



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA



**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON
LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS
EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. ALISSANDRA CONDORI APAZA

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

MÉDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA

JULIACA – PERÚ

2025



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON
LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS
EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. ALISSANDRA CONDORI APAZA

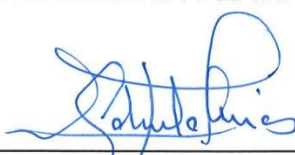
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
MÉDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA

APROBADA POR EL JURADO REVISOR:

PRESIDENTE

: 
Dra. SONIA BENITA FERNANDEZ TAPIA

PRIMER MIEMBRO

: 
Dra. GABRIELA BETTY ARIAS LUQUE

SEGUNDO MIEMBRO

: 
M.Sc. MARIA ANTONIETA LOAYZA LOPEZ

ASESOR DE TESIS

: 
Dra. ESPERANZA CUEVA ROSSEL

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN : SALUD PÚBLICA - P14

**RESOLUCIÓN DECANAL N° 681 -2025-D-FCS-UANCV**

Juliaca, 13 de agosto del 2025

VISTOS:

El Expediente N° 2025 -1465 en el cual solicita fecha y hora para Sustentación de Tesis y el Dictamen de Aprobación, emitido por el Jurado Evaluador del trabajo de investigación titulado: **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024**

CONSIDERANDO:

Que, es necesario dar cumplimiento a la Ley 30220, al Estatuto Universitario y al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad y de la Facultad de Ciencias de la Salud, para la fijación de fecha y hora para la sustentación de tesis.

En uso de las atribuciones conferidas a la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud y, estando al informe de la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad.

SE RESUELVE:

PRIMERO: Ratificar a los jurados para la Sustentación de Tesis para optar el Título Profesional de **MÉDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA** del (la) bachiller: **CONDORI APAZA ALISSANDRA** habiéndose designado por sorteo a los siguientes docentes;

- * **Presidente** : Dra. SONIA BENITA FERNANDEZ TAPIA
- * **1er. Miembro** : Dra. GABRIELA BETTY ARIAS LUQUE
- * **2do. Miembro** : M.Sc. MARIA ANTONIETA LOAYZA LOPEZ

- * **Asesor (a)** : Dra. ESPERANZA CUEVA ROSSEL

SEGUNDO: Fijar la programación de Sustentación de Tesis para el:

DIA : **Lunes 18 de Agosto del 2025**
HORA : **11:00 HORAS**
LOCAL : **Salón de Grados de la Facultad de Ciencias de la Salud**

TERCERO: Realizado la Sustentación, el Jurado levantará el Acta en el libro respectivo, donde indicará el resultado obtenido por el Bachiller sustentante.

CUARTO: La Dirección de la Escuela Profesional de Medicina Veterinaria y Zootecnia la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias de la Salud y el jurado, quedan encargados de dar cumplimiento a la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.



UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
Gabriela Betty Arias Luque
Dra. Gabriela Betty Arias Luque
DECANA (e)
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

DISTRIBUCIÓN:
- Jurados (3)
- Interesado (1)
- Asesor de Tesis (1)
- Archivo FCS 2025(1)



**UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"**

RESOLUCIÓN DECANAL N° 491 2025-D-FCS-UANCV

Juliaca, 23 de junio del 2025

VISTOS:

El Informe N° 149-2025-UI-FCS-UANCV-J emitido por la Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud, de fecha 20 de junio del egresado (a) **CONDORI APAZA ALISSANDRA** quien solicita la aprobación del Informe Final Titulado: **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024** para optar el título profesional de: **MÉDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA**

CONSIDERANDO;

Que, la Dirección de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud en cumplimiento a la Resolución N° 102-2023-CF-FCS-UANCV y con la aprobación del informe final por los siguientes miembros de jurado y asesor:

- * **Presidente** : Dra. SONIA BENITA FERNANDEZ TAPIA
- * **1er. Miembro** : Dra. GABRIELA BETTY ARIAS LUQUE
- * **2do. Miembro** : M.Sc. MARIA ANTONIETA LOAYZA LOPEZ

- * **Asesor (a)** : Dra. ESPERANZA CUEVA ROSSEL

Estando en la opinión técnica favorable de la Unidad de Investigación, en concordancia con el Reglamento interno de la Unidad de Investigación de Ciencias de la Salud y en uso de las atribuciones que le confiere la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661 y el estatuto de la UANCV, la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud.

SE RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- APROBAR, el **INFORME FINAL** de **INVESTIGACIÓN**, presentado por el (la) egresado (a) **CONDORI APAZA ALISSANDRA** para optar el Título Profesional de **MÉDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA** Con la tesis titulado: **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024** correspondiente a la Línea de investigación **SALUD PÚBLICA**

ARTICULO SEGUNDO.- DISPONER que, La Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud y secretaria académica de la facultad de ciencias de la salud, quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
Gabriela Betty Arias Luque
Dra. Gabriela Betty Arias Luque
DECANA (e)
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Distribución: Decanato, MVZ Archivo.

**"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"****RESOLUCIÓN DECANAL N° 444 -2024-D-FCS-UANCV**

Juliaca, 13 de mayo del 2024

VISTOS:

El Informe N° 026-2024-UI-FCS-UANCV-J emitido por la Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud, y la copia del acta de Registro de la Propuesta de Investigación de fecha 26 de abril de la E.P. de Medicina Veterinaria y Zootecnia, folio 000001;

CONSIDERANDO:

Que, el (la) egresado (a) **CONDORI APAZA ALISSANDRA** presentado y solicitado la aprobación de la propuesta de Investigación titulado: **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024 correspondiente** a la línea de investigación: **SALUD PUBLICA;**

Que, la Dirección de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud en cumplimiento a la Resolución N° 102-2023-CF-FCS-UANCV comunico que el **Comité de Investigación** para la evaluación de la propuesta de Investigación está conformado por los siguientes docentes:

- * **Presidente** : **Dra. MARIA AMPARO DEL PILAR CHAMBI CATACORA**
- * **1er. Miembro** : **M.Sc. MARÍA ANTONIETA LOAYZA LÓPEZ**
- * **2do. Miembro** : **Dra. INGRID LIZ QUISPE TICONA**

Que, la Directora de la Unidad de Investigación ha emitido la Opinión Técnica N° 140 2024-UANCV-FCS-UI-CI sobre la evaluación de la propuesta de investigación, emitiendo opinión favorable para que se emita la resolución de aprobación de la propuesta de investigación;

Estando opinión técnica favorable de la Unidad de Investigación, en concordancia con el Reglamento de la Unidad de Investigación de Ciencias de la Salud y en uso de las atribuciones que le confiere la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria, Resolución de Institucionalización 1287-92-NAR. D.L. N° 739 y el estatuto de la UANCV, la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud.

SE RESUELVE:

APROBAR, la PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN, presentado por el (la) egresado(a) **CONDORI APAZA ALISSANDRA**, para optar el Título Profesional de **MÉDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA TITULADO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024**

La propuesta de Investigación deberá **ejecutarse** de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la Unidad de Investigación con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y el Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias de la Salud.

ARTICULO SEGUNDO.- RECONOCER, como **ASESOR(A) DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN** al(la) Docente Ordinario(a) de la Facultad de Ciencias de la Salud **.Dra. ESPERANZA CUEVA ROSSEL**

ARTICULO TERCERO.- DISPONER que, La Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud y la Directora de la Escuela profesional de Medicina Veterinaria y Zootecnia, quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.

Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez"
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUDDra. ELIZABETH VARGAS ONOFRE
COP 2034
DECANA

Distribución: Decanato, EP: ENFERMERÍA, Secretaría



18% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía
- ▶ Coincidencias menores (menos de 10 palabras)

Fuentes principales

- 15% Fuentes de Internet
- 6% Publicaciones
- 15% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.



METADATOS COMPLEMENTARIOS

Título de la tesis	
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024	
Datos de autor	
Nombres y apellidos	ALISSANDRA CONDORI APAZA
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	71563930
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0007-3743-1647
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	ESPERANZA CUEVA ROSSEL
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	02558176
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0002-7453-3382
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	SONIA BENITA FERNANDEZ TAPIA
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	01297921
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	GABRIELA BETTY ARIAS LUQUE
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	29344129
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	MARIA ANTONIETA LOAYZA LOPEZ
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	02064784



Datos de investigación	
Línea de investigación	SALUD PÚBLICA – P14
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	<p>País: Perú Departamento: Puno Provincia: San Román Distrito: Juliaca</p> <p>Coordenadas: Latitud: -15.4929515 Longitud: -70.135173</p> <p>https://maps.app.goo.gl/NbeBUaLkTJDRQaKC9</p> 
Año o rango de años en que se realizó la investigación	MAYO 2024 – AGOSTO 2024
URL de disciplinas OCDE	<p>Ciencia Veterinaria https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#4.03.00</p> <p>Ciencia Veterinaria https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#4.03.01</p>
https://concytec-pe.github.io/Peru-CRIS/vocabularios/ocde_ford.html	



UNIVERSIDAD ANDINA NESTOR CACERES VELASQUEZ
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Figuerola
Dra. María Concepción Figuerola Vilca
DIRECTORA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN FCS



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo ALISSANDRA CONDORI APAZA, identificado con DNI Nro. 71563930 en mi condición de egresado de:

- [X] Escuela Profesional
[] Programa de Segunda Especialidad,
[] Programa de Maestría o Doctorado

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

informo que he elaborado el/la [X] Tesis o [] Trabajo de Investigación, [] Trabajo Académico denominada: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024

Asesorado por: Dra. ESPERANZA CUEVA ROSSEL

Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y no existe plagio/copia de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad del declarante, en consecuencia; a través del presente documento asumo frente a terceros, la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado. Lo señalado incluye responsabilidad pecuniaria incluido el pago de multas u otros por los daños y perjuicios que se ocasionen.

Juliaca 08 de SETIEMBRE del 2025

[Handwritten signature of Esperanza Cueva Rosell]
Firma del Asesor (obligatoria)

[Handwritten signature of the student]
FIRMA (obligatoria)



Huella



DEDICATORIA

Al todo poderoso y a mis padres por el regalo de la vida y enseñarme el camino del esfuerzo y la perseverancia, por su amor incondicional y apoyo moral.

Su fe en mí, ellos han sido el pilar de este logro. También expreso mi gratitud a mi hermana quien estuvo cuando más lo necesitaba, sin ustedes, todo esto no habría sido posible



AGRADECIMIENTO

A todos mis maestros que impartieron sus conocimientos a lo largo de mi formación profesional, a mi universidad Néstor Cáceres Velásquez mi querida casa de estudios, a mis juradas que sin su valioso aporte académico hubiera sido imposible culminar este trabajo académico.



ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....iii

AGRADECIMIENTO.....iv

ÍNDICE GENERALv

ÍNDICE DE TABLASvi

ÍNDICE DE FIGURASvii

RESUMENviii

ABSTRACTix

INTRODUCCIÓNxi

CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 1

 1.1.2 Problema general 5

 1.1.3 Problemas específicos..... 5

1.2 JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO 5

 1.2.1 Justificación teórica 5

 1.2.2 Justificación Practica 7

 1.2.3 Justificación metodológica..... 8

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN 9

 1.3.1 Objetivo General..... 9

 1.3.2 Objetivos específicos..... 9

1.4. HIPOTESIS 9

 1.4.1 Hipótesis general 9

 1.4.2 Hipótesis Específicos..... 9

1.5. VARIABLES 10

 Variable 2 10



1.6 OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.....11

CAPÍTULO II

MARCO TÉORICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN..... 12
A nivel internacional. 12
A nivel nacional. 19
A nivel regional..... 25
2.2. MARCO TEORICO..... 29
2.3. MARCO CONCEPTUAL..... 35

CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN 37
3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN. 37
3.3. MÉTODO APLICADO A LA INVESTIGACIÓN 37
3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA..... 38
3.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS Y FUENTES DE INVESTIGACIÓN 42
. Técnica..... 42
Instrumento 42
3.6. PLAN DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS..... 43
3.7. CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS..... 43
3.8. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO..... 44

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 RESULTADOS 45
CONCLUSIONES..... 75



RECOMENDACIONES	77
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	79
ANEXOS	87
ANEXO 1 SISTEMATIZACIÓN DE DATOS	88
ANEXO 2 MATRIZ DE CONSISTENCIA	98
ANEXO 3 INSTRUMENTOS	100
ANEXO 4 VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS.....	105
ANEXO 5 AUTORIZACIÓN DONDE SE REALIZO LA INVESTIGACIÓN	107



ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	Venta de carnes rojas relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	45
TABLA 2	Manipulación de las carnes rojas que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	48
TABLA 3	.Buenas prácticas sanitarias en la venta de carnes rojas que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	51
TABLA 4	Procedencia de camales autorizados que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024....	54
TABLA 5	Calidad del almacenamiento que garantiza la inocuidad asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	57
TABLA 6	Abastecimiento adecuado que garantiza la inocuidad asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	60
TABLA 7	Lugares de expendio de carnes rojas que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024....	63
TABLA 8	Buenas prácticas del consumidor que garantizan la inocuidad asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	66
TABLA 9	Percepción de inocuidad de carnes rojas asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	69
TABLA 10	Seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca 2024...	72



ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1	Venta de carnes rojas relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	46
FIGURA 2	Manipulación de las carnes rojas que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	49
FIGURA 3	Buenas prácticas sanitarias en la venta de carnes rojas que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	52
FIGURA 4	Procedencia de camales autorizados que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024....	55
FIGURA 5	Calidad del almacenamiento que garantiza la inocuidad asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	58
FIGURA 6	Abastecimiento adecuado que garantiza la inocuidad asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	61
FIGURA 7	Lugares de expendio de carnes rojas que garantizan la inocuidad relacionado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024....	64
FIGURA 8	Buenas prácticas del consumidor que garantizan la inocuidad asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	67
FIGURA 9	Percepción de inocuidad de carnes rojas asociado a la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca 2024.....	70
FIGURA 10	Seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca 2024...	73



RESUMEN

El presente estudio tuvo como **objetivo** analizar la inocuidad de los alimentos y su relación con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca durante el año 2024. **Material y método** diseño no experimental, de tipo básico, nivel relacional y corte transversal, bajo un enfoque hipotético deductivo. La población estuvo conformada por 57 vendedores, seleccionándose una muestra no probabilística de 50 comerciantes. Se aplicó la técnica de observación directa, utilizando como instrumento una guía estructurada validada. Los **Resultados** evidenciaron deficiencias significativas en condiciones y procedimientos vinculados a la seguridad alimentaria: venta 60% malo, n.s 0.000, manipulación 70% malo, n.s 0.000), y buenas prácticas 62% malo, n.s 0.000). En cuanto a la producción, se observó procedencia no autorizada 66% malo, n.s 0.000 almacenamiento deficiente 66% n.s 0.000 y abastecimiento inadecuado 64% n.s 0.000 todos con significancia estadística. Respecto a la salud del consumidor, se identificaron lugares de expendio inseguros 62% n.s 0.000, malas prácticas del consumidor 64% n.s 0.000 y baja percepción de inocuidad 64% n.s 0.000. La seguridad alimentaria general fue calificada como baja 58% n.s 0.000. **Conclusión** Se analizó la inocuidad de los alimentos y se confirmó la existencia de una relación significativa entre la seguridad alimentaria.

Palabras clave: Carnes rojas, Inocuidad de los alimentos, Seguridad alimentaria.



ABSTRACT

The present study aimed to analyze food safety and its relationship with food security in red meats in the markets of Juliaca during the year 2024. A non-experimental, basic, relational, and cross-sectional design was used, under a hypothetical-deductive approach. The population consisted of 57 vendors, selecting a non-probabilistic sample of 50 merchants. The direct observation technique was applied, using a validated structured guide as an instrument. The results showed significant deficiencies in conditions and procedures related to food safety: sales (60% poor, n.s 0.000), handling 70%, n.s 0.000, and good practices 62% poor, n.s 0.000). Regarding production, unauthorized origin (66% poor), poor storage 66% and inadequate supply 64% n.s 0.000 were observed, all with statistical significance. Regarding consumer health, unsafe sales locations (62%), poor consumer practices (64%) and low perception of safety (64%) were identified. Overall food safety was rated as low 58% n.s 0.000. Food safety and its relationship with food safety in red meats in the Juliaca markets were analyzed in 2024, allowing the hypothesis to be accepted and confirming the existence of a significant relationship between the two variables.

Keywords: Red meat, Food safety, Food safety



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de estudio, titulado Inocuidad en la seguridad de los alimentos de carnes rojas en los mercados de Juliaca, 2024, se plantea como objetivo analizar la relación de la inocuidad de los alimentos con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca, 2024. Al respecto la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura) conjuntamente con la OMS (organismo mundial de la salud) 2020, ha publicado un texto sobre la "inocuidad de los alimentos, un asunto de todos". Donde se enfatiza el derecho de la población en su conjunto a tener una alimentación segura, nutritiva y bastante; a su vez ha indicado que de cada 10 personas que consumen alimentos contaminados, una se enferma haciendo alusión a las poblaciones más vulnerables que son los niños, los ancianos y todos los que padecen alguna enfermedad. En consecuencia, si no hay alimentos inocuos no se puede hablar de seguridad alimentaria. (1)

En el ámbito de Juliaca, como eje comercial, por su ubicación estratégica soporta la afluencia de muchas personas que provienen de casi toda la región de Puno así como visitantes de departamentos o regiones vecinas, es en este contexto que los mercados y mercadillos de expendio de productos diversos entre ellos las carnes rojas se han convertido en una de las principales fuentes de abastecimiento de alimentos de toda la población de la región, entonces, preocupa constantemente la inocuidad de las carnes rojas ello primero porque existen criaderos de animales para el consumo humano insalubres, ni que decir de los camales clandestinos donde se benefician al ganado vacuno, porcino, ovino entre otros; estos lugares por su misma condición de ser clandestinos no guardan rigurosamente las mínimas formas de inocuidad de estos alimentos que



van para el consumo de los ciudadanos, y este es el punto donde se centra nuestra investigación, el expendio y destino final de las carnes rojas en los mercados de Juliaca cuya característica son temporales, ambulatorios que a simple vista no guardan las más mínimos cuidados de inocuidad en cuanto alimentos carnes rojas. A medida que avanzan el estudio, se espera que aporten importantes hallazgos que ayuden al continuo desarrollo de la protección de los alimentos en Juliaca y la región. (2)

En cuanto a la estructura, la investigación sigue las recomendaciones de la Universidad, basadas en un criterio lógico acorde con la investigación científica. En consecuencia, el Capítulo I ofrece una explicación detallada del problema, los objetivos y las hipótesis de la investigación; el Capítulo II presenta el marco teórico que sustenta académicamente la investigación, citando los antecedentes y las bases teóricas del estudio; el Capítulo III detalla todo el marco metodológico adoptado, incluyendo la población, la muestra, las técnicas y los instrumentos empleados; el Capítulo IV presenta los resultados de la investigación, junto con el proceso de prueba de las hipótesis y la discusión de los hallazgos; y, por último, se presentan las conclusiones y recomendaciones, junto con las referencias bibliográficas y los anexos pertinentes.



CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Análisis de la situación problemática

El consumo de alimentos, especialmente carnes rojas, es una parte esencial de la dieta de los ciudadanos, pero la inocuidad de los productos es una preocupación importante para la salud pública. En todos los mercados de Juliaca, se encuentra una vasta variedad de carnes rojas disponibles para su consumo, pero la seguridad alimentaria de estos productos es una cuestión que merece un análisis detallado.

Nuestro estudio se plantea el objetivo principal, investigar la relación entre la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria en relación con las carnes rojas comercializadas en los mercados de Juliaca en el año 2024. Esta investigación se justifica debido a la importancia de certificar que los productos alimenticios disponibles para el consumo humano tengan los estándares de seguridad necesarios para proteger la salud de los consumidores.

En primer lugar, identificamos la poca o casi nula información adecuada sobre la procedencia, manejo y almacenamiento de las carnes rojas vendidas en los mercados de Juliaca, lo que pone en riesgo latente, la salud de la ciudadanía en su conjunto. Además, la presencia de contaminantes, como bacterias patógenas,



en las carnes rojas puede representar una amenaza para la seguridad alimentaria de la ciudadanía que a diario acude a los mercados.

Consiguientemente, es necesario realizar una investigación exhaustiva que permita identificar los elementos que contribuyen al menoscabo de inocuidad de los alimentos y evaluar su impacto en la seguridad alimentaria en el contexto específico de las carnes rojas en los mercados de Juliaca. Esto proporcionará información valiosa que puede utilizarse para implementar medidas efectivas de control y certificar que los alimentos disponibles para el consumo sean seguros y saludables.

Descripción del Problema

Para nadie es ajeno que la seguridad alimentaria es un ámbito de estudio muy rico por la multiplicidad de variables que se tiene, es por ello que, en la esfera internacional, la inocuidad de los alimentos, especialmente con respecto a la carne roja, sigue siendo un tema importante para la salud pública y la seguridad alimentaria. Pese a los esfuerzos de las autoridades sanitarias y empresas mundiales para garantizar el buen estado y protección de los alimentos, persisten situaciones exigentes relacionadas con infecciones microbiológicas, químicas y físicas en productos cárnicos comprados en los mercados.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha dicho que la contaminación de las comidas, incluida la carne roja, es una de las primordiales causas de males dadas por los alimentos a nivel mundial (OMS, 2020). La presencia de patógenos como Salmonella, Escherichia coli y Campylobacter en la carne puede provocar brotes de enfermedades gastrointestinales y representar una amenaza crítica para la salud pública, esencialmente en poblaciones sensibles, incluidos jóvenes, ancianos e individuos con estructuras inmunes debilitadas.



