



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.  
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada. Toluca, Estado de México. 7223898475*

RFC: ATI120618V12

**Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.**

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/>

**Año: X Número:1 Artículo no.:117 Período: 1ro de septiembre al 31 de diciembre del 2022.**

**TÍTULO:** Calidad de los alimentos preparados en los mercados del GAD Municipalidad de Ambato. Fortalecimiento de medidas preventivas y principios básicos de higiene para garantizar la inocuidad.

**AUTORES:**

1. Máster. Silvia Elizabeth Bonilla Veloz.
2. Dra. Tannia Cristina Poveda Morales.
3. Máster. Aníbal Fernando Franco Pérez.

**RESUMEN:** El fortalecimiento de medidas preventivas y principios básicos de higiene para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos preparados en los mercados del GAD municipalidad de Ambato está dado debido al poco interés por capacitación, sumado a conocimientos mínimos sobre inocuidad alimentaria, protección de los alimentos, normativas que rigen dentro de los protocolos de salud, y están enmarcados en la emergencia sanitaria que vive el Ecuador y el mundo por el COVID-19. Este trabajo ha tenido como objetivo desarrollar un plan de capacitación orientado al control de la higiene y manipulación de alimentos, para desarrollar un proyecto de vinculación que permita mejorar las condiciones higiénico-sanitarias.

**PALABRAS CLAVES:** manipulación de alimentos, municipalidad de Ambato, inocuidad alimentaria, COVID-19.

**TITLE:** Quality of food prepared in the markets of the GAD Municipality of Ambato.  
Strengthening of preventive measures and basic principles of hygiene to ensure food safety.

**AUTHORS:**

1. Master. Silvia Elizabeth Bonilla Veloz.
2. PhD. Tannia Cristina Poveda Morales.
3. Master. Aníbal Fernando Franco Pérez.

**ABSTRACT:** The strengthening of preventive measures and basic hygiene principles to guarantee the safety and quality of food prepared in the markets of the GAD municipality of Ambato is given due to little interest in training, added to minimal knowledge on food safety, food protection, regulations that govern within the health protocols, and are framed in the health emergency that Ecuador and the world are experiencing due to COVID-19. The objective of this work has been to develop a training plan aimed at hygiene control and food handling, to develop a linking project that allows improving hygienic-sanitary conditions.

**KEY WORDS:** food handling, municipality of Ambato, food safety, COVID-19.

**INTRODUCCIÓN.**

Los mercados, desde antes de la conquista, se han constituido en los sitios de comercialización más antiguos del Ecuador (Torres, 2019), donde compradores y vendedores se reunían, manteniéndose hasta hoy sus características; antes de la llegada de los Incas, el lugar donde hoy ocupa la Plaza de San Francisco, en la ciudad de Quito, fue un sitio de intercambio en donde llegaban muchas personas de diferentes lugares de la Sierra, Costa, Valles y Selva para el intercambio constante de productos de todas las zonas climáticas del país (Gortaire, 2016).

La norma sanitaria de funcionamiento de mercados de abasto y ferias dispuesto por el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas establece las disposiciones generales de higiene para los mercados de abasto y ferias (Ministerio de Salud Pública, 2016) con la finalidad de garantizar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos de consumo humano.

Las Municipalidades son los organismos encargados de la vigilancia sanitaria de los mercados de abasto y ferias, así como del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Norma. La vigilancia sanitaria de los mercados de abasto y ferias se sustenta en el análisis de riesgos de las condiciones sanitarias de la comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano (Gizaw, 2019).

La vigilancia sanitaria será desarrollada por personal calificado con capacitación adecuada y continua sobre las normas sanitarias y las técnicas de observación y evaluación que establezca la Autoridad de Salud (OMS. 1986), iniciativa de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud, para la promoción de la alimentación saludable y de la seguridad alimentaria. Se pretende salvar las distancias entre consumidores, productores y administraciones, para favorecer un consumo alimentario más racional, y por lo tanto, más saludable y económico (Ministerio de Salud Pública y Atención Social, 2015).

