. Factores sensoriales: Son los que el consumidor aprecia con los sentidos. La componente organoléptica de la calidad es muy importante. Es un componente subjetivo y variable con el tiempo.

➤ **El comercio informal**

El comercio ambulatorio se acentuó a mayor fuerza a partir de los años ochenta. Debido a la llegada de migrantes de las zonas rurales hacia la capital Lima y debido a la crisis económica. A medida que la ciudad fue llenándose de gente y su espacio urbano se fue informalizando, otras actividades económicas comenzaron a sufrir una evolución equivalente. Una de ellas fue el comercio, que empezó a ser realizado masivamente al margen y hasta en contra de las normas estatales nominalmente encargadas de regularlo. Surgió, así, el comercio informal, bajo la

denominación común de comercio ambulatorio y en mercados contruidos específicamente para salir de las mismas (DE SOTO, 1987).

Aunque no se sepa de documentos exactos que nos descifren la cantidad de comerciantes que inicialmente contribuyeron al comercio ambulatorio, esta actividad tomó un rol importante en la nueva urbe apenas fundada la Ciudad de los Reyes en el año 1535. Se dice que Lima se convierte en el centro de esta actividad mercantil puesto a que muchos fueron los mercaderes que se vieron beneficiados con las Guerras Civiles. Los comerciantes ambulantes de esa época recibían el nombre de “cajoneros” debido a las tienditas de madera (“cajones”) que se podían encontrar a lo largo de la vía pública. Asimismo, los mercachifles o regatones eran los vendedores de las plazas, calles y mercados.

➤ **1 Establecimientos de comida ambulatoria**

Esta forma de comercio tiene su razón de ser en dos elementos concretos: porque el comerciante no cuenta con mayor capital y por la inseguridad en la que se maneja, la misma que no le permite innovar, diversificar sus productos, ni ampliar su negocio.

El comercio ambulatorio agrupa un sinnúmero de personas o agentes de venta que pueden ser tipificados de diversas maneras: a partir de su movimiento, el monto del capital que manejan, el mobiliario que utilizan, la cantidad de gente que emplean y los tributos que pagan. De esta manera se les puede clasificar en ambulante informal, itinerante y permanente, y el ambulante formal (MACERA y TÁCUNAN, 2014).

➤ **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**

El tema de la seguridad alimentaria es hoy una preocupación mundial y una de las metas prioritarias de organismos internacionales y nacionales, los que permanentemente impulsan campañas destinadas a obtener un alimento sano y seguro. Pese a estos esfuerzos, las ETA se encuentran entre los principales problemas de salud pública mundial y es así que miles de millones de personas alrededor del mundo sufren enfermedades por este motivo (FIGUEROA *et al.*, 2002).

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos constituyen un problema mundial que en las últimas décadas se ha complicado por factores asociados a cambios globales. Entre estos cambios se pueden señalar el crecimiento de la población, la pobreza, la urbanización en los países subdesarrollados, la aparición de nuevos agentes causantes de ETA o nuevos mutantes con una mayor patogenicidad, la globalización del comercio de alimentos lo cual permite que los alimentos producidos en un país se vendan y consuman en todo el mundo (PESCA, 2007). Se conocen alrededor de 250 enfermedades transmitidas por alimentos, sin embargo, no se tienen datos exactos sobre la incidencia de estas a nivel mundial. No es fácil comparar los datos entre los países ya que los mismos dependen directamente de la eficiencia de sus sistemas de vigilancia; por esto quizá una incidencia más alta no signifique mayor problema de seguridad alimentaria sino una mejor vigilancia de la enfermedad.

➤ **7 Factores que inciden sobre la inocuidad de los alimentos**

La inocuidad es definida por la Real Academia de la Lengua Española como el carácter de ser inocuo, es decir, que no cause daño, aunque para algunos autores podría ser evaluada en términos de un aceptable nivel de riesgo. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la inocuidad de los alimentos es una cuestión fundamental de salud pública para todos los países y uno de los asuntos de mayor prioridad para los consumidores. Una correcta higiene de los alimentos está determinada por una multitud de factores: condiciones de obtención de los mismos, características de los medios empleados para su transporte, temperaturas y condiciones de conservación, estructura de los locales donde se manipulan, destacando entre todos ellos la higiene de las prácticas de los manipuladores de alimentos (ARZÚ et al., 2002).

La higiene de las superficies, equipos y utensilios, es uno de los pilares donde se asientan las buenas prácticas de manufactura y si se considera que entre el 6 y 15 % de los alimentos producidos poseen algún tipo de contaminación, cifra que podría dispararse de manera imprevisible en un mercado de producción a escala macro como lo hacen las industrias alimenticias en la actualidad, la respuesta a estos grados de contaminación son varias, pero una de ellas se basa en la comprobación de que existen microorganismos capaces de resistir los tratamientos habituales de limpieza.

1.3. Definición de términos

- **Agua segura.** “Agua potable sin riesgo para el consumo humano. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA)”.
- **Alimento o bebida.** “Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano incluido bebidas alcoholicas. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA)”.
- **Alimento de alto riesgo.** “Es todo alimento que, por su composicion, su forma de preparacion y forma de consumo puede contener microorganismos patogenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej. Causa rellena, salpicon de pollo, ensalada de frutas, etc. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA)”.
- **Alimento inocuo.** “Alimento que no causa daño a la salud del conumidor. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA).
- **Baterías.** Se conoce como batería de cocina al grupo de recipientes usados en la cocina. Está compuesta por ollas, cazos, sartenes fabricados de aluminio, cobre, bronce y acero sirven para cocinar alimentos de manera uniforme”. (LOZANO *et al.*, 2007).
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).** “Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA).
- **Calidad Sanitaria.** “Conjunto de requisitos microbiológicos, físico – químicos y organolépticos que deben reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA).

- **Contaminación Cruzada.** “Presencia de contaminantes de alimentos provenientes de focos de contaminación, que llegan bien sea por contacto directo a través de las manos, superficies, alimentos crudos, etc. O por vectores”. “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. (N° 142 – MINSA/ 2018/ DIGESA)”.
- **Desinfección de alimento.** “Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”. (N° 142 – MINSA/ 2018/ DIGESA).
- **HACCP.** “Sistema que puede identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”. (N° 142 – MINSA/ 2018/ DIGESA).
- **La Norma ISO 9001.** “Especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad que pueden utilizarse para su aplicación interna por las organizaciones, para certificación o con fines contractuales. Se centra en la eficacia del sistema de gestión de la calidad para satisfacer los requisitos del cliente”.
- **Menajes.** “Viene hacer el conjunto de objetos, platos, cristalería, lencería y cubertería, que comprenden los enseres de un comedor que sirve para el uso exclusivo del cliente en sus diferentes servicios, como desayuno, almuerzo o cena formal”. (GARCÍA *et al.*, 2007).
- **Manipulador de alimentos.** “Toda persona que en razón de sus actividades laborales entra en contacto con los alimentos con sus manos o cualquier equipo o utensilio empleado para manipular los alimentos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor”. “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. (N° 142 – MINSA/ 2018/ DIGESA).
- **Plagas.** Insectos, pajaros, roedores y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”. (N° 142 – MINSA/ 2018/ DIGESA).

- **Programa de higiene y saneamiento.** “Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos manteniendo las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA).
- **Saneamiento en la manipulación de alimentos.** “Son procedimientos que garantizan la limpieza y desinfección que se realizan en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas, estos procesos se aplican en las diferentes zonas de producción como son: la estructura física, los materiales y equipos, las materias primas, el proceso y el personal operario, así como el control de plagas y animales domésticos ajenos al establecimiento según el Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos”. (MINCETUR, 2008).
- **Sistemas de Calidad.** “Los sistemas de calidad vienen hacer parte o componente de la gestión de la organización enfocada en el logro de resultados, relacionado con los objetivos de la calidad, para satisfacer las necesidades, expectativas y requisitos de partes interesadas, según corresponda”. (SENLE y GUTIÉRREZ, 2005).
- **Trazabilidad.** “Es una garantía de seguridad alimentaria para el consumidor, ya que el uso de este método permite facilitar la localización y el retiro de los productos contaminados o alterados por algún agente peligroso”. (GARCÍA *et al.*, 2007).
- **Vigilancia Sanitaria.** “Conjunto de actividades de observación y valuación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud y los consumidores. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”. (N° 142 – MINS/ 2018/ DIGESA).

³ CAPÍTULO II MATERIAL Y MÉTODOS

2.1. Materiales

- Medios de transporte** : Vehículos para transporte terrestre (moto lineal).
- Equipos** : GPS GARMIN etrex 10, cámara fotográfica, computadora portátil – laptop.
- Formatos** : ⁴ Planos de la ciudad de Moyobamba a escala 1/5000, formato de encuesta, ficha técnica de evaluación.
- Indumentaria de protección** : Zapatos de seguridad, guantes, mascarilla y lentes de protección, mandil, poncho impermeable.
- ³ **Otros materiales** : Libreta de campo, tablero plastificado, USB 8 GB, material de escritorio (medio millar de papel bom A4 de 75 gr., plumones, resaltador, lapiceros, etc)

2.2. Métodos

Para el desarrollo de la investigación se tuvo a bien realizar lo siguiente:

- ⁴ • Coordinación con la “municipalidad provincial de Moyobamba”; para la ejecución del trabajo de investigación.
- “Revisión y recopilación de información”; existente sobre el expendio de comida ambulancia en la ciudad.
- Reconocimiento previo ¹ de los establecimientos de expendio de comida ambulancia, para la coordinación con los dueños acerca del estudio a realizar.
- Elaboración de la encuesta dirigida hacia el dueño del establecimiento y otra dirigida al público consumidor.
- Aplicación de las encuestas a ²² las personas involucradas directamente en el desarrollo del estudio, y toma de datos mediante la observación directa del investigador.

- Procesamiento y análisis de los datos obtenidos mediante tablas y gráficos haciendo uso del programa Excel 2016.
- Elaboración de la propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria de la ciudad de Moyobamba.

2.2.1. Metodología para realizar el diagnóstico situacional actual sobre el expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local.

- Se desarrolló mediante la elaboración y aplicación de la encuesta dirigida tanto al dueño del establecimiento como también al público consumidor, en el cual se evaluó preguntas concretas y entendibles de ser contestadas por los involucrados. “La encuesta permitió medir objetivamente los indicadores que generaron los resultados porcentuales de la investigación”.
- Se utilizaron “dos instrumentos, el primero que se utilizó fue un cuestionario dirigido al público consumidor, compuesto por 16 preguntas con respuestas en escala, que permitieron medir la relación de la Gestión del expendio de comida ambulatoria en establecimientos de la ciudad”. El segundo cuestionario fue dirigido a los dueños de los establecimientos de expendio de comida ambulatoria, el cual también estuvo compuesta por 16 preguntas con respuestas en escala.
- En cuanto a los indicadores de evaluación se tuvo en cuenta lo siguiente:
 - ✓ Nunca (1) (Totalmente en desacuerdo)
 - ✓ Casi nunca (2) (En desacuerdo)
 - ✓ A veces (3) (Ni de acuerdo ni en desacuerdo)
 - ✓ Casi siempre (4) (De acuerdo)
 - ✓ Siempre (5) (Totalmente de acuerdo)

2.2.2. Metodología para determinar las condiciones sanitarias en las cuales se desarrollan las actividades de expendio de comidas ambulatoria.

