



Revista Científica I+D Aswan Science

Página Web de la Revista: <http://www.revistascience.enterprisesadeg.org.pe>

DOI: <https://doi.org/10.51392/rcidas.v1i1.5>

Estudio de las condiciones higiénico sanitarias en los centros de abasto del distrito de Sicuani – Cusco 2020

Study of the hygienic sanitary conditions in the supply centers of the district of Sicuani - Cusco 2020

Estudo das condições higiênico-sanitárias dos centros de abastecimento do distrito de Sicuani - Cusco 2020

Maria Isabel Condori Gutiérrez^{1*}

¹Investigadora independiente, Cusco - Perú

RESUMEN

Dentro de la cadena alimentaria un eslabón importante es la distribución de alimentos a los consumidores esta actividad se realiza en las bodegas, centros comerciales y en especial en los centros de abasto, por lo cual se hace necesario conocer las condiciones higiénicas de los centros de abasto. El objetivo del estudio es conocer las condiciones higiénico sanitaria de los centros de abasto de alimentos del distrito de Sicuani en el departamento de Cusco en el año 2020. La metodología utilizada es la técnica de la observación en los puestos en el interior de los centros de abasto y el instrumento utilizado es el formato 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM reglamento sanitario de funcionamiento de mercados de abastos emitido por el Ministerio de Salud. Con la conclusión de que las zonas de carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos, frutas y hortalizas, alimentos procesados, envasados y a granel, comidas preparadas, jugos y refrescos en el mercado Central tiene una puntuación de 53.33 a 61.36 % y una calificación de regular, en el mercado la Bombonera tienen una puntuación de 50.00 a 61.36 % y una calificación de regular las zonas carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos, alimentos procesados, envasados y a granel, comidas preparadas, jugos y refrescos a excepción de frutas y hortalizas que tiene una puntuación de 48.57 % y una calificación de no aceptable.

Palabra Claves: Alimentos, Buenas practica de manufactura, Mercado, Servicios, Reglamento sanitario

* Autor para correspondencia
isacondorig@gmail.com

HISTORIA DEL ARTÍCULO:

Recibido: 13 noviembre 2020

Revisado: 04 diciembre 2020

Aceptado: 09 diciembre 2020

Publicación en línea: 22 diciembre 2020



La revista científica I+D aswan science de [Enterprise Sadeg](http://www.revistascience.enterprisesadeg.org.pe) publica artículos y se distribuyen bajo una [licencia de Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

ABSTRACT

Within the food chain, an important link is the distribution of food to consumers. This activity is carried out in warehouses, shopping centers and especially in supply centers, for which it is necessary to know the hygienic conditions of supply centers. The objective of the study is to know the hygienic sanitary conditions of the food supply centers of the Sicuani district in the department of Cusco in the year 2020. The methodology used is the technique of observation in the positions inside the centers of supply and the instrument used is format 1, 2, 3, 4, 5 and 6 of Ministerial Resolution No. 282-2003-SA / DM, health regulations for the operation of supply markets issued by the Ministry of Health. With the conclusion that the areas of meat and offal of slaughter animals, fish and seafood, fruits and vegetables, processed foods, packaged and in bulk, prepared meals, juices and soft drinks in the Central market has a score of 53.33 to 61.36% and a rating of regular, in the market La Bombonera have a score of 50.00 to 61.36% and a rating of regular areas meat and offal of slaughter animals, fish and seafood, processed foods, packaged and in bulk, prepared meals, juices and soft drinks except for fruits and vegetables which has a score of 48.57% and a rating of not acceptable.

