



Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017

Knowledge, Attitudes and Practices in Hygiene and Food Handling of Workers in the Restaurants of Miraflores and Lurigancho-Chosica, 2017

Ruth Madelen Torres Ramírez¹, Silvia Elida Moori Apolinario²

RESUMEN

Objetivo: Determinar la relación de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica. **Metodología:** Tipo descriptivo y correlacional. La muestra estuvo conformada por 125 manipuladores de Miraflores y 125 de Lurigancho-Chosica; se utilizó el cuestionario de conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos. **Resultados:** Los resultados mostraron que en Miraflores y en Lurigancho-Chosica el 70.4% y el 59.2% presentaban conocimientos altos sobre higiene y manipulación de alimentos, del mismo modo se encontró, en ambos distritos, actitudes muy positivas sobre higiene y manipulación de alimentos en un 94.4% y 93.6% respectivamente. En Miraflores, el 97.6% de manipuladores presentan un nivel alto de prácticas, mientras que en Lurigancho-Chosica la proporción es menor con 54.4%. **Conclusión:** Se observó que los manipuladores de Miraflores cuentan con un nivel más alto de conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos que el distrito de Lurigancho-Chosica, a pesar de este resultado, se encontró una actitud muy positiva sobre higiene y manipulación de alimentos en ambos distritos. Por otro lado, los conocimientos y las actitudes están correlacionados para ambos distritos de manera significativa ($p > .05$).

Palabras clave: Conocimiento, actitudes, prácticas.

ABSTRACT

Objective: Determine the relationship of knowledge, attitudes and practices on hygiene and food handling of workers in the restaurants of Miraflores and Lurigancho-Chosica. **Methodology:** descriptive and correlational type. The sample consisted of 125 manipulators from Miraflores and 125 from Lurigancho-Chosica; The questionnaire on knowledge, attitudes and practices on hygiene and food handling was used. **Results:** The results showed that in Miraflores and Lurigancho Chosica 70.4% and 59.2% had high knowledge about hygiene and food handling, similarly, in both districts, very positive attitudes about hygiene and food handling were found in 94.4% and 93.6% respectively. In Miraflores, 97.6% of handlers present a high level of practices, while in Lurigancho Chosica the proportion is lower with 54.4%. **Conclusion:** it was observed that Miraflores handlers have a higher level of knowledge and practices on hygiene and food handling that the district of Lurigancho Chosica, despite this result was found a very positive attitude about hygiene and food handling in both districts. On the other hand, knowledge and attitudes are correlated to both districts in a significant way.

Keywords: Knowledge, attitudes, practices.

¹Nutricionista, ITSAE. Instituto Tecnológico Superior Adventista del Ecuador.

²Directora de Nutrición Humana, Universidad Peruana Unión, Lima, Perú.

INTRODUCCIÓN

El estilo de vida moderno, las múltiples tareas y la falta de tiempo han llevado a la población a consumir alimentos fuera de casa, especialmente al mediodía; aumentando así el número de personas potencialmente expuestas a (ETAs) Enfermedades de transmisión alimentaria debido a falta de higiene en los lugares donde se preparan y sirven alimentos (“Alimentación saludable”, n.d.).

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2016), cada año 600 millones de personas sufren, al menos, una intoxicación alimentaria y como consecuencia mueren 420.000 personas, de los que 125.000 son menores de cinco años, ya que son vulnerables a intoxicación alimentaria, del mismo modo, se estima 1,500 millones de casos de diarrea al año, de los cuales el 70% se origina por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos o sus toxinas (Cervantes, Chalte, & Tapia, 2008).

Por otra parte, en el Perú las ETAs son indudablemente un importante problema de salud pública. El (SVE, 2013) Sistema de Vigilancia Epidemiológica reportó un promedio de 35 brotes de ETAs por año, de los cuales el 47 % se relacionaron clínicamente con casos agudos de salmonelosis, donde los alimentos más implicados fueron los preparados con mayonesa en un 43% (crema de mayonesa, ensaladas) (Meza Kely, 2015).