- Para el desarrollo de este objetivo se tuvo en cuenta los datos obtenidos de las encuestadas realizadas al dueño del establecimiento y al público demandante.

- También se hizo uso de la libreta de campo para así registrar mediante la observación directa las condiciones en las que se encontraban los establecimientos, los mismos que sirvieron de ayuda para la elaboración de la propuesta de medidas sanitarias y ambientales.
- Para esto se tuvo en cuenta la higiene y limpieza en la que se encontraban los establecimientos, lo cual es muy importante para brindar alimentos buenos.

2.2.3. Metodología para elaborar la propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatória de la ciudad de Moyobamba.

- Para la elaboración de la propuesta se tuvo en consideración los anteriores resultados del estudio, teniendo en cuenta así el diagnóstico actual y de acuerdo a eso formular la propuesta.
- En la propuesta se consideró lo siguiente:
 - ✓ Justificación de la propuesta
 - ✓ Objetivos
 - ✓ Estrategias
 - ✓ Actividades a desarrollar
 - ✓ Metas y cronograma
 - ✓ Presupuesto y fuentes de financiamiento
 - ✓ Vigilancia y evaluación del programa

2.2.4. Tratamiento estadístico

Para el desarrollo de este apartado se hizo uso de lo siguiente:

- Estadística Descriptiva
- Tablas y gráficos

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados

Se da a conocer los resultados de la investigación hecha, entre las cuales se encuentran encuestas y lista de chequeos de evaluación sanitaria y ambiental realizado ²⁷ a los propietarios de los locales de expendio de comidas ambulatorias y al poblador comensal.

Es de mencionar también que para obtener los resultados que a continuación se dará a conocer, ⁴ se utilizó el programa Excel lo cual permitió procesar los datos obtenidos de la investigación realizada, permitiendo de esta manera mostrar confiabilidad en los resultados obtenidos.

3.1.1. Presentación de resultados descriptivos del diagnóstico situacional actual del expendio de comida ambulatoria.

En este apartado se tiene en cuenta los resultados cualitativos y cuantitativos de los datos recolectados de la encuesta realizada al dueño del establecimiento y al público consumidor.

¹ 3.1.1.1. Presentación e interpretación de los resultados cualitativos procesados de la ficha de observación de los establecimientos de expendio de comidas ambulatorias.

Gestión en el expendio de comidas ambulatorias

- **Cantidad de consumidores a la semana en los establecimientos**

Tabla 1**1**
Cantidad de consumidores por establecimiento

Establecimiento	Lunes - jueves	Fines de semana	Total
1	90	140	
2	80	110	
3	100	160	
4	100	170	
5	110	180	
6	90	140	
7	120	180	
8	70	100	
9	160	190	
10	150	190	
11	130	200	
12	130	180	
13	110	160	
14	140	180	
15	80	110	
16	90	140	
17	140	190	
18	110	150	
19	100	140	
20	130	170	
Total	2230	3180	5410
%	41.22	58.78	100.00

Interpretación de la tabla 1. En el primero se muestran los resultados de la cantidad de personas que llegan a consumir en los establecimientos de expendio de comidas ambulatorias, habiendo un gran número de personas que lo hacen mayormente los fines de semana, por otro lado en gráfico se puede observar que el 58.78% de visitas a los establecimientos se da los fines de semana (viernes, sábado y domingo), y un 41.22% de los días de lunes a jueves, por lo cual se puede decir que en los 20 establecimientos evaluados existe una mayor demanda los fines de cada semana.

- **Restauración en los establecimientos**

Tabla 2

Restauración

	Establecimiento organizado	Ambiente cordial de trabajo
Nunca	0%	0%
Casi nunca	15%	10%
A veces	35%	25%
Casi siempre	30%	40%
Siempre	20%	25%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla 2. Se muestran los resultados de los 20 establecimientos evaluados en donde si el establecimiento se encuentra organizado por relaciones de jerarquía, lo cual en un 35% es a veces seguido de un 30% casi siempre que el establecimiento está organizado y un 15% de los locales casi nunca organizados. Además, se puede observar que en un 40% de establecimientos casi siempre existe un ambiente cordial de trabajo, siendo el mínimo porcentaje representativo de un 10% los cuales muestran que casi nunca presente un ambiente cordial de trabajo, presentando de esta manera deficiencia para la atención a clientes.

- **Saneamiento y manipulación de los alimentos**

Tabla 3

Trazabilidad

	Alimentos Saludables	Almacenamiento
Nunca	0%	0%
Casi nunca	0%	0%
A veces	20%	65%
Casi siempre	50%	30%
Siempre	30%	10%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla 3. Se trata de una referencia a la trazabilidad de los alimentos, que se refiere a los alimentos desde su origen, almacenamiento, distribución y preparación hasta su consumo final, por lo cual a través de lo que se observa se manifiesta en un 50% señala que compra casi siempre y un 30% Siempre en lugares donde los alimentos cumplen las normas de higiene

necesarias y un 20% lo hace a veces, así como también el 65% indica que tiene suficiente almacenamiento de alimentos sólo en raras ocasiones, el 30% del tiempo y el 10% del tiempo indica que tiene suficiente almacenamiento de alimentos sólo en raras ocasiones, el 30% del tiempo y el 10% del tiempo siempre.

Tabla 4

Contaminación cruzada

	Contaminación cruzada
Nunca	0%
Casi nunca	0%
A veces	15%
Casi siempre	70%
Siempre	15%
Total	100%

Interpretación de la tabla 4. Demuestra los resultados relativos a la contaminación de los alimentos, concretamente la contaminación cruzada, que se produce a veces y siempre en un 15% según el tipo de establecimiento y casi siempre en un 70% porque se utilizan los mismos cuchillos y tablas para procesar los diferentes alimentos, provocando la alteración de los mismos y perjudicando la salud.

Tabla 5

Normas HACCP

	Normas HACCP
Nunca	75%
Casi nunca	0%
A veces	0%
Casi siempre	0%
Siempre	25%
Total	100%

Interpretación de la tabla 5. Se muestra los resultados referidos normas HACCP, y con relación a ello el mayor porcentaje que es 75% de establecimientos no cuenta su carnet de sanidad o carnet sanitario como se lo conoce, si bien hasta el comercio ambulatorio debería contar con tal carnet, pero este no es caso y solo un 25% de los establecimientos ambulatorios los tiene.

1

- **Equipamiento**

Tabla 6

Utensilios

	Utensilios en buen estado
Nunca	0%
Casi nunca	0%
A veces	20%
Casi siempre	55%
Siempre	25%
Total	100%

Interpretación de la tabla 6. Estos resultados se refieren al buen, regular o mal estado del utensilio, lo que implica que el 55% de las 20 empresas estudiadas utilizan casi siempre utensilios en buen estado, el 25% los utilizan siempre y el 20% los utilizan ocasionalmente.

1

En relación con la venta de comida ambulatoria

- **El comercio informal**

Tabla 7

Permiso municipal

	Ambulantes	Comercio Ambulatorio
Nunca	75%	0%
Casi nunca	0%	0%
A veces	0%	15%
Casi siempre	0%	20%
Siempre	25%	65%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla 7. Estos resultados nos ¹ indica que en relación al **permiso municipal un 25%** menciona que siempre lo tiene y un 75% menciona nunca es decir que no tiene dicho permiso esto por motivos que tampoco tiene su carnet sanitario por lo cual se puede decir que laboran de manera informal, a la pregunta de ¹ **si el lugar donde ejercen el comercio ambulante está siempre bien ubicado**, el 65% dijo **que siempre**, el 20% que casi siempre y el 15% que a veces, porque deben cambiar de ubicación por diversos motivos, entre ellos la normativa municipal.

- 1 **Costumbres populares relacionadas con la comida**

Tabla 8*Negocio familiar*

	Antecedentes históricos
Nunca	80%
Casi nunca	0%
A veces	0%
Casi siempre	0%
Siempre	20%
Total	100%

Interpretación de la tabla 8. Esta tabla y figura muestran ¹ que en relación a si el negocio que tienen lo aprendieron de sus padres, lo cual de 20 entrevistados 4 personas que representan 20% mencionaron que siempre es decir que aprendieron de sus progenitores, mientras tanto 16 dueños de los 20 establecimientos que representa el 80% hace mención que nunca, es decir que ¹ todos ellos se iniciaron en el negocio de expendio de comidas ambulatorias por necesidad, con el fin de mejorar sus condiciones de vida.

- 1 **3.1.1.2. Presentación e interpretación de los resultados cuantitativos aplicado al público consumidor de los establecimientos de expendio de comidas ambulatorias.**

Gestión de alimentos ambulatorios

- 1 **Saneamiento y manipulación de alimentos**

Tabla 9*Contaminación de los alimentos*

	Cabello en el plato	Infeción
Nunca	25%	40%
Casi nunca	20%	30%
A veces	20%	20%
Casi siempre	25%	10%
Siempre	10%	0%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla 9. Se muestran los resultados ¹ que en relación a la contaminación de los alimentos, un 25% menciona que nunca encontró un cabello en su plato, 20% de los evaluados mencionan que casi nunca y a veces lo hicieron y un 10% siempre lo hizo, motivo por el cual suelen visitar distintos establecimientos, además es fundamental tener en cuenta que los gérmenes son transportados por el pelo y contaminan los alimentos; sin embargo, en cuanto a ¹ las enfermedades causadas por la ingesta de alimentos ambulatorios, el 40% declaró que nunca se había infectado, un 30% ¹ que casi nunca suele sufrir, un 20% que a veces ha sufrido dicha infección y por último un 10% que casi siempre ha sufrido motivo por el cual cree que los establecimientos ambulatorios deben contar con carnet sanitario, además hacen mención que cuando eso les sucede no vuelven más a tal establecimiento buscando otro nuevo donde las condiciones sean óptimas.

Tabla 10

Normas HACCP

	Puesto limpio	Control sanitario
Nunca	0%	0%
Casi nunca	10%	10%
A veces	30%	50%
Casi siempre	30%	20%
Siempre	30%	20%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla 10. Estos resultados permiten demostrar ¹ que en relación a las normas HACCP, el puesto se encuentra limpio siempre, casi siempre y a veces limpio todos los cuales representan un 30% cada uno, en tanto un 10% dice que casi nunca suelen encontrar limpios alguno de los establecimientos que suelen visitar, ¹ de la misma manera también en relación al control sanitario un 50% señala que a veces lo hay, casi siempre y siempre lo hay un 20% cada uno, y por último un 10% menciona casi nunca existe un control sanitario que visito en anteriores ocasiones, motivo por el cual busca uno que a simple vista reúna tales condiciones importantes, es también de mencionar que estos resultados muestran el parecer de acuerdo a lo que las personas observan.