Keywords: food, good manufacturing practice, market, services, sanitary regulations

RESUMO

Na cadeia alimentar, um importante elo é a distribuição de alimentos aos consumidores. Esta atividade desenvolve-se em armazéns, centros comerciais e principalmente em centros de abastecimento, para os quais é necessário conhecer as condições higiénicas dos centros de abastecimento. . O objetivo do estudo é conhecer as condições higiênico-sanitárias dos centros de abastecimento de alimentos do distrito de Sicuani no departamento de Cusco no ano de 2020. A metodologia utilizada é a técnica de observação nos postos dentro dos centros de abastecimento e o instrumento utilizado é o formato 1, 2, 3, 4, 5 e 6 da Resolução Ministerial nº 282-2003-SA / DM, regulamento sanitário para o funcionamento dos mercados de abastecimento expedido pelo Ministério da Saúde. Concluiu-se que as áreas de carnes e vísceras de animais para abate, peixes e frutos do mar, frutas e verduras, alimentos industrializados, embalados e a granel, refeições preparadas, sucos e refrigerantes no mercado Central tem pontuação de 53,33 a 61,36% e Uma avaliação regular, no mercado La Bombonera tem uma pontuação de 50,00 a 61,36% e uma avaliação das áreas regulares carnes e vísceras de gado, peixes e frutos do mar, alimentos processados, embalados e a granel, refeições preparadas, sucos e refrigerantes com exceção de frutas e vegetais que tem pontuação de 48,57% e avaliação de não aceitável.

Palavras-chave: Alimentos, Boas práticas de fabricação, Mercado, Serviços, Regulamentações sanitárias

1. Introducción

Los centros de abasto deben cumplir con lo señalado en el reglamento sanitario de funcionamiento de mercado de abasto donde establece las condiciones sanitarias de funcionamiento de mercado de abastos en sus diferentes etapas de la cadena alimentaria con el objetivo de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos (Dirección General Salud Ambiental, 2003), la higiene de los alimentos son procedimientos que realiza el manipulador de alimentos con el propósito de prevenir perjuicios a la salud producto del consumo de alimentos contaminados además de

transmitir enfermedades de persona a persona siendo a su vez un medio de crecimiento y desarrollo de ciertas bacterias y causar intoxicación alimentaria (Instituto de Gestión de Servicios de Salud, 2016) esta condición del alimento no se puede identificar mediante las características organolépticas (Reid *et al.*, 2018).

Los centros de abasto, autoservicios, ferias y bodegas deben estar ubicado alejado de focos de contaminación, estar bien iluminado y ventilado, con servicios de agua y desagüe, con servicios higiénicos operativos y deben disponer de un lugar destinado para

disposición temporal de residuos (Ministerio de salud, 2019), la sanidad de los mercados saludables involucra mejorar las buenas practica de manipulación de alimentos, conservación de alimentos y espacio adecuado para desarrollar las actividades propias en el expendio de alimentos y además de garantizar la higiene del mercado de abastos (Municipalidad Metropolitana de Lima, 2013). El trabajo individual y particular del mercado de abastos afecta de manera negativa a la imagen del centro de abastos esto conlleva a pérdida del posicionamiento en especial al consumidor joven por ello es necesario introducir técnicas de negocio que permita la competencia con los supermercados (León, Ríos, & Salazar, 2016). Teniendo en consideración lo anteriormente expuesto el objetivo del estudio es conocer las condiciones higiénico sanitarias en los centros de abasto del distrito de Sicuani – Cusco en el año 2020.

2. Métodos y materiales

2.1. Ubicación y recopilación de datos de los centros de abasto

Los centros de abasto se encuentran ubicados en el distrito de Sicuani, provincia de Canchis, departamento de Cusco, el

primero es el mercado Central y está ubicado entre los jirones Atahuallpa y Melgar el segundo es el mercado la Bombonera y está ubicado en la avenida Sol, el estudio se realiza en el mes de febrero del 2020 y la técnica utilizada para realizar el estudio es la observación de los puestos en el interior de los centros de abasto.