El proyecto realizado en la RED de Plazas y Mercados de Ambato se trabajó con los mercados más representativos: Colón, Central, Modelo, Urbina, Sur, Artesanal, y se dirige a todos aquellos trabajadores que tienen su puesto en establecimientos de comida (Delgado & Chávez, 2018).

Con el propósito de llegar con información de vital importancia dentro de higiene y seguridad alimentaria, se capacitó de manera virtual con una serie de videos educativos que fueron replicados por las distintas redes sociales y la aplicación de WhatsApp; luego, se realizaron visitas in situ para determinar como estaban aplicando todo lo aprendido, y por último, se evaluó y certificó a un numero de 98 comerciantes que formaron parte de este proceso; los objetivos fueron los siguientes: Asegurar la calidad alimentaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las

diferentes etapas de la cadena alimentaria como son la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los mercados (Mamun et al, 2020).

La presente investigación sirve como alternativa de solución al problema sobre la higiene y seguridad alimentaria de los productos que expenden en los mercados del GAD de Ambato (Organización Mundial de la Salud, 1969). En la parte de la salud, la mala preparación de alimentos es uno de los aspectos que influye de forma directa en la salud pública al existir el riesgo biológico de contaminación de los alimentos, y por ende, la generación de ETAS en la población que acude a los mercados.

En el análisis de las actividades económicas que se realiza en la Agenda Zonal 3 manifiesta que: “las características geofísicas del territorio, las capacidades y dinámicas poblacionales en la Zona de Planificación 3 cuenta, en general, con una vocación agro-productiva, manufacturera, energética y de servicios (comercio, transporte y turismo); al mismo tiempo, se ha convertido en el centro de acopio agrícola del país y en un importante nodo comercial a escala nacional” (Agenda Zonal 3).

La capacitación y tecnificación continua permite enfocar estrategias y planes de acción. Los productos alimenticios tienen una gama muy amplia, y la demanda es continua, para lograr que los mercados logren posicionarse en el mercado; por lo que no se puede pensar en nuevos mercados tanto a nivel local, nacional, y al futuro a nivel internacional, así mismo la fidelización de los clientes (Muguruza, 2008).

En las asociaciones de la Red de Plazas y Mercados del GAD Ambato existen numerosos problemas como el desconocimiento de la higiene y manipulación de alimentos, siguiendo protocolos de salud; es por eso, que se prioriza el proyecto, porque beneficiará a las personas que son socios que requieren mayor apoyo por sus condiciones económicas y sociales, además de mejorar sus ingresos económicos (Hernández & Andreeva, 2016). El impacto de la investigación se justifica por el mejoramiento de vida de los socios, ya que ayudará a generar productos alimenticios higiénicos y

con los más altos estándares de la seguridad alimentaria, haciéndolo conocer ante la población consumidora (Zanin et al, 2017).

### **Seguridad Alimentaria y mercados saludables.**

El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente, y ayudando a la conservación de alimentos que estén sanos, ya sean estos provenientes de instituciones campesinas o de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal, así como microempresa y artesanía (Peters et al, 2019), venerando las culturas y tradiciones ancestrales bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental (Comisión Legislativa y de Fiscalización, 2009).

La Organización Mundial de la Salud (2008) menciona que “Un Mercado de Alimentos Saludables es un lugar en el que los actores colaboran para proporcionar alimentación segura y nutritiva a la comunidad”; es decir, un mercado saludable es un espacio público donde se promueve la salud que cuenta con condiciones higiénicas y garantiza que los alimentos sean inofensivos y de buena calidad (Graziosi et al, 2014); con esto, el Sistema de Acreditación Ecuatoriano establece que “para que un mercado sea saludable, debe estar fuera de fuentes de contaminación con condiciones sanitarias adecuadas, con instalaciones de servicio higiénico, iluminación y ventilación, suministro de agua, y un buen manejo de desechos sólidos, líquidos y drenaje” (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2013).