Por todo esto, la (DGEP, 2015) en el Perú, concluyó que las causas más frecuentes de problemas sanitarios son: la falta de educación sanitaria de los manipuladores, pocos programas de control sanitario a nivel estatal, la informalidad en los establecimientos que expenden alimentos preparados y la falta de rigurosidad durante la inspección sanitaria (Meza Kely, 2015).

Por esta razón, las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de los alimentos constituyen un factor determinante para garantizar la producción de alimentos inocuos y por ende la salud de la población, pues constituyen un conjunto de procedimientos indispensables para controlar las condiciones operacionales dentro de un establecimiento de alimentación.

El objetivo del estudio es determinar la relación de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los

trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio de diseño no experimental, tipo descriptivo y corte transversal. El tipo de muestreo fue no probabilístico por conveniencia bajo criterio del investigador. La muestra estuvo conformada por 125 manipuladores de Miraflores y 125 de Lurigancho-Chosica. Para la recolección de datos se utilizó el instrumento de conocimientos actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos que cuenta de dos partes: la primera consta de tres secciones; una conformada de 8 preguntas abiertas y cerradas para obtener datos generales y sociodemográficos de los manipuladores de alimentos, la segunda sección permite identificar los conocimientos de los manipuladores y la tercera en donde evalúan las actitudes. La evaluación de conocimientos consta de 16 preguntas de selección única, con tres opciones de respuesta cada una, de las cuales solo una es la correcta. La segunda parte de prácticas de manipulación e higiene de los alimentos consta de una sección con 6 rubros y cada uno de ellos de 4 a 7 ítems abarca temas sobre procedimientos de higiene personal, procedimiento de manipulación de los alimentos, proceso de almacenamiento de fríos y secos, proceso de preparación de los alimentos, proceso de limpieza y desinfección y proceso de almacenamiento y eliminación de basura.

Para la tabulación, los datos fueron vaciados en el programa SPSS versión 22, el mismo que facilitó el estudio de las variables conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos.

Para el análisis descriptivo se utilizaron tablas de frecuencia y porcentajes, y para determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores se empleó la prueba estadística de Rho Spearman.

RESULTADOS

En la tabla 1 se observa que en Miraflores la los manipuladores tienen un nivel alto de 70.4%, seguido de los que poseen un nivel medio con 28% y en menor proporción los que tienen un nivel bajo con 1.6%. Por otro lado, solo el 59.2% de los manipuladores de Lurigancho-Chosica poseen conocimientos altos, el 39.2% un nivel

medio y el 1.6% nivel medio bajo sobre higiene y manipulación de alimentos.

Tabla 1

Distribución de la muestra según el nivel de conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos.

	Lurigancho-Chosica		Miraflores	
	N	%	n	%
Bajo	2	1.6	2	1.6
Medio	49	39.2	35	28.0
Alto	74	59.2	88	70.4
Total	125	100.0	125	100.0

En la tabla 2 se puede observar que los manipuladores encuestados de Lurigancho-Chosica y Miraflores manifiestan tener actitudes con un porcentaje de 94.4% y 93.6% respectivamente.

Tabla 2

Distribución de la muestra según el nivel de actitudes sobre la higiene y manipulación de alimentos.

	Lurigancho-Chosica		Miraflores	
	N	%	n	%
Positiva	7	5.6	8	6.4
Muy positiva	118	94.4	117	93.6
Total	125	100.0	125	100.0

En la tabla 3 se puede observar que la mayoría de encuestados en Miraflores tienen un nivel de prácticas alto de 97.6%, el 2.4% posee un nivel medio. En Lurigancho-Chosica solo el 54.4% posee un nivel de prácticas alto, seguido de los que tienen un nivel medio y bajo de prácticas durante los procesos de manipulación de alimentos de 42.4% y 3.2% respectivamente.

Tabla 3

Distribución de la muestra según el nivel de prácticas que poseen los manipuladores.