2.2. Instrumento de recojo de información y tratamiento de datos

El instrumento utilizado para conocer las condiciones higiénico sanitaria de los centros de abasto del distrito de Sicuani fueron el formato 1 vigilancia sanitaria en mercados de abasto carnes y menudencias de animales de abasto, formato 2 vigilancia sanitaria en mercados de abasto pescados y mariscos, formato 3 vigilancia sanitaria en mercados de abasto frutas y hortalizas, formato 4 vigilancia sanitaria en mercados de abasto alimentos procesados, envasados y a granel, formato 5 vigilancia sanitaria en mercados de abasto comidas preparadas, formato 6 vigilancia sanitaria en mercados de abasto jugos y refrescos establecidos por la (Dirección General Salud Ambiental, 2003), la calificación se realizó en base a la tabla N° 01.

Tabla N° 01:

Porcentaje de cumplimiento en los centros de abasto durante la vigilancia sanitaria

Zona del centro de abasto	Puntaje y porcentaje de cumplimiento	Calificación
Carnes y menudencias de animales de abasto	63 puntos a más (75% a 100%)	Aceptable
	42 puntos a 62 puntos (50% a 75%)	Regular
	0 a 41 puntos (menos del 50%)	No aceptable
Pescados y mariscos	66 puntos a más (75% a 100%)	Aceptable
	44 puntos a 65 puntos (50% a 75%)	Regular
	0 a 43 puntos (menos del 50%)	No aceptable
Frutas y hortalizas	52 puntos a más (75% a 100%)	Aceptable
	35 puntos a 51 puntos (50% a 75%)	Regular
	0 a 34 puntos (menos del 50%)	No aceptable
Alimentos procesados, envasados y a granel	68 puntos a más (75% a 100%)	Aceptable
	45 puntos a 67 puntos (50% a 75%)	Regular
	0 a 44 puntos (menos del 50%)	No aceptable
Comidas preparadas	74 puntos a más (75% a 100%)	Aceptable
	49 puntos a 73 puntos (50% a 75%)	Regular
	0 a 48 puntos (menos del 50%)	No aceptable
Jugos y refrescos	69 puntos a más (75% a 100%)	Aceptable
	46 puntos a 68 puntos (50% a 75%)	Regular
	0 a 45 puntos (menos del 50%)	No aceptable

Fuente: Dirección General Salud Ambiental (2003)

El tratamiento de datos se utilizó con la metodología plantea por Casas, Repullo, & Donado (2003) el cual consiste primero en codificar los datos del formulario, una vez seleccionado los formatos se realizó el análisis de respuestas a fin de establecer las categorías seguido de la creación de base de datos y posterior tratamiento de datos en el software Minitab.

3. Resultados y discusiones

3.1. Condiciones higiénico sanitarias de los centros de abasto

En la tabla N° 02 se detallan los resultados de la aplicación del formato de vigilancia sanitaria verificando las condiciones higiénicas sanitarias en los centros de abasto del distrito de Sicuani

Tabla N° 02:

Evaluación higiénico sanitario de los centros de abasto del distrito de Sicuani

Zonas del centro de abasto	Mercado	
	Central (%)	Bombonera (%)
Carnes y menudencias de animales de abasto	54.76	50.00
Pescados y mariscos	61.36	61.36
Frutas y hortalizas	54.28	48.57
Alimentos procesados, envasados y a granel	53.33	53.33
Comidas preparadas	57.14	53.06
Jugos y refrescos	58.70	54.35

Fuente: Elaboración Propia

Los resultados de la evaluación sanitaria de los centros de abasto de las zonas de carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos, frutas y hortalizas, alimentos procesados, envasados y a granel, comidas preparadas, jugos y refrescos tienen una calificación de regular a excepción de frutas y hortalizas del mercado bombonera con un calificativo no aceptable, estos resultados con similares a estudios realizados en el central de san pedro según Vargas (2019) donde indica de que pesar de que los locales son de uso exclusivo se observa fuentes de contaminación en su entorno, el diseño no permite realizar operaciones de higiene, el servicio de agua es constante y los servicios de desagüe están operativos y la eliminación de desechos no se elimina con frecuencia y las condiciones higiénico sanitaria de la mayoría de manipuladores de alimentos no se capacitan en temas de buenas prácticas de manipulación de alimentos por lo cual no se muestra una adecuada higiene del personal que manipula los alimentos de los mercados de abasto de