- **Equipamiento**

Tabla 11*Menajes*

	Platos descartables	Vasos descartables
Nunca	0%	0%
Casi nunca	60%	60%
A veces	30%	40%
Casi siempre	10%	0%
Siempre	0%	0%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla y figura 11. Dependiendo del tipo de establecimiento ambulatorio es decir de los alimentos que brinda al ciudadano, un 60% indica que casi nunca suele usar platos descartables, un 30% a veces y un 10% casi siempre, los dos últimos por motivos que el cliente en algunas oportunidades suele comprar para llevar a comer a su vivienda, en cuanto a vasos descartables el 60% menciona que casi nunca utiliza ya que en muchas oportunidades hace uso de vasos de vidrio o plástico, y un 40% dice que a veces hace uso de vasos descartables, esto como se mencionó en líneas arriba dependiendo de lo que vende.

Tabla 12*Baterías*

	Ollas tapadas	Envases con tapa
Nunca	0%	0%
Casi nunca	10%	15%
A veces	20%	20%
Casi siempre	45%	40%
Siempre	25%	25%
Total	100%	100%

Interpretación de tabla 12: revelan que, con respecto a las baterías utilizadas en las instituciones ambulatorias, el 25% afirma que las ollas están siempre cubiertas, el 45% que están casi siempre cubiertas, el 20% que están cubiertos sólo a veces y el 10% que prácticamente nunca están expuestos a diferentes agentes contaminantes. El 25% afirma que siempre están cubiertos, el 40% que casi siempre están cubiertos, el 20% que sólo ocasionalmente están cubiertos y el 15% que prácticamente nunca están cubiertos., en ambos hay

que tener en cuenta que tanto las ollas como diferentes envases que se utilizan en algunos establecimientos son tapados con manteles, entre otras cosas.

1 Relación con la comida ambulatória

• El comercio informal

Tabla 13

Comercio informal

	Actividades informales compra en la vía	Ambulantes antigüedad en el puesto
Nunca	10%	0%
Casi nunca	20%	20%
A veces	30%	20%
Casi siempre	25%	25%
Siempre	15%	35%
Total	100%	100%

1 Interpretación de la tabla 13. En relación al comercio informal, un 30% señala que a veces compra en la vía pública, un 25% que lo hace a veces, un 20% siempre, un 15% casi nunca y un 10% que nunca lo hace. De igual modo un 35% siempre trabajo en el mismo lugar, un 25% casi siempre, a veces y casi nunca un 20% cada uno, debido a las ordenanzas municipales.

• Tecnologías apropiadas para el expendio de comida ambulatória

Tabla 14

Aspectos críticos

	Tachos de basura	Hay vectores
Nunca	20%	10%
Casi nunca	25%	35%
A veces	15%	35%
Casi siempre	20%	20%
Siempre	20%	0%
Total	100%	100%

1 Interpretación de la tabla 14. En este apartado se señala que en relación a los aspectos críticos casi nunca un 25% de puestos de comida tienen tachos de basura con tapa, siempre, casi siempre y nunca con un 20% cada uno usan tachos y un 15% lo hace solo a veces, en esto hay que tener en cuenta que hay algunos establecimientos ambulatórios que tienen tachos, pero sin tapa en

cambio otros colocan sus residuos en bolsas plásticas. Así también un 35% cada uno señala que casi nunca y a veces hay vectores, un 20% dice que casi siempre hay y un 10% que nunca hay vectores los cuales son las causantes de las enfermedades, para ello hay que tener en cuenta la hora en la que se expende la comida.

Tabla 15

Conservadores

	Alimentos refrigerados	Uso de agua corrida
Nunca	25%	75%
Casi nunca	55%	0%
A veces	10%	0%
Casi siempre	10%	0%
Siempre	0%	25%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla 15. Nos muestran la relación en cuanto a los conservadores, un 55% señala que los alimentos “casi nunca están refrigerados”, un 25% que nunca lo están y un 10% tanto a veces como casi siempre a esto hay que tener en cuenta la cercanía del establecimiento a la vivienda así como el tipo de comida que se expende ya que si este necesita ser refrigerado, así mismo en el uso de agua corrida se tiene que un 75% señala que “nunca tienen equipado el establecimiento ambulatorio” para disponer de ella y que el agua que utilizan se encuentra en “baldes y la sacan con diversos depósitos”, y un 25% indica que siempre hacen uso de agua corrida sobre todo porque sus establecimiento se encuentra cercana a sus vivienda o a un local donde les permita realizar tal labor.

- Venta de comida ambulatoria**

Tabla 16

Factor económico

	Precio económico
Nunca	0%
Casi nunca	10%
A veces	20%
Casi siempre	30%
Siempre	50%
Total	100%

Interpretación de la tabla 16. A través de estos resultados se puede demostrar que un 50% siempre consume alimentos ambulatorios porque su precio es económico, un 30% lo consume casi siempre, un 20% lo hace a veces y por último un 10% lo hace casi nunca por ese motivo.

Tabla 17

Sabores

	Buen sabor
Nunca	0%
Casi nunca	0%
A veces	35%
Casi siempre	40%
Siempre	25%
Total	100%

Interpretación de la tabla 17. Estos resultados nos indican que un 40% casi siempre ¹ consume dichos alimentos por su sabor, un 35% lo hace a veces por ello y un 25% indica que lo hace siempre por su buen sabor.

Tabla 18

Preferencias

	¹ Aceptación por su bajo precio	Sale a comer en familia
Nunca	0%	10%
Casi nunca	10%	25%
A veces	20%	15%
Casi siempre	30%	30%
Siempre	50%	20%
Total	100%	100%

Interpretación de la tabla y figura 18. En cuanto a preferencias del consumidor nos indican que un 50% siempre tiene preferencia a la comida ambulatoria por su bajo precio, un 30% casi siempre, un 20% a veces y por último un 10% casi nunca mencionando que lo hace porque no prepara comida en su casa o porque el establecimiento a dónde va el sabor es aceptable y más no por su precio bajo. En tanto que si salen a comer con su familia un 30% menciona que casi siempre lo hace, un 25% que casi nunca, 20% dice que lo hace siempre y sobre todo los fines de semana, el 15% lo hace a veces y un 10% que no lo hace nunca en familia, es decir que lo hace solo.

3.1.2. Propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria de la ciudad de Moyobamba.

3.1.2.1. Justificación

Los municipios, como autoridades sanitarias locales, deben asumir su competencia en el control sanitario de los alimentos, fortaleciendo los aspectos preventivos para asegurar una alimentación de calidad, nutritiva e inocua a la comunidad bajo su jurisdicción, con el fin de contribuir a la seguridad alimentaria y a la reducción de la morbilidad y mortalidad por enfermedades, en particular las enfermedades diarreicas agudas (EDA), en la población.

Como parte de la función de control, los municipios deben asegurar la producción, el abastecimiento y la provisión adecuada de alimentos en cantidad y calidad en su jurisdicción, promoviendo la reducción de las pérdidas de alimentos por deterioro y mal manejo, que ocurren principalmente durante las fases de transporte, distribución y almacenamiento, con las consiguientes pérdidas económicas.

Del mismo modo, los municipios son responsables de vigilar y controlar a los manipuladores de alimentos, así como a los establecimientos y puestos en los que se producen, comercializan, preparan y venden alimentos, incluidos los programas de alimentación colectiva, para garantizar que ofrezcan unas condiciones sanitarias, higiénicas y nutricionales mínimas que reduzcan el riesgo de contaminación y permitan el acceso de la ciudad a alimentos nutritivos.

Los municipios también deben ser responsables de garantizar que no se produzcan y promuevan en su territorio alimentos de calidad dudosa, de origen fraudulento o ilícito.

En consecuencia, la gestión municipal de los alimentos debe llevarse a cabo mediante programas integrales que manejen sus numerosos componentes de forma gradual y metódica.

3.1.2.2. ⁵Objetivos

- **Objetivo general**

- “Promover la producción, comercialización, expendio y suministro de alimentos inocuos y nutritivos en su área de influencia; contribuir a la protección de la salud y los intereses de los consumidores contra los riesgos que representa la contaminación y alteración de los alimentos y reducir las pérdidas de alimentos por estos factores”.

- **Objetivos específicos**

- “Desarrollar un sistema municipal de inspección de establecimientos de producción, comercialización y expendio de alimentos, incluyendo la venta callejera y los programas de alimentación de grupos, que oriente el control hacia los de mayor riesgo para la salud de los consumidores, hacia la reducción de las pérdidas de alimentos y a asegurar el suministro inocuo de alimentos nutritivos a diferentes grupos de la comunidad”.
- “Establecer un programa de capacitación en higiene de alimentos y nutrición que incluya la formación de inspectores, promotores municipales y comunitarios, y en especial de manipuladores, para el ejercicio de buenas prácticas de manipulación en las fases de producción, transporte, almacenamiento, distribución y comercialización de los alimentos”.
- “Desarrollar un programa de difusión y promoción sobre higiene alimentaria y nutrición para orientar a los consumidores en la preparación y consumo de alimentos inocuos y nutritivos, así como promover su participación en el control”.
- “Desarrollar, dentro de los programas de fiscalización, acciones para evitar la producción y comercialización de alimentos de procedencia clandestina y fraudulenta en la jurisdicción municipal”.

3.1.2.3. Estrategias

El Programa puede ser iniciado previamente en un área piloto, pudiendo extenderse a la jurisdicción municipal para permitir un desarrollo programático progresivo, priorizando las zonas críticas, hasta abarcar todo el ámbito del municipio.

Antes de iniciar el Programa, es necesario efectuar un diagnóstico integral, mediante verificación in situ, de las condiciones en que los establecimientos producen, elaboran y expenden alimentos y comidas, para identificar puntos críticos y orientar consecuentemente las acciones de control y capacitación. Este diagnóstico podría complementarse, de ser necesario, con análisis de laboratorio.

Es indispensable promover la participación de las organizaciones de base de los sujetos de control en los aspectos de vigilancia de los puntos críticos de la actividad que desarrollan (asociaciones de productores, de comerciantes, etc.) y promover la incorporación de tecnologías mejoradas de bajo costo y mejoramiento de la infraestructura, principalmente en los establecimientos que producen, preparan y expenden alimentos en condiciones precarias.

Es esencial incorporar elementos de promoción y orientación dentro del procedimiento de inspección a los establecimientos de alimentos, incluidos la venta callejera y puestos de mercados y promover la participación activa de los consumidores en apoyo de las acciones municipales de control.

Para dar continuidad al sistema, es conveniente establecer incentivos y reconocimientos destinados a lograr una mejor predisposición en la participación de los manipuladores, vendedores y dueños de establecimientos de alimentos.

La participación de la empresa privada y de organismos no gubernamentales en las actividades de capacitación, información y orientación al consumidor, es una importante contribución para asegurar el logro de los objetivos del programa, por lo que debe constituir parte importante de la estrategia de implementación de éste.