En estos últimos tiempos se ha originado un apogeo en la problemática nacional en torno a la protección de los alimentos, con énfasis en la calidad y seguridad de los productos cárnicos. Varios estudios han demostrado que la carne contaminada puede contener patógenos y sustancias nocivas que, cuando se consume, pueden provocar problemas de salud, además de intoxicaciones alimentarias, infecciones bacterianas y otras enfermedades asociadas.

La seguridad y la inocuidad de los alimentos son elementos esenciales para certificar la salud de la ciudadanía y su bienestar. En el contexto de la ciudad de Juliaca, la venta de carnes rojas, en los mercados, temporales o ambulatorios, se presenta como un aspecto importante dentro de la alimentación de la población. Sin embargo, la falta de una gestión y un seguimiento adecuado de los procesos productivos, manejo y venta de estas carnes puede encarnar un peligro considerable para la salud de los clientes, que viven en Juliaca, y no solo a esta población, decimos esto, porque muchos pobladores de la región acuden a los mercados de Juliaca a proveerse de carnes para sus distintos compromisos sociales que tienen.

En el caso particular de Juliaca, no existe un estudio exhaustivo que evalúe la seguridad alimentaria y la seguridad de las carnes rojas (ovino, vacuno, cerdo) vendida en sus mercados. Es crucial abordar este vacío de conocimiento para comprender los riesgos de capacidad que enfrenta la población al consumir esos productos.

Entre los elementos que contribuirían al menoscabo de la inocuidad y seguridad alimentaria en carnes rojas dentro de los mercados de Juliaca se encuentran la cadena de producción y distribución, las situaciones de higiene en los lugares de



venta, así como la preparación y orientación de las personas. Actores implicados dentro del estudio.

1.2. Formulación del Problema

El consumo de alimentos, especialmente carnes rojas, es una parte principal de la dieta de la ciudadanía, pero la inocuidad de estos productos es una preocupación importante para la salud pública. En los mercados de Juliaca, se encuentra una vasta variedad de carnes rojas disponibles para el consumo, pero la seguridad alimentaria de estos productos es una cuestión que merece un análisis detallado.

Se ha identificado la falta de investigación adecuada sobre la procedencia, manejo y almacenamiento de las carnes rojas vendidas en los mercados de Juliaca, lo que pone en riesgo la salud de los ciudadanos. Además, la presencia de contaminantes, como bacterias patógenas, en las carnes rojas puede representar una amenaza para la seguridad alimentaria los consumidores.

Por ello, es necesario realizar una investigación exhaustiva que permita identificar los elementos que ayudan a la falta de inocuidad de los alimentos y evaluar su impacto en la seguridad alimentaria en el contexto específico de las carnes rojas en los mercados de Juliaca. Esto proporcionará información valiosa que puede utilizarse para implementar medidas efectivas de control y asegurar que los alimentos disponibles para el consumo sean seguros y saludables.

1.2.1. Problema General

PG ¿Cuál es la inocuidad de los alimentos y su relación con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca 2024?



1.2.2. Problemas Específicos

PE1 ¿Cuál son las condiciones y procedimientos y su relación con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?

PE2 ¿Cuál es la producción, y su relación con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?

PE3 ¿Cuál es la salud del consumidor y su relación con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?

PE4 ¿Cómo se presenta la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?

1.3 Justificación del estudio

Justificación Teórica

Teóricamente nuestra investigación se fundamenta en la calidad crítica de garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en el caso de las carnes rojas, y su estrecha correspondencia con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Sin dejar de lado los puntos clave que respaldan la relevancia y la urgente necesidad de realizar esta investigación: Salud pública: La seguridad alimentaria es un componente fundamental de la salud pública, ya que los alimentos descompuestos pueden causar males graves e incluso poner en riesgo la vida de los consumidores. Las carnes rojas, en particular, son susceptibles a la contaminación bacteriana y parasitaria, lo que subraya la importancia de garantizar su inocuidad. Riesgos alimentarios: Los mercados de Juliaca pueden estar expuestos a diversos riesgos alimentarios, como la presencia de contaminantes químicos, bacterias patógenas y parásitos en las carnes rojas. Estos riesgos pueden surgir debido a prácticas inadecuadas de manejo y almacenamiento de alimentos, también hacemos notar la poca o



inexistente regulación y control en la cadena de abastecimiento de alimentos. Impacto en la población: La inocuidad alimentaria inadecuada puede tener efectos perjudiciales para la salud de las personas, especialmente en poblaciones vulnerables como niños, ancianos y personas con sistemas inmunitarios debilitados. La prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos puede generar importantes gastos para el sistema de salud, pérdida de productividad y hospitalizaciones. Normativas y regulaciones: Existen normativas y regulaciones nacionales e internacionales que establecen los estándares de inocuidad de los alimentos y definen las experiencias adecuadas de manipulación, almacenamiento y transporte de alimentos. Sin embargo, su implementación y cumplimiento pueden ser deficientes en algunas áreas, lo cual incrementa el riesgo de contaminación alimentaria. Desarrollo económico: La seguridad alimentaria también tiene implicaciones económicas, ya que la presencia de alimentos seguros y saludables en los mercados contribuye al bienestar y la productividad de la población. Por otro lado, los brotes de enfermedades que se transmiten por alimentos pueden afectar negativamente la economía local al reducir la confianza del consumidor y afectar la demanda de productos alimenticios.

Justificación Práctica

La justificación práctica de esta tesis radica en la necesidad de abordar los problemas específicos de inocuidad alimentaria que enfrentan los mercados de Juliaca, en particular en lo que respecta a las carnes rojas, y su relación con la seguridad alimentaria de la población. Las siguientes son las justificaciones pragmáticas de este estudio: Identificación de riesgos específicos: Mediante esta investigación, se pueden identificar los riesgos específicos relacionados con la



inocuidad de las carnes rojas en los mercados de Juliaca. Esto incluye la detección de prácticas inadecuadas de manejo de alimentos, condiciones de almacenamiento inseguras, presencia de contaminantes y otros componentes que puedan afectar la seguridad alimentaria. Implementación de medidas correctivas: Una vez identificados los riesgos, la investigación proporcionará información valiosa para la implementación de medidas correctivas. Esto puede incluir adiestramiento en buenas prácticas de manejo de alimentos para los vendedores del mercado, mejoras en la infraestructura de almacenamiento y transporte de alimentos, y fortalecimiento de los controles de calidad y seguridad alimentaria. Protección de la salud pública: Al abordar la problemática sobre inocuidad de los alimentos en los mercados de Juliaca, se contribuirá a proteger la salud pública de la población. Reducir el peligro de enfermedades dadas por alimentos y mejorar la calidad de los productos alimenticios disponibles en los mercados beneficiará directamente a los consumidores y ayudará a prevenir brotes de enfermedades relacionadas con alimentos contaminados.

Promoción de la confianza del consumidor: La investigación también puede ayudar a promover la confianza del ciudadano que consume los productos alimenticios disponibles en los mercados de Juliaca. Al demostrar una responsabilidad con la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos, los vendedores y autoridades locales pueden mejorar la reputación de los mercados y provocar una mayor intervención de los clientes o caseritos en el lenguaje de los comerciantes. Cumplimiento de regulaciones y estándares: La realización de esta investigación permitirá evaluar el acatamiento de las regulaciones y estándares nacionales e internacionales en temas de inocuidad alimentaria en los mercados de Juliaca. Esto es esencial para garantizar que los productos



alimenticios cumplan con los requisitos de seguridad determinados y preservar la salud de los consumidores.

Justificación Metodológica

Está en la medida que con información responderá de manera coherente a un problema de investigación haciendo uso de las diferentes metodologías y estilos de investigación, junto a la síntesis, para examinar y estudiar el tema a discutir; hemos tenido que operacionalizar las variables, para encontrar luego con las hipótesis planteadas una relación de variables; con el planteamiento de hipótesis; y, epistemológicamente, que busca realizar una evaluación del contenido y aportes de diferentes investigadores quienes han hecho uso de diferentes metodologías y coincidentemente llegan a resultados comunes, el tipo de estudios, técnicas, además de los dispositivos de recolección de hechos, que se han tenido en cuenta contribuyen al esclarecimiento de los logros a los cuales arribamos.

1.4 Objetivos

1.4.1. Objetivo General

OG Analizar la inocuidad de los alimentos y su relación con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca 2024.

1.4.2. Objetivos Específicos

OE1 Evaluar las condiciones y procedimientos y su relación con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

OE2 Identificar la producción, y su relación con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

OE3 Examinar la salud del consumidor y su relación con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.



OE4 Describir cómo se presenta la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

1.5 Hipótesis

1.5.1. Hipótesis General

HG La inocuidad de los alimentos, se relaciona directamente con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca.

1.5.2. Hipótesis Específicas

HE1 Las condiciones y procedimientos se relacionan con la seguridad alimentaria de carnes rojas, en los mercados de Juliaca.

HE2 La producción, se relaciona con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

HE3 La salud del consumidor se relaciona con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca.

HE4 la seguridad alimentaria de carnes rojas es baja en los en los mercados de Juliaca.

1.6 Variables

Variable 1 Inocuidad de los alimentos

La Organización Mundial de la Salud OMS (3) s/f al referirse a la inocuidad refiere que es la protección alimentaria en los alimentos, se describe como la ausencia de peligros para la salud del cliente procedentes de la presencia de contaminantes químicos, biológicos o corporales en la carne. Esta idea significa que la carne no supone un riesgo para la salud cuando se compra, trata, organiza y consume con éxito. Garantizar la seguridad alimentaria en las carnes rojas es crucial para defender la salud de la población y promover un consumo seguro.

Variable 2 Seguridad alimentaria



En su publicación sobre inocuidad alimentaria, La Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura - FAO (4) s/f define la inocuidad alimentaria como garantizar que los alimentos sean seguros y apropiados para el consumo humano, es decir, que no presenten riesgos para la salud por contener sustancias nocivas, contaminantes o patógenos. Esta idea sugiere estrategias de gestión, control y prevención de riesgos en algún punto de la cadena alimentaria, desde la producción y el procesamiento hasta el consumo final. Por lo tanto, es crucial garantizar la inocuidad alimentaria de las carnes rojas para proteger la salud pública y fomentar un consumo saludable.



1.7. Operacionalización de Variables

VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIÓN	INDICADORES	CRITERIOS DE VALORACIÓN
Variable 1 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	1.1 Condiciones y procedimientos	1.1.1 Venta de carnes	a) Alta b) Media c) Baja
		1.1.2 Manipulación de las carnes	a) Alta b) Media c) Baja
		1.1.3 Buenas prácticas sanitarias en la venta	a) Alta b) Media c) Baja
	1.2 Producción	1.2.1 Procedencia de canales autorizados	a) Alta b) Media c) Baja
		1.2.2 Calidad del almacenamiento	a) Alta b) Media c) Baja
		1.2.3 Abastecimiento adecuado	a) Alta b) Media c) Baja
	1.3 Salud del consumidor	1.3.1 Lugares de expendio	a) Alta b) Media c) Baja
		1.3.2 Buenas prácticas del consumidor	a) Alta b) Media c) Baja
		1.3.3 Percepción de inocuidad	a) Alta b) Media c) Baja
VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE VALORES
Variable 2 SEGURIDAD ALIMENTARIA	2.1 Seguridad alimentaria	2.1.1 Disponibilidad de carne certificada	Alta Media baja
		2.1.2 Acceso	
		2.1.3 Utilización	
		2.1.4 Estabilidad	

Nota: Estructurado por la investigadora



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1 A Nivel Internacional

Barrios. (5) Procesamiento alternativo para mejorar la conservación de productos cárnicos cocidos de corte fino abordaje de barreras y viabilidad", escrita por Luis Alberto Barrios en la Universidad Nacional de San Martín (UNSAM), Argentina, en 2020. El objetivo fue optimizar la inocuidad de productos cárnicos mediante estrategias alternativas de conservación. El estudio, con un enfoque cuantitativo y un diseño experimental, se realizó en la provincia de Buenos Aires, comparando la efectividad de técnicas como la pasteurización y el uso de ingredientes naturales en la conservación de embutidos cocidos. El modelo consistió en lotes de productos cárnicos producidos en una planta piloto, y la muestra abarcó formulaciones específicas sometidas a tratamientos específicos. Se emplearon estrategias analíticas microbiológicas y fisicoquímicas, utilizando dispositivos como espectrofotómetros y cromatógrafos, para medir parámetros de calidad y conservación. Los resultados mostraron que las combinaciones de tratamientos positivos lograron reducir la carga microbiana en un 85 % y prolongar la vida útil



del producto en un 30 %, sin afectar negativamente las características sensoriales. concluye destacando la viabilidad de implementar dichas estrategias dentro de la industria cárnica para optimar la seguridad alimentaria, subrayando cuán importante es la capacitación continua en prácticas de inocuidad alimentaria, aspecto relevante para la educación en tecnología de alimentos y la promoción de una vida saludable.

Burin. (6) Puntos Críticos de Control en la industria cárnica: Diferencia de criterios", publicado a través del Portal de Inocuidad Alimentaria en 2022.

El objetivo principal fue evaluar las normas internacionales aplicadas al control de temperatura durante el envasado de productos cárnicos, destacando que el FSIS establece un límite crítico de ≤ 7 °C para la temperatura interna del producto, medida en al menos cinco porciones cada dos horas antes de cerrar el envase. La técnica empleada consistió en una valoración semejante de las políticas y prácticas de control en las plantas de procesamiento de carne, el uso de estadísticas secundarias de políticas e investigación técnica. Si bien no se especifica una población o patrón específico, el estudio se basa en una evaluación de los métodos estándar en la industria cárnica. Las estrategias de compilación de datos incluyeron la revisión de registros y el análisis de casos prácticos, sin detallar elementos específicos. Los resultados mostraron que la implementación rigurosa de controles de temperatura en puntos esenciales puede reducir sustancialmente el riesgo de proliferación microbiana, mejorando la seguridad del producto final. Se concluye que la estandarización de criterios y la educación del personal en prácticas de control son esenciales para avalar la inocuidad de los alimentos en la industria cárnica, aspectos esenciales en los campos de la medicación veterinaria y la salud pública.



Pedraza, (7) titulado "El bienestar higiénico de los alimentos y su contribución a la inocuidad alimentaria", Vallepuur Colombia 2020. El objetivo fue demostrar cómo la calidad microbiológica de los alimentos, especialmente la de origen animal, afecta la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Usó el método descriptivo establecida en una revisión documental y el análisis de la normativa sanitaria nacional e internacional (Resolución 2674 de 2013, ISO 22000, HACCP), así como en informes epidemiológicos del INS y la OMS. La población de referencia consistió en empresas del sector cárnico, y su muestra incluyó casos sugeridos de ETA y el cumplimiento de las directrices en estas industrias. Las estrategias empleadas incluyeron una revisión bibliográfica, un análisis de brotes epidemiológicos y una evaluación del cumplimiento normativo. En Colombia se han reportado más de 11.500 casos de ETA, con alta incidencia de patógenos como Salmonella, E. Coli y Listeria monocytogenes, afectando principalmente a infantes menores de 5 años (40% de los casos). La investigación concluyó que las deficiencias en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el bajo nivel de capacitación de los manipuladores de alimentos son factores críticos en la contaminación alimentaria. Por lo tanto, se recomienda fortalecer los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción, desde la granja hasta el consumidor. Estos hallazgos son relevantes para analizar la situación de la seguridad de la carne de res y su relación con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca, donde prácticas similares podrían replicarse o requerir intervención.



Avecillas. (8) se planteó como propósito de este estudio evaluar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) cuando se vende la carne de ave, bovino y cerdo en "Isla Trinitaria" Ecuador 2021. Se llevó a cabo una inspección utilizando una lista de verificación que cubría los aspectos más relevantes de la mercantilización de carne. Igualmente, se realizó una encuesta a los expendedores de carne para evaluar su comprensión sobre las BPM. Posteriormente, se llevó a cabo una preparación mediante la distribución de volantes y un folleto que se centraba en las BPM. Finalmente, se hizo una revisión final para evaluar los cambios. Las derivaciones obtenidas revelaron que, durante la primera inspección, varios comerciantes no cumplían con los estándares requeridos en aspectos importantes, como la higiene personal y el manejo de residuos. Por ejemplo, se observó que un 12.5% tenía cercanamente a animales merodeadores de la calle en el área y un 31.25% mostraba la presencia de vectores en los mesones. En la encuesta, se halló que la generalidad de los comerciantes (68.75%) no estaban habituados con el término BPM. Sin embargo, en preguntas posteriores sobre el cumplimiento de medidas específicas, como el uso de guantes, cofias y desinfección, la mayoría afirmó cumplirlas. Después de la capacitación y la segunda inspección, se observaron mejoras significativas. Se incrementó el porcentaje de comerciantes que cumplían con medidas como el uso de guantes y cofias, y se redujo la presencia de animales de la calle y vectores en las mesas. Además, se logró que algunos puestos implementaran medidas adicionales, como el uso de tablas de picar para la comercialización de carne. Los resultados revelaron un bajo cumplimiento de las BPM, lo que pone de relieve deficiencias en la higiene de los establos, un manejo inadecuado de los productos cárnicos y un conocimiento limitado de las



prácticas sanitarias por parte de los proveedores. En conclusión, el autor destaca la urgente necesidad de realizar programas de educación y seguimiento continuo para optimizar la seguridad alimentaria y, por consiguiente, la seguridad alimentaria en mercados similares. Esta investigación suministra una base consistente para pendientes investigaciones que quieren robustecer la cadena de seguridad alimentaria para la venta de carne roja en los mercados locales.

Revista Colombia Potencia de Vida. (9) s/f. La inocuidad alimentaria es el conjunto de circunstancias y procedimientos necesarios durante las etapas de producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para garantizar que su consumo no represente un riesgo para la salud, Dado que los riesgos pueden iniciarse en la producción primaria y extenderse al consumo final, en los últimos años se ha profundizado la comprensión de su importancia en toda la cadena agroalimentaria. La estrategia "de la granja y el mar a la mesa", que aboga por la responsabilidad compartida entre el gobierno, el sector productor y los consumidores, es el resultado de una perspectiva integral. Los productores deben implementar medidas de garantía de calidad; los transportistas deben mantener condiciones de higiene; los minoristas deben garantizar una manipulación adecuada durante el almacenamiento y la distribución; los consumidores deben garantizar prácticas seguras en casa y denunciar irregularidades en cualquier momento; y el gobierno asume un rol regulador mediante la creación de políticas y regulaciones. El documento enfatiza la necesidad de fortalecer los sistemas de control, inspección, monitoreo y capacitación sanitaria y fitosanitaria para salvaguardar la salud pública y promover el comercio de alimentos seguros, a pesar de carecer de una metodología de estudio y datos cuantitativos.



Huertas Moreno. (10) cadena productiva de pollo relacionados a la inocuidad y seguridad alimentaria Bogotá 2018. Se planteó objetivamente analizar el discernimiento de los consumidores sobre los peligros para la salud relacionados con el consumo de productos cárnicos en mercados, específicamente en la Plaza Samper Mendoza. La metodología fue mixta, con encuestas basadas en datos recolectados de 220 consumidores, seleccionados mediante un muestreo por conveniencia sin posibilidad de elección, y entrevistas semipresenciales con actores clave del sector alimentario. Se emplearon estrategias cuantitativas y cualitativas para la colección de datos, junto con preguntas y entrevistas de prueba, y los efectos se analizaron mediante registros descriptivos e inferenciales. Los hallazgos mostraron que el 68 % de los encuestados diagnosticó los riesgos relacionados con el consumo de carne en circunstancias inadecuadas, pero solo el 32 % modificó su comportamiento de compra. Se concluyó que existe una disociación entre la comprensión del riesgo y las prácticas de consumo, lo que se convierte en un riesgo para la seguridad alimentaria. Estas conclusiones recalcan la necesidad de efectuar estrategias más efectivas de educación sanitaria y control veterinario en los mercados minoristas para garantizar la calidad higiénica y sanitaria de los productos cárnicos.

Betancourt García. (11) evolución de la SAN en Colombia, centrándose en su conexión con el desarrollo territorial. La investigación se realizó en Bogotá, Colombia 2017. Con el objetivo de comparar cómo las políticas públicas han impulsado la protección alimentaria y nutricional del país. Mediante una técnica cualitativa, se realizaron estudios de caso en ciudades como Medellín, Cartagena, Cúcuta y Neiva, seleccionadas por sus características



regionales y su papel en la dinámica agroalimentaria. El estudio abarcó a la población, incluyendo a los actores colectivos y comunitarios involucrados en la implementación de las políticas de SAN. Las estrategias de recopilación de datos incluyeron análisis de documentos, entrevistas y observación. Los resultados confirmaron la ausencia de coordinación entre instituciones y el ausentismo de una dirección territorial general han restringido la seguridad de las políticas de SAN, afectando el suministro y la accesibilidad a alimentos seguros, principalmente en las zonas campestres. Se concluyó que es fundamental fortalecer la gobernabilidad y la relación entre los niveles de gobierno y sectores para mejorar la alimentación y la protección nutricional, destacando la necesidad de regulaciones públicas que recojan las particularidades territoriales y promuevan la sostenibilidad del sistema agroalimentario. Se evidencia que la inocuidad, un aspecto crucial en la cadena alimentaria, requiere una coordinación exhaustiva entre las acciones de política pública y las responsabilidades gubernamentales e institucionales, dada su naturaleza interdisciplinaria y sistémica. Esta coordinación debe abarcar los tres componentes fundamentales de la cadena alimentaria: disponibilidad, distribución y acceso.