Es importante dar a conocer el compromiso que tiene la Universidad UNIANDES con sus actividades concernientes a Vinculación, pese a los difíciles momentos que se atravesó en el país y el mundo debido a la pandemia del COVID 19, y se dio paso a la ejecución del presente proyecto. En esta segunda etapa se han asumido retos educativos, debido a la pandemia mundial (Organización Mundial de la salud, 2011).

Al culminar la segunda etapa del proyecto de vinculación con la sociedad cuyo tema es el Fortalecimiento de medidas preventivas y principios básicos de higiene para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos preparados en los mercados del GAD Municipalidad de Ambato II Etapa, el Programa de calidad alimentaria y nutrición puede concluir que la planificación fue adecuada; sin embargo, debido a la emergencia sanitaria se tuvo que dar un vuelco al cronograma inicial de trabajo. Nuestros estudiantes pudieron hacer uso de sus conocimientos y los transmitieron a través de videos educativos, y de esta manera, aprovechamos su experticia al hacer uso adecuado de la tecnología, que fue el primer pilar para la difusión de material educativo (Ministerio de Salud Pública, 2016).

## **DESARROLLO.**

### **Materiales y Métodos.**

Se realizó el estudio utilizando la metodología investigativa cuantitativa-cualitativa y la investigación acción a través de los métodos analítico-sintético, histórico-lógico, y análisis documental; usando las técnicas de investigación bibliográfica y la observación directa, que incluyen herramientas como el análisis nutricional de los alimentos, el análisis documental de bibliografía y guías de observación, siguiendo una línea de investigación enfocada en la Innovación y desarrollo de alimentos.

Los beneficiarios a quienes se capacitó fueron un total de 98 comerciantes de los mercados Colón, Central, Modelo, Urbina, Sur, Artesanal, pertenecientes a la RED de Plazas y Mercados de la ciudad de Ambato.

En el estudio se empleó la técnica de la encuesta aplicada a los beneficiarios del proyecto. Se utilizó una escala de valoración entre muy satisfactorio y nada satisfactorio, que incluye 9 preguntas relacionadas a la calidad de las actividades realizadas con los comerciantes, al impacto que generan estos proyectos en la sociedad y en lugares de afluencia como son los mercados; además, se

determinó la habilidad y destreza de los docentes y estudiantes capacitadores.

En cuanto a la asistencia de comerciantes de 8 mercados GADMA se evidenció el 100 % de asistencia. Las horas planificadas y horas ejecutadas fueron 40 horas virtuales que representan el 16,6%, las actividades presenciales fueron 150 horas que representan 62,5 %. La elaboración del material educativo (guías, fichas, encuestas, certificados) fue de 50 horas, 20,8 %, completando 240 horas que corresponden a las horas asignadas en los proyectos de vinculación.

En este proyecto, los estudiantes han elaborado material importante para la replicación de BPM.

### Resultados.

Se presentan como resultados las tabulaciones del trabajo realizado en los 8 mercados del GADMA.

Tabla 1. Detalle de asistencia de comerciantes de 8 mercados GADMA.

Detalle	Número
Comerciantes inscritos al proyecto de vinculación	98
Comerciantes participantes	98
Comerciantes ausentes	0
Porcentaje de cumplimiento	100

Gráfico 1. Comerciantes inscritos en el proyecto.



**Fuente:** proyecto de vinculación gastronomía, 2021.

### Análisis e Interpretación.

En el presente gráfico se puede observar el cumplimiento del 100 por ciento de asistencia y participación de los comerciantes de la Red de Plazas y Mercados GADMA.

Tabla 2. Detalle de horas planificadas y horas ejecutadas.