3.1.2.4. ²Actividades

- **Refuerzo normativo legal**

Dentro de los marcos legislativos en los que tiene competencia, el Ayuntamiento reforzará y complementará las normas relacionadas con los alimentos, permitiendo ² el ejercicio del control y la aplicación de la normativa sanitaria vigente.

Algunas Disposiciones Municipales pueden referirse a:

- “La obligatoriedad de la capacitación de manipuladores de alimentos como requisito para la obtención del carné sanitario”.
- “El destino de los ingresos generados por aplicación de las disposiciones legales, que pueden servir para reforzar las acciones del programa”.
- “La obligatoriedad, mediante compromiso formal con los dueños de puestos de venta callejera y de mercados, de cumplir con la incorporación de tecnologías mejoradas de bajo costo”.
- “Fiscalización y decomiso de los productos de procedencia clandestina comercializados en la jurisdicción municipal”.
- “Requisitos mínimos de organización y de condiciones sanitarias de distribución, entre otros que deben cumplir los servicios autogestionarios de alimentación comunitaria”.

- **Diagnóstico de la calidad sanitaria de los alimentos en la jurisdicción municipal**

El objetivo de esta actividad es ² determinar las condiciones sanitarias y la calidad nutricional de los alimentos que se producen, comercializan, preparan y venden, así como los establecimientos de producción, comercialización y venta, principalmente los que están en condiciones precarias y los establecimientos de asistencia alimentaria, antes de las acciones de control. ² Podría comprender como tareas básicas:

- a) **Instaurar un Registro de Establecimientos de Alimentos**

Todos los establecimientos que serán ² objeto de control se inscribirán en este registro informatizado, (industrias, restaurantes

puestos de venta callejera, mercados, autoservicios, servicios de alimentación de grupos, etc.).

La determinación del universo de establecimientos a registrar y de las metas se hará en relación a los riesgos, según tipo de establecimiento y alimento, así como a los recursos municipales disponibles. Estos registros se complementarán con una evaluación inicial necesaria para el diagnóstico, que además orientará las acciones de capacitación y de inspección subsiguientes.

b) Evaluación sanitaria de los sistemas de producción, transformación, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Las evaluaciones sanitarias se desarrollarán mediante visitas de inspección y verificación dirigidas hacia los puntos críticos que se desea controlar. La inspección debe realizarse con fichas y formularios vigentes en el país.

En una segunda instancia las evaluaciones pueden apoyarse en verificaciones de laboratorio, si es necesario. Las determinaciones en ese caso dependerán del tipo de alimento y riesgo que desea evaluarse. Los indicadores microbiológicos de las condiciones de higiene (coliformes fecales) en la manipulación de alimentos, constituyen un elemento de evaluación sanitaria que resulta de gran valor para motivar cambios de actitud en la capacitación de los manipuladores, en especial a nivel de mercados y vía pública, en los que no existe un nivel gerencial que podría actuar como parte del control.

c) Investigación de pérdidas alimentarias en los principales centros de acopio y de abasto de la jurisdicción municipal.

Esta investigación permitirá conocer qué tipo de alimentos, en qué cantidad, a qué costo y debido a qué factores se pierden, en las fases de almacenamiento y comercialización de los principales centros de acopio (mercados mayoristas) y de abasto (mercados minoristas) de la jurisdicción municipal.

Las conclusiones del estudio ayudarán a impulsar programas de formación y a fomentar el uso de tecnología (como las cámaras frigoríficas) en las administraciones de los mercados para reducir las pérdidas económicas relacionadas con la putrefacción de los alimentos.

d) Investigación de la procedencia y tipos de alimentos de fabricación clandestina que se comercializan en la jurisdicción municipal.

Este análisis nos ayudará a identificar los tipos de alimentos de origen clandestino que llegan al público, permitiendo dirigir el control hacia su producción, comercialización y distribución, y orientar mejor las iniciativas de protección al consumidor. También servirá para detectar y advertir a las autoridades competentes sobre la presencia de industrias clandestinas en la jurisdicción municipal que operan sin las mínimas regulaciones sanitarias, poniendo en peligro la salud pública.

- **Inspección de establecimientos**

Se realizó visitas de inspección a las empresas de producción, comercialización y venta al por menor evaluadas y calificadas por debajo del nivel especificado como aceptable utilizando los datos recibidos del Registro Sanitario de Establecimientos. A continuación, se promoverán las modificaciones necesarias para mejorar sus circunstancias y potenciar su calificación.

Para los distintos tipos de establecimientos, es necesario idear métodos e instrumentos adecuados. Es útil que los instrumentos de registro puedan utilizarse también para la evaluación inicial y las inspecciones de control posteriores, lo que permite mantener los criterios de control en lugares importantes.

El inspector debe ir adecuadamente uniformado, identificarse y disponer del mínimo equipo de campo (comparador de cloro, termómetro, material de muestreo, etc.) para realizar las visitas de inspección.

Se recomienda desarrollar un acercamiento previo con los dirigentes de las organizaciones de manipuladores, sobre todo a nivel de mercado y de calle, para explicarles el sistema de inspección, ya que su implicación activa y su autogestión son fundamentales para la eficacia del control.

El diagnóstico sobre las condiciones sanitarias de un grupo de vendedores o de un establecimiento debe ser conocido por los interesados o sujetos del control, porque el conocimiento previo de su situación sanitaria es un elemento motivador para un cambio de actitud que se reforzará en la capacitación posterior. Se espera que con ello los manipuladores estén más comprometidos, lo que redundará en mejores resultados durante las visitas de inspección de seguimiento y evaluación.

De acuerdo con los perfiles previstos, se ha dicho que es fundamental para el municipio contar con inspectores capacitados, por lo que una de las tareas previas debe ser la formación de estos empleados. (Anexo 02).

- **Capacitación de manipuladores de alimentos**

Esta actividad se desarrollará a través de “cursos dirigidos principalmente a mejorar las condiciones sanitarias de los alimentos que se producen, preparan y expenden en industrias, establecimientos, puestos y locales de expendio, mediante promoción de buenas prácticas de manipulación, incorporación de tecnologías mejoradas de bajo costo y de acciones de control en función de puntos críticos”.

“El mejoramiento tecnológico se orientará a la promoción de equipos y accesorios sencillos y de disponibilidad local destinados a mejorar las condiciones sanitarias de preparación y expendio de alimentos, particularmente los de venta callejera.

Para la elaboración de programas de capacitación, se sugiere consultar el material didáctico preparado por la FAO y los Códigos de Prácticas de Higiene del Codex Alimentarius” (Anexo 03).

Las organizaciones no gubernamentales, las instituciones de desarrollo, los institutos de formación y las escuelas universitarias de salud pública deben apoyar los esfuerzos continuos y sostenidos de formación y orientación al consumidor mediante acuerdos o convenios escritos para las diferentes iniciativas.

- **Orientación al consumidor**

Esta actividad implica la creación y difusión de mensajes educativos con el objetivo de informar a los consumidores sobre los peligros de consumir alimentos procesados preparados y vendidos en condiciones insalubres, así como los producidos ilegalmente o de forma fraudulenta; animándolos a exigir a los productores y a los minoristas que se adhieran a las buenas prácticas de manipulación y a las medidas de seguridad alimentaria, además de garantizar la calidad nutricional.

Del mismo modo, se animará a los clientes a que participen activamente en el control de los alimentos, permitiendo la recepción y resolución de reclamaciones relativas a alimentos podridos, potencialmente contaminados y/o fraudulentos, así como a negocios y puestos de comercialización y venta en circunstancias insalubres.

Para el desarrollo de los programas de orientación al consumidor es conveniente:

- “Considerar las características de los consumidores objetivos del mensaje”.
- “Elaborar mensajes atractivos para el público objetivo y los medios de comunicación”.
- “Los mensajes al consumidor deben ser los mismos que se utilizarán en la capacitación a los manipuladores”.
- “Recordar que el consumidor es un cliente, que tiene derecho a elegir alimentos preparados y servidos con higiene, por un manipulador presentable y en un lugar limpio”.

Para el consumidor de la venta callejera:

- “Exigencia del uso, por parte del manipulador, de tecnologías de bajo costo que permitan un manejo higiénico de los alimentos, como podría ser el uso de agua corriente en bidones para el lavado de manos y utensilios”.
- “Exigencia de buenas prácticas de manipulación de los alimentos que consume, como podría ser no tocar los alimentos con las manos”.

Para el ama de casa:

- “Preferir los alimentos procesados rotulados y autorizados a otros de características informales”.
- “Preferir las carnes, pescados, lácteos y otros productos frescos expendidos en condiciones de refrigeración”.

Para el consumidor de establecimiento:

- “Preferir los establecimientos limpios que exhiban alimentos protegidos”.
- Preferir alimentos de bajo riesgo.
- “Exigir prácticas sanitarias y correcta presentación de los manipuladores que atienden directamente al cliente”.

Estrategias para la difusión de mensajes

La televisión y la radio son las que más influyen en la orientación del consumidor. Su elevado coste y su compleja evaluación son limitaciones. Los gastos de producción podrían minimizarse anunciándolos como proyectos o prácticas en instituciones educativas de radio y televisión u otras organizaciones comparables.

Además de la inversión financiera inicial necesaria para obtener un buen producto, hay que tener en cuenta el elevado coste de ejecución y la sostenibilidad futura de una amplia difusión. Los municipios pueden emplear el espacio mediático autorizado con fines sociales mediante la

creación de asociaciones con las emisoras. Sin embargo, lo más importante es atraer a la industria privada para que participe en la orientación al cliente. Las empresas que desarrollan piezas tecnológicas actualizadas de bajo coste que se transmiten a través de las comunicaciones, por ejemplo, pueden estar interesadas.

3.1.2.5. Metas y cronograma

Para la definición de las metas es importante considerar la información del diagnóstico, la priorización de acciones, la disponibilidad de recursos financieros, humanos y el tiempo.

Los porcentajes de avance pueden modificarse según posibilidades de desarrollo de las acciones en cada caso particular y según los recursos asignados. El refuerzo legal es una de las actividades marco de inicio, necesaria también para orientar el desarrollo de otras actividades durante los otros períodos.

Las actividades de diagnóstico y programación deben ser concluidas dentro del primer período.

- “Las actividades de ejecución pueden iniciarse en el primer período, avanzado el diagnóstico; considerando la disponibilidad de recursos humanos, que generalmente es el mismo para diferentes áreas. Posteriormente primarán acciones de inspección y capacitación de manipuladores”.
- “En la ejecución de actividades de alimentación comunitaria, la cobertura de atención estará, entre otros factores, relacionada a la disponibilidad de alimentos y a la capacidad de autogestión”.
- “La capacitación de manipuladores debe iniciarse una vez concluido el diagnóstico, a fin de orientar convenientemente los materiales educativos, distribuyéndose el mayor peso de ejecución en el segundo período”.
- “Las actividades de educación al consumidor deben iniciarse una vez conocido el diagnóstico, a fin de orientar convenientemente el material de difusión”.