Rojas Guarnizo. (12) 2021 el Rubí, El Vergel y El Porvenir del municipio de La Macarena, Meta (Colombia)2021. Se caracterizaron los componentes de uso orgánico, calidad y protección de la seguridad alimentaria y nutricional. Los estudios son descriptivos, de corte transversal, observacionales y se desarrollaron bajo un método mixto, empleando un muestreo no probabilístico por conveniencia. La población estuvo compuesta por los habitantes de estos barrios, con un grupo muestral de 159 personas evaluadas



antropométricamente, 86 encuestas administradas y 15 entrevistas semiestructuradas. Se utilizaron encuestas estructuradas, entrevistas y evaluación antropométrica como técnicas y dispositivos de recolección, analizados mediante Microsoft Excel, NVivo 12.0 Pro, Anthro, Anthro Plus y Epi Info 7.2. muestra como resultados que el 62% de los partícipes poseían sobrepeso, siendo más frecuente en mujeres adultas; El 56% de los hogares utilizaba sal para conservar la carne, y el 100% lavaba los cultivos y las verduras con agua contaminada. Los resultados concluyeron que existen graves deficiencias en las prácticas de seguridad alimentaria y el acceso a servicios sanitarios, lo que compromete la seguridad alimentaria. Esto pone de relieve el hecho de realizar intervenciones veterinarias y sanitarias que mejoren la calidad y la higiene de los alimentos en las zonas rurales.

2.1.2 A nivel Nacional

Callupe y Vilches. (13) 2020 manejo de la inocuidad alimentaria en el establecimiento Gran Gourmet Tarma durante el año 2015. El estudio fue descriptivo, no experimental y transversal. La muestra estuvo compuesta por 7 empleados del restaurante. Se utilizó un cuestionario ilustrado con un nivel de validación del 91,66% y una confiabilidad de 0,89 según el coeficiente Alfa de Cronbach. Finalmente hallaron que el control de la inocuidad alimentaria en el restaurante fue bastante adecuado, evidenciando buenas prácticas en áreas como el área y la instalación, la cocina, el comedor, los utensilios y aparatos, y el almacenaje de los alimentos, las estrategias operativas, la capacitación, el transporte de alimentos y bebidas, la salud e higiene del personal, la capacitación y las medidas de saneamiento, así como la vigilancia y el control sanitarios. Se han podido describir los pormenores de la inocuidad de los alimentos



concluyendo que a nivel de inocuidad de alimentos se tenía un buen manejo y almacenamiento de estos, otra conclusión no menos importante es la ubicación de las instalaciones, cocina almacén, comedor y otros se encuentra ubicados en sitios donde no haya plagas, y otros contaminantes además de mantener un registro de fuente de los alimentos y fechas de ingreso a los almacenes. Este estudio subraya la importancia de un control adecuado de la inocuidad alimentaria en los establecimientos de alimentación, lo cual es primordial para certificar la inocuidad alimentaria y la salud de la población.

Allca. (14) Programa de Higiene y Saneamiento (PSS) entre los usuarios y clientes, y confirmar el acatamiento del marco legal sanitario vigente mediante la comparación de la lista de vigilancia sanitaria, de acuerdo con la R.M. N.º 822-2018-MINSA. El método fue descriptivo, no experimental y cuantitativo, utilizando como técnicas la encuesta con cuestionarios cerrados y el registro de observaciones directas. La población fueron los empleados y comensales, y se evaluaron dieciséis sub-aspectos en niveles: antes y después de la ejecución de la guía de BPM y PSS. Inicialmente, el acatamiento fue del 21,92%, clasificado como "deficiente", mientras que después de la implementación de las medidas correctivas, el cumplimiento aumentó al 65,87%, clasificado como "bueno" Este auge implicó una mejora significativa en la situación sanitaria, atribuida directamente a la implementación del manual autorizado mediante la Resolución de Alcaldía n.º 327-2019-MDT-DA. Se concluyó que la intervención, basada en las normas sanitarias modernas, tuvo un gran impacto, lo que validó la hipótesis de que el fortalecimiento de las prácticas higiénicas y sanitarias mejora la seguridad alimentaria en los establecimientos de consumo masivo, un hallazgo aplicable a la salud pública



veterinaria y la seguridad alimentaria local. El Manual de BPM y el Programa de HS se elaboraron siguiendo la normativa sanitaria pertinente y fueron aprobados por la Municipalidad Distrital de Talavera. Para llevar a cabo la implementación, se recibió el constante apoyo de la Gerencia de Servicios Públicos de la comuna, facilitando la realización de sesiones demostrativas capacitación para el personal del Comedor Municipal de Talavera. Estos procesos respaldan la adopción de prácticas seguras y contribuyen al mejoramiento de la inocuidad alimentaria en el establecimiento.

Rosales & Mercado. (15) cambios en los precios de los alimentos afectaron el consumo de alimentos de los agricultores rurales del distrito de Junín, Perú 2020. El objetivo era determinar si los agricultores que cultivaban quinua tenían diferentes niveles de seguridad alimentaria que los que no. Para lograr este objetivo, se encuestaron a 277 agricultores y se evaluaron diversos aspectos de la seguridad alimentaria utilizando información de la Encuesta Nacional de Hogares de 2016. Los resultados obtenidos revelaron una serie de hallazgos significativos. En primer lugar, se observó que los alimentos producidos localmente mostraban elasticidades de precios más bajas en comparación con los alimentos importados. Sin embargo, se identificó una variedad de precios de los productos locales. Este hallazgo sugiere que los agricultores dependientes de los alimentos locales podrían estar expuestos a menos volatilidad en los precios, pero también enfrentarían mayores desafíos en la estabilización de sus ingresos en comparación con aquellos que comercializan productos importados. Además, el estudio reveló que una parte significativa de la población rural, aproximadamente el 27,3%, no lograba cubrir sus requerimientos calóricos diarios. Este hallazgo pone de relieve la existencia de



retos sustanciales en cuanto a seguridad alimentaria en la región de Junín, lo que destaca la importancia de abordar esta cuestión para mejorar las condiciones de vida de los cultivadores y sus familias. Se ha observado que el consumo de quinua está relacionado con variables culturales y nutricionales. Su consumo no parece ser común entre los habitantes rurales de Junín, a pesar de su alto valor nutricional y su potencial para aumentar la seguridad alimentaria. Este hallazgo enfatiza la necesidad de más investigación sobre los factores que influyen en los hábitos alimentarios de la población rural y plantea la posibilidad de que existan otros obstáculos que impiden la adopción generalizada de esta gastronomía. En conclusión, los hallazgos de este estudio muestran que la región de Junín, en Perú, enfrenta graves problemas de seguridad alimentaria. A pesar de las iniciativas para apoyar la producción y el consumo regional de alimentos, un sector considerable de la población aún lucha por obtener una dieta saludable. Estos resultados resaltan la necesidad de implementar políticas e iniciativas dirigidas a mejorar la seguridad alimentaria y el bienestar de los agricultores rurales de la zona.

Pérez. (16) informe pericial de suficiencia en el restaurante Caplina, ubicado en Chorrillos, Lima 2019. Con el objetivo de analizar y ofrecer mejoras en las estrategias relacionadas con la inocuidad alimentaria, especializándose en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPA) y logística interna. La investigación, de tipo descriptivo, se realizó con métodos cualitativos y cuantitativos, basándose en 365 días de experiencia profesional, empleando como técnicas la observación directa, encuestas y entrevistas con los trabajadores de cocina y logística. La población abarcó a los trabajadores de procesamiento de alimentos y a los responsables de la logística interna, sin una



muestra de oportunidad definida. Los resultados mostraron importantes deficiencias: gestión inadecuada de residuos (almacenes mal ubicados que generan riesgo de contaminación), falta de capacitación técnica, enfermedades en el almacén y mala recepción y verificación de materias primas, lo que afectó la calidad e inocuidad de los alimentos. Se concluyó que no se tienen protocolos claros, fichas técnicas y personal responsable en puntos críticos del proceso de fabricación afecta negativamente la seguridad alimentaria del establecimiento. La solución propuesta es la reestructuración del flujo de trabajo, la formación continua de los trabajadores y la ejecución de un sistema integral de seguridad alimentaria. Este historial es relevante para los estudios veterinarios afines con la seguridad alimentaria, ya que destaca el impacto de la gestión inadecuada de la carne y otros productos alimenticios en la salud pública y la gestión sanitaria en los lugares donde se venden. Como resultado, se ha concluido que los depósitos para desechos no están ubicados adecuadamente, esto contamina directamente a los que manipulan los alimentos. Además, se ha evidenciado que las BPM no se están aplicando correctamente, lo que afecta negativamente la calidad e inocuidad de los alimentos y provoca pérdidas innecesarias y desorden durante el almacenamiento. Como recomendación, se propone mejorar los procesos de recepción, manipulación y almacenamiento.

Villanueva Quispe. (17) 2017 impacto de un plan de seguridad alimentaria en la higiene alimentaria de los cocineros Hospital arzobispo Loayza lima 2017. El método se implementó con un diseño cuasiexperimental y un enfoque explicativo, mediante evaluaciones previas y posteriores en una muestra aleatoria simple de ochenta manipuladores de alimentos, distribuidos en las áreas de cocina, limpieza, almacén y distribución. Se administraron sesiones



educativas sobre protección de alimentos al grupo experimental, y la experiencia se evaluó mediante un análisis objetivo utilizando la Escala de Stanones con niveles altos, medios y bajos. Las derivaciones revelaron que, antes de la intervención, el 27.5% del grupo experimental tenía un bajo nivel de comprensión y el 72.5% se ubicó en el nivel medio; mientras que, después de la aplicación de este programa, el 95% logró un alto nivel y solo el 5% se conservó en un nivel medio. Los exámenes estadísticos confirmaron mejoras significativas en la comprensión del manejo de alimentos, la higiene, la infección, la limpieza y la desinfección ($p < 0,05$), rechazando la hipótesis nula y aceptando la hipótesis de oportunidad. Este historial demuestra que la capacitación e implementación de programas de seguridad alimentaria mejoran sustancialmente las habilidades del personal de manejo de alimentos, un componente clave en la industria farmacéutica veterinaria para garantizar la seguridad alimentaria, especialmente en puntos de ingresos clave como los mercados de carne roja.

2.1.3 A nivel Local

Carlosviza. (18) consumo de alimentos en nuestro país con la presencia de algunas enfermedades por la inobservancia de la inocuidad de los alimentos en la seguridad alimentaria, 2019. Esto como resultado de la publicidad de los alimentos ultra procesados que en suma no se tiene un mínimo respeto por la seguridad alimentaria y pero aun conforme a esta investigación la inocuidad alimentaria está ausente en muchas de las instituciones educativas donde no se tiene una buena práctica en la acumulación, elaboración y expendio de los alimentos en los quioscos escolares por tener un espacio muy reducido así mismo hace referencia a la Ley que promueve la salud y la alimentación de los estudiantes. Por tanto, el objetivo de los estudios es determinar la conexión



entre el nivel de hechos y el consumo de alimentación en escolares de la I. E. P. N° 70576 de Juliaca. Con una muestra de 168 niños seleccionados mediante muestreo aleatorio estratificado, la prueba es no experimental, descriptiva y correlacional, y se alinea con la técnica cuantitativa de secciones de movimiento. Para recopilar información sobre la Ley n.º 30021 y el consumo de alimentos nutritivos, se utilizó un cuestionario. Con base en los hallazgos, aceptamos la hipótesis general de oportunidad, que indica que podría existir una correlación media entre la ingesta de alimentos y el nivel de información disponible para los escolares de la I.E.P. Mariscal José de Sucre sobre la implementación de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable 30021. Según esto, en una escala de 0 a 1, el nivel de consumo de ingredientes saludables es de 0,58, lo que se considera un nivel intermedio, y el nivel de estadísticas sobre advertencias publicitarias es de 0,82, alcanzando un nivel completamente alto.

Tito Apaza. (19) complementación alimentaria, y evaluación de las condiciones de higiene y saneamiento en los puntos de venta de carnes rojas en los mercados de Pedro Vilcapaza y Santa Bárbara en Juliaca 2021
Puno. Con un diseño descriptivo, un enfoque cuantitativo y un diseño transversal no experimental. Mediante un análisis probabilístico, con una muestra de 80 de una población de 100 espacios de venta. Se utilizaron listas de verificación basadas en la normativa sanitaria vigente para recopilar datos, evaluando factores como la infraestructura, el manejo de alimentos y las situaciones de higiene. Los resultados mostraron que solo el 10% de los establecimientos contaban con condiciones adecuadas de higiene y saneamiento, el 25% con condiciones regulares y el 65% con condiciones inadecuadas. Se determinó que, para garantizar la inocuidad alimentaria y salvaguardar la salud pública en



Juliaca, es urgente implementar programas que capaciten a la población en buenas prácticas de manejo de alimentos y fortalezcan la vigilancia sanitaria.

Valverde. (20) "Inseguridad alimentaria y estado nutricional en adultos mayores del distrito de Zepita, Chucuito-Puno" 2020. Es determinar la relación entre el estado nutricional y la inseguridad alimentaria. Se utilizó un cuestionario probabilístico para seleccionar a 89 participantes de ambos sexos para la investigación descriptiva y transversal. Se utilizaron medidas antropométricas para cuantificar el estado nutricional, y la seguridad alimentaria del hogar se evaluó mediante la Escala del Componente de Acceso a la Inseguridad Alimentaria del Hogar (HFIAS). Se utilizaron la prueba de Chi-cuadrado y el SPSS para el análisis estadístico. Se encontró que la inseguridad alimentaria era baja en el 56,18% de los casos, moderada en el 15,73%, grave en el 7,83% y moderada en el 20,22%. En cuanto al estado nutricional, las personas mayores se dividieron de la siguiente manera: 1,12% presentaban obesidad, 3,37% sobrepeso, 33,71% peso normal y 61,8% bajo peso. Se encontró una correlación significativa entre el estado nutricional y la inseguridad alimentaria en las personas mayores, pero no en las mujeres. Esto sugiere que se necesitan intervenciones específicas para promover la seguridad alimentaria y el estado nutricional en esta población.

Velázquez. (21) impacto de la seguridad alimentaria en los estudiantes en la tesis sobre la seguridad alimentaria en el estado nutricional de los estudiantes en Coata, Puno.2018. Un total de 120 estudiantes (61 niñas y 59 niños) participaron en el estudio descriptivo y transversal. Mediante una técnica de entrevista, se recopilaron datos sobre la seguridad alimentaria en los hogares; se utilizaron mediciones antropométricas para evaluar el estado nutricional. Para



establecer la relación entre las variables, se efectuó un análisis estadístico del Chi². Los resultados mostraron que el 39,2% de las residencias presentaba incertidumbre alimentaria sin hambre, el 26,7% presentaba hambre moderada, el 5,8% presentaba hambre severa y el 28,3% presentaba seguridad alimentaria. En cuanto al estado nutricional, el 35% de los niños presentaba desnutrición crónica, el 2,5% desnutrición aguda, el 11,7% presentaba sobrepeso y el 1,7% obesidad. Se determinó que existe una correlación reveladora entre el estado alimenticio de los estudiantes y la seguridad alimentaria, lo que demuestra la necesidad de intervenciones que mejoren el acceso y la disponibilidad de provisiones ricos en nutrientes e inoculados para prevenir enfermedades relacionadas con la nutrición.

Mamani. (22) inseguridad alimentaria y estado nutricional en Zepita, tiene como objetivo conocer la relación entre el estado nutricional y la inseguridad alimentaria en adultos mayores 2018. Usó el método descriptivo y transversal se realizó en el barrio Zepita, e incluyó a 89 adultos de ambos sexos quienes fueron elegidos a través de un cuestionario basado en probabilidades. Para evaluar la seguridad alimentaria en el hogar se utilizó la escala (HFIAS) y para conocer el estado nutricional se utilizaron medidas antropométricas. El análisis estadístico se realizó con el estadígrafo SPSS y la prueba del Chi-2. Como resultado final mostró que el 56,18 % presentaba baja seguridad alimentaria, el 15,73% moderada, el 7,83 severa y el 20,22% inseguridad alimentaria. Demostró que existe una correlación significativa entre el estado nutricional y la inseguridad alimentaria en los adultos mayores, pero no en las mujeres, lo que indica la necesidad de mediaciones concretas para mejorar el estado de nutrición y la seguridad alimentaria en esta población.



Layme. (23) relación entre el nivel de conocimientos y experiencias de limpieza en el manejo de alimentos y la carga microbiológica en las manos de los manipuladores en su tesis sobre conocimientos de higiene y manipulación de los alimentos en Azángaro"2019. El estudio descriptivo y transversal se realizó en el distrito de Azángaro de Puno e incluyó una muestra de sociedades de comediantes populares elegidas a través de un cuestionario basado en probabilidades. Se utilizaron cuestionarios estructurados para evaluar los conocimientos y las prácticas, y se ejecutaron análisis microbiológicos de las muestras de manos de los participantes. Los efectos expusieron que una proporción significativa de las sociedades presentaba conocimientos y prácticas inadecuados en materia de higiene alimentaria, lo que se correlacionó con una mayor carga microbiológica en las manos. Se ha determinado que la falta de instrucciones y prácticas de limpieza en el manejo de alimentos conlleva un aumento de la contaminación microbiológica, lo que supone un peligro para la salud y la seguridad alimentaria. Realizada la búsqueda exhaustiva en las revistas científicas indexadas, así como en los repositorios de las universidades que tienen sus sedes en la región de Puno no se ha podido encontrar más antecedentes de estudio dentro del periodo de los últimos 5 años en consecuencia citamos algunos antecedentes más próximos.

2.2 Marco teórico que sustenta el trabajo de investigación

2.2.1 Enfoques Teóricos de la Variable 1

2.2.1.1 Inocuidad

De manera inicial la RAE define el término inocuo como aquel que certifica que los alimentos no son dañinos para la salud de la población, es por ello que en la presente tesis se busca comprender y mejorar la inocuidad de los alimentos de



origen animal en toda la cadena alimentaria, desde la producción en las granjas hasta el consumo final por parte de los humanos. Abordando aspectos como la gestión de la salud animal, las prácticas de manejo en la producción, la ejecución de sistemas de control de calidad, y la educación y concienciación tanto de los productores como de los consumidores. Así mismo se destaca la calidad de la ayuda entre los profesionales de la medicina veterinaria, la industria alimentaria y las autoridades reguladoras para garantizar la entrega de productos alimentarios seguros y saludables.

Huamán Cabrejo 2019: Se asegura de que los alimentos sean inocuos, por lo que ofrecen la máxima protección en la ingesta de alimentos. Las estrategias y directrices para lograr este objetivo deben abarcar todas las etapas de la cadena alimenticia, comenzando en la producción hasta el consumo. Para alcanzar y preservar una calidad de vida adecuada, es imperativo contar con alimentos seguros y nutritivos en cantidades adecuadas. (24)

Monge Arroyo 2020: Sobre la inocuidad refiere En el caso de Chile José Monge, realizó un estudio en el cual se ha visto que es un tema crucial en la industria alimentaria, y este estudio revela importantes aspectos relacionados con los manipuladores de alimentos en restaurantes, especialmente en el contexto de establecimientos de sushi y comida china. La educación y formación de estos profesionales son factores destacados, con un alto porcentaje de manipuladores de alimentos poseyendo educación técnica, universitaria y postgrados. Sorprendentemente, el personal de sushi muestra un nivel educativo superior en comparación con sus homólogos de comida china, lo cual podría influir en sus prácticas relacionadas con la inocuidad alimentaria. La diversidad de nacionalidades representadas entre los manipuladores de alimentos es otro



elemento clave, destacando la presencia significativa de extranjeros, principalmente de nacionalidad china. Este aspecto resalta la importancia de considerar las distintas culturas y prácticas alimentarias en la implementación de medidas de inocuidad. Además, el análisis revela que los cocineros son los ocupantes predominantes de estos puestos de trabajo, subrayando la necesidad de dirigir esfuerzos específicos hacia este grupo de profesionales para fortalecer sus conocimientos y prácticas en inocuidad alimentaria. (25)

Según evaluaciones epidemiológicas, las infecciones transmitidas por alimentos tienen el potencial de causar brotes, que son casos en los que dos o más personas contraen una enfermedad común tras consumir el mismo alimento. En resumen, la inocuidad alimentaria es crucial para evitar riesgos para la salud pública, y tanto la industria alimentaria como la protección del consumidor dependen de su comprensión y control.

2.2.1.2 Seguridad de alimentos

Viceministerio de Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura y Riego 2029
La creación de la Comisión Multisectorial de Seguridad Nutricional y Alimentaria surgió del interés nacional y la necesidad pública de proteger la seguridad nutricional y alimentaria de la población nacional. Esta comisión permanente, adscrita al Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), busca coordinar las acciones de instituciones públicas y privadas, tanto nacionales como internacionales, así como de representantes de la sociedad civil. Su misión es liderar esfuerzos coordinados para garantizar la seguridad nutricional y alimentaria nacional.



La sociedad civil debe desempeñar un papel fundamental en el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Para reducir la prevalencia de la desnutrición en la población, se creó la Comisión con el objetivo de mantener la seguridad alimentaria mediante una nutrición adecuada. Esta estrategia demuestra la dedicación a la participación de diversos sectores para resolver de forma integral y eficaz los problemas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional del país. (26)

Calero León 2020: De igual manera, observamos que la definición de seguridad alimentaria de Calero León ha evolucionado con el tiempo, presentándose inicialmente en la Conferencia Mundial de la Alimentación de las Naciones Unidas de 1974. En respuesta a la escasez de alimentos de la década de 1970, provocada por factores como el aumento de los precios del petróleo y los fertilizantes, el agotamiento de las reservas mundiales de cereales y el crecimiento demográfico se planteó inicialmente como la necesidad de crear un sistema global que garantizara la disponibilidad adecuada de alimentos a precios justos en todo momento.

La idea del acceso a los alimentos se incorporó al concepto de seguridad alimentaria en la década de 1980 como resultado de la Revolución Verde, las hambrunas africanas, la liberalización del comercio y nuevas ideas teóricas. Según la teoría de los "derechos económicos" de Sen, la capacidad de una persona para obtener alimentos se basa en su capacidad para demostrar que posee y controla determinados activos. La seguridad alimentaria fue definida por el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial en 1983 como "el acceso económico y físico a los alimentos para todas las personas en todo momento".



