

RESUMEN

Objetivo: determinar el nivel de aplicación de las medidas de higiene utilizadas en la preparación de los alimentos en los comedores populares del AA. HH. Pachacútec – Ventanilla. **Material y método:** estudio descriptivo con técnica observacional, la población del presente estudio estuvo conformada por 52 madres de familia que reunieron los criterios de inclusión. Se utilizó una lista de chequeo acerca de las medidas de higiene en la preparación de los alimentos que evalúa tres dimensiones: entorno, higiene personal del responsable de la preparación de los alimentos y la higiene en la preparación. Cada dimensión fue dividida en tres niveles: adecuado, en proceso e inadecuado. **Resultados:** con respecto a la dimensión del entorno el nivel que prevaleció fue el nivel adecuado con 40.4%. Además, se evaluó la dimensión acerca de las medidas de higiene utilizadas por el responsable de la preparación, prevaleciendo el nivel en proceso con 65.4%, solo el 13.5% presentó nivel adecuado. Asimismo, el nivel logrado en la dimensión que evalúa las medidas de higiene en la preparación de alimentos fue en proceso con 53.8%, obteniendo solo el 13.5% el nivel adecuado. **Conclusiones:** el personal que prepara los alimentos en los comedores populares no aplican las medidas de higiene en su totalidad según la Norma Sanitaria del Ministerio de Salud, solo el 15.4% de las participantes obtuvo un nivel adecuado del uso de medidas de higiene en las tres dimensiones. El nivel que predominó fue en proceso, lo cual aumenta el riesgo de adquirir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Palabras claves: higiene alimentaria, preparación de alimentos.