	<b>Horas planificadas</b>	<b>Horas ejecutadas</b>
Actividades Virtuales	40	16,6 %
Actividades Presenciales	150	62,5 %
Elaboración de material educativo (guías, fichas, encuestas, certificados)	50	20,8 %
<b>TOTAL DE HORAS.</b>	<b>240</b>	<b>100 %</b>

Gráfico 2. horas planificadas y horas ejecutadas.



Fuente: proyecto de vinculación gastronomía 2021.

### Análisis e Interpretación.

Se dio cumplimiento al 100% a todas las actividades planificadas en el programa impuesto al inicio del proyecto.

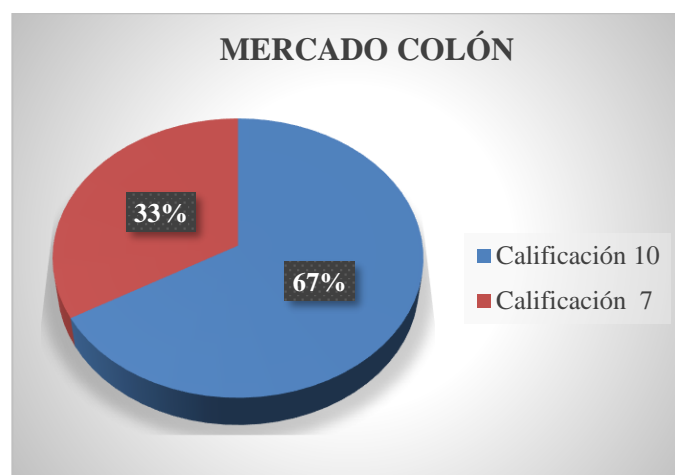


## Resultados de exámenes aplicados a los mercados para la certificación BPM.

Tabla 3. Examen aplicado al Mercado Colón.

	Número de personas	Porcentaje %
Calificación 10	2	67
Calificación 7	1	33

Gráfico 3. Examen aplicado al Mercado Colón.



Fuente: proyecto de vinculación gastronomía, 2021.

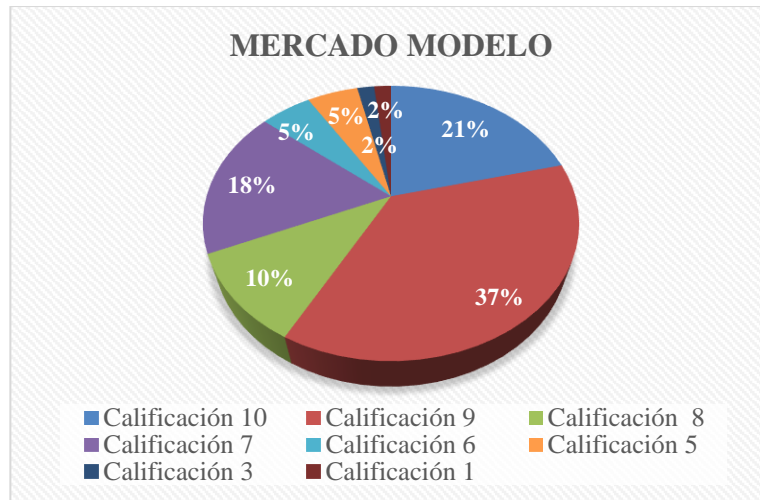
### Análisis e Interpretación.

En el Mercado Colón participaron 3 comerciantes de los patios de comida, 2 personas obtuvieron 10/10 que corresponde al 67%.

Tabla 4. Examen aplicado al Mercado Modelo.

	Número de personas	Porcentaje %
Calificación 10	12	21
Calificación 9	21	37
Calificación 8	6	10,5
Calificación 7	10	17,5
Calificación 6	3	5,3
Calificación 5	3	5,3
Calificación 3	1	1,7
Calificación 1	1	1,7

Gráfico 4. Examen aplicado al Mercado Modelo.



Fuente: proyecto de vinculación gastronomía, 2021.