En la década de 1990, la calidad de los alimentos, las preferencias culturales, la suficiencia nutricional y la distribución dentro del hogar se añadieron a la lista de factores considerados para determinar la seguridad alimentaria. En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996 se estableció una nueva definición de seguridad alimentaria, que aún se utiliza. Esta definición establece que la seguridad alimentaria se alcanza cuando todas las personas, en todas partes, tienen acceso físico y financiero a suficientes alimentos sanos que satisfacen sus necesidades y preferencias alimentarias y les permiten llevar una vida activa y saludable. Esta idea global enfatiza la importancia de considerar la accesibilidad, la calidad y la suficiencia nutricional de los alimentos, además de su disponibilidad, para garantizar la seguridad alimentaria total. (27)

2.2.2 Enfoques Teóricos de la Variable 2

2.2.2.1 Componentes de seguridad alimentaria

a) Comenzamos por determinar la disponibilidad. Esta se refiere a la cantidad de alimentos físicamente presentes y que proviene de diversas fuentes, como importaciones, producción nacional, almacenamiento y asistencia alimentaria. Los productos producidos local o nacionalmente se denominan producción nacional, mientras que las existencias de los comerciantes o del gobierno se denominan almacenamiento. Los alimentos obtenidos a través de los canales de mercado se denominan importación, mientras que los alimentos proporcionados por el gobierno o las organizaciones humanitarias se denominan ayuda. Esta última se considera una solución a corto plazo que complementa los programas destinados a abordar las causas sistémicas más amplias de la pobreza alimentaria.



b) La capacidad de los hogares o individuos para obtener suficientes alimentos se conoce como acceso. La autoproducción (ganadería, cosecha), la caza, la pesca, la recolección de alimentos silvestres, la compra en mercados y tiendas, el intercambio de alimentos y la recepción de donaciones de amigos, familiares, la comunidad, el gobierno y organizaciones no gubernamentales son algunas de las maneras de obtener este acceso. Incluso con alimentos disponibles, los hogares que carecen de estos sistemas no pueden obtenerlos en cantidad suficiente.

b) También descubrimos la especialidad, cuyo objetivo es garantizar el acceso y el suministro de alimentos a lo largo del tiempo. Esto implica abordar la inseguridad alimentaria a corto plazo causada por problemas con el suministro de alimentos, como plagas o el clima, así como con el acceso a los recursos, como fluctuaciones abruptas de precios, economías inestables y sistemas políticos inestables, entre otros.

d) Por último, descubrimos los propósitos biológicos de los alimentos, que se relacionan con cómo las personas los utilizan y su capacidad para absorber y procesar nutrientes. Esto abarca aspectos como la preparación, el procesamiento y el almacenamiento de alimentos; la distribución dentro del hogar según las necesidades individuales; los hábitos alimentarios que satisfacen las necesidades nutricionales específicas de poblaciones específicas (niños, mujeres embarazadas, ancianos, enfermos, etc.); y el estado general de salud y nutrición de las personas.



2.3 Marco Conceptual

2.3.1 Vida saludable

La vida saludable, surgida en 1939, se entiende hoy como resultado de factores sociales, culturales y biológicos. Pierre Bourdieu aportó con el concepto de hábitos, que refleja cómo el entorno moldea nuestras prácticas cotidianas. Estos hábitos, pueden afectar o favorecer la salud. Así la salud pública debe considerar no solo decisiones individuales, sino también contextos estructurales. (28)

2.3.2 Estado Nutricional

La nutrición se describe como el estado fisiológico de un individuo debido al equilibrio entre la ingesta de nutrimentos y las necesidades del organismo, lo que influye directamente en su salud y productividad. (29)

Éste estado está estrechamente relacionada con la seguridad alimentaria, ya que el consumo de carnes rojas contaminada o mal procesada compromete tanto la nutrición como la seguridad alimentaria de la población. (30)

2.3.3 Promoción de la salud

Es una técnica continua que Busca transformar tanto los hábitos de carácter como los entornos colectivos, creando condiciones favorables para la salud a lo largo de la vida. Su objetivo es alcanzar el bienestar sostenible. (31)

2.3.4 Alimentación saludable

Una dieta sana aporta la energía y los nutrientes precisos para el bienestar físico y la prevención de enfermedades. Según la Organización Panamericana de la Salud, debe ser equilibrada, variada y adaptada a la edad, el sexo, el estilo de vida y cultura. (32)



2.3.5 Salud del Consumidor

La salud del consumidor es el bienestar físico, mental y social vinculados al consumo de servicios y bienes. Implica conocer la calidad, seguridad y riesgos de los productos. (33)

2.3.6 Calidad de carnes rojas

Llámesse al conjunto de particularidades físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales que determinan su valor nutricional, e inocuidad, se evalúa por parámetros como el PH, terneza, jugosidad y ausencia de contaminantes. (34)

2.3.7 Carne roja

La carne roja, proveniente de mamíferos como bovinos, porcinos y ovinos.

La diversidad de la carne en el mercado depende de la especie, raza, alimentación, edad de sacrificio y el tratamiento tecnológico en el proceso de producción. (35)



CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Diseño de la investigación

Es no experimental, porque no se manipularon las variables del estudio; en los estudios no experimentales no se construyen ninguna situación si no que se observa situaciones tal como se presentan. (36)

3.2 Tipo de investigación

Es básica nivel correlacional transversal en razón de que conforme a nuestro planteamiento del problema las variables y dimensiones de estudio lo que pretendemos es describir de manera detallada el comportamiento de las variables

3.3 Método o métodos aplicados a la investigación

Como método se utilizó el método científico, es decir, se utilizó la metodología deductiva hipotética.

Tras una secuencia estratégica que implica la técnica y la evaluación del fenómeno a examinar para establecer supuestos, se construyó el enfoque cuantitativo de acuerdo con las tendencias y corrientes de pensamiento más innovadoras, así como con las variables que suelen proponerse en estos



estudios. Para finalmente sugerir nuevas observaciones y generar otras, este enfoque se basa en ideas fundamentales derivadas del estudio de la evidencia.

El enfoque cuantitativo es mucho más metódico y fundamentado.

A continuación, se desarrolla un plan para confirmar las variables en su contexto específico y se extraen conclusiones sobre las hipótesis mediante el enfoque estadístico., (36).

3.4 Población y muestra

3.4.1 Población

Se tomó a 57 comerciantes que expenden carnes rojas (ovino, cerdo, vacuno) en los mercados de Juliaca cuya característica común es que venden sus productos en plataformas comerciales y lugares identificados como mercados de manera ambulatoria.

POBLACIÓN

Mercado	Puestos de venta de carnes rojas	Condición/Tipo
Los Ángeles Jr. Piérola S/n	9	Minorista/ambulatoria
Los Carniceros Calle Teodoro Valcárcel s/n	14	Minorista/ambulatoria
Paraiso Jr. Pedro ruiz gallo s/n	11	Minorista/ambulatoria
San Luis Capilla Jr. Manco Inca s/n	06	Minorista/ambulatoria
Mercado Santa Juana Jr Sucre s/n	8	Minorista/ambulatoria
Plataforma Comercial Las Mercedes Av. El sol	9	Minorista/ambulatoria
Total	57	Minorista/ambulatoria

Fuente: elaborado por la investigadora



3.4.2 Muestra

Es un subgrupo representativo de una población más grande que se selecciona con el fin de hacer inferencias sobre esa población. (37).

De acuerdo al tipo y características de la investigación y sabiendo que la muestra es una parte de la población objetivo con particularidades comunes (lugares de expendio de carnes rojas), nuestra muestra estará delimitada haciendo uso del muestreo no probabilístico para poblaciones finitas, en consecuencia, para su cálculo se utilizó la fórmula matemática – estadística siguiente:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Muestra n

Población N

Nivel de confianza seleccionado Z

Proporción estimada de la población que tiene la característica de interés p

Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado q

Exactitud d

Reemplazando valores para el cálculo de la muestra:

$$n = \frac{57 \cdot (1.96)^2 (0.5)(0.5)}{(0.05)^2 (57 - 1) + (1.96)^2 (0.5)(0.5)}$$

$$n = \frac{57 \cdot 3.8416 \cdot 0.25}{(0.0025)(56) + (3.8416) \cdot 0.25}$$

$$n = \frac{57 \cdot 0.9604}{0.14 + 0.9604}$$

$$n = \frac{54.74}{1.1004} = 49.74$$

$$n = 50$$

Tomando como margen de error el 5% y un Nc del 95% la muestra está compuesta por los comerciantes que expenden carnes rojas en una cantidad de **50 sujetos** o personas accesibles.



Para calcular la población muestral representativa de los comerciantes de carnes rojas en los mercados de Juliaca (plataformas comerciales y mercados de forma ambulatoria) lo realizamos aplicando la formula:

$$n = \frac{n_1}{N} \times n$$

$$n = \frac{9}{57} \times 50 = 7.89 \quad 8 \text{ comerciantes}$$

$$n = \frac{14}{57} \times 50 = 12.2812 \text{ comerciantes}$$

$$n = \frac{11}{57} \times 50 = 9.65 \quad 10 \text{ comerciantes}$$

$$n = \frac{6}{57} \times 50 = 5.26 \quad 5 \text{ comerciantes}$$

$$n = \frac{8}{57} \times 50 = 7.02 \quad 7 \text{ comerciantes}$$

$$n = \frac{9}{57} \times 50 = 7.89 \quad 8 \text{ comerciantes}$$

CUADRO 1 MUESTRA

Mercado	Población	Muestra	%
Los Ángeles	9	8	16%
Jr. Piérola S/n			
Los Carniceros	14	12	25%
Calle Teodoro Valcárcel s/n			
Paraiso	11	10	19%
Jr. Pedro ruiz gallo s/n			
San Luis Capilla	06	5	10%
Jr. Manco Inca s/n			
Mercado Santa Juana	8	7	14%
Jr Sucre s/n			
Plataforma Comercial Las			
Mercedes	9	8	16%
Av. El sol			
Total	57	50	100%

Fuente: elaborado por la investigadora



CUADRO 2 RESUMEN MUESTRAL

N°	Población	Muestra
TOTAL	57	50

Fuente: elaborado por la tesista

3.5. Técnicas, fuentes e instrumentos de investigación para la recolección de datos

Técnicas de la Investigación

La técnica del presente estudio es la observación que se aplicó a los comerciantes que expenden carnes rojas conforme a la población muestral, que no son otra cosa que un conjunto de cuestiones preparadas con el propósito de conseguir información respecto al fenómeno o problema estudiado, sin perder de vista los objetivos planteados en la investigación.

Instrumentos de la investigación

Se usó la guía de observación con una ficha con planteamientos estructurados y estandarizados para obtener datos de primera fuente que den consistencia a la investigación. En mérito a guía de observación se han recibido estadísticas estratificadas y cuantificadas para luego analizarlas e interpretarlas mediante el uso de estrategias estadísticas.

3.6 Contrastación de hipótesis

Considerando que la contrastación de las hipótesis en una investigación es fundamental, ello, nos permite verificar si las hipótesis planteadas en nuestra investigación se sostienen con los datos reales recolectados de primera fuente, a través de la observación y guía de observación.



Para el análisis estadístico (validación y contrastación de las hipótesis) desde el enfoque cuantitativo de nuestra investigación, los datos fueron analizados utilizando técnicas de estadísticas a través del estadígrafo SPSS-26 chi2 cuyos datos nos arrojan el grado de relación que tienen las variables de estudio, estos resultados nos han permitido rechazar la hipótesis estadística nula (H_0) y aceptar las hipótesis alternativas (H_1) con lo que conformamos la existencia de una relación significativa entre la variable inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca,

3.7 Validez del instrumento

Validación de los Instrumentos esta fue sometida al criterio de tres expertos quienes tuvieron la misión de validar los ítems planteados.

3.8 Confiabilidad de los Instrumentos

Con la finalidad de verificar su consistencia interna esta ha sido sometida al proceso de Alfa de Cronbach, cuyos resultados serán contrastados e interpretados conforme a los rangos establecidos.

FIABILIDAD ALFA DE CRONBACH

Alfa de Cronbach	N de elementos
,985	18

Fuente: del estadígrafo, elaborado por la investigadora

Interpretación

Considerando que la prueba de alfa de Cronbach es una medida de consistencia interna; es decir, verifica la relación entre los ítems de un instrumento que mide el mismo constructo, y un valor $\alpha \geq 0,81$ suele interpretarse como una fiabilidad muy alta.



Por lo tanto, el valor de $\alpha = 0,985$ indica que los 18 ítems del instrumento están altamente correlacionados entre sí y que el instrumento es muy fiable para medir la variable o el constructo en cuestión.

3.9 Plan de recolección y procesamiento de datos

En nuestra investigación cuantitativa, sigue una técnica sistemática que involucra la aplicación de la encuesta y desarrollo de la guía de la población muestral seguido por la tabulación de resultados conforme a las respuestas obtenidas para lo cual se usa el programa informático Excel con ello se elaboraron las tablas de recojo de información por cada ítem como también se representó estadísticamente la distribución porcentual en una figura estadística, con estos datos y frecuencias acumuladas se realizó la prueba de las hipótesis planteadas para ello se plantearon la hipótesis estadística H_0 y H_1 para que con el estadígrafo SPSS-26 se realice las pruebas de correlación de Rho de Spearman; estos resultados nos muestran el grado de relación entre las variables planteadas, los cuales si son menores a 0,05 se rechaza la hipótesis nula y se valida las hipótesis planteadas en la investigación, contrariamente si los resultados son mayores a 0,05 se acepta la hipótesis estadística nula, y se rechaza la hipótesis alterna.



CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Objetivo General: Analizar la inocuidad de los alimentos relacionados a la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca 2024.

OE1 Condiciones y procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercaos de Juliaca.



TABLA 1. VENTA DE CARNES ROJAS RELACIONADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024.

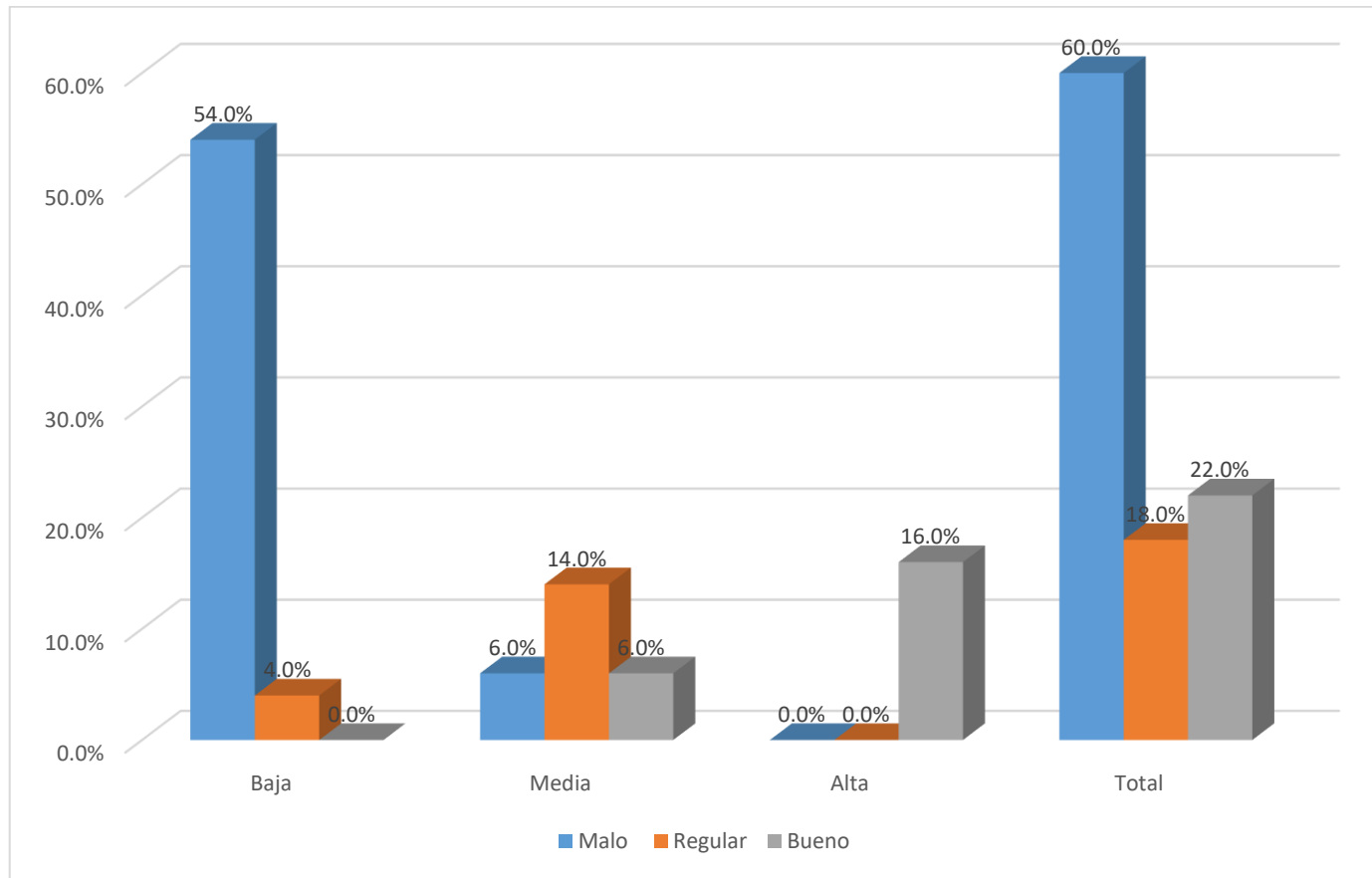
	Seguridad alimentaria						Total	
	Baja		Media		Alta		fi	%
Venta de carnes	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	27	54.0	3	6.0	0	0.0	30	60.0
Regular	2	4.0	7	14.0	0	0.0	9	18.0
Bueno	0	0.0	3	6.0	8	16.0	11	22.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0

Fuente: Guia de observación

$X^2 \text{ cal.} = 54.267 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA: 1



Fuente: Tabla 1



La tabla y figura 1. Muestra resultados de las condiciones y procedimientos en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca Donde el 54.0% de las comerciantes, expenden carne en malas condiciones, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 16.0% de las comerciantes, expenden carne en buenas condiciones, lo que implica que es alta la seguridad alimentaria, además el 60.0% de las comerciantes, expenden carne en malas condiciones y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (54.267), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que las condiciones y procedimientos en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca

El investigador Pedraza Colombia 2020 publicó en su estudio que la disponibilidad constante de carnes rojas influye directamente en la percepción de seguridad alimentaria en zonas altoandinas. (7)



TABLA 2. MANIPULACIÓN DE LAS CARNES ROJAS QUE GARANTIZAN LA INOCUIDAD RELACIONADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024.

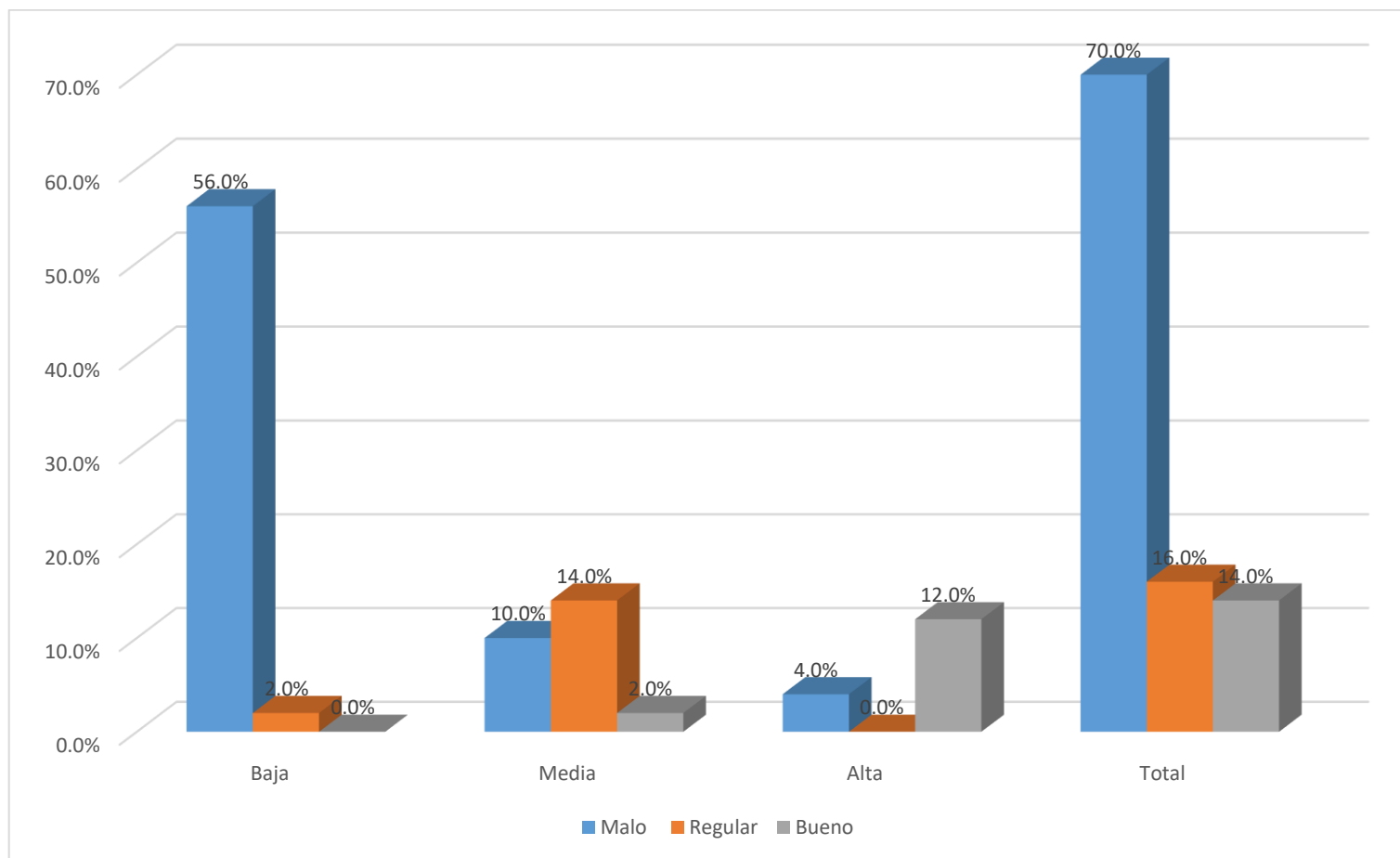
Manipulación de las carnes	Seguridad alimentaria								
	Baja		Media		Alta		Total		
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%	
Malo	28	56.0	5	10.0	2	4.0	35	70.0	
Regular	1	2.0	7	14.0	0	0.0	8	16.0	
Bueno	0	0.0	1	2.0	6	12.0	7	14.0	
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0	

Fuente: Guia de observación

$X^2 \text{ cal.} = 48.548 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA 2.