	Lurigancho-Chosica		Miraflores	
	n	%	N	%
Bajo	4	3.2		
Medio	53	42.4	3	2.4
Alto	68	54.4	122	97.6
Total	125	100.0	125	100.0

En la tabla 4 se observa que no existe relación estadísticamente significativa ($p.>05$), entre los niveles de conocimientos con las prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos, según la prueba estadística Rho Spearman.

Tabla 4

Análisis de relación entre los niveles de conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos.

Lugares		Prácticas		
Rho de Spearman	Miraflores	Conocimientos	Coefficiente de correlación	.111
			Sig. (bilateral)	.217
			N	125
	Lurigancho-Chosica	Conocimientos	Coefficiente de correlación	.136
			Sig. (bilateral)	.130
			N	125

En la tabla 5 se observa que en Miraflores no existe relación estadísticamente significativa ($p > .05$), entre las actitudes con las prácticas sobre higiene y la manipulación de alimentos. Mientras que en Lurigancho-Chosica si existe correlación estadísticamente significativa ($p < .05$), según la prueba estadística Rho Spearman.

Tabla 5

Análisis de relación entre los niveles de actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos.

Lugares		Práctica		
Rho Spearman	Miraflores	Actitudes	Coefficiente de correlación	-.061
			Sig. (bilateral)	.500
			N	125
	Lurigancho-Chosica	Actitudes	Coefficiente de correlación	.270**
			Sig. (bilateral)	.002
			N	125

En la tabla 6 se observa que sí existe relación estadísticamente significativa ($p < .05$) entre los conocimientos y las actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos, según la prueba estadística Rho Spearman.

Tabla 6

Análisis de relación entre los niveles de conocimientos y actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos.

Lugares		Actitudes		
Rho Spearman	Miraflores	Conocimientos	Coefficiente de correlación	.442**
			Sig. (bilateral)	.000
			N	125
	Lurigancho-Chosica	Conocimientos	Coefficiente de correlación	.758**
			Sig. (bilateral)	.000
			N	125

DISCUSIÓN

Cada manipulador es considerado la piedra angular en la calidad de los alimentos que se ofrecen en un establecimiento, pues una incorrecta manipulación puede afectar la salud de los consumidores. En este sentido, la adquisición de conocimientos, actitudes positivas y prácticas saludables en la manipulación de alimentos son indispensables para reducir el riesgo de ETAS (Pautiño, Araujo, Leao, & Rafael, 2012). El objetivo del estudio fue determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de dos distritos de Lima.

Se evidenció que el nivel de conocimientos de los manipuladores de la zona 9 de Miraflores es alto con (70.4%) y en proporción menor la zona de Lurigancho-Chosica (59.2%), probablemente se deba a las capacitaciones que recibieron en el restaurante donde laboran además, (76.8%) de los manipuladores de Miraflores y (56%) de Lurigancho-Chosica fueron capacitados al menos 1 vez en los últimos 5 años por parte de los departamentos de Inspección Sanitaria de cada municipalidad. Del mismo modo, (Walde, 2014) en su estudio en el Perú encontró que el (62.3%) de las manipuladoras presentaban conocimientos altos, donde sobresalieron las dimensiones de compra, preparación y servido de los alimentos, esto posiblemente se debe que en ambas investigaciones la mayoría de los encuestados presentaron estudios superiores y estudios secundarios completos, lo cual significa que un nivel educativo aceptable les permite tener capacidad para adquirir nuevos conocimientos. Por otro lado (Carrasco et al, 2013) (Carrasco, Guevara, & Falcón, 2013), en su estudio realizado a 60 manipuladores de alimentos en Perú, encontraron mayor porcentaje en el nivel de conocimientos (80%) sobre temas de contaminación cruzada y ETAs, aunque fue superior al presente estudio; probablemente se deba a que los manipuladores de alimentos recibieron capacitaciones antes de la aplicación del test sobre higiene y manipulación de alimentos. En cambio (Jara, 2008) (Pilco Jara, 2008) encontraron que el (68.6%) de las manipuladoras, en comedores populares, tenían un nivel regular de conocimientos sobre higiene y manipulación, esta diferencia de patrón probablemente se deba al nivel de instrucción limitado que presentaban las encuestadas.