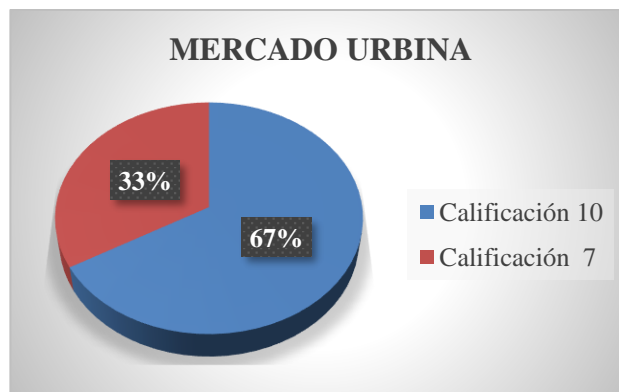
### Análisis e Interpretación.

En el Mercado Modelo participaron 57 comerciantes de los patios de comida los de mayor representatividad dentro del proyecto de vinculación, siendo 39 participantes que obtuvieron la calificación de excelente y muy bueno.

Tabla 5. Examen aplicado al Mercado Urbina.

	Número de personas	Porcentaje %
Calificación 10	2	67
Calificación 7	1	33

Gráfico 5. Examen aplicado al Mercado Urbina.



Fuente: proyecto de vinculación gastronomía, 2021.

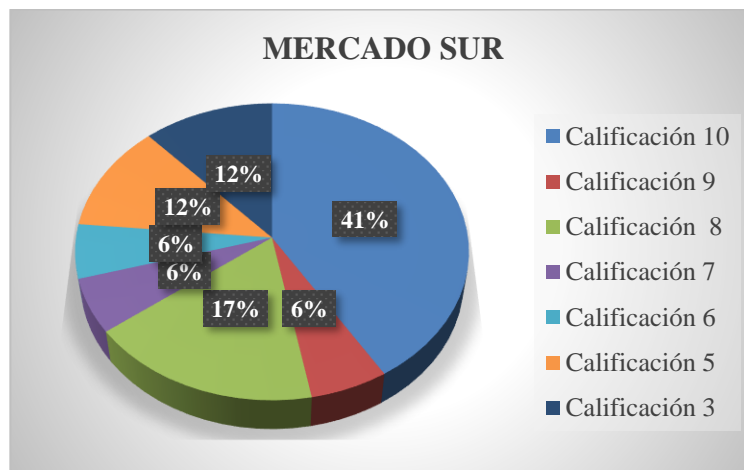
### Análisis e Interpretación.

En el Mercado Urbina participaron 3 comerciantes de los patios de comida. 2 personas obtuvieron la calificación de 10/10.

Tabla 6. Examen aplicado al Mercado Sur.

	número de personas	porcentaje%
Calificación 10	7	41
Calificación 9	1	6
Calificación 8	3	17,6
Calificación 7	1	6
Calificación 6	1	6
Calificación 5	2	11,7
Calificación 3	2	11,7

Gráfico 6. Examen aplicado al Mercado Sur.



Fuente: proyecto de vinculación gastronomía, 2021.

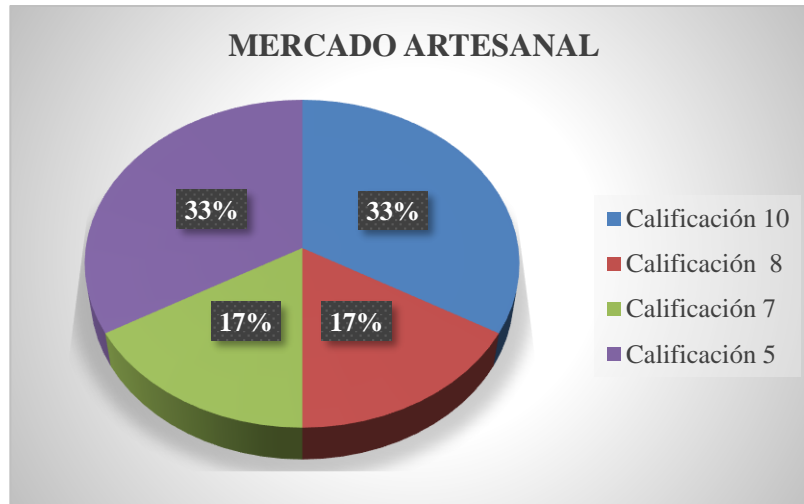
### Análisis e Interpretación.