Fuente: Tabla 2



La tabla y figura 2. Muestra resultados de las condiciones y procedimientos en la manipulación de las carnes de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 56.0% de las comerciantes, la manipulación de carnes rojas realiza en malas condiciones, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 14.0% de las comerciantes, la manipulación de carnes rojas realiza en regulares condiciones, lo que implica que es media la seguridad alimentaria, además el 70.0% de las comerciantes, tienen mala condiciones en manipulación de la carne y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (48.548), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que las condiciones y procedimientos en la manipulación de las carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca.

La investigadora Huertas Bogotá 2018 concluyó que las prácticas de manipulación en puntos de venta son determinantes para garantizar la inocuidad y reducir riesgos sanitarios en productos cárnicos. (10)



TABLA 3. BUENAS PRÁCTICAS SANITARIAS EN LA VENTA DE CARNES ROJAS QUE GARANTIZAN LA INOCUIDAD RELACIONADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024.

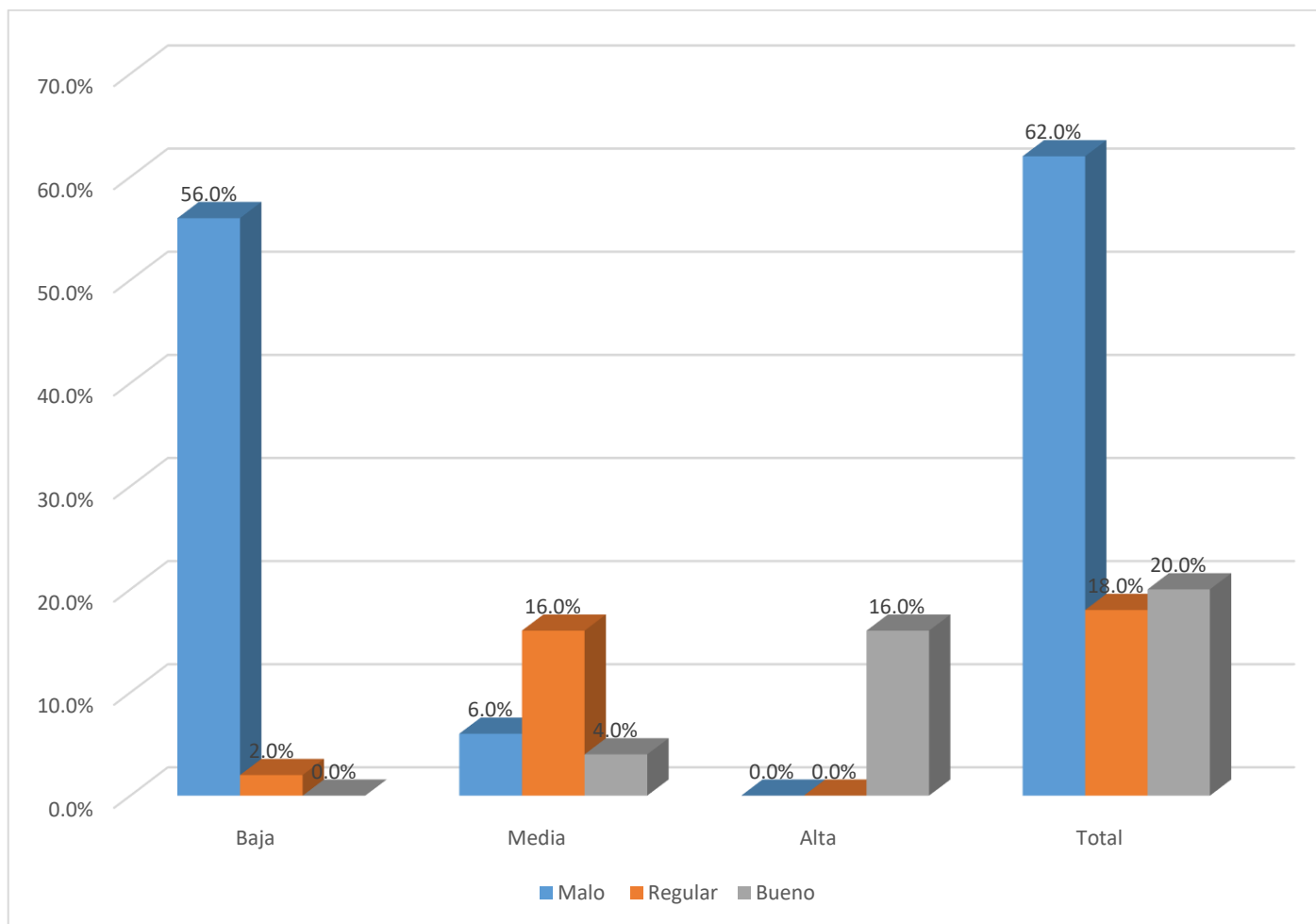
Buenas prácticas sanitarias en la venta	Seguridad alimentaria							
	Baja		Media		Alta		Total	
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	28	56.0	3	6.0	0	0.0	31	62.0
Regular	1	2.0	8	16.0	0	0.0	9	18.0
Bueno	0	0.0	2	4.0	8	16.0	10	20.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0

Fuente: Guía de observación

$X^2 \text{ cal.} = 63.801 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA 3.



Fuente: Tabla 3



La tabla y figura 3. Muestra resultados de las condiciones y procedimientos en las buenas prácticas sanitarias en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 56.0% de las comerciantes, tienen malas prácticas sanitarias, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 16.0% de las comerciantes, tienen buenas prácticas sanitarias, lo que implica que es alta la seguridad alimentaria, además el 62.0% de las comerciantes, tienen malas prácticas sanitarias y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (63.801), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que las condiciones y procedimientos en las buenas prácticas sanitarias en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca.

El investigador Allca lima 2018 público en su investigación que la aplicación de buenas prácticas sanitarias mejora significativamente la calidad microbiológica de las carnes rojas en mercados locales (14).



TABLA 4. PROCEDENCIA DE CAMALES AUTORIZADOS QUE GARANTIZAN LA INOCUIDAD RELACIONADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024.

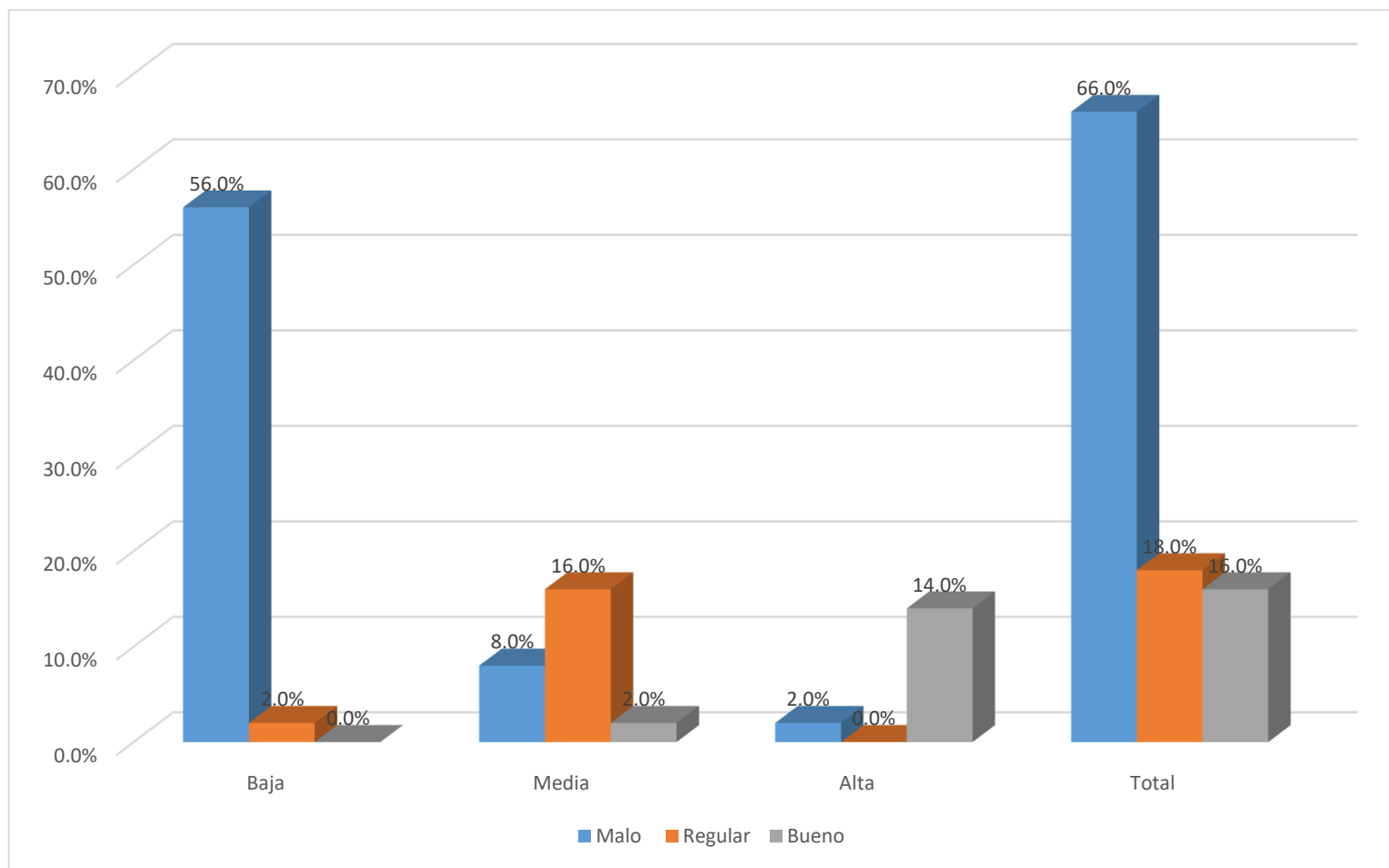
Procedencia de camales autorizados	Seguridad alimentaria							
	Baja		Media		Alta		Total	
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	28	56.0	4	8.0	1	2.0	33	66.0
Regular	1	2.0	8	16.0	0	0.0	9	18.0
Bueno	0	0.0	1	2.0	7	14.0	8	16.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0

Fuente: Guia de observación

$X^2 \text{ cal.} = 59.320 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA 4.



Fuente: Tabla 4



La tabla y figura 4. Muestra resultados de la producción de la procedencia de camales autorizados en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 56.0% de las comerciantes, la procedencia de camales autorizados están en malas condiciones, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 16.0% de las comerciantes, indican que la procedencia de camales autorizados está en regulares condiciones, lo que implica que es media la seguridad alimentaria, además el 66.0% de las comerciantes, indican que la procedencia de camales autorizados está en malas condiciones y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (59.320), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que la procedencia de camales autorizados en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca

La investigadora Pérez Lima 2019 público en su investigación donde evidenció que la trazabilidad desde camales autorizados garantiza condiciones higiénicas que fortalecen la seguridad alimentaria en zonas urbanas. (16)



TABLA 5. CALIDAD DEL ALMACENAMIENTO QUE GARANTIZA LA INOCUIDAD ASOCIADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA.

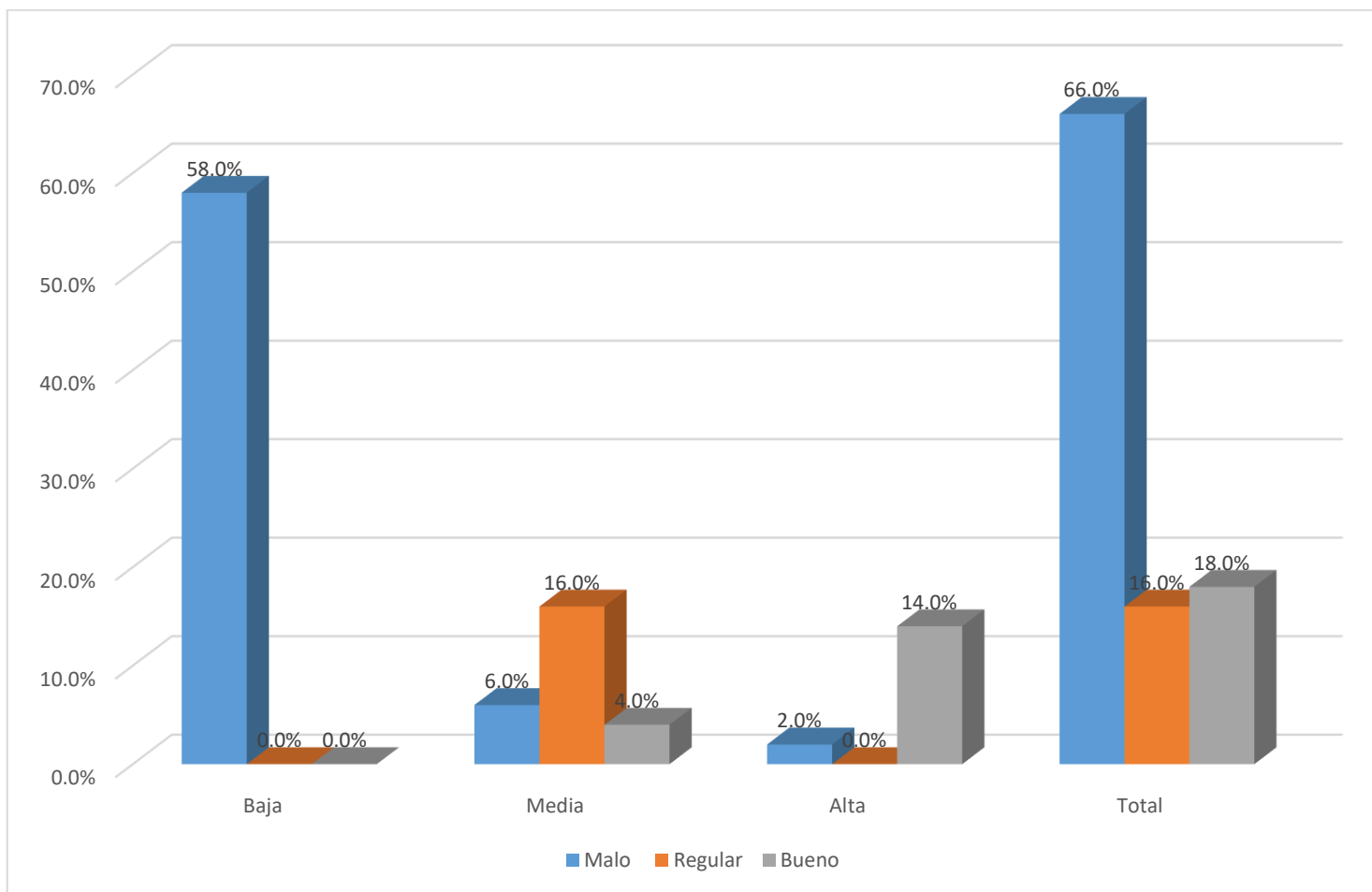
Calidad del almacenamiento	Seguridad alimentaria							
	Baja		Media		Alta		Total	
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	29	58.0	3	6.0	1	2.0	33	66.0
Regular	0	0.0	8	16.0	0	0.0	8	16.0
Bueno	0	0.0	2	4.0	7	14.0	9	18.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0%

Fuente: Guía de observación

$X^2 \text{ cal.} = 61.684 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA 5.



Fuente: Tabla 5



La tabla y figura 5. Muestra resultados de la calidad del almacenamiento en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 58.0% de las comerciantes, indican que la calidad del almacenamiento de la carne está en malas condiciones, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 16.0% de las comerciantes, indican que la calidad del almacenamiento de la carne está en regulares condiciones, lo que implica que es media la seguridad alimentaria, además el 66.0% de las comerciantes, indican que la calidad del almacenamiento de la carne está carne en malas condiciones y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (61.684), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que la calidad del almacenamiento en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca.

El investigador Villanueva Lima 2027 público en su trabajo que la calidad del almacenamiento influye en la conservación del producto y en la percepción de inocuidad por parte del consumidor. (17)



TABLA 6. ABASTECIMIENTO ADECUADO QUE GARANTIZA LA INOCUIDAD ASOCIADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA.

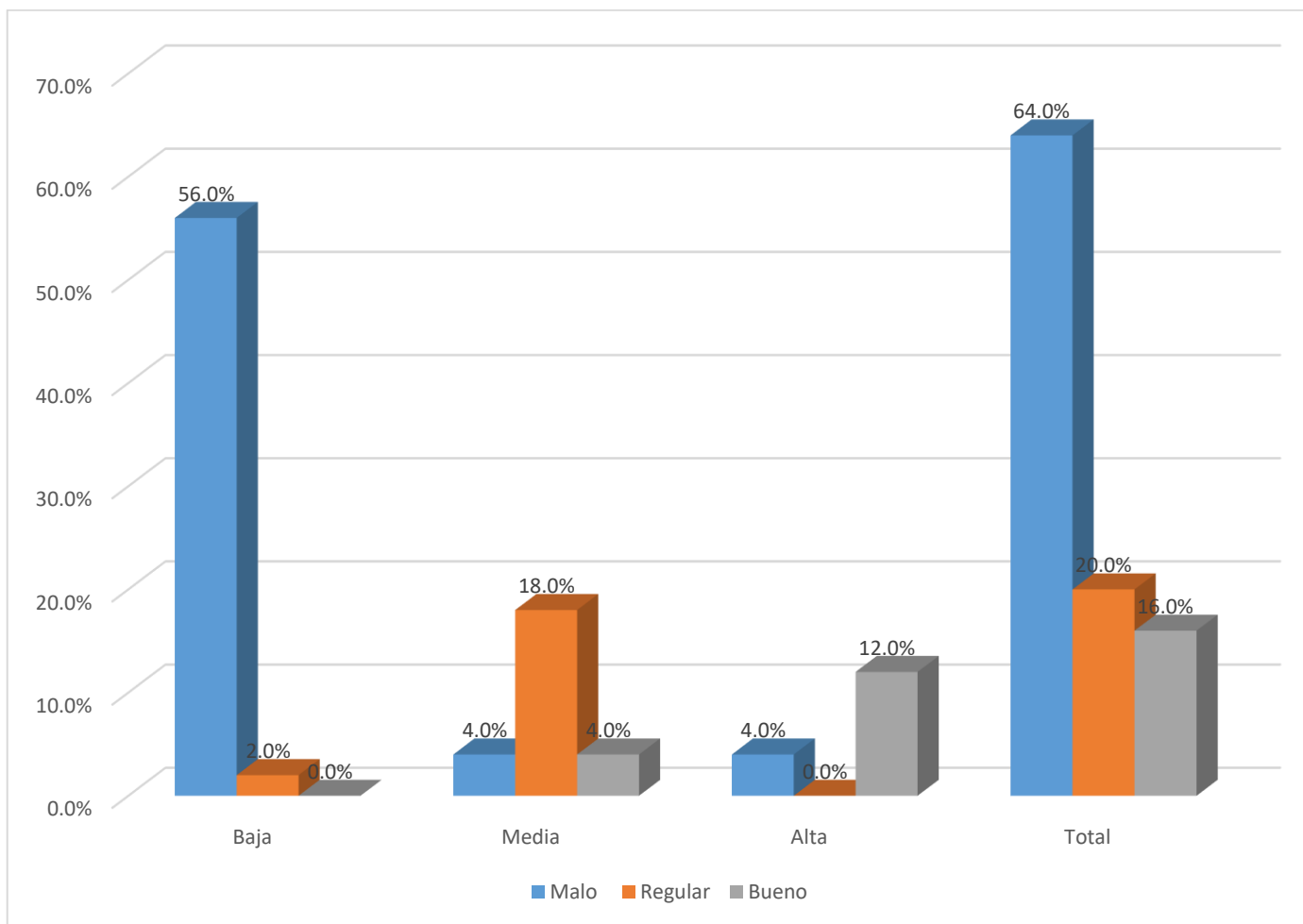
Abastecimiento adecuado	Seguridad alimentaria							
	Baja		Media		Alta		Total	
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	28	56.0	2	4.0	2	4.0	32	64.0
Regular	1	2.0	9	18.0	0	0.0	10	20.0
Bueno	0	0.0	2	4.0	6	12.0	8	16.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0

Fuente: Guia de observación

$X^2 \text{ cal.} = 54.878 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA 6.



Fuente: Tabla 6



La tabla y figura 6. Muestra resultados del abastecimiento adecuado que garantiza en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 56.0% de las comerciantes, manifiestan que el abastecimiento carne están en malas condiciones, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 18.0% de las comerciantes, manifiestan que el abastecimiento carne están en regulares condiciones, lo que implica que es alta la seguridad alimentaria, además el 64.0% de las comerciantes, manifiestan que el abastecimiento carne están en malas condiciones en malas condiciones y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (54.878), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que el abastecimiento adecuado que garantiza en la venta de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca.