3.1.2.6. Presupuesto y fuentes de financiamiento

El municipio debe estimar la financiación necesaria para ejecutar y mantener el funcionamiento del Programa de Control de Alimentos. Los ingresos presupuestarios corrientes y los generados por la prestación de servicios municipales, la colaboración técnica y las contribuciones privadas, a través de donaciones y financiación de iniciativas específicas, son las principales fuentes de financiación.

5 • Fuentes de financiamiento

Ingresos por caja municipal:

- Transferencia de fondos públicos.
- Licencias de funcionamiento de establecimientos y mercados.
- Cobros por carné sanitario.
- Multas.

Ingresos por servicios municipales:

- Análisis de alimentos por el laboratorio municipal.
- Prestación de servicios de desinfección y control de plagas.
- Asesorías técnicas.
- “Capacitación de manipuladores, administradores” de restaurantes y otros servicios.

Cooperación técnica:

- Organismos internacionales.
- Organizaciones no gubernamentales (ONG).
- Cooperación nacional e internacional.

Aportes privados:

- Donaciones.
- Financiamientos específicos de diversos organismos e instituciones (campañas, estudios sobre pérdidas alimentarias y otros).
- Empresa privada.

3.2.2.7. ⁵ Vigilancia y evaluación del programa

• Vigilancia

Las operaciones de vigilancia deben dar prioridad a la detección de riesgos y a la supervisión y control directos de los puntos de control esenciales.

Se aconseja que la vigilancia se centre principalmente en:

- “El cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y del sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (APPCC), y la incorporación de tecnologías mejoradas de bajo costo, dirigidas a la protección de los alimentos y factores relacionados con el saneamiento ambiental, en los establecimientos de producción, servicio y expendio”.
- “Los manipuladores considerados de mayor riesgo como los que preparan y expenden alimentos en condiciones precarias (principalmente en la vía pública y mercados) y los que expenden alimentos crudos de origen animal; postergando a otros como los que venden frutas y verduras o productos envasados”.
- “Los establecimientos que han calificado muy por debajo del puntaje reconocido como aceptable, evaluados como carentes o de escasa condición sanitaria, o establecimientos precarios de mayor riesgo”.
- “Los elementos de saneamiento básico en los puestos de expendio de alimentos preparados, como calidad sanitaria del agua y su utilización, disposición de aguas servidas, disposición de basuras, etc”.
- “Los procedimientos de producción, procesamiento y conservación de los alimentos (contaminación cruzada), más que hacia el producto final”.
- “Aquellos manipuladores que han sido capacitados, manteniendo una identificación personal (más del manipulador

que del puesto), para su seguimiento y evaluación permanentes”.

- “Los establecimientos de producción que no contaban con sistemas de control de calidad o en los cuales su implementación es reciente”.
- “Los alimentos de los programas de asistencia alimentaria dirigidos a grupos vulnerables”.

- **Evaluación**

La evaluación debe comparar la consecución de los objetivos programados con los alcanzados, utilizando indicadores que indiquen el efecto del desarrollo del programa.

² Ejemplos de indicadores:

- “Epidemiológicos: reducción de tasas de morbilidad por EDA en la población del municipio”.
- **Operativos**: “cobertura de metas, cursos realizados, material producido, número de visitas de inspección, análisis de laboratorio, etc”.
- “Porcentaje de puestos de venta de alimentos preparados (en mercados o vía pública) que han incorporado tecnologías sanitarias de bajo costo promovidas en la capacitación (comparación pre y post capacitación). Ejemplos: bidón para agua corriente y desinfección del agua para preparación de alimentos y lavado de vajilla, vitrinas para proteger los alimentos, uso de refrigeración, etc”.
- “Incremento del número de establecimientos de producción y comercialización de alimentos que mejoran su calificación sanitaria”.
- “Porcentaje de manipuladores de alimentos que aplican buenas prácticas de manipulación en sus puestos y establecimientos (comparación pre y post capacitación)”.
- “Incremento del número de establecimientos o servicios de alimentación comunal bajo control sanitario”.

- Reducción de las pérdidas alimentarias en los centros de acopio y abasto, con respecto a los datos del diagnóstico.

3.2. Discusión de resultados

Sibrian 2014, menciona que “al relacionar la manipulación y coliformes totales, el empleo del paño para limpiar el puesto, la falta de limpieza alrededor del mismo, el déficit de depósitos para desechos y fallas en la conservación del área de preparación de alimentos, incumplieron con la norma”, a lo cual como personal investigador se ratifica dicha información ya que ello forma parte de lo registrado en el desarrollo de la investigación, en donde la mayoría de manipuladores no cumplen dicha norma, además también se confirma la información del mismo autor que no basta con expedir un certificado de salud y un permiso sanitario para trabajar con alimentos en establecimientos públicos, sino que se requiere un sistema de vigilancia epidemiológica y un control microbiológico y ambiental periódico en los establecimientos para mejorar la calidad sanitaria de los puestos y productos y proteger la salud del consumidor, aspecto que se tiene en cuenta en la elaboración de la propuesta.

Como hace mención Siclla 2015, que “ha logrado demostrar que existe una relación significativa entre un adecuado equipamiento y la preferencia de los consumidores, ya que los clientes prefieren acudir a comer a lugares limpios donde se tenga un equipamiento adecuado”, información que se ratifica teniendo como fundamento los resultados obtenidos en esta investigación motivo por el cual se dice que todo vendedor de alimentos debe acondicionar su establecimiento con las medidas necesarias para evitar los diferentes vectores y utilizar utensilios y baterías de cocina en buenas condiciones y menajes descartables, para prevenir el contagio de enfermedades, algo que se discute ya que la mayoría de establecimientos visitados no cumplen dichos requisitos.

A través de esta investigación se ha determinado el estado actual de la gestión en el expendio de comidas ambulatorias, para lo cual se analizará profundamente los aspectos referidos a las variables de estudio.

En cuanto a los resultados que se muestran en la figura 2, que trata sobre la restauración puedo señalar que los establecimientos de expendio de comida en la

ciudad de Moyobamba no son formales en su totalidad porque estas empresas violan las normas laborales al eludir los impuestos y los requisitos legales. También cabe destacar que estos establecimientos no están ¹organizados, ya que los comerciantes que atienden al público consumidor tienen un conocimiento empírico, no existe un protocolo de atención ni de manipulación de alimentos, la persona que prepara la comida suele ser también la que la sirve, y la persona que la cobra está casi siempre ocupada y atendiendo.

Las figuras 3, 4 y 5, trata sobre el saneamiento y ⁶manipulación de los alimentos que expenden al público consumidor en el cual se puede decir que ¹los insumos que utilizan los ambulantes no son tan saludables como debería de serlo por motivos que estos son comprados en lugares donde los mismos se encuentran expuestos a la contaminación ambiental, sin refrigeración para su conservación, así mismo existen un gran número de comerciantes que guardan sus alimentos dentro de sus carretillas, sin un debido almacenamiento, es de mencionar también que existen días en los cuales no se vende todo lo que se preparó por lo cual se puede decir que al siguiente esto mismo se expende y así no generar pérdidas que es lo que no se quiere, motivo por el cual se debe conocer “la definición de trazabilidad que es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas especificadas de la producción, transformación y distribución. Otro punto muy importante es el referido la contaminación cruzada” ¹de los alimentos, ya que se observa a simple vista la exposición de estos al ambiente, también los utensilios tienen uso múltiple, como también el lavado de los mismos se desarrolla con la misma agua. En cuanto a las normas HACCP, un 25% de los 20 establecimientos cuentan con un carnet de sanidad, algo que es muy preocupante y se discute como es que la municipalidad no toma cartas en el asunto, ya que debido a eso se ²³puede poner en riesgo la salud de los pobladores.

Las figuras 9 y 10, también se muestran resultados de saneamiento y manipulación ⁶de los alimentos vistos desde el punto de vista del consumidor en el cual un 25% ¹menciona que nunca encontró un cabello en su plato, 20% de los evaluados mencionan que casi nunca y a veces lo hicieron y un 10% siempre lo hizo, motivo por el cual suelen visitar distintos establecimientos, por otro lado “en relación a las infecciones producidas por consumir alimentos ambulatorios un 40% señala que nunca ha sufrido un infección, un 30% que casi nunca suele sufrir, un 20% que a

veces ha sufrido dicha infección y por último un 10% que casi siempre ha sufrido motivo por el cual cree que los establecimientos ambulatorios deben contar con carnet sanitario”, en cuanto a la ¹relación a las normas HAPCC, el puesto se encuentra limpio siempre, ¹casi siempre y a veces limpio todos los cuales representan un 30% cada uno, en tanto un 10% dice que casi nunca suelen encontrar limpios alguno de los establecimientos que suelen visitar, ¹de la misma manera también en relación al control sanitario un 50% señala que a veces lo hay, casi siempre y siempre lo hay un 20% cada uno, y por último un 10% menciona casi nunca existe un control sanitario que visito en anteriores ocasiones. El saneamiento y manipulación de alimentos es muy importante ya que si se desarrolla de la manera correcta garantiza que “cualquier cliente pueda comer con la seguridad de que no se va a enfermar, siendo muy penoso ir a comer a un lugar y luego terminar con una infección estomacal, y saber que ha sido causado por la contaminación de los alimentos. Por ello es importante tener en cuenta donde vayan a comer y sobre todo si el puesto está limpio, si hay un control sanitario y un cuidado con los alimentos, discutiendo de esta manera en que existen muchos establecimientos ambulatorios que no cumplen con las condiciones y que las autoridades no realizan las labores adecuadas”.

Las figuras 11 y 12 tienen relación con el equipamiento que se tiene en el establecimiento en el cual un 60% indica que casi nunca suele usar platos descartables, un 30% a veces y un 10% casi siempre, así como en cuanto a vasos descartables el 60% menciona que casi nunca utiliza ya que en muchas oportunidades hace uso de vasos de vidrio o plástico, y un 40% dice que a veces hace uso de vasos descartables, para esto se tuvo en cuenta lo que expende cada establecimiento siendo muy bueno por una parte ya que según los resultados la gran mayoría de estos no utilizan descartables motivo por el cual no generan residuos de este tipo en gran proporción, contribuyendo así al tema de minimización y reducción en la fuente, pero por otro lado se discute la labor del lavado de los platos y vasos que en muchas oportunidades no lo realizan con agua corrida, reutilizando así el mismo agua para muchos lavados exponiéndose de esta forma contaminación de los menajes. En cuanto a las baterías un 25% ¹señala que las ollas están siempre tapadas, un 45% que casi siempre lo están, un 20% que solo a veces y un 10% que casi nunca, de la misma manera con relación a que si todos los envases cuentan con tapa un 25% señala que siempre, un 40% que casi siempre cuenta con depósitos tapados, un 20% solo a veces

y un 15% casi nunca, siendo este tema muy importante ya que si no existe un adecuado cuidado de los alimentos se está exponiendo los mismos a ser contaminados ya sea por insectos o por el mismo ambiente. Los equipos de trabajo nos ayudarán a responder a los numerosos riesgos y peligros a los que podemos enfrentarnos, siempre que los utilicemos eficazmente para prevenir o limitar esos riesgos alimentarios.