En el Mercado Sur participaron 17 comerciantes de los patios de comida. 11 personas obtuvieron la calificación de excelente, muy buena y buena.

Tabla 7. Examen aplicado al Mercado Artesanal.

	Número de personas	Porcentaje %
Calificación 10	2	33
Calificación 8	1	16,6
Calificación 7	1	16,6
Calificación 5	2	33

Gráfico 6. Examen aplicado al Mercado Artesanal.



Fuente: proyecto de vinculación gastronomía, 2021.

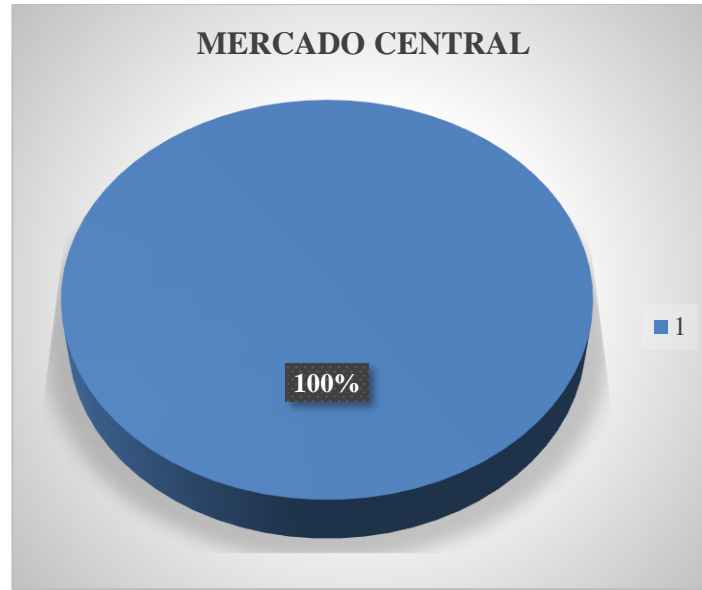
### Análisis e Interpretación.

En el Mercado Artesanal participaron 6 comerciantes de los patios de comida. 3 personas obtuvieron la calificación de excelente, muy buena.

Tabla 8. Examen aplicado al Mercado Central.

	número de personas	porcentaje%
<b>Calificación 10</b>	1	100

Gráfico 6. Examen aplicado al Mercado Central.



Fuente: proyecto de vinculación gastronomía, 2021.

### **Análisis e Interpretación.**

En el Mercado Central participo 1 comerciante de los patios de comida, quien obtuvo la calificación de 10/10; no se pudo trabajar con más personas debido a la falta de organización por parte de los administradores.

Tabla 9. Examen general aplicado a los mercados.

	Número de personas	Porcentaje %
Calificación 10	26	30
Calificación 9	22	25
Calificación 8	10	11,5
Calificación 7	14	16,1
Calificación 6	4	4,6
Calificación 5	7	8
Calificación 3	3	3,4
Calificación 1	1	1,1

Gráfica 9. Examen general aplicado a los mercados.



Fuente: evaluaciones tomadas en los diferentes mercados el 12 de febrero del 2021.

### **Análisis e Interpretación.**

Se evaluó a 87 personas de las 98 que participaron en el proyecto; es decir, al 89% de la población, ya que algunos señores comerciantes no se encontraban ese día en su lugar de trabajo.

### **Discusión de resultados.**

Esta investigación nace de la necesidad que tienen los mercados de reactivarse luego de la pandemia COVID 19. Los comerciantes de los diferentes mercados GADMA asumieron el reto de auto educarse en tiempos de difícil situación por la que atravesó el país y el mundo.