El investigador Tito Juliaca 2021 concluyó que el abastecimiento continuo y controlado de carnes rojas reduce la exposición a riesgos sanitarios y mejora la seguridad alimentaria. (19)



TABLA 7. LUGARES DE EXPENDIO DE CARNES ROJAS QUE GARANTIZAN LA INOCUIDAD RELACIONADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024.

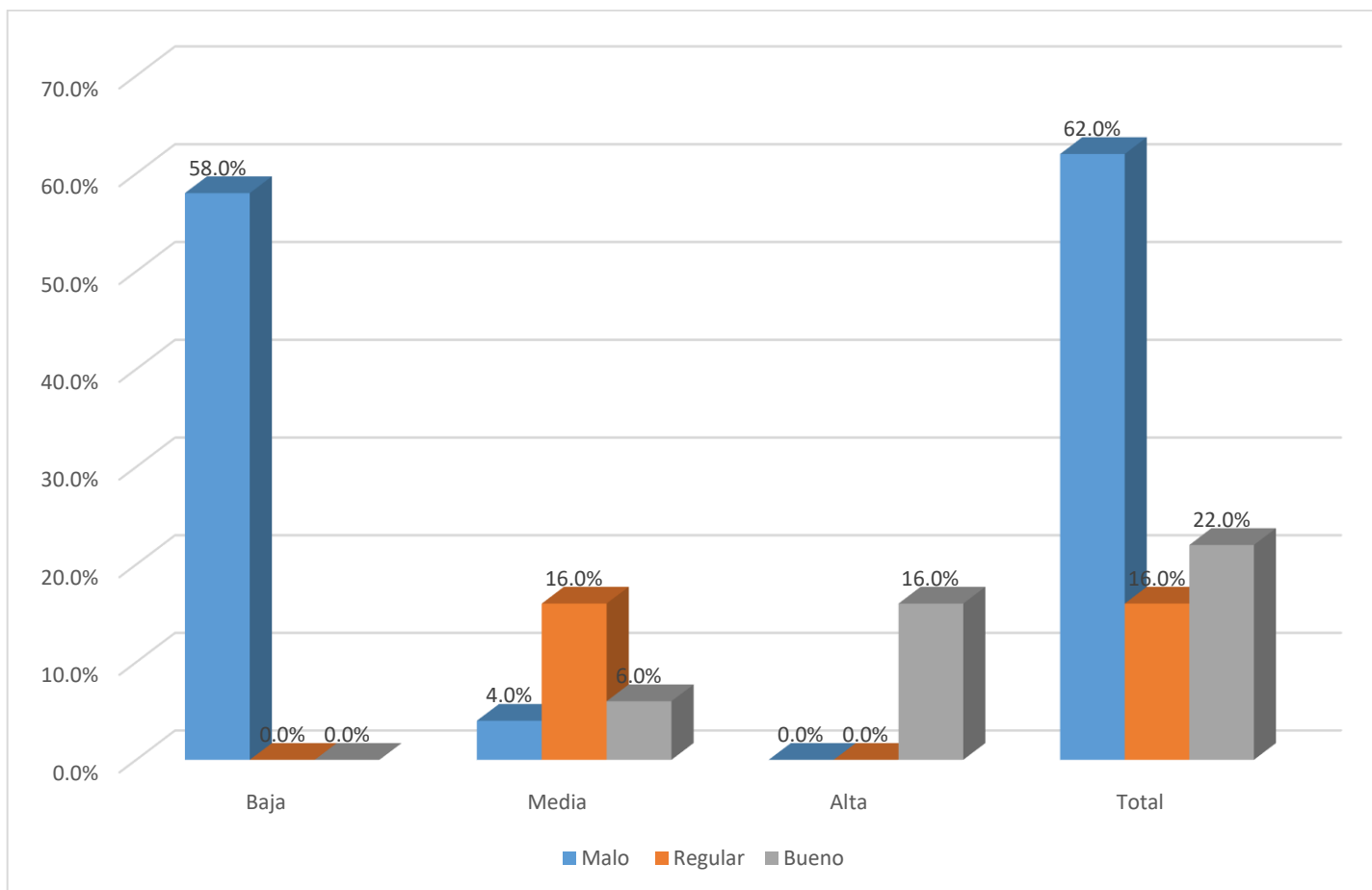
Lugares de expendio	Seguridad alimentaria							
	Baja		Media		Alta		Total	
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	29	58.0	2	4.0	0	0.0	31	62.0
Regular	0	0.0	8	16.0	0	0.0	8	16.0
Bueno	0	0.0	3	6.0	8	16.0	11	22.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0

Fuente: Guía de observación

$X^2 \text{ cal.} = 67.550 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA 7.



Fuente: Tabla 7



La tabla y figura 7. Muestra resultados de la salud del consumidor de los lugares de expendio de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 58.0% de las comerciantes, indican que los lugares de expendio no son los adecuados, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 16.0% de las comerciantes, indican que los lugares de expendio son adecuados, lo que implica que es alta la seguridad alimentaria, además el 62.0% de las comerciantes, indican que los lugares de expendio no son los adecuados y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (67.550), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que salud del consumidor de los lugares de expendio de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca.

El investigador Valverde Puno 2020 publico en su trabajo que la infraestructura y ubicación de los puntos de venta influyen en la inocuidad del producto y en la confianza del consumidor. (20)



TABLA 8. BUENAS PRÁCTICAS DEL CONSUMIDOR QUE GARANTIZAN LA INOCUIDAD ASOCIADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA.

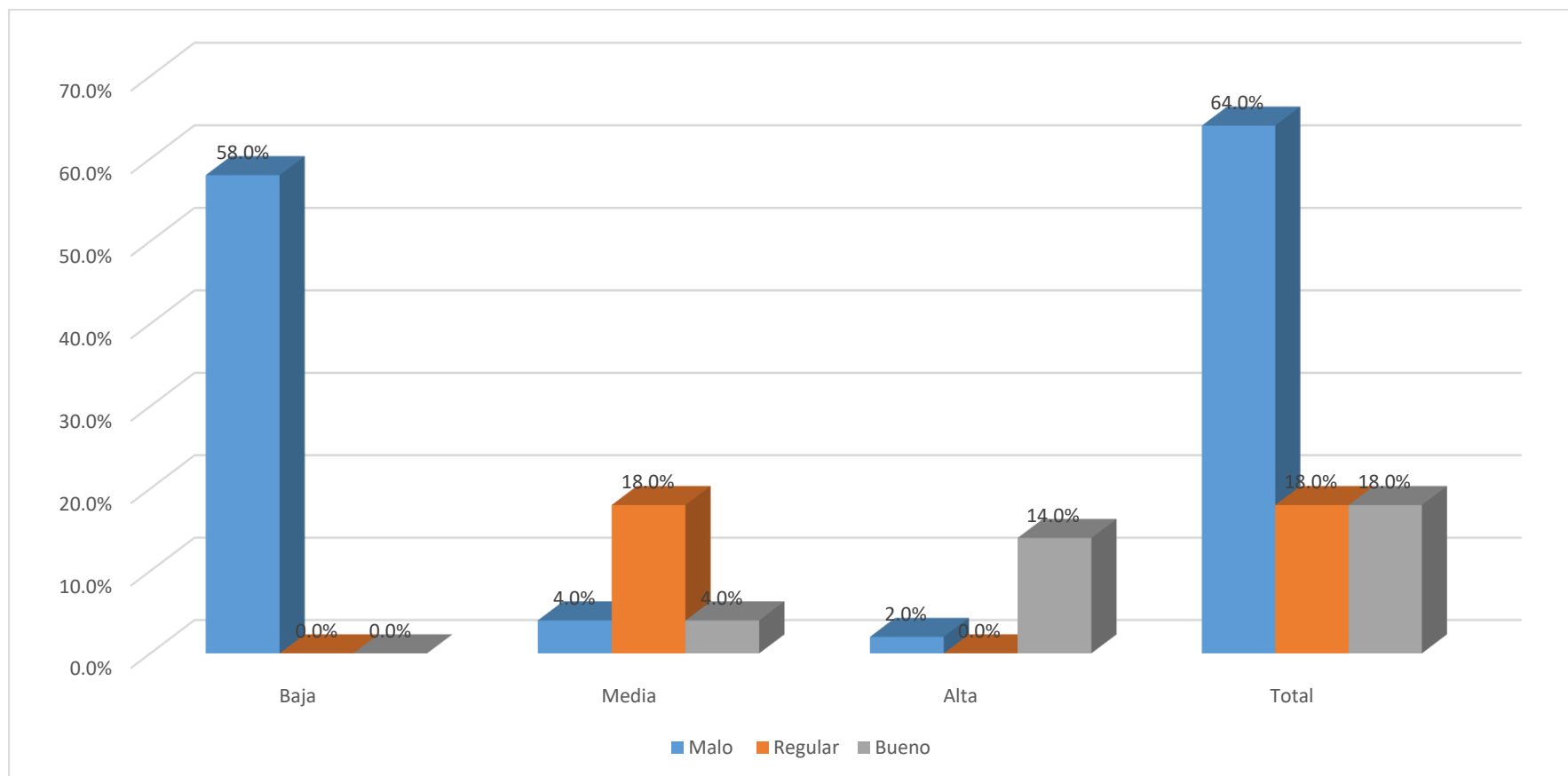
Buenas prácticas del consumidor	Seguridad alimentaria							
	Baja		Media		Alta		Total	
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	29	58.0	2	4.0	1	2.0	32	64.0
Regular	0	0.0	9	18.0	0	0.0	9	18.0
Bueno	0	0.0	2	4.0	7	14.0	9	18.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0

Fuente: Guia de observación

$X^2 \text{ cal.} = 66.341 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$



FIGURA 8.



Fuente: Tabla 8



La tabla y figura 8. Muestra resultados de la salud del consumidor en las buenas prácticas de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 58.0% de las comerciantes, indican que los lugares de expendio no son los adecuados, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 18.0% de las comerciantes, indican que los lugares de expendio son regulares, lo que implica que es media la seguridad alimentaria, además el 64.0% de las comerciantes, indican que los lugares de expendio no son los adecuados carne en malas condiciones y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (66.341), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que de la salud del consumidor en las buenas prácticas de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca.

La investigadora Velásquez Puno 2018 público en su trabajo que el comportamiento informado del consumidor, como verificar autorizaciones sanitarias, contribuye directamente a la inocuidad alimentaria. (21)



TABLA 9. PERCEPCIÓN DE INOCUIDAD DE CARNES ROJAS ASOCIADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS MERCADOS DE JULIACA.

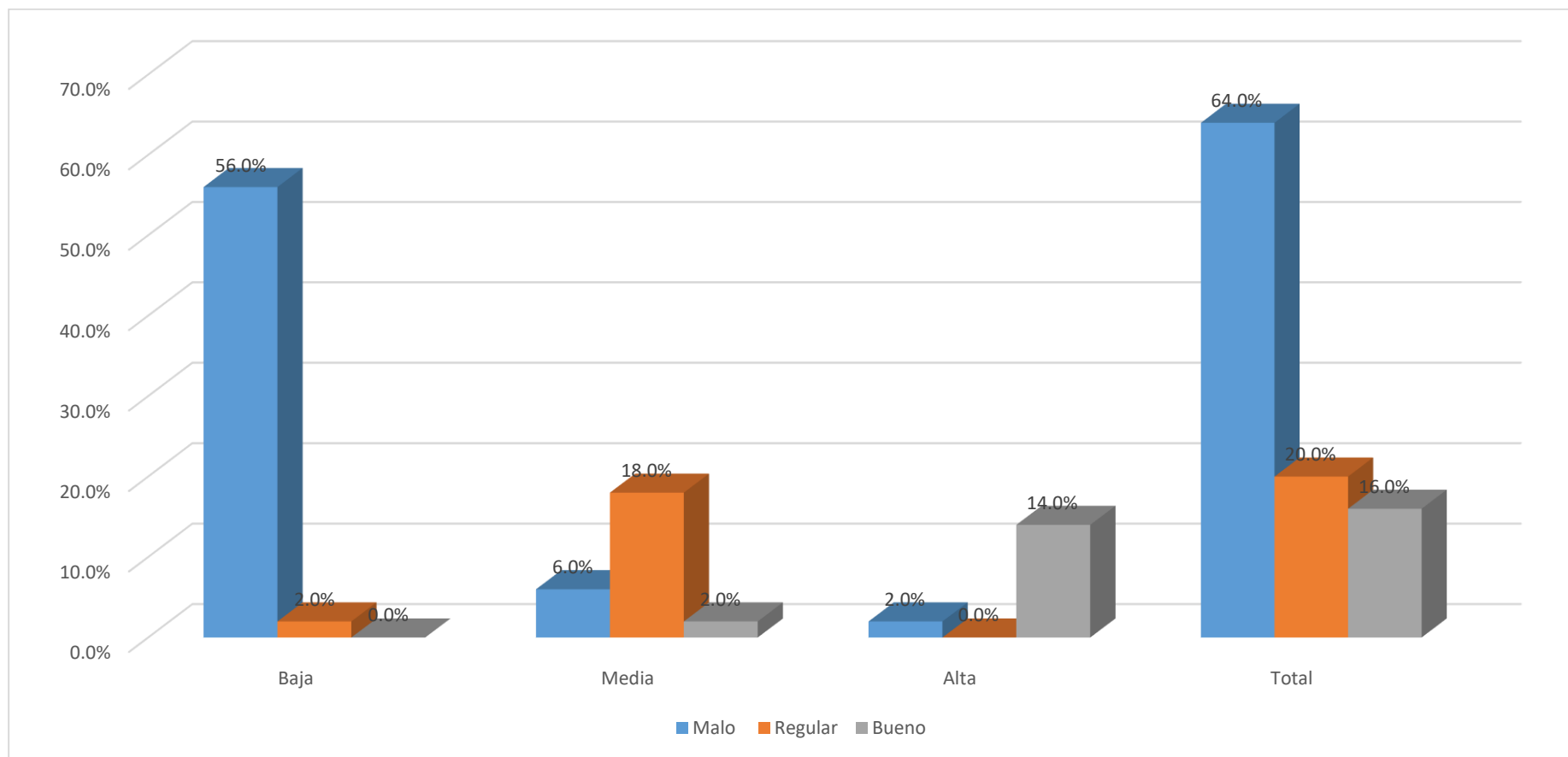
Percepción de inocuidad	Seguridad alimentaria							
	Baja		Media		Alta		Total	
	fi	%	fi	%	fi	%	fi	%
Malo	28	56.0	3	6.0	1	2.0	32	64.0
Regular	1	2.0	9	18.0	0	0.0	10	20.0
Bueno	0	0.0	1	2.0	7	14.0	8	16.0
Total	29	58.0	13	26.0	8	16.0	50	100.0

Fuente: Guia de observación

$$X^2 \text{ cal.} = 63.607 > X^2 \text{ tab.} = 9.49 \text{ gl: } 4 \text{ ns: } 0.000$$



FIGURA 9.



Fuente: Tabla 9



La tabla y figura 9. Muestra resultados de la salud del consumidor en la percepción de inocuidad de carnes rojas que garanticen la inocuidad y la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca. Donde el 56.0% de las comerciantes, perciben la inocuidad de las carnes en malas condiciones, lo que implica que es baja la seguridad alimentaria, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 18.0% de las comerciantes, perciben la inocuidad de las carnes en regulares condiciones, lo que implica que es media la seguridad alimentaria, además el 64.0% de las comerciantes, perciben la inocuidad de las carnes en malas condiciones y el 58%, tienen baja seguridad alimentaria.

De acuerdo a los resultados estadísticos, observada en la campana de Gauss y la prueba chi cuadrada calculada de valor (63.607), siendo esta superior al valor de la chi cuadrada tabulada (9.49), con 4 grados de libertad, demostrando con ello, que la prueba es significativa y por el valor de probabilidad de error de 0.000, que es inferior al parámetro de 0,05, se afirma que la salud del consumidor en la percepción de inocuidad de carnes rojas que garanticen la inocuidad se asocian con la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca.

El investigador Mamani Zepita 2018 público en su investigación que la percepción de inocuidad está vinculada al conocimiento del consumidor sobre prácticas higiénicas y procedencia del producto. (22)



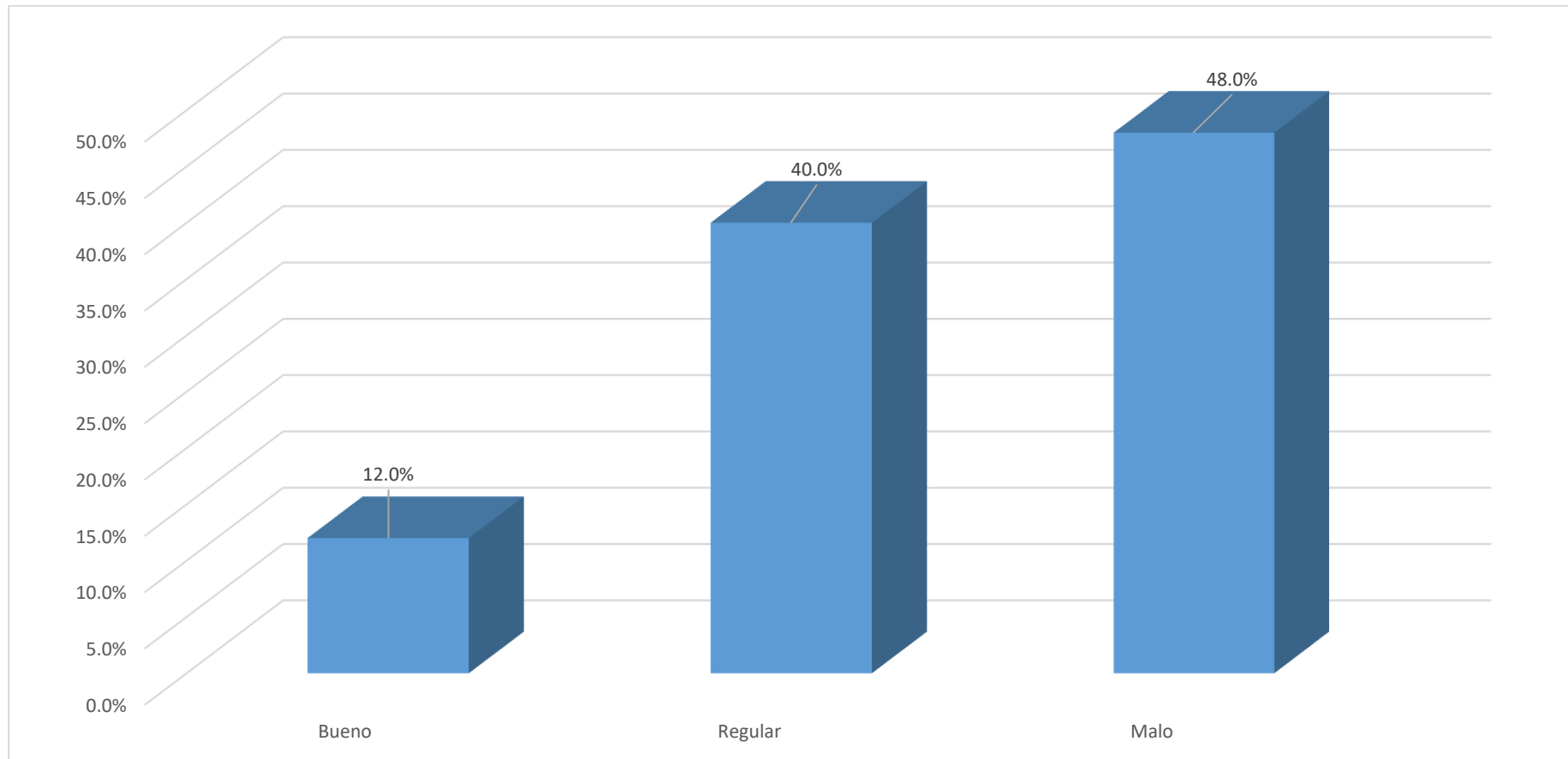
TABLA 10. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA 2024.

Seguridad Alimentaria	fi	%
Alta	6	12.0
Media	20	40.0
Bajo	24	48.0
Total	50	100.0

Fuente: Guia de observación



FIGURA 10



Fuente: Tabla 10



La tabla y figura 10. Muestra resultados de la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca 2024. Donde el 48.0% de las comerciantes, manifiestan que las carnes en seguridad alimentaria son malas, siendo ésta la de mayor frecuencia, el 40.0% de las comerciantes, manifiestan que las carnes en seguridad alimentaria es regular y el 12.0% de las comerciantes, manifiestan que las carnes en seguridad alimentaria son buenas, evidenciando que; la seguridad alimentaria en carnes rojas es mala en los mercados de Juliaca 2024.

La investigadora Layme Azángaro 2019 público en su trabajo que la seguridad alimentaria en carnes rojas depende de factores integrados como manipulación, procedencia, almacenamiento y prácticas del consumidor. (23)



CONCLUSIONES

PRIMERA: Se analizó la inocuidad de los alimentos se relacionan con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca, 2024 Ya que la prueba estadística de chi cuadrada calculada es superior al valor de chi cuadrada tabulada respecto a la inocuidad de los alimentos y su relación con la seguridad alimentaria fueron inferiores a 0.05. Por lo que se acepta la hipótesis planteada.

SEGUNDA: Se evaluó las condiciones y procedimientos se relacionan con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca, como: venta de carnes rojas con el 60% malo con n.s 0.000, manipulación de las carnes 70% malo con el n.s 0.000, buenas prácticas en la venta de carnes rojas 62% malo n.s 0.000. Por lo que se acepta la hipótesis planteada.

TERCERA: Se identificó la producción, se relacionan con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca. Como: procedencia de canales autorizados donde el 66% fue malo con n.s 0.000, calidad del almacenamiento con el 66% n.s 0.000, abastecimiento con el 64% malo n.s 0.000 .Por lo que se acepta la hipótesis planteada.