Además se evidenció que los manipuladores, de Miraflores y Lurigancho-Chosica presentaban actitudes muy positivas de (94.4%) y (93.6%) respectivamente. En el estudio realizado por (Barbecho, 2016) (Barbecho & Castro, 2016) encontraron resultados similares en 145 encuestados, de los cuales (89,9%) contó con actitudes adecuadas para la prevención de la contaminación de alimentos. Estos resultados posiblemente se deban porque la aplicación de las encuestas de actitudes se realizó antes y después de la jornada laboral de elaboración de alimentos, por ende, los manipuladores presentaban mayor disposición y tiempo para responder y menos estrés y presión. A diferencia de (Barquero, 2015) (Barquero et al., 2014) que encontraron actitudes muy positivas donde el (100%) de los manipuladores estuvieron de acuerdo que es su responsabilidad garantizar el alimento seguro e inocuo al consumidor y el (97.2%) consideraba que una inadecuada manipulación de alimentos afecta la salud del consumidor, pues probablemente más de la mitad de los manipuladores, encuestados por Barquero, presentaron conocimientos altos y recibieron periódicamente capacitaciones en higiene y manipulación de alimentos.

El nivel de prácticas fue alto en (97.6%) de los manipuladores de Miraflores, porcentaje que se puede relacionar a los años que llevan laborando de 1 a 5 años en un servicio de alimentación (65.6%) y al nivel alto de instrucción que tienen los manipuladores. Sin embargo durante la evaluación en Lurigancho-Chosica, solo el (54.4%) presentó nivel de práctica alto, lo que podría estar relacionado a la falta de monitoreo de las prácticas en los restaurantes y otro factor que puede estar relacionado es el estatus socioeconómico que pertenece la zona. Por el contrario, (Valdivia, 2012) (Valdivia Sarai, 2009) encontraron que el (19,1%) de los manipuladores, de 236 establecimientos, no practicó el lavado de manos antes y durante el proceso de preparación de alimentos. Esto constituye un riesgo de contaminación porque estos sujetos pueden convertirse en portadores de microorganismos causantes de ETAs. De la misma manera (Cotacallapa, 2016) (Cotacallapa, 2016) encontró que más de la mitad de las manipuladoras cuentan con prácticas no saludables, debido a que la mayoría pertenecía a comedores populares de bajos recursos económicos, asociado a un bajo nivel educativo.

Al evaluar la relación entre los conocimientos y las prácticas sobre higiene y manipulación de los alimentos, se encontró que no existe correlación estadísticamente significativa ($p > .05$) en ambos distritos, con coeficientes de correlación nula. Por el contrario (Jianu et al, 2014) (Jianu & Ionuț, 2014) encontró en su estudio una relación significativa entre el nivel de conocimientos y las prácticas de los manipuladores de carne ($p < 0.001$), estos resultados probablemente se deban porque las prácticas y conocimientos fueron reportadas por los manipuladores y no fueron observados por los investigadores (Jara et al 2008)(Pilco Jara, 2008), también evidenció que sí existe relación entre el nivel de conocimientos y prácticas en los comedores populares ($p = 000$), donde solo el 14.3% de las manipuladoras presentaron un conocimiento bueno y (11.4%), prácticas saludables. Estas diferencias pueden deberse a que Jara trabajó con una población perteneciente a un área urbana marginal y su población solo fue de 35 manipuladores de alimentos, a diferencia de este estudio que se evaluó a 250 trabajadores.

En cuanto a la relación entre actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos, se observa que en Miraflores no existe relación estadísticamente significativa ($p > .05$) entre las actitudes y las prácticas, mientras que en Lurigancho-Chosica sí existe relación estadísticamente significativa ($p < .05$) (ver Tabla 5). De igual manera, en su estudio (Ansari-Lari et al, 2010), encontraron relación significativa entre los actitudes y prácticas ($p > .05$) en las plantas de procesamiento de carne, en donde los manipuladores tenían excelentes actitudes pero prácticas inadecuadas de las normas de higiene y manipulación de los alimentos, lo que muestra que las actitudes positivas en la manipulación de alimentos no siempre influyen en la aplicación de prácticas adecuadas que garanticen la inocuidad alimentaria.