En cuanto al comercio informal donde los resultados se muestran en la figura 13, se trata sobre si realizan compras en la vía pública un 30% señala a veces, un 25% que lo hace casi siempre, un 20% siempre, un 15% casi nunca y un 10% que nunca lo hace, y en cuanto a la antigüedad en el puesto un 35% siempre trabajo en el mismo lugar, un 25% casi siempre, a veces y casi nunca un 20% cada uno esto debido a las ordenanzas municipales que existen motivo por el cual tienen que estar trasladándose de un lugar a otro. Aunque el comercio informal es una realidad para los peruanos, estudios recientes muestran que la venta ambulante es el tipo de empleo informal más común y entre ellos se encuentra el expendio de comidas, en el cual nuestra ciudad no es ajena a ello, otra realidad es que no se conoce con exactitud en Moyobamba cuantos ambulantes con licencia y sin licencia existen.

Las figuras 14 y 10 señala el uso de las tecnologías apropiadas para la comercialización de alimentos, con relación al uso de tachos de basura con tapas, casi nunca un 25% de puestos de comida tienen tachos de basura con tapa, siempre, casi siempre y nunca con un 20% cada uno usan tachos y un 15% lo hace solo a veces, Así también un 35% cada uno señala que casi nunca y a veces hay vectores, un 20% dice que casi siempre hay y un 10% que nunca hay vectores, ambos puntos muy importantes a tener en cuenta porque él no mantener tapado el balde de residuos atrae a vectores así como también las propias bolsas, criticando el uso de estas ya pueden ser rotas por algunos animales, trayendo consigo vectores que pueden de una u otra forma causar enfermedades y es por ello la utilización de tachos con sus respectiva tapa. También con relación a un puesto limpio este se encuentra siempre, casi siempre y a veces limpio todos los cuales representan un 30% cada uno, en tanto un 10% dice que casi nunca, de la misma manera también en relación al control sanitario un 50% señala que a veces lo hay, casi siempre y siempre lo hay un 20% cada uno, y por último un 10% menciona casi nunca existe un control sanitario. Estas respuestas del público son preocupantes porque la limpieza es esencial; los alimentos no pueden

cocinarse ¹ junto a depósitos de basura, expuestos a la contaminación del parque automovilístico, ¹ que contamina los alimentos en la vía pública, etc. Es fundamental ¹ que nuestras autoridades garanticen la seguridad alimentaria de la población.

La figura ¹ 15 indica que la relación al “saneamiento y contaminación de los alimentos” un ¹ 55% ¹ señala que los alimentos casi nunca están refrigerados, un ¹ 25% ¹ que nunca lo están y un ¹ 10% tanto a veces como casi siempre, así mismo en el ¹ uso de agua corrida se tiene que un ¹ 75% ¹ señala que nunca tienen equipado y un 25% indica que siempre hacen uso de agua corrida. “Estos puestos ambulatorios no tienen un sistema de refrigeración para conservar los alimentos, especialmente aquellos que se descompone a gran velocidad”, solo lo tienen aquellos en los cuales el puesto de venta se encuentra afuera de sus vivienda, ¹ así mismo la falta de agua corrida en el mayor número de establecimientos “pone en riesgo la salud, ya que con las mismas aguas sucias enjuagan los platos, vasos y trapos que usan para limpiar las mesas, siendo esto un foco de contaminación y un gran punto crítico. La conservación de las comidas o alimentos preparados, durante el tiempo que transcurre hasta su venta es otro punto crítico importante”. Según los estudios, la investigación microbiológica de las comidas callejeras revela una mayor concentración de coliformes fecales en las producidas con antelación y almacenadas al aire libre sin protección.

Una de las razones del porqué de la investigación es saber cómo va relacionado el expendio de las comidas ambulatorias con la economía local, las figuras 16 y 17 dan a conocer dicha relación en el cual un 50% siempre consume alimentos ambulatorios porque su precio es económico, un 30% lo consume casi siempre, un 20% lo hace a veces y por último un 10% lo hace casi nunca por ese motivo, como también un 40% ¹ casi siempre ¹ consume dichos alimentos por su sabor, un ¹ 35% ¹ lo hace a veces por ello y un 25% indica que lo hace siempre por su buen sabor. En este rublo los principales consumidores son los motocarristas, trabajadores y estudiantes debido a las condiciones económicas con lo que estos cuentan y también teniendo en cuenta el sabor, discutiendo de esta manera que si uno de las principales actividades que genera y ahorra economía tanto para el comerciante como para el consumidor respectivamente es el comercio ambulatorio, motivo por el cual la informalidad en este trabajo sigue aumentando, porqué es que la gestión municipal no se preocupa por tomar las medidas necesarias, formalizando tales establecimientos con el objetivo de que estos expendan comidas en buen estado beneficiando de esta manera tanto al humilde comerciante como también al humilde consumidor económicamente.

CONCLUSIONES

¹⁶ De acuerdo a los resultados de la investigación se puede concluir que con respecto a la evaluación sanitaria y ambiental del expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local de la ciudad realizada, se observó que las condiciones en las que se expenden las comidas no son las óptimas existiendo muchos establecimientos sin sus respectivo permiso municipal (75%), como también sin su respectivo carnet de sanidad (75%), algo muy importante que la municipalidad debe solucionar ya que nuestra ciudad es muy visitada por personas de otras zonas las cuales también están propensas a infecciones e intoxicaciones al ingerir comidas en mal estado, y es por ello que el estudio es de gran relevancia porque gracias a los resultados mostrados permitirá tomar medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulatoria en la ciudad de Moyobamba.

Por otro lado queda demostrado con los resultados conseguidos que existe un gran número de consumidores (50%) que ingieren alimentos de los establecimientos por el bajo precio económico que presentan, influenciando de esta manera en la economía local, porque además quien se ve beneficiado es el comerciante ya que debido a esto genera más ingresos para su beneficio, es por ello que al relacionar el expendio de comida ambulatoria con la economía local, se concluye que el beneficio es para ambas partes tanto para el consumidor al generarle ahorro debido al bajo precio, como también al comerciante al incrementar sus ganancias.

Queda demostrado también como resultado de la evaluación que en muchos establecimientos los utensilios, platos y vasos son lavados por el mismo agua en varias oportunidades exponiéndolos así a contaminarse, esto debido a que muchos no cuentan con un sistema de agua corrida, además los residuos que se generan por las diferentes actividades no son depositados en baldes con sus respectivas tapas para evitar la presencia de vectores, en muchos casos usan bolsas plásticas que al terminar las labores lo dejan en la calle y los animales lo riegan, un grave problema también a tener en cuenta ya que puede convertirse en foco infeccioso riesgoso para la salud de los transeúntes, son estos algunas de las tantas razones que se puede decir que las condiciones sanitarias no son óptimas para el desarrollo de actividades en estos establecimientos.

Por otro lado, también se podría decir que al ser implementada la propuesta de medidas sanitarias y ambientales elaborada permitiría mejorar la situación actual que se está viviendo en la ciudad con respecto al expendio de las comidas ambulatorias que dicho sea el caso es un problema grave que puede producir serios problemas en los demandantes de estos establecimientos, siendo este el motivo por el cual las autoridades municipales deben tomar acciones necesarias y de ser conveniente la propuesta de esta investigación que está elaborada de acuerdo a la situación actual del tema abordado.

4 RECOMENDACIONES

A las autoridades se les recomienda tomar en cuenta esta investigación en la cual se contempla una propuesta de medidas sanitarias y ambientales para el mejoramiento del expendio de comida ambulancia de la ciudad de Moyobamba, también ser más estrictos al realizar sus labores y al cumplir con las ordenanzas ya que con esto se logrará evitar la intoxicación e infección de las personas al ingerir comidas en mal estado de los establecimientos informales, También se recomienda realizar una labor de educación sanitaria, que nos permita contribuir a la concienciación y sensibilización de nuestra sociedad sobre el cuidado del medio ambiente y, por último, promover una labor de educación sanitaria/ambiental en las zonas rurales, ya que en ellas existe un escaso conocimiento de los temas ambientales.

A los vendedores de comidas ambulancias, en cuanto a la “gestión de calidad” se recomienda, brindar una “buena atención al cliente”, sin embargo, en cuanto a los sistemas de calidad, cumplir con las ordenanzas municipales y con las “Normas ISO 9000”, las cuales son importantes para velar por la salud de sus consumidores, además por otro lado, se recomienda practicar la higiene y tener en cuenta los envases donde guardan sus alimentos, como también que dispongan de baldes con sus respectivas tapas para evitar la presencia de vectores.

Se recomienda tener en cuenta la limpieza personal del vendedor ambulante. También es fundamental tener en cuenta la limpieza a la hora de manipular los insumos, ya que están expuestos al aire libre durante varias horas y los gérmenes proliferan más rápidamente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARZU, O., PEIRETTI, H. A.; ROLLA, R. A y ROIBÓN, W. R. Evaluación de riesgo microbiológico en superficies inertes y vivas de manipuladores en áreas de producción de un supermercado del nordeste argentino. Publicación de la Cátedra de Bromatología e Higiene Alimentaria - Facultad de Cs. Veterinarias - UNNE, 2000, vol. 17, p. 6-10.
- Asociación Profesional del Medio Ambiente. Evaluación del Impacto Ambiental en la Salud. España: EDUCA, 2000.
- BARCO, Carlos. *Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) sobre la evaluación higiénico sanitaria de cuatro centros de abasto de Lima Metropolitana*. Tesis de grado. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima –Perú, 2001. Disponible en <https://hdl.handle.net/20.500.12672/3591>
- BELTRAN, A & CUEVA, H. Evaluación económica privada de proyectos. Fondo Editorial: Universidad Pacífico – Centro de Investigación. Lima, 2010. ISBN: 9789972574368. Disponible en: [Evaluación privada de proyectos \(ebook\) | Fondo Editorial de la Universidad del Pacífico \(up.edu.pe\)](#)
- BAYONA, Martin. Evaluación microbiológica de alimentos adquiridos en la vía pública en un sector del norte de Bogotá. *Revista UDCA Actualidad & Divulgación Científica*, 2009, vol. 12, no 2, p. 9-17. Disponible en: <https://doi.org/10.31910/rudca.v12.n2.2009.654>
- CARRASCO, María; GUEVARA, Beder; FALCÓN, Néstor. Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de Los Olivos, Lima-Perú. *Salud tecnol. vet*, 2013, vol. 1, no 1, p. 7-13. Disponible en: <http://revistas.upch.edu.pe/index.php/STV/article/view/104/86>
- COLLAZOS, Jesús. Manual de evaluación ambiental de proyectos. 2ª ed. Perú: Editorial San Marcos E.I.R.L., 2009. ISBN: 9789972386077. Disponible en: [Universidad Andina del Cusco - Koha › Detalles para: Manual de Evaluación Ambiental de Proyectos / \(uandina.edu.pe\)](#)
- CONTRERAS, Ricardo. Necesidades del Comercio al por menor en Celaya. Pequeños y micro negocios. Investigación realizada en para apoyar a los pequeños comerciantes. Convenio con la CANACO de Celaya y la Universidad de Guanajuato. ISBN: 978-84-690-5506-9. En formato virtual EUMED NET de la Universidad de Málaga. 2007. Disponible en: www.eumed.net/libros/2007a/242/
- CONESA, V. Guía metodológica para la evaluación del Impacto Ambiental. 4ª ed. Madrid: Editorial S.A.C Mundi-Prensa Libros, 2010. ISBN: 9788484763840. Disponible en: [Guía metodológica para la evaluación del impacto ambiental -](#)

[9788484763840 - VICENTE CONESA FERNANDEZ-VITORIA - Compra del libro - mundiprensa.mx](#)

DE SOTO; HERNANDO. *El Otro Sendero: la revolución informal*. Séptima Edición. Colombia: Editorial Printer Colombiana Ltda. 1987. ISBN: 9500704412.