CUARTA: Se examinó la salud del consumidor se relacionan con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca, como: lugares de expendio con el 62% malo n.s 0.000, buenas prácticas del consumidor 64% malo n.s 0.000, percepción de inocuidad 64% malo n.s 0.000. Por lo que se acepta la hipótesis planteada.



QUINTA: Se describió que la seguridad alimentaria de carnes rojas fue bajo con el 58% en los mercados de Juliaca. Por lo que se acepta la hipótesis planteada.



RECOMENDACIONES

PRIMERA: Al jefe de saneamiento ambiental en coordinación con las autoridades municipales de San Román – Juliaca, fortalecer los programas de capacitación sobre buenas prácticas de higiene, manipulación y expendio de alimentos, especialmente carnes rojas. Esto mejorará la calidad sanitaria de los productos ofrecidos y garantizará la seguridad alimentaria de la población local y regional disminuyendo la morbilidad de la población.

SEGUNDA: Al jefe de la Oficina de Saneamiento Ambiental de la Municipalidad de San Román – Juliaca, se sugiere realizar inspecciones periódicas a comerciantes de carnes rojas en mercados formales e informales, e implementar medidas de seguridad e higiene en el expendio. Así se protegerá la salud de los consumidores y se promoverá un entorno seguro para la venta y consumo de productos cárnicos.

TERCERA: A los productores de carnes rojas en Juliaca, San Román y Puno, se recomienda aplicar buenas prácticas de producción desde la crianza hasta el almacenamiento, cumpliendo estrictamente la normativa vigente. Esto impacta directamente en la inocuidad de los alimentos y evita sanciones administrativas o penales por riesgos a la salud pública.

CUARTA: A los funcionarios del Ministerio de Salud, SENASA y entidades de control sanitario, se recomienda efectuar visitas preventivas y sancionadoras a productores y expendedores de carnes rojas, en cumplimiento de la Ley General de Salud y la normativa de



inocuidad alimentaria. Esta medida permitirá reducir los riesgos del expendio ambulatorio y garantizar alimentos seguros para el consumo humano.

QUINTA: A las autoridades sanitarias locales y municipales, se recomienda implementar de forma urgente un programa integral de mejora en la inocuidad de las carnes rojas en los mercados de Juliaca. Este debe incluir capacitaciones periódicas, supervisión sanitaria constante y fiscalización de condiciones de almacenamiento y refrigeración, fomentando así una cultura de consumo responsable y saludable.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organismo Mundial de la Salud. Inocuidad de los alimentos, Un asunto de todos. disponible en: https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/campaign-guide-es.pdf?o=8623/&sfvrsn=37873dd9_2.
2. Pedraza B, Cordoba L. La Calidad Higienica de los Alimentos y su Aporte a la Seguridad Alimentaria. Primera edición ed. 978-958-52636 , editor. Colombia: EIDEC; 2020.
3. Organismo Mundial de la Salud. Inocuidad de los alimentos. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.
4. La Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura. seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos. Disponible en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f1bb882a-b059-4368-9022-c70840d77ce5/content>.
5. Barrios LA. Procesamiento alternativo para la mejora de la preservación de productos cárnicos de pasta fina cocido. abordaje de vallas y factibilidad. disponible en:
<https://www.unsam.edu.ar/institutos/incalin/repositorio/Maestria/LuisBarrios.pdf>.
6. Burin L. portal de inocuidad. [Online], Buenos Aires: portal de la inocuidad; 2022. Acceso 10 de febrerode 2024. Disponible en: <https://www.portaldeinocuidad.com/web/pccs-en-la-industria-carnica-diferencia-de-criterios/>.
7. Pedraza B, Cordoba L. La calidad higiénica de los alimentos y su aporte a la seguridad alimentaria. Disponible en: <https://www.editorialeidec.com/wp->



content/uploads/2020/11/Libro-la-inocuidad-de-alimentos-y-su-aporte-a-la-seguridad-alimentaria.pdf.

8. Avecillas Guaranda C. Determinación de las buenas practicas de manufactura en la venta de carne en el mercado isla trinidad. disponible en: <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/AVECILLAS%20GUARANDA%20INES%20CAROLINA.pdf>.
9. Revista Colombia Potencia de Vida. GOV. CO. [Online]; s/a. Acceso 11 de febrerode 2024 [disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/salud/paginas/inocuidad-alimentos.aspx>]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/salud/paginas/inocuidad-alimentos.aspx#>.
10. Huertas Moreno A. Repositorio.unal.edu.co. [Online], Colombia; 2018. Acceso 3 de 03de 2024 [disponible en: <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/69490/Tbjo%20grado%208%20Feb%202019%20-%20FINAL.pdf?sequence=2&isAllowed=y>]. Disponible en: <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/69490/Tbjo%20grado%208%20Feb%202019%20-%20FINAL.pdf?sequence=2&isAllowed=y>.
11. Betancourt Garcia M. Políticas de seguridad alimentaria nutricional y desarrollo territorial en Colombia. 2017th ed. Colombia: Escuela Superior de Administración Pública; 2017.
12. Rojas Guarnizo LA. Pontificia Universidad Javeriana. [Online]. Bogota; 2021. Acceso 11 de febrero de 2024. Disponible en: <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/54021>.



13. Callupe Llallico DT, Vilches Benito JJ. Gestion de la inocuidad alimentaria en el restaurant gran gourmet tarma 2015. Disponible en:
<https://repositorio.uncp.edu.pe/handle/20.500.12894/6288>.
14. Allca Rupailla F. IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) EN EL COMEDOR MUNICIPAL DEL DISTRITO DE TALAVERA. Disponible en:
<https://repositorio.unajma.edu.pe/handle/20.500.14168/32/browse?type=author&v alue=Allcca+Rupailla%2C+Fredy>.
15. Rosales G, Mercado W. Efecto de los cambios en el precio de los alimentos sobre el consumo de quinua y la seguridad alimentaria rural en el Perú. Disponible en:
<https://doaj.org/article/5c8909afde064379831cff6f0dc828b1>.
16. Pérez Pinto E. Análisis para la mejora de la inocuidad alimentaria en un restaurante, ubicado en el distrito de miraflores. disponible en:
<https://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/20.500.14546/52?locale-attribute=es>.
17. Villanueva Quispe RL. Programa de inocuidad alimentaria sobre conocimientos en manipulación de alimentos al personal de cocina del Hospital Loayza Lima, 2017. disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/12584>.
18. Carlosviza Amanqui L. Nivel de información y consumo de alimentos con respecto a la implementación de la ley de promoción social de la alimentación saludable. Disponible en:
<https://unaj.edu.pe/revistacientificawaynarroque/index.php/rCSAW/article/view/76>.
19. Tito Apaza DE. CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Recuperado de:



http://tesis.unap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14082/15435/Tito_Apaza_Delia_Estefani.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

20. Valverde León BL. RELACIÓN DE LA CALIDAD SANITARIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR TERCERIZACIÓN Y LA SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNA PUNO PERIODO 2018. disponible en:
https://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14082/17442/Blanca_Luz_Valverde_Leon.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
21. Velasquez Yujra Y. INFLUENCIA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ESTADO. Disponible en:
http://tesis.unap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14082/10845/Velasquez_Yujra_Yusemia.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
22. Mamani Quispe ET. INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS MAYORES DEL DISTRITO DE ZEPITA, CHUCUITO Puno 2016. recuperado de:
https://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14082/11973/Mamani_Quispe_Edith_Tania.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
23. Layme Cotacallapa E. "CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS SOBRE HIGIENE EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LA CARGA MICROBIOLÓGICA DE SOCIAS DE COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE AZÁNGARO. recuperado de:
https://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14082/3616/Layme_Cotacallapa_Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y.



24. Huaman Cabrejo RL. Identificación de los factores que limitan la aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos en el Mercado Modelo de Piura. Disponible en <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/15067>.
25. Monge Arroyo JA. Evaluación de conocimientos de inocuidad alimentaria en manipuladores de alimentos de establecimientos de comida étnica de la comuna de Providencia, Chile. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/175982>.
26. Viceministerio de Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura y Riego. Plan nacional de seguridad alimentaria y nutricional. Disponible en: <https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/seguridad-alimentaria/plan-acional-seguridad-2015-2021.pdf>.
27. Calero León CJ. Seguridad alimentaria en el Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos. Disponible en: <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/20595>.
28. Silva Dávila M. Estilos de vida saludable y su relación con el estado nutricional de licenciados en enfermería del hospital regional de Pucallpa, 2020. Disponible en: <https://repositorio.uap.edu.pe/handle/20.500.12990/9901>.
29. Celaya Cifuentes S, Botella Romero F, Sánchez Sáez P, León Ortiz M, Mas Romero M, Plaza Carmona L, et al. Estado nutricional de ancianos hospitalizados en una unidad geriátrica de agudos. Recuperado de <https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/03005/show>.
30. Gonzales Lozano SPL. Carnes rojas: aporte nutricional, formas de consumo, industrialización, efectos en la salud. Recuperado de



<https://repositorio.une.edu.pe/entities/publication/a99f74a1-c09f-4448-991c-4ab19823c8c5>.

31. Organización Panamericana de la salud, Organización Mundial de la salud. Promoción de la salud. [Online].; 2023. Acceso 12 de 02 de 2024 [Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/promocion-salud>]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/promocion-salud>.
32. Organización Panamericana de la Salud. Alimentación saludable. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/alimentacion-saludable>.
33. Priego Alvarez HR. Análisis mercadológico del comportamiento del consumidor. Disponible en: <https://ddd.uab.cat/pub/tesis/2005/tdx-0524106-230814/tdx.html>.
34. Gonzales Malca J, Portocarrero Villegas S, Abanto López M. Calidad de las carnes producidas en la región Amazonas, Perú. DOI: <https://doi.org/10.25127/aps.20191.481>.
35. Dpto. Ciencias Agroforestales SGdIA, Horcada Ibañez AL, Polvillo Polo O. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA CARNE. En [https://idus.us.es/browse?value=Horcada%20Ib%C3%A1%C3%B1ez %](https://idus.us.es/browse?value=Horcada%20Ib%C3%A1%C3%B1ez%20%20), editor. Conceptos básicos sobre la carne. Sevilla España: La producción de carne en Andalucía; 2005. p. 28.
36. Hernandez Sampieri R, Fernandez Collado C, Baptista Lucio MdP. Metodología de la Investigación. Sexta Edición ed. McGRAW-HILL , editor. México: INTERAMERICANA EDITORES S.A. DE C.V.; 2014.
37. Triola MF. Estadística: Para la ciencia y la tecnología. disponible en: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2015/09/estadistica.pdf>.
38. García L. Gestión de la inocuidad alimentaria en productos cárnicos..



39. Martínez R. Higiene y manejo de alimentos en mercados tradicionales. Puno: Editorial Surandina.
40. Muñoz A. Implementación de sistemas de seguridad alimentaria en mercados. Arequipa: Ediciones del Sur.
41. Fernández J, Pérez M. Seguridad alimentaria en mercados locales: Desafíos y soluciones. Lima: Editorial Andina.
42. Organización Mundial de la Salud. a inocuidad de los alimentos: Enfoque integral..
43. Rodríguez P. Contaminación de alimentos en mercados de América Latina. Lima: Fondo Editorial de la PUCP.
44. Fernández Fuentes F. Evaluación de la inocuidad alimentaria en el primer eslabón de la cadena de producción de carne, en el Uruguay. 11 de Mar de 2006. disponible en: <https://bibliotecadigital.fvet.edu.uy/bitstream/handle/123456789/2679/FV-27426.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
45. Maldonado Siman E, López Duran L, Ruiz Flores A, Cardena Meneces JA, Martínez Hernández PA, Rodríguez de Lara R. Revista Científica, FCV-LUZ / Vol. XXII, Nº 1, 44 - 50, 2012. [Online].; 2012. Acceso 12 de febrero de 2024 [disponible en: <https://produccioncientificaluz.org/index.php/cientifica/article/view/15689/15662>]. Disponible en: <https://produccioncientificaluz.org/index.php/cientifica/article/view/15689/15662>.
46. Calero León CJ. Seguridad alimentaria en el Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos. Disponible en: <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/20595>.



ANEXOS



ANEXO 1 MATRIZ DE SISTEMATIZACIÓN DE DATOS

MUESTRA	VARIABLE 1 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS									VARIABLE 2 SEGURIDAD ALIMENTARIA																
	Condiciones y procedimientos			Producción			Salud del consumidor			Condición y acceso			Alimentos inocuos y nutritivos			Vida saludable										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	V1	V2	D1	D2	D3	D4	D5	D6
1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	27	9	9	9	9	9	9
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18	6	6	6	6	12	6
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45	45	15	15	15	15	30	15
5	3	1	1	3	1	1	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	4	15	18	5	5	5	5	13	8
6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	27	9	9	9	9	18	9
7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18	6	6	6	6	12	6
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
9	5	2	5	1	1	2	5	1	1	4	4	5	4	5	1	5	1	5	23	34	12	4	7	13	21	11
10	5	1	5	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	1	5	37	37	11	11	15	15	22	11
11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18	6	6	6	6	12	6
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	36	12	12	12	12	24	12
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	9	17	3	3	3	6	11	6
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
18	1	1	1	1	1	2	1	2	1	3	2	2	3	3	1	3	2	5	11	24	3	4	4	7	17	10
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	9	10	3	3	3	4	6	3
20	1	2	4	2	4	4	4	4	1	4	4	4	1	4	1	4	4	4	26	30	7	10	9	12	18	12
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
22	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45	45	15	15	15	15	30	15



23	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18	6	6	6	6	12	6
24	5	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	1	5	1	5	1	5	38	32	13	12	13	14	18	11
25	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	27	9	9	9	9	18	9
26	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	36	12	12	12	12	24	12
27	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18	6	6	6	6	12	6
28	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10	18	3	3	4	6	12	6
29	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	1	5	45	37	15	15	15	15	22	11
30	5	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	27	25	9	9	9	9	16	9
31	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	27	9	9	9	9	18	9
32	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	11	15	3	3	5	5	10	5
33	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	17	18	5	6	6	6	12	6
34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	36	12	12	12	12	24	12
35	4	1	1	1	1	1	4	2	2	2	4	4	1	4	1	4	4	4	17	28	6	3	8	10	18	12
36	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
37	2	2	1	2	2	3	2	3	3	3	3	2	3	4	1	3	3	3	20	25	5	7	8	8	17	9
38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18	6	6	6	6	12	6
39	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
40	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
41	2	2	1	1	1	1	1	1	1	3	3	1	3	4	1	1	1	4	11	21	5	3	3	7	14	6
42	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
43	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3
45	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	27	9	9	9	9	18	9
46	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	27	9	9	9	9	18	9
47	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18	6	6	6	6	12	6
48	3	3	3	1	1	3	1	2	3	3	1	1	3	3	1	1	1	2	20	16	9	5	6	5	11	4
49	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	1	5	45	37	15	15	15	15	22	11
50	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9	3	3	3	3	6	3



MATRIZ DE SISTEMATIZACIÓN DE DATOS SPSS

datooooo ALISSANDRA.sav [ConjuntoDatos1] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

	Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos	Columnas	Alineación	Medida	Rol
1	P1	Númerico	8	0	Venta de carnes	{1, Aseo per...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
2	P2	Númerico	8	0	Manipulación d...	{1, Indumen...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
3	P3	Númerico	8	0	Buenas práctic...	{1, Higiene ...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
4	P4	Númerico	8	0	Procedencia de...	{1, Transpor...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
5	P5	Númerico	8	0	Calidad del alm...	{1, Tempera...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
6	P6	Númerico	8	0	Abastecimiento...	{1, Calidad ...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
7	P7	Númerico	8	0	Lugares de exp...	{1, Infraestr...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
8	P8	Númerico	8	0	Buenas práctic...	{1, Elección...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
9	P9	Númerico	8	0	Percepción de i...	{1, Confianz...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
10	P10	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
11	P11	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
12	P12	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
13	P13	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
14	P14	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
15	P15	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
16	P16	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
17	P17	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
18	P18	Númerico	8	0	Condición y ac...	{1, No cump...	Ninguna	8	Derecha	Nominal	Entrada
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											

Vista de datos Vista de variables

IBM SPSS Statistics Processor está listo Unicode:ON



Hipótesis general.

Ha: La inocuidad de los alimentos, se relaciona directamente con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Ho: La inocuidad de los alimentos, no se relaciona con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Prueba chi cuadrada

Inocuidad de los alimentos	Valor	Grados de libertad	Significación asintótica (bilateral)
Condiciones y procedimientos	63.801	4	0.000
Producción	61.684	4	0.000
Salud del consumidor	67.550	4	0.000

Fuente: elaboración del investigador

De acuerdo a los resultados estadísticos de la prueba chi cuadrada calculada, se evidencia que es superior al valor de la chi cuadrada tabulada, además la probabilidad de error es menor al parámetro de 0.05, de ello se afirma que existe asociación de dependencia entre las variables, de inocuidad de los alimentos con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca

Prueba de medidas simétricas

		Valor	Error estándar asintótico	T aproximada	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall	,908	,040	9,527	,000
N de casos válidos		50			

Fuente: Elaboración del investigador

La prueba de medidas simétricas Tau-b de Kendall, muestra un coeficiente de 0.908, de ello se infiere que existe influencia directa, de las características maternas y obstétricas en la duración del tercer periodo del parto y por el valor de la probabilidad de error de 0.001 que es menor al parámetro de 0.05, se afirma



que la prueba es significativa, aceptando con ello la hipótesis de investigación; donde, la inocuidad de los alimentos, se relaciona directamente con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Hipótesis específica 1.

Ha: Las condiciones y procedimientos se relacionan directamente con la inocuidad en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Ho: Las condiciones y procedimientos no se relacionan con la inocuidad en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Prueba chi cuadrada

Condiciones y procedimientos	Valor	Grados de libertad	Significación asintótica (bilateral)
Venta de carnes	54.267	4	0.000
Manipulación de las carnes	48.548	4	0.000
Buenas prácticas sanitarias en la venta	63.801	4	0.000

Fuente: elaboración del investigador

De acuerdo a los resultados estadísticos de la prueba chi cuadrada calculada, se evidencia que es superior al valor de la chi cuadrada tabulada, en la dimensión de características maternas, donde, la probabilidad de error es menor al parámetro de 0.05, de ello se afirma que existe asociación de dependencia entre las variables, las condiciones y procedimientos con la inocuidad en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Prueba de medidas simétricas

	Valor	Error estándar asintótico	T aproximada	Significación aproximada
Ordinal por ordinal Tau-b de Kendall	,824	,062	8,108	,000
N de casos válidos	50			

Fuente: Elaboración del investigador



La prueba de medidas simétricas Tau-b de Kendall, muestra un coeficiente de 0.824, de ello se infiere que existe relación directa, de las condiciones y procedimientos con la inocuidad en el expendio de carnes rojas y por el valor de la probabilidad de error de 0.002 que es menor al parámetro de 0.05, se afirma que la prueba es significativa, aceptando con ello la hipótesis de investigación; evidenciando que; las condiciones y procedimientos se relacionan directamente con la inocuidad en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Hipótesis específica 2.

Ha: La seguridad alimentaria se relaciona directamente con la producción en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Ho: La seguridad alimentaria no se relaciona directamente con la producción en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Prueba chi cuadrada

Producción	Valor	Grados de libertad	Significación asintótica (bilateral)
Procedencia de camales autorizados	59.320	4	0.000
Calidad del almacenamiento	61.684	4	0.000
Abastecimiento adecuado	54.878	4	0.000

Fuente: elaboración del investigador

De acuerdo a los resultados estadísticos de la prueba chi cuadrada calculada, se evidencia que es superior al valor de la chi cuadrada tabulada, en la dimensión de producción donde, la probabilidad de error es menor al parámetro de 0.05, de ello se afirma que existe asociación de dependencia entre las variables, la seguridad alimentaria con la producción en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca.



Prueba de medidas simétricas

		Valor	Error estándar asintótico	T aproximada	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall	,766	,091	6,376	,000
N de casos válidos		50			

Fuente: Elaboración del investigador

La prueba de medidas simétricas Tau-b de Kendall, muestra un coeficiente de 0.766, de ello se infiere que existe relación directa, de la seguridad alimentaria con la producción en el expendio de carnes rojas y por el valor de la probabilidad de error de 0.035 que es menor al parámetro de 0.05, se afirma que la prueba es significativa, aceptando con ello la hipótesis de investigación; evidenciando que; la seguridad alimentaria se relaciona directamente con la producción en el expendio de carnes rojas en los mercados de Juliaca

Hipótesis específica 3.

Ha: La seguridad alimentaria se relaciona directamente con la salud del consumidor en el expendio de alimentos de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Ho: La seguridad alimentaria no se relaciona directamente con la salud del consumidor en el expendio de alimentos de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Prueba chi cuadrada

	Valor	Grados de libertad	Significación asintótica (bilateral)
Salud del consumidor			
Lugares de expendio	67.550	4	0.000
Buenas prácticas del consumidor	66.341	4	0.000
Percepción de inocuidad	63.607	4	0.000

Fuente: elaboración del investigador



De acuerdo a los resultados estadísticos de la prueba chi cuadrada calculada, se evidencia que es superior al valor de la chi cuadrada tabulada, en la dimensión de salud del consumidor, donde, la probabilidad de error es menor al parámetro de 0.05, de ello se afirma que existe asociación de dependencia entre las variables, de seguridad alimentaria con la salud del consumidor en el expendio de alimentos de carnes rojas en los mercados de Juliaca.

Prueba de medidas simétricas

		Valor	Error estándar asintótico	T aproximada	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall	,810	,079	6,749	,000
N de casos válidos		50			

Fuente: Elaboración del investigador

La prueba de medidas simétricas Tau-b de Kendall, muestra un coeficiente de 0.810, de ello se infiere que existe relación directa, de la seguridad alimentaria con la salud del consumidor y por el valor de la probabilidad de error de 0.035 que es menor al parámetro de 0.05, se afirma que la prueba es significativa, aceptando con ello la hipótesis de investigación; evidenciando que; la seguridad alimentaria se relaciona directamente con la salud del consumidor en el expendio de alimentos de carnes rojas en los mercados de Juliaca.



