

**DISEÑO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES
ESCOLARES UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE GUALMATÁN – NARIÑO**

ELIANA CHAMORRO HORMAZA

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2016**

**DISEÑO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES
ESCOLARES UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE GUALMATÁN – NARIÑO**

ELIANA CHAMORRO HORMAZA

**Trabajo de grado bajo la modalidad de Diplomado presentado como
requisito parcial para optar al título de Ingeniera Agroindustrial**

**Asesor:
Esp. JOSE ANTONIO CHAVES YELA**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2016**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas y conclusiones aportadas en este Trabajo de Grado son Responsabilidad de los autores.

Artículo 1 del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966, emanado por el Honorable Concejo Directivo de la Universidad de Nariño.

Nota de Aceptación:

Firma del Presidente del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, Febrero de 2016.

RESUMEN

En el año 2007 en la modernización al Sistema de vigilancia en salud pública (Sivigila) del país, se incluyó la ficha de notificación individual y la ficha de notificación colectiva que incluyen gran número de variables que permiten determinar el comportamiento de la enfermedad. En el año 2011, se notificó al Sistema nacional de vigilancia por archivos planos (colectivo) 13961 casos de enfermedades transmitidas por alimentos, involucrados en 899 brotes; el 56.3% de los casos fueron confirmados por clínica, el 43.7% se encuentran asociados a la identificación de algún agente etiológico. El grupo de edad que presentó mayor proporción fue el de 15 a 44 años (50%), seguido por el grupo de 5 a 14 años (32.6%), el 55% de los casos fueron hombres y el restante 45% mujeres.

ABSTRACT

In 2007 in modernizing the system of public health surveillance (SIVIGILA) of the country, the record of individual notification and record of collective notification including large number of variables that determine the behavior of the disease was included . In 2011 , it was reported to the national surveillance system flat files (collective) 13961 cases of food , involved in 899 outbreaks transmitted diseases; 56.3 % of cases were confirmed by clinical , 43.7% are associated with identification of a causative agent . The age group that presented a higher proportion was 15 to 44 years (50 %), followed by the group of 5 to 14 years (32.6 %) , 55% of the cases were male and the remaining 45% women.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	13
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	14
2. JUSTIFICACIÓN.....	15
3. OBJETIVOS.....	17
3.1 OBJETIVO GENERAL	17
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	17
4. MARCO CONTEXTUAL	18
4.1 DESCRIPCIÓN DEL CAMPO DE PRÁCTICA: MUNICIPIO DE GUALMATÁN.....	18
4.2 RESOLUCION 2674 DEL AÑO 2013.....	18
5. PRESENTACION DE RESULTADOS	20
5.1 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL	20
5.2 DISEÑO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA.....	26
5.2.1 Preparar el material necesario para la capacitación del grupo de manipuladores de alimentos de acuerdo a las necesidades de personal teniendo en cuenta la resolución 2674 del 2013.....	26
5.2.2 Análisis del proceso de capacitación, actividades de monitoreo.....	29
5.2.3 Apoyo y acompañamiento al grupo de manipuladores de alimentos.	30
5.3 SOCIALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE EDUCACIÓN SANITARIA	30

5.3.1	Conceptos básicos para la educación sanitaria.....	30
5.3.2	Estado de salud, practicas higiénicas y medidas de protección del manipulador de alimentos.....	31
5.3.3	Limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios.....	31
5.3.4	Almacenamiento y conservación de alimentos.	31
5.3.5	Factores de riesgo que pueden proporcionar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).	32
5.3.6	Realización de un taller participativo.....	36
5.4	DOTACIÓN AL GRUPO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	36
6.	CONCLUSIONES	38
7.	RECOMENDACIONES.....	39
	BIBLIOGRAFIA.....	40
	ANEXOS	42

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Programa de capacitación en educación sanitaria para manipuladores de alimentos en restaurantes escolares ubicados en el municipio de Gualmatan – Nariño.....	28
Cuadro 2. Registro fotográfico de capacitaciones según el plan de educación sanitaria a Manipuladores de alimentos de restaurantes escolares del Municipio de Gualmatán – Nariño.....	33
Cuadro 3. Dotación al grupo de manipuladores de alimentos	37

LISTA DE GRAFICOS

	Pág.
Grafico 1. Manipuladoras entrevistadas. Fuente: este estudio.	21
Grafico 2. Que es un alimento. Fuente: este estudio	22
Grafico 3. Limpieza y desinfección. Fuente: este estudio.	23
Grafico 4. Enfermedades transmitidas por alimentos. Fuente: este estudio.	24
Grafico 5. Educación sanitaria. Fuente: este estudio.	25

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Resultados de indicadores de Monitoreo OE ₁ A ₁	25
Tabla 2. Matriz de indicadores de monitoreo	29

LISTA DE ANEXOS

Pág.

ANEXO A. ENCUESTA DE ACTUALIZACIÓN DE INFORMACIÓN PERSONAL MANIPULADOR	43
ANEXO B. REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE GUALMATÁN- NARIÑO	45
ANEXO C. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA CONVOCATORIA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS MUNICIPIO DE GUALMATÁN- NARIÑO.....	46
ANEXO D. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE EDUCACIÓN SANITARIA.....	47
ANEXO E. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, ESTADO DE SALUD, PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	48
ANEXO F. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS	49
ANEXO G. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	50
ANEXO H. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, FACTORES DE RIESGO QUE PUEDEN PROPORCIONAR UNA ETA.	51
ANEXO I. TALLER PARTICIPATIVO SOBRE CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS POR EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL PROGRAMA DE EDUCACIÓN SANITARIA.....	52
ANEXO J. REGISTRO FOTOGRÁFICO TALLER PARTICIPATIVO Y CLAUSURA DEL PROGRAMA EN EDUCACIÓN SANITARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.	54

INTRODUCCIÓN

El programa de restaurantes escolares consiste en el suministro organizado de alimentos inocuos a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas públicas y privadas del país y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y formativas relacionadas, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y a apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo y a la formación de estilos de vida saludables, con la participación activa de la familia, la comunidad y los entes territoriales, en general del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (Secretaría de Educación, 2012).

En las Instituciones que adoptan este programa de restaurantes escolares el personal manipulador deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización los cuales se enfoquen en Buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas (ICBF. 2012).

De igual manera la secretaria de educación departamental de Nariño busca garantizar el derecho a la alimentación sana con equidad, en las diferentes etapas del ciclo de vida, mediante la reducción y prevención de la malnutrición, el control de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los alimentos y la