Al terminar esta segunda etapa, podemos señalar, que los 98 comerciantes de la Red de Plazas y Mercados GADMA se comprometieron a trabajar en esta modalidad virtual, aunque también se realizaron actividades presenciales (Visitas insitu, inspección de puestos, exámenes presenciales, llenado de fichas de asistencia, encuestas de satisfacción). En la difusión del material educativo, se trabajó con herramientas de fácil acceso a los comerciantes como WhatsApp, y se alimentarán los videos en una plataforma virtual creada en YouTube para la conexión permanente de videos educativos realizados por nuestros estudiantes para su difusión, y posterior seguimiento hasta llegar a la certificación.

El éxito del proyecto en su segunda Etapa obedece a la colaboración por parte de las autoridades de la UNIANDES y GADMA para dar paso a este proyecto, pese a las restricciones impuestas ante la emergencia sanitaria COVID 19. Se trabajó conjuntamente con la colaboración del director de Servicios Públicos, Administradores, Docente, Tutora y estudiantes del octavo semestre de la carrera de Gastronomía UNIANDES Ambato.

Finalmente, todo queda evidenciado con el respaldo del material entregado en el desarrollo del presente proyecto de vinculación con firmas, fotografías, y material educativo entregado para facilitar el aprendizaje.

### **CONCLUSIONES.**

La vinculación con la sociedad se caracteriza por llegar a los sectores vulnerables de la sociedad, y pese a la situación de emergencia sanitaria, el equipo de estudiantes y docente de la carrera de Gastronomía acudió hasta los diferentes mercados para constatar si todo lo aprendido mediante medios digitales fue puesto en práctica.

Una vez que se ingresó a los mercados se evidenció que cada comerciante replicaba lo cursado para garantizar a los comensales un buen servicio que contemple las Buenas Prácticas de Manufactura, Seguridad Alimentaria, y se hizo énfasis en mantener los protocolos de bioseguridad para evitar contagios ante la emergencia sanitaria del COVID.

### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

1. Comisión Legislativa y de Fiscalización. (2009). *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. Registro Oficial Suplemento N. 583. [http://www.ruminahui-faenamiento.gob.ec/lotaip2018/octubre/documentos/ley\\_o\\_r\\_s\\_a.pdf](http://www.ruminahui-faenamiento.gob.ec/lotaip2018/octubre/documentos/ley_o_r_s_a.pdf)
2. Delgado, D., & Chávez, G. (2018). Las Pymes en el Ecuador y sus fuentes de financiamiento. *Revista Observatorio de la economía latinoamericana*, 18(1), 1-18.

<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/04/pymes-ecuador-financiamiento.zip>

3. Gizaw, Z. (2019). Public health risks related to food safety issues in the food market: a systematic literature review. *Environmental health and preventive medicine*, 24(1), 1-21.  
<https://link.springer.com/content/pdf/10.1186/s12199-019-0825-5.pdf>
4. Gortaire, R. (2016). Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros, y desafíos. *Antropología: Cuadernos de Investigación*, 1(17), 12-38.  
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7567032.pdf>
5. Graziosi, F., Bonfiglioli, R., & Violante, F. S. (2014). Occupational risks in grocery stores. *Giornale Italiano di Medicina del Lavoro ed Ergonomia*, 36(4), 219-225.
6. Hernández., & Andreeva, S. (2016). ¿Mercados, museos o malls? La gentrificación de los mercados municipales en Barcelona y Madrid. *EntreDiversidades*, 1(6), 143-173.  
<http://entrediversidades.unach.mx/index.php/entrediversidades/article/view/43/91>
7. Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2013). Mercados saludables. Requisitos. Quito: Instituto Ecuatoriano de Normalización. <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/03/Norma-INEN-mercados-2687-2013-FINAL.pdf>
8. Mamun, S., Alam, S., Zaher, M. A., & Huq, A. O. (2020). Food Safety Knowledge, Attitudes and Behavior of Street Food Vendors and Consumers in Dhaka City. *Bangladesh Journal of Microbiology*, 37(2), 48-51.  
<https://www.banglajol.info/index.php/BJM/article/view/51210/36399>
9. Ministerio de Salud Pública y Atención Social. (2015). Modelo de Atención Integral de Salud (MAI). Obtenido de:  
[https://www.paho.org/gut/dmdocuments/Modelo\\_de\\_atencion\\_integral\\_en\\_salud\\_MSPAS.pdf](https://www.paho.org/gut/dmdocuments/Modelo_de_atencion_integral_en_salud_MSPAS.pdf)
10. Ministerio de Salud Pública. (2016). *Mercados Saludables en Ecuador: Manual para el*