Base de Datos en SPSS

	V1	V2	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	var	var	var	var
1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
9	2	3	3	1	3	1	1	1	3	1	1				
10	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3				
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
18	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
20	2	2	1	1	3	1	3	3	3	3	3				
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
24	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
25	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
26	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
29	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
30	2	2	3	1	2	2	2	2	2	2	2				
31	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
35	1	2	3	1	1	1	1	1	3	1	1				

Generando tablas de contingencia

The screenshot shows the SPSS 'Análisis' menu with the following options:

- Informes
- Estadísticos descriptivos
- Estadísticas Bayesianas
- Tablas
 - Comparar medias
 - Modelo lineal general
 - Modelos lineales generalizados
 - Modelos mixtos
 - Correlacionar
 - Regresión
 - Loglineal
 - Redes neuronales
 - Clasificar
 - Regulación de dimensiones
 - Escala
 - Pruebas no paramétricas
 - Predicciones
 - Supervivencia
 - Respuesta múltiple
 - Análisis de valores perdidos...
 - Imputación múltiple
 - Muestras complejas
 - Simulación...
 - Control de calidad
 - Curga COR...
 - Modelado espacial y temporal...
 - Marketing directo
- Ejecuciones...
- Descriptivos...
- Explorar...
- Tablas cruzadas...
- Análisis TURF
- Bazón...
- Gráficos E-P...
- Gráficos Q-Q...

TRASLADO DE PREGUNTAS



ALI CONDORI.sav [ConjuntoDatos2] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Visible: 11 de 11 variables

28 : V2

	V1	V2	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	var	var	var	var
1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
5	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1				
6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
9	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
18	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
24	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
25	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
26	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
29	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
30	2	2	3	1	2	2	2	2	2	2	2				
31	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
35	1	2	3	1	1	1	1	1	1	3	1				

IBM SPSS Statistics Processor está listo | Unicode:ON | 05:01 p.m. 21/08/2025

RESULTADOS DE ESTADÍSTICOS DE CHI CUADRADA Y TAU B DE KENDALL

*Resultado1 [Documento1] - IBM SPSS Statistics Visor

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	54,267 ^a	4	,000
Razón de verosimilitud	54,009	4	,000
Asociación lineal por lineal	37,581	1	,000
N de casos válidos	50		

a. 5 casillas (55,6%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,44.

Medidas simétricas

	Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada	
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall	,824	,062	8,108	,000
N de casos válidos	50				

a. No se presupone la hipótesis nula.
b. Utilización del error estándar asintótico que presupone la hipótesis nula.

→ **P2 * V2**

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	48,548 ^a	4	,000
Razón de verosimilitud	40,765	4	,000
Asociación lineal por lineal	27,064	1	,000
N de casos válidos	50		

a. 6 casillas (66,7%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,12.

Medidas simétricas

	Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada	
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall	,824	,062	8,108	,000
N de casos válidos	50				

IBM SPSS Statistics Processor está listo | Unicode:ON | H: 191, W: 377 pt | 05:02 p.m. 21/08/2025



ANEXO 2. MATRIZ DE CONSISTENCIA

Inocuidad de los alimentos y su relación con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca, 2024

Planteamiento del Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores	Criterios de valoración	Metodología
¿Cómo se relaciona la inocuidad de los alimentos con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca?	OG. – Analizar la relación de la inocuidad de los alimentos con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca. Puno 2025?	HG. – La inocuidad de los alimentos se relaciona directamente con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca.?	Variable 1: Inocuidad De Los Alimentos	1.1 Condiciones y procedimientos 1.2 Producción 1.3 Salud del consumidor	-Venta de carnes -Manipulación de las carnes -Buenas prácticas sanitarias en la venta -Procedencia de camales autorizados -Calidad del almacenamiento - Abastecimiento adecuado -Lugares de expendio -Buenas prácticas del consumidor -Percepción de inocuidad	Alta Media Baja Alta Media Baja Alta Media Baja	Diseño: No experimental, Tipo de estudio: Básico, nivel correlacional. Enfoque: Cuantitativo. Población: 57 comerciantes de carnes rojas en mercados de Juliaca. Muestra: 50 comerciantes, seleccionados mediante muestreo no probabilístico. Técnica: Variable 1: Observación. Variable 2: Observación Instrumento: Variable 1: Guía de evaluación.
Problemas específicos 1. ¿Cuál es la relación de las condiciones y procedimientos con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?	Objetivos específicos Evaluar la relación de las condiciones y procedimientos con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.	Hipótesis específicas Las condiciones y procedimientos que tiene la seguridad alimentaria de carnes rojas se relacionan directamente de la inocuidad de los alimentos en los mercados de Juliaca.	Variable 2 Seguridad Alimentaria	2.1 Seguridad alimentaria	2.1.1 Disponibilidad de carne certificada 2.1.2 Acceso 2.1.3 Utilización 2.1.4 Estabilidad	Escala de valores: 10 – 12 puntos → Nivel Alto: Condiciones óptimas de inocuidad y seguridad alimentaria. 7 – 9 puntos → Nivel Medio:	Variable 2: Guía de observación con criterios técnicos estandarizados. Análisis: Estadístico, con SPSS-26 (prueba de Rho de Spearman). Validez: Validación por juicio de expertos. Confiabilidad: Alfa de Cronbach = 0.985 (muy alta).



<p>2. ¿Cuál es la relación de la producción, con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?</p> <p>3. ¿Cuál es la relación de la salud del consumidor en la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?</p> <p>4. ¿Cómo se presenta la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca?</p>	<p>Identificar la relación de la producción, con la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.</p> <p>3. Analizar la relación de la salud del consumidor en la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca.</p> <p>Describir la forma cómo se presenta la seguridad alimentaria de carnes rojas en los mercados de Juliaca</p>	<p>la seguridad alimentaria, es muy importante y se relaciona directamente con la producción, y el expendio de alimentos de carnes rojas en los mercados de Juliaca.</p> <p>La salud del consumidor se relaciona directamente con la seguridad alimentaria en carnes rojas en los mercados de Juliaca.</p> <p>Existe una relación significativa entre el bajo nivel de inocuidad de las carnes rojas y la disminución de la seguridad alimentaria en los mercados de Juliaca</p>				<p>Condiciones aceptables con limitaciones.</p> <p>4 – 6 puntos → Nivel Bajo:</p> <p>Deficiencias significativas que afectan la inocuidad y seguridad alimentaria.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--



ANEXO 3. INSTRUMENTOS

GUÍA DE OBSERVACIÓN

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024.

N°	INDICADORES/ ITEMS	Buena	Regula	Malo
	Variable INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS			
	Dimensiones 1: Condiciones y procedimientos			
1	Se observan condiciones físicas adecuadas en el punto de venta para garantizar la inocuidad de las carnes rojas.			
2	Se implementan correctamente los procedimientos de manipulación de carnes rojas durante la comercialización.			
3	El punto de venta mantiene condiciones higiénicas visibles (limpieza de superficies, control de vectores, disposición de residuos).			
4	El vendedor utiliza indumentaria adecuada (guantes, mandil, gorro) durante la atención al público.			
	Dimensión 2: Producción			
5	La procedencia de las carnes rojas está claramente identificada y corresponde a canales autorizados.			
6	El puesto de venta cuenta con sistema de refrigeración funcional y adecuado para conservar las carnes rojas.			
7	Se observa disponibilidad constante de carnes rojas en el puesto, garantizando abastecimiento regular.			
8	Se verifica la presencia de certificación sanitaria en los productos cárnicos antes de su comercialización.			
	Dimensión 3: Salud del consumidor			
9	El lugar de expendio cumple con condiciones que favorecen la salud del consumidor (infraestructura, ubicación, control sanitario).			
10	Se observa manejo higiénico por parte del consumidor al momento de adquirir carnes rojas (uso de bolsas limpias, contacto directo, etc.).			
11	El mercado cuenta con autorización sanitaria visible y vigente para la venta de carnes rojas.			
12	Se proporciona información clara al consumidor sobre la calidad e inocuidad de las carnes rojas (rotulado, verbal, señalética).			



Escala de valoración e interpretación de puntaje		
Baremo de evaluación: Cada ítem se valora con un puntaje de 1 a 3, según la percepción del encuestado.		
Puntaje total	Nivel de percepción sobre la inocuidad	Interpretación
10 – 12 puntos	Buena	El encuestado percibe condiciones óptimas de inocuidad en la comercialización de carnes rojas.
7 – 9 puntos	Regular	Se identifican condiciones aceptables, aunque con limitaciones en una o más dimensiones.
4 – 6 puntos	Mala	El encuestado percibe deficiencias significativas que afectan la inocuidad de los productos cárnicos.

Sustento técnico y metodológico

El presente instrumento ha sido diseñado para evaluar la variable Seguridad Alimentaria en el contexto de comercialización de carnes rojas en mercados Juliaca. Su estructura responde a criterios técnicos validados en investigaciones previas y en instrumentos aplicados por entidades académicas y públicas en el Perú, garantizando su pertinencia metodológica y aplicabilidad institucional.

Fundamentación metodológica

La construcción del instrumento se basa en referentes técnicos reconocidos, que han demostrado eficacia en la medición de dimensiones como disponibilidad, acceso, inocuidad y frecuencia de consumo. Entre los principales antecedentes destacan:

Instituto de Seguridad Alimentaria Nutricional– Universidad Nacional Agraria La Molina: desarrolla matrices de evaluación con enfoque multidimensional, alineadas con los principios de la FAO y el Codex Alimentarius.



Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social– Evaluación de la Seguridad Alimentaria ante Emergencias (ESAE, 2023): emplea escalas cualitativas y rúbricas adaptadas a contextos vulnerables, incluyendo productos cárnicos, con criterios de acceso, inocuidad y frecuencia de consumo.

Universidades públicas como la UNMSM y la UNSA han incorporado instrumentos similares en tesis de posgrado sobre inocuidad alimentaria, utilizando escalas de tres niveles (Bueno, Regular, Malo) y criterios técnicos por dimensión.

Coherencia normativa

El instrumento se encuentra alineado con los siguientes marcos normativos y técnicos vigentes:

Reglamento Sanitario de Carnes (DS N° 007-98-SA): establece requisitos para la manipulación, transporte y comercialización de carnes rojas en el Perú.

Codex Alimentarius: referencia internacional para la evaluación de la inocuidad y calidad de los alimentos.

Recomendaciones del Programa Mundial de Alimentos en Perú: orientan la medición de la seguridad alimentaria en poblaciones vulnerables, con énfasis en productos de origen animal.

2. Guía de observación variable II

Baremo de evaluación

El siguiente baremo permitió valorar el nivel de seguridad alimentaria en relación con la comercialización de carnes rojas en mercados locales. Se estructura en cuatro dimensiones clave, cada una con criterios observables y escala de valoración cualitativa.



Dimensión	Criterio técnico	Alta (3)	Media (2)	Baja (1)
Disponibilidad	Presencia constante de carnes rojas en puntos de venta	Oferta estable, variedad de cortes, abastecimiento diario	Oferta limitada, cortes repetitivos, abastecimiento intermitente	Escasez frecuente, cortes restringidos, desabastecimiento prolongado
Acceso	Capacidad económica y física para adquirir carnes rojas	Precio accesible, ubicación cercana, atención continua	Precio variable, ubicación intermedia, atención irregular	Precio elevado, ubicación lejana, atención restringida
Utilización	Conservación higiénica, cocción segura, frecuencia compatible con recomendaciones	Conservación adecuada, manipulación con guantes, ambiente limpio	Conservación parcial, manipulación sin guantes, ambiente con deficiencias	Producto expuesto, manipulación inadecuada, ambiente insalubre
Estabilidad	Abastecimiento continuo y condiciones seguras en el tiempo	Suministro constante, sin interrupciones, condiciones sanitarias mantenidas	Suministro intermitente, con riesgos puntuales de deterioro o escasez	Suministro irregular, interrupciones frecuentes, condiciones inseguras

3. Interpretación de puntajes

La puntuación total se obtiene sumando los valores asignados a cada dimensión evaluada. El rango posible va de **4 a 12 puntos**, y se interpreta de la siguiente manera:

Rango de puntaje total	Nivel de Seguridad Alimentaria	Interpretación
10 – 12 puntos	Alta	El entorno de comercialización garantiza disponibilidad, acceso, inocuidad y consumo frecuente de carnes rojas.
7 – 9 puntos	Media	Se identifican condiciones aceptables, aunque con limitaciones en una o más dimensiones.
4 – 6 puntos	Baja	El entorno presenta deficiencias significativas que afectan la seguridad alimentaria de los hogares.



ANEXO 4. VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO



UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

TÍTULO - TESIS	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024
----------------	--

I. REFERENCIAS PERSONALES

- EXPERTO : Mgtr. Juana Tecla Alejo Flores
- PROFESIÓN : Médico Veterinario y Zootecnista
- CARGO ACTUAL : Docente universitario - UANCV
- GRADO ACADÉMICO : Magister en Salud Pública

II. ASPECTOS A VALIDAR

N°	INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	Claridad	Está redactado con lenguaje apropiado	1	2	3	4	X
2	Objetividad	Está expresado en capacidades observables	1	2	3	4	X
3	Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia	1	2	3	4	X
4	Organización	Tiene una organización lógica de los ítems con las variables	1	2	3	X	5
5	Suficiencia	Valora las dimensiones en cantidad y calidad suficientes	1	2	3	X	5
6	Intencionalidad	Adecuado para cumplir los objetivos de la investigación	1	2	3	4	X
7	Consistencia	Está basado en aspectos técnicos y científicos	1	2	3	X	5
8	Coherencia	Entre las dimensiones, indicadores, ítems e ítems	1	2	3	X	5
9	Metodología	La estrategia responde al propósito de la investigación	1	2	3	4	X
10	Pertinencia	El instrumento es útil y adecuado para la investigación	1	2	3	X	5

Fuente: Tomado y adaptado de Polerino Juar, Peña Julio Daniel; Zavallos Gudella y Grizano Lincoln (2015, p 17)

Coefficiente de valoración porcentual, C = Total/50 = 45

III. OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES:

IV. RESOLUCIÓN:

Aprobado [C ≥ 75% = 0.75] Desaprobado [C < 75% = 0.75]

Juliaca, 27 de Mayo de 2024

Juana Tecla Alejo Flores
 Mgtr. Juana Tecla Alejo Flores
 C.R.V.P. MAG.

Mgtr. Juana Tecla Alejo Flores

DNI N° 02424363



UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

TÍTULO - TESIS	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024
----------------	--

I. REFERENCIAS PERSONALES

- EXPERTO : Mg. Eloy Amador Condori Chuchi
- PROFESIÓN : Médico Veterinario y Zootecnista
- CARGO ACTUAL : Docente universitario – UNSAAC
- GRADO ACADÉMICO : Magíster en Salud Pública y Ciencia Animal

II. ASPECTOS A VALIDAR

N°	INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	Claridad	Está redactado con lenguaje apropiado	1	2	3	4	5
2	Objetividad	Está expresado en capacidades observables.	1	2	3	4	5
3	Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.	1	2	3	4	5
4	Organización	Existe una organización lógica de los ítems con las variables	1	2	3	4	5
5	Suficiencia	Valora las dimensiones en cantidad y calidad suficientes	1	2	3	4	5
6	Intencionalidad	Adecuado para cumplir los objetivos de la investigación.	1	2	3	4	5
7	Consistencia	Está basado en aspectos teóricos y científicos	1	2	3	4	5
8	Coherencia	Entre las dimensiones, indicadores, ítems e índices	1	2	3	4	5
9	Metodología	La estrategia responde al propósito de la investigación.	1	2	3	4	5
10	Pertinencia	El instrumento es útil y adecuado para la investigación	1	2	3	4	5

Fuente: Tomado y adaptado de Palomino Juan; Peña Julio Daniel; Zevallos Gudelia y Orizano Lincoln (2015, p 17)

Coefficiente de valoración porcentual, $C = \text{Total}/50 = \dots\dots\dots 4.3$

III. OBSERVACIONES Y

RECOMENDACIONES:

IV. RESOLUCIÓN:

Aprobado ($C \geq 75\% = 0.75$) Desaprobado ($C < 75\% = 0.75$)

Juliaca, 24 de marzo de 2025

Mg. Eloy Amador Condori Chuchi

DNI N° 40336910



UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

TÍTULO - TESIS	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNES ROJAS EN LOS MERCADOS DE JULIACA, 2024
-----------------------	---

I. REFERENCIAS PERSONALES

- **EXPERTO** : Mgtr. Eloy Paucar Huanca
- **PROFESIÓN** : Médico Veterinario y Zootecnista
- **CARGO ACTUAL** : Docente universitario – UANCV
- **GRADO ACADÉMICO** : Magíster en gestión educacional

II. ASPECTOS A VALIDAR

N°	INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	Claridad	Está redactado con lenguaje apropiado	1	2	3	X	5
2	Objetividad	Está expresado en capacidades observables.	1	2	3	4	X
3	Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.	1	2	3	4	X
4	Organización	Existe una organización lógica de los ítems con las variables	1	2	3	X	5
5	Suficiencia	Valora las dimensiones en cantidad y calidad suficientes	1	2	3	4	X
6	Intencionalidad	Adecuado para cumplir los objetivos de la investigación.	1	2	3	X	5
7	Consistencia	Está basado en aspectos teóricos y científicos	1	2	3	X	5
8	Coherencia	Entre las dimensiones, indicadores, ítems e índices	1	2	3	4	X
9	Metodología	La estrategia responde al propósito de la investigación.	1	2	3	4	X
10	Pertinencia	El instrumento es útil y adecuado para la investigación	1	2	3	4	X

Fuente: Tomado y adaptado de Palomino Juan; Peña Julio Daniel; Zevallos Gudelia y Orizano Lincoln (2015, p 17)

Coefficiente de valoración porcentual, $C = \text{Total}/50 = \dots\dots\dots 4.6 \dots\dots\dots$

III. OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES:

.....
.....

IV. RESOLUCIÓN:

Aprobado ($C \geq 75\% = 0.75$) Desaprobado ($C < 75\% = 0.75$)

Juliaca, 30 de Mayo de 20..24.

.....
.....

Mgtr. Eloy Paucar Huanca

DNI N° 01285356



ANEXO 5. AUTORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE REALIZÓ LA INVESTIGACIÓN

Considerando que, los lugares donde se desarrollará la investigación son lugares públicos mercados, donde expenden las carnes rojas en forma ambulancia y por temporalidad, plataformas comerciales donde acceden comerciantes de diferentes lugares razón por la en muchos lugares no se tiene una administración formal de los mercados por la misma condición de ser de venta ambulancia.



ANEXO 1
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UANCV

Formato digital [X]

Fecha de entrega: 08 - 09 - 2025

1. Datos del autor (es):

Formulario with fields for author information: Nombres y Apellidos, Dirección, DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°, Teléfono, email, Facultad y/o Escuela de Posgrado, Escuela Profesional o Mención, Título o Grado Académico a optar, Asesor, Esta obra se encuentra dentro de las siguientes denominaciones, Trabajo de Investigación, Tesis, Trabajo de Suficiencia Profesional, Trabajo Académico, Título, Palabras claves, and a question about development in UANCV.



2. Referencia de tesis:

- Bachiller Título 2da Especialidad Maestría Doctorado

3. Licencias:

a) Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el depósito de mi tesis en el Repositorio Digital de la UANCV.

Con la autorización de depósito de mi producción Intelectual, otorgo a la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" una licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público mi producción intelectual (incluido el resumen), en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios por la Universidad, creados o por crearse, tales como el Repositorio Digital de tesis UANCV, colección de producción intelectual, entre otros, en el Perú y en el extranjero por el tiempo y veces que considere necesarias, y libres de remuneraciones.

En virtud de dicha licencia, la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" podrá reproducir mi producción intelectual en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación.

Declaro que la producción intelectual es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha producción intelectual no infringe derechos de autor de terceras personas.

La Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" consignará el nombre del y/o los autor(es) de la producción intelectual, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la licencia.

Autorizo su publicación (marque con una X)

- Sí, autorizo que se deposite inmediatamente.
- Sí, autorizo que se deposite a partir de la fecha (d/m/a): _____
- No autorizo.

b) Licencia CREATIVE COMMONS 4.0 INTERNACIONAL:

Si usted concede una licencia CREATIVE COMMONS sobre su producción intelectual, mantiene la titularidad de los derechos de autor de esta y, a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de esta, bajo las condiciones siguientes:

¿Quiere permitir usos comerciales de su producción intelectual?

Sí: significa que usted permite la reproducción, distribución y comunicación pública de la producción intelectual incluso con fines comerciales.

No: significa que usted permite la reproducción, y comunicación pública de la producción intelectual, pero sin fines comerciales.

- Sí autorizo
- No autorizo



Jurisdicción de su Licencia

Todas las licencias CREATIVE COMMONS son de ámbito mundial, sin embargo, usted puede elegir entre la opción “internacional” o una adaptada a su jurisdicción, como para el caso peruano.

La opción “internacional” emplea el lenguaje y la terminología de los tratados internacionales; en cambio, la adaptada a su jurisdicción, recoge las particularidades de la legislación peruana.

En consecuencia, **la opción “internacional” goza de una mayor eficacia a nivel mundial, gracias a que tiene jurisdicción neutral.** Mientras que la opción adaptada a la jurisdicción del Perú goza de una mayor eficacia ante los tribunales peruanos.

Internacional

Nacional

Línea de investigación: SALUD PÚBLICA – P14

Firma de Autor



huella digital

08 - 09 - 2025

Fecha