Dirección General de Asuntos Ambientales. *Protocolo de Monitoreo de calidad del aire y emisiones en operaciones de hidrocarburos*. Lima: Decreto Supremo N° 046-93-EM. 1993.

Desafío y Respuesta (DYR). *Prototipo de módulo rodante multiuso para venta ambulatoria de comida*. Lima – Perú, 1995.

FAO. Informe de primera misión del Proyecto TCP/MEX/2251. Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública. Preparado por J. Palomino Huamán. Roma. 1992.

FAO. Informe técnico final y relación final del proyecto TCP/PER/0155/. Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública. Preparado por J. Cuellar Solano. Roma. 1993.

FIGUEROA G, G., NAVARRETE W, P., CARO C, M., TRONCOSO H, M., y FAÚNDEZ Z, G. Portación de *Staphylococcus aureus* enterotoxigénicos en manipuladores de alimentos. *Revista médica de Chile*, 2002, vol. 130, no 8, p. 859-864. Disponible en <http://dx.doi.org/10.4067/S0034-98872002000800003>

GARCIA, F., GARCIA, P. y GIL, M. *Técnicas de servicio y atención al cliente*. 2° Ed. España: Ediciones Paraninfo S.A, 2007. ISBN 13: 9788497325837. Disponible en [Técnicas de servicio y atención al cliente - 9788497325837 - FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA - Resumen y compra del libro - paraninfo.es](#)

JUMILLA, Francisco Victoria; BELTÁN, Domingo Jiménez. *Guía del medio ambiente para empresas y profesionales*. Fundación Universidad-Empresa de Murcia, 1999.

LOZANO, R., MARTIN, A. y MARTIN, J. A. *Procesos de cocina (aspectos transversales)*. Madrid: Editorial Visión Libros. 2007. ISBN: 978-84-9821-915-9. Disponible en [PROCESOS DE COCINA. \(Aspectos transversales\) - Alfredo Martín Artacho, Juan Antonio Martín Artacho, Rafael Lozano Leal - Google Libros](#)

MACERA, Pablo; TÁCUNAN, Santiago. *Comida ambulante: ofertas gastronómicas de Lima Norte*. USMP, Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial, 2014. ISBN: 9786124221224. Disponible en [Libros y Publicaciones – Comida ambulante. Ofertas gastronómicas de Lima Norte \(usmp.edu.pe\)](#)

Ministerio de Salud-OPS/OMS-Gobierno de Suecia. Informe final del Proyecto MINSA-OPS/OMS-GOBIERNO DE SUECIA para la protección de alimentos en el expendio en la vía pública, restaurantes y similares. Lima – Perú, 1996.

- “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines” (N° 142-MINSA/2018/DIGESA).
- PASTOR TALLEDO, C. Sondeo de opinión entre vendedores callejeros de alimentos para la adquisición de prototipos higiénico-sanitarios. *Lima. Perú. (inédito) O*, 1994, vol. 68.
- PESCA, O, L. Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. República de Colombia. 2007.
- QUISPE, Juan J.; SÁNCHEZ, Víctor. Evaluación Microbiológica y Sanitaria de puestos de venta ambulatoria de alimentos del distrito de Comas, Lima-Perú. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 2001, vol. 18, no 1-2, p. 27-32. Disponible en: [2DA REVISTA \(scielo.org.pe\)](https://scielo.org.pe)
- SENLE, A. y GUTIÉRREZ, N. *Calidad en los servicios educativos*. Madrid: Editorial Díaz de Santos, 2005. ISBN: 9788479786670. Disponible en [CALIDAD EN LOS SERVICIOS EDUCATIVOS | ANDRES SENLE | Comprar libro 9788479786670 \(casadellibro.com\)](https://casadellibro.com)
- SIBRIAN, B. *Evaluación microbiológica y sanitaria en manipuladores de alimentos de venta ambulante, Municipio Girardot, estado Aragua*. Tesis de Maestría, Universidad de Carabobo Facultad de Ciencias de la Salud Dirección de Postgrado Sede Aragua. Maracay, 2014. Disponible en: [sbethelgeuse.pdf \(uc.edu.ve\)](https://uc.edu.ve)
- SICLLA, R. *La gestión de alimentos y bebidas en los establecimientos de comida ambulatoria participantes del concurso “Ceviche con Sentimiento”, 2014*. 2015. Tesis de maestría, Universidad de San Martín de Porres, Perú. Recuperado de <http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/handle/usmp/2342>.
- GALINDO SOTELO, Pedro Miguel; VERGARA BELLEZA, Daniel Roberto; BUITRÓN SANDOVAL, Ana Claudia. *Calidad microbiológica de mayonesa expendida en puestos de comida en la vía pública en un distrito de Lima en el verano del 2017*. Tesis de pregrado, Universidad Peruana Cayetano Heredia, Facultad de Medicina, Lima, Perú, 2019. Disponible en: [Calidad GalindoSotelo Pedro.pdf \(upch.edu.pe\)](https://upch.edu.pe)
- BRUMMOND, Michael F.; TORRANCE, George W.; STODDART, Greg L. *Métodos para la evaluación económica de los programas de atención de la salud*. 2da. Edición. España, Madrid: Editorial Díaz de Santos S.A., 2001. ISBN: 978-84-7478-502-4. Disponible en [Metodos para la evaluacion economica de los programas de asistencia sanitaria.pdf \(scribd.com\)](https://scribd.com)

ANEXOS

Anexo 01:**Encuestas**

**UNIVERSIDAD NACIONAL
DE SAN MARTÍN**

La presente Encuesta a realizar es parte de un Proyecto de Trabajo de Investigación denominado:

“EVALUACIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL EN EL EXPENDIO DE COMIDAS AMBULATORIA Y SU INFLUENCIA EN LA ECONOMÍA LOCAL DE LA CIUDAD DE MOYOBAMBA”.

A través del cual se busca conocer la opinión sobre aspectos que afectan el expendio de comidas ambulatorias, con el objetivo de formular una propuesta de medidas ambientales y sanitarias para su solución lo cual beneficie a ambas partes.

¡Por lo cual su opinión es muy valiosa e importante!

ENCUESTA DIRIGIDA AL PÚBLICO CONSUMIDOR

Establecimiento _____ D

ATOS INFORMATIVOS

Edad _____

Sexo: Hombre _____ Mujer _____

Ocupación _____

Grado de instrucción _____

Marque con una “x” la respuesta que considere adecuada, de acuerdo a la siguiente escala de valoración:

Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
1	2	3	4	5
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo

1. Sobre el puesto de comida

N°	Ítems	1	2	3	4	5
		Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

1 El puesto de comida ambulatoria está siempre limpio.

- 2 En el puesto de comida ambulancia lo atienden con cortesía y la amabilidad.
- 3 Este puesto de comida ambulancia tiene funcionando mucho tiempo.
- 4 El puesto de comida ambulancia tiene tachos de basura con tapa.
- 5 Hay vectores en el puesto de comida ambulancia.
- 6 Prefiero comer aquí porque el precio es económico.
- 7 Prefiero comer aquí, porque la comida tiene buen sabor.

2. Sobre la manipulación de alimentos en este puesto de comida:

N°	Ítems	1	2	3	4	5
		Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
8	Conoce usted si los alimentos tienen un control sanitario.					
9	Alguna vez en un plato de comida encontró un cabello, insecto u otra cosa.					
10	Alguna vez sufrió de una infección o intoxicación después de consumir comida ambulancia.					
11	Para servir la comida utilizan siempre platos descartables.					
12	Las bebidas se sirven en vasos descartables.					
13	Las ollas están siempre tapadas.					
14	Los distintos tipos de alimentos que se venden se exponen se encuentran guardados en envases con tapa.					

3. Sobre sus preferencias en cuanto a la comida ambulancia:

N°	Ítems	1	2	3	4	5
		Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
15	La comida ambulancia tiene aceptación por su bajo precio.					
16	Viene a comer en familia a este puesto de comida ambulancia.					

Bach. Royers Scath Cieza Vargas

¡MUCHAS GRACIAS!!!

FACULTAD DE ECOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA SANITARIA



**UNIVERSIDAD NACIONAL
DE SAN MARTÍN**

La presente Encuesta a realizar es parte de un Proyecto de Trabajo de Investigación denominado:

“EVALUACIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL EN EL EXPENDIO DE COMIDAS AMBULATORIA Y SU INFLUENCIA EN LA ECONOMÍA LOCAL DE LA CIUDAD DE MOYOBAMBA”.

A través del cual se busca conocer la opinión sobre aspectos que afectan el expendio de comidas ambulatorias, con el objetivo de formular una propuesta de medidas ambientales y sanitarias para su solución lo cual beneficie a ambas partes.

¡Por lo cual su opinión es muy valiosa e importante!

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS DUEÑOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA AMBULATORIOS

Establecimiento _____ D

ATOS INFORMATIVOS

Edad _____ Sexo: Hombre _____ Mujer _____

Ocupación _____

Grado de instrucción _____

Marque con una “x” la respuesta que considere adecuada, de acuerdo a la siguiente escala de valoración:

Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
1	2	3	4	5
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo

Nº	Ítems	1	2	3	4	5
----	-------	---	---	---	---	---

		Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
1	Cantidad de clientes de lunes a jueves.					
2	Cantidad de clientes fines de semana.					
3	El establecimiento está organizado entre dueños y empleados.					
4	Hay un ambiente de cordialidad entre los trabajadores del puesto de comida.					
5	Los alimentos se compran en lugares saludables.					
6	Cuentan con un almacenamiento para los alimentos.					
7	Utilizan el mismo cuchillo para realizar las diferentes labores.					
8	Los trabajadores del puesto de comida tienen carnet de sanidad.					
9	Sus utensilios e implementos de cocina se encuentran en buen estado					
10	Tienen todo listo con anticipación para la preparación de los alimentos.					
12	Este puesto de comida tiene permiso municipal					
13	El lugar donde está ubicado su negocio es adecuado.					
14	El puesto de comida tiene equipado un depósito para tener agua corrida					
15	Cuenta con envases que permiten tener a los alimentos conservados a una temperatura adecuada.					
16	Trabaja en este establecimiento porque aprendió el negocio de sus padres.					

¡MUCHAS GRACIAS!!!

Bach. Royers Scath Cieza Vargas

FACULTAD DE ECOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA SANITARIA

Anexo 02: Curso para formación de inspectores en control de alimentos

Objetivos generales

- Lograr que los inspectores de alimentos adquieran conocimientos y habilidades sobre la protección y control de alimentos que se preparan y comercializan en mercados y vía pública.
- Mejorar y reforzar los sistemas de inspección y control de alimentos de las Municipalidades.

Objetivos específicos

Al término de la capacitación los inspectores sanitarios:

- Conocerán las buenas prácticas de manipulación de alimentos y las tecnologías sanitarias de bajo costo y serán capaces de aplicarlas en la capacitación de los manipuladores de alimentos.
- Serán capaces de realizar inspecciones sanitarias a las ventas callejeras de alimentos y puestos de mercados aplicando el criterio de análisis de peligros y puntos críticos de control; utilizando los instrumentos técnicos adecuados para registro, toma de muestra, seguimiento y fiscalización.

Participantes

Personal técnico de la municipalidad que se desempeñe en el área de inspección de alimentos, dentro de los programas de control.

Duración del curso

El curso deberá tener un mínimo de 40 horas académicas y un desarrollo temático organizado en 4 módulos. El horario debe adaptarse a las condiciones de los distintos grupos.

Temario

I. Módulo de higiene de alimentos (duración 12 horas)

- Conceptos elementales sobre higiene de alimentos. Conceptos sobre alimento normal, contaminado, adulterado, falsificado, fraudes. Alimento no transformado,

perecedero y no perecedero, naturales y agroindustriales. Principales contaminantes de los alimentos. Fuentes de contaminación microbiana. Factores que afectan la supervivencia, proliferación y muerte de microorganismos en los alimentos.

- Enfermedades de transmisión alimentaria, factores que determinan la presencia de las ETA (en particular los que se preparan y comercializan en mercados y vía pública).
- Principios básicos de epidemiología general y de las ETA. Ciclos epidemiológicos de las ETA y medidas sanitarias de prevención y control.

II. Módulo de inspección sanitaria (duración 16 horas)

- Importancia y función del inspector sanitario de alimentos en la salud pública. Reconocimiento de las características sensoriales de los alimentos.
- Selección, toma y remisión de muestras de alimentos para análisis de laboratorio. Conocimiento y adiestramiento elemental en la utilización de un equipo mínimo de muestreo.
- Concepto de cadena alimentaria, reconocimiento y evaluación de los riesgos de contaminación en los distintos niveles de la cadena, especialmente en los niveles de transporte, elaboración y comercialización.
- Necesidad de aplicar el criterio de análisis de peligros y puntos críticos de control en la inspección de alimentos, en especial en mercados y vía pública.
- Actividades de vigilancia y control en la prevención de la contaminación de alimentos y aparición de ETA, en los niveles de preparación y expendio de alimentos en la vía pública y mercados. Concepto y aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Procedimientos de inspección sanitaria a puestos de venta de alimentos en la vía pública y mercados.

III. Módulo de promoción sanitaria (duración 8 horas)

- Importancia del inspector sanitario como promotor e instructor en higiene de alimentos. Educación sanitaria como estrategia para lograr cambios de actitud en el manejo higiénico de los alimentos por parte de los manipuladores. Manejo de la guía didáctica FAO para la capacitación de vendedores callejeros de alimentos.

- Técnicas para promover las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Participación, principios básicos de comunicación, manejo y organización grupal.
- Elaboración y manejo de recursos didácticos para la proyección a la comunidad (rotafolio, franelógrafo, transparencias, sociodramas, y otros). Organización de eventos de promoción a la comunidad y a grupos organizados (cursillos, charlas, visitas de motivación), elaboración de contenidos y procesos de evaluación.

IV. Módulo de legislación sanitaria (duración 4 horas)

- Legislación sobre control de alimentos vigente en el país. Aplicación de los dispositivos legales relacionados con la producción, comercialización y expendio de alimentos, en particular referidos a la venta de alimentos en la vía pública y mercados.
- Organización, funciones y competencias de la municipalidad en el marco del Sistema de Control de Alimentos dentro de su jurisdicción y la de otros sectores, en lo referente a aspectos de protección y control de alimentos.
- Procedimientos y manejo de instrumentos para inspección sanitaria, uso de fichas y planillas.

Metodología y recursos didácticos

Exposiciones, trabajos prácticos en sesiones de taller para cada uno de los módulos, visitas de campo. Principales recursos didácticos: transparencias, diapositivas, videos, guía didáctica de la FAO para la capacitación de vendedores callejeros de alimentos.

Evaluación

Es conveniente realizar una evaluación de conocimientos pre y post curso para medir los cambios de conducta alcanzados con el proceso de enseñanza aprendizaje.

La evaluación también debe incluir el efecto multiplicador: los participantes deberán desarrollar una capacitación a un grupo de manipuladores de su jurisdicción con la respectiva inspección sanitaria a los puestos de expendio de alimentos en la vía pública y mercados.

Certificación

Los participantes, con un 100% de asistencia, la evaluación escrita u oral aprobada y la realización de una capacitación a un grupo de manipuladores, serán acreditados con un Certificado de Inspector Promotor Sanitario otorgado por la Municipalidad para desempeñarse como tal en la jurisdicción.

Anexo 3:**Pauta para elaborar un curso de capacitación en higiene de alimentos para manipuladores.****Objetivo general**

- Mejorar las condiciones higiénicas sanitarias de los alimentos que se expenden en mercados y vía pública del distrito.

Objetivos específicos

Después de la capacitación, los manipuladores de alimentos:

- Aplicarán prácticas sanitarias adecuadas en la manipulación de alimentos.
- Identificarán las tecnologías sanitarias apropiadas a implementar en los puestos de expendio.
- Implementarán, en los 60 días posteriores a la capacitación, las tecnologías sanitarias de bajo costo recomendadas.
- Sensibilización previa: se dará a conocer a los manipuladores la información sobre las condiciones y prácticas sanitarias obtenidas en la visita de inspección (diagnóstica).

Temario**I. Los alimentos y las enfermedades (Tiempo sugerido: 60 minutos)**

- Diferenciar entre alimento alterado y alimento contaminado.
- Las principales fuentes de contaminación se relacionan con:
 - La contaminación endógena o natural (preparaciones con insumos crudos). • Los hábitos de higiene del manipulador.
 - Las prácticas de manipulación (contaminación cruzada).
 - Las condiciones de saneamiento en el puesto de expendio (agua, basura, plagas, aguas residuales, higiene de equipos y utensilios, etc).
- Principales enfermedades transmitidas por los alimentos en relación a las fuentes de contaminación.
- Importancia de las ETA en la ocurrencia de brotes y accidentes alimentarios:
 - Relación de los alimentos contaminados que se expenden en los puestos con la posible ocurrencia de brotes.

- Indicar los factores más frecuentes que contribuyen a la ocurrencia de un brote de ETA.

II. Saneamiento en el puesto de venta (Tiempo sugerido: 30 minutos)

- Tecnologías sanitarias de importancia en un puesto de expendio de alimentos preparados:
 - Utilización de agua segura (corriente y desinfectada).
 - Disposición de basuras.
 - Disposición de aguas residuales.
 - Protección de los alimentos.
 - Cuidado e higiene de utensilios y vajilla.
- Importancia del mantenimiento y limpieza del puesto de venta y de sus alrededores.

III. Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos preparados (Tiempo sugerido: 30 minutos)

- Prácticas de higiene personal e importancia del lavado de manos en la manipulación de alimentos.
- Prácticas sanitarias en la preparación y servido de alimentos:
 - Importancia de la calidad y procedencia de los insumos.
 - Lavado y desinfección de verduras.
 - Procedimientos para evitar la contaminación cruzada por utensilios. Lavado correcto de la tabla de picar o superficie de trabajo.
 - Desinfección del agua de consumo directo (bebidas, hielo, jugos, etc).
 - Servicio correcto al cliente.
- Importancia de las temperaturas en la manipulación de alimentos (conservación de las preparaciones, cocción y recalentamiento).
- Presentación personal y uso apropiado de uniforme.
- Responsabilidades del manipulador frente a la salud del consumidor y requisitos sanitarios que debe cumplir.

Establecer la metodología y recursos didácticos

Se sugiere utilizar la metodología propuesta en la «Guía didáctica FAO para capacitación de vendedores callejeros de alimentos».

Seguimiento y evaluación

Una evaluación post curso no reflejará que el manipulador ponga en práctica las recomendaciones dadas para la manipulación higiénica de los alimentos en el puesto. Esto sólo se podrá conocer en las inspecciones posteriores, por lo que es necesario establecer un programa de seguimiento para evaluar el cumplimiento de las prácticas sanitarias y el uso de tecnologías apropiadas en la manipulación de alimentos.

Anexo 4
Fotografías de actividades



Fotografía A: Vista de expendio de comidas ambulatorias





Fotografía C: Establecimiento en condiciones inadecuadas



Fotografía D: Establecimiento de expendio de comidas ambulatoria

Evaluación sanitaria y ambiental en el expendio de comida ambulatoria y su influencia en la economía local de la ciudad de Moyobamba

INFORME DE ORIGINALIDAD

18%

INDICE DE SIMILITUD

18%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	www.repositorioacademico.usmp.edu.pe Fuente de Internet	7%
2	vsip.info Fuente de Internet	3%
3	hdl.handle.net Fuente de Internet	2%
4	repositorio.unsm.edu.pe Fuente de Internet	2%
5	docplayer.es Fuente de Internet	1%
6	es.scribd.com Fuente de Internet	<1%
7	riuc.bc.uc.edu.ve Fuente de Internet	<1%
8	www.flacsoandes.edu.ec Fuente de Internet	<1%

9	drive.google.com Fuente de Internet	<1 %
10	pt.scribd.com Fuente de Internet	<1 %
11	repositorio.esan.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
12	www.ebrary.com Fuente de Internet	<1 %
13	www.greenstone.org Fuente de Internet	<1 %
14	www.oefa.gob.pe Fuente de Internet	<1 %
15	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
16	www.mh.gob.sv Fuente de Internet	<1 %
17	www.puc.cl Fuente de Internet	<1 %
18	es.wikipedia.org Fuente de Internet	<1 %
19	hera.ugr.es Fuente de Internet	<1 %
20	repositorio.unac.edu.pe Fuente de Internet	<1 %

21	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
22	repository.unipiloto.edu.co Fuente de Internet	<1 %
23	elperiodico.com.gt Fuente de Internet	<1 %
24	repositorio.lamolina.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
25	repositorio.uigv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
26	www.echocommunity.org Fuente de Internet	<1 %
27	www.la-razon.com Fuente de Internet	<1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 10 words

Excluir bibliografía

Activo