*reconocimiento y la certificación de mercados saludables.* Obtenido de:

[https://www.todaunavida.gob.ec/wp-](https://www.todaunavida.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/05/Manual_Mercados_Saludables_final-25.04.2016.pdf)

[content/uploads/downloads/2016/05/Manual\\_Mercados\\_Saludables\\_final-25.04.2016.pdf](https://www.todaunavida.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/05/Manual_Mercados_Saludables_final-25.04.2016.pdf)

11. Muguruza, N. (2008). *Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes y servicios afines*. Perú: Ministerio de comercio exterior y turismo.
12. Organización Mundial de la Salud. (1969). Principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP 1-1969. Obtenido de [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC\\_001s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf)
13. Organización Mundial de la Salud. (2006). *Una guía para mercados de alimentos saludables*. Ginebra: Organización Mundial de la Salud. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2006/2006-cha-guia-mercados-alimentos-saludables.pdf>
14. Organización Mundial de la salud. (2011). *Estadísticas Sanitarias Mundiales 2011*. Ginebra: Organización Mundial de la salud.
15. Peters, R. J., Groeneveld, I., Sanchez, P. L., Gebbink, W., Gersen, A., de Nijs, M., & van Leeuwen, S. P. (2019). Review of analytical approaches for the identification of non-intentionally added substances in paper and board food contact materials. *Trends in Food Science & Technology*, 85(1), 44-54.
16. Torres, J. (2019). Análisis comparativo de los productos agrícolas de bajo consumo en los Mercados Ñaquito y Santa Clara de la Ciudad de Quito y propuesta de estrategias para el aumento de su consumo (Bachelor's thesis, PUCE-Quito). <http://201.159.222.35/bitstream/handle/22000/15997/ANALISIS%20COMPARATIVO%20DE%20LOS%20PRODUCTOS%20AGR%20COLAS%20DE%20BAJO%20CONSUMO>

[%20EN%20LOS%20MERCADOS%20I%c3%91AQUITO%20Y%20SANTA%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y](#)

17. Zanin, L., da Cunha, D., de Rosso, V., Capriles, V., & Stedefeldt, E. (2017). Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. *Food Research International*, 100(1), 53-62.

#### **DATOS DE LOS AUTORES.**

- 1. Silvia Elizabeth Bonilla Veloz.** Magister en Nutrición Clínica. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Ecuador. Email: [ua.silviabonilla@uniandes.edu.ec](mailto:ua.silviabonilla@uniandes.edu.ec)
- 2. Tannia Cristina Poveda Morales.** Doctora en Ciencias Técnicas. Profesor de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Ecuador. E-mail: [ua.tanniapoveda@uniades.edu.ec](mailto:ua.tanniapoveda@uniades.edu.ec)
- 3. Aníbal Fernando Franco Pérez.** Magister en Gerencia Empresarial. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Ecuador. E-mail: [us.anibalfranco@uniades.edu.ec](mailto:us.anibalfranco@uniades.edu.ec)

**RECIBIDO:** 15 de mayo del 2022.

**APROBADO:**