Finalmente, se encontró que sí existe relación estadísticamente significativa ($p < .05$) entre los conocimientos y las actitudes sobre higiene y manipulación de los alimentos de Miraflores y Lurigancho-Chosica. De igual manera (Azira, 2012) (Abdul Noor, Abdul Mohammand, Mustafa Shuhaimi, Amin Syafinaz, Awang Rukman, 2012) en su estudio realizado a los manipuladores de alimentos, en Malacia, encontraron que sí existe relación significativa entre los conocimientos y las actitudes ($P = 008$); donde el (89.98%) de manipuladores presentaron conocimientos

altos y (77.04%) actitudes positivas, el mayor porcentaje de respuestas fue sobre los agentes de limpieza y procedimientos de desinfección, lavado de manos, uso de ropa adecuada y forma correcta de almacenar los alimentos. En ambos estudios, las evidencias demuestran que tener un nivel adecuado de conocimientos ayuda a mejorar las actitudes en la higiene y en manipulación de alimentos.

Declaración de financiamiento y de conflictos de interés:

El estudio fue financiado por los autores, quienes declaran no tener conflictos de interés.

Correspondencia

Ruth Madelen Torres Ramirez.

Dirección: Instituto Tecnológico Superior Adventista del Ecuador.

Correo electrónico:rosmaryrosnay@gmail.com

REFERENCIA

- Abdul Noor, Abdul Mohammand, Mustafa Shuhaimi, Amin Syafinaz, Awang Rukman, O. M. (2012). Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Elsevier*, 27(2), 289–293. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.04.001>
- Alimentación saludable. (n.d.).
- Barbecho, S., & Castro, P. (2016). *Conocimientos, actitudes y prácticas sobre la manipulación higiénica de los alimentos en los padres de escolares de la Unidad Educativa Hermano Miguel Sigsig. mayo-noviembre, 2016*. Universidad de Cuenca.
- Barquero, S., Goolcher, D., Lizano, M., Murillo, S., Rodríguez, G., & Rojas, S. (2014). *Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos de los trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en el Gran Área Metropolitana de Costa Rica, durante el 2013*. Universidad de Costa Rica.
- Carrasco, M., Guevara, B., & Falcón, N. (2013). Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de Los Olivos. *Salud Tecnol. Vet.*, 1, 7–13.
- Cervantes, L., Chalte, A., & Tapia, K. (2008). Enfermedades transmitidas por alimentos.

- Cotacallapa, E. (2016). *Conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de los alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2016*. Universidad Nacional del Altiplano.
- Jianu, C., & Ionuț, G. (2014). Knowledge of food safety and hygiene and personal hygiene practices among meat handlers operating in western Romania. *Elsevier*, 42, 214–219. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.02.032>
- Meza Kely. (2015). Boletín Epidemiológico (Lima). *Dirección General de Epidemiología*, 24(21), 140–159.
- Pautiño, G., Araujo, D., Leao, P., & Rafael, P. (2012). Gestión de calidad del servicio de alimentos y bebidas. *Redalib*, 21, 763–777.
- Pilco Jara, H. E. (2008). Relación del nivel de conocimiento y práctica de higiene de las madres en la preparación de alimentos en los comedores populares de los Centros Poblados Menores Miguel Grau. *Revista Científica de Ciencias de La Salud*, 1–4.
- Valdivia Sarai. (2009). Manipulación y conservación de los alimentos en establecimientos que los preparan para los programas sociales de wawa wasi y vaso de leche. *Centro Nacional de Alimentación y Nutrición*, 318–319.
- Walde, J. (2014). *Conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, distrito Comas, año 2013*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Recibido: 02/01/18
Aceptado: 29/03/18