Lima mercado (Huamán & Zarate, 2019) del mismo modo este resultado se observa en el mercado modelo privado de Huánuco se evidencio la higiene del personal que expende alientos no es adecuada, las dimensiones para realizar la higiene del establecimiento es insuficiente el uso de insumos y materiales no inadecuadas y los manipuladores de alimentos realizan prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos (Ambrosio, 2017).

En la determinación de la relación estadísticamente significativa el valor p es mayor al nivel de significancia por lo cual no se tiene suficiente evidencia para concluir la relación de las desviaciones estándar o las varianzas de las poblaciones es estadísticamente significativa, por lo cual la relación en las condiciones higiénico sanitario entre el mercado Central y el mercado la Bombonera ambos son similares con una mejor calificación el mercado central como se puede observar en la figura N° 01.

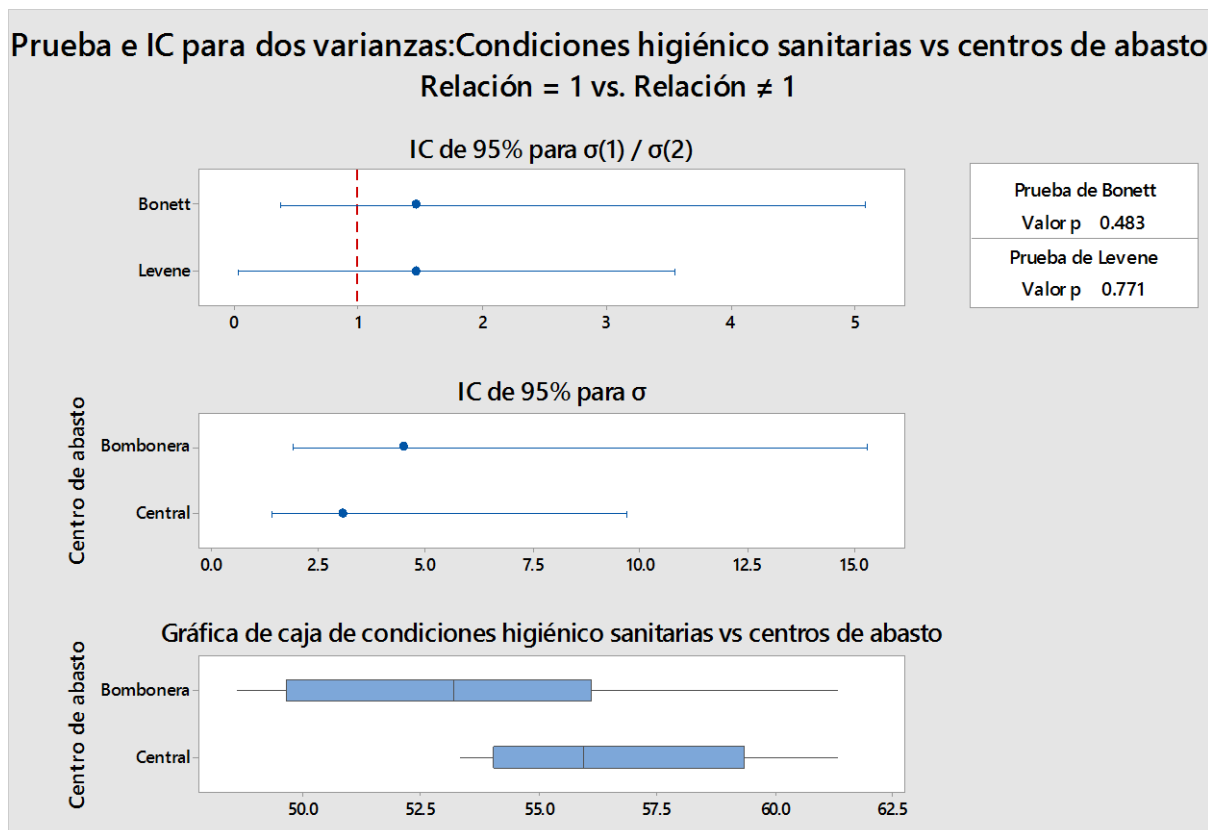


Figura N° 01:

Relación estadísticamente significativa entre el mercado Central y el mercado Bombonera

4. Conclusiones

En las zonas de carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos, frutas y hortalizas, alimentos procesados, envasados y a granel, comidas preparadas, jugos y refrescos en el mercado Central tiene una puntuación de 53.33 a 61.36 % y una calificación de regular, en el mercado la Bombonera tienen una puntuación de 50.00 a 61.36 % y una calificación de regular las zonas carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos, alimentos procesados, envasados y a granel, comidas preparadas, jugos y refrescos a excepción de frutas y hortalizas que tiene una puntuación de 48.57 % y una calificación de no aceptable.

5. Bibliografía

Ambrosio, Y. L. (2017). Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco 2016. Universidad de Huánuco. Retrieved from

<http://distancia.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/610/DIESTRA RODRIGUEZ%252c Alexander-1.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Casas, J., Repullo, J. R., & Donado, J. (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (II). *Atención Primaria*, 31(8), 527-538. <https://doi.org/10.1157/13047738>

Dirección General Salud Ambiental. Reglamento sanitario de funcionamiento de mercados de abastos, Pub. L. No. Resolución Ministerial 282-2003-SA/DM, 90 (2003). Perú: Ministerio de Salud. Retrieved from <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3336.pdf>

Huamán, E., & Zarate, W. (2019). Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los mercados de abastos de Lima Cercado enero - junio - 2017. Universidad Norbert Wiener. Retrieved from <http://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3021/TESIS>

- Huamán Elizabeth - Zárate Wilber.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Instituto de Gestión de Servicios de Salud. Manual de Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos, Pub. L. No. N° 038-2016-DG/INSM-"HD-HN", 53 (2016). Perú: Ministerio de Salud. Retrieved from <http://www.insm.gob.pe/transparencia/archivos/datgen/dispo/RD/2016/RD038-2016 DG.pdf>
- León, G. M., Ríos, A., & Salazar, B. (2016). Modelo de gestión de servicio para el desarrollo de mercados tradicionales: estudio de caso del mercado de abastos "Centro cívico" del distrito de San Martín de Porres. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Retrieved from https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/618246/RIO_S_RA.pdf?sequence=6&isAllowed=y
- Ministerio de salud. (2019). Vigilancia y conservación de alimentos. In Ministerio de salud (Ed.), Programa de entrenamiento en salud pública dirigido a personal del servicio militar voluntario (Tomo 2, p. 191). Lima, Perú.
- Municipalidad Metropolitana de Lima. (2013). Guía para la Competitividad de Mercados de Abastos. Lima, Perú. Retrieved from <http://www.munlima.gob.pe/images/de-scargas/gerencias/GDE/guia-de-formalizacion/Guia-para-la-competitividad-de-Mercados-de-Abastos.pdf>
- Reid, C., Koppmann, M., Santin, C., Feldman, P., Kleiman, E., & Teisaire, C. (2018). Guía de buenas prácticas de Manufactura para servicios de comidas. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: Secretaria de Agroindustria.
- Vargas, E. C. (2019). Condiciones higiénico sanitarias en la manipulación de alimentos por los expendedores del mercado central de San Pedro, Cusco 2019. Universidad Andina del Cusco. Retrieved from <http://www.scielo.br/pdf/ean/v13n2/v13n2a08.pdf>. 2009 abr-jun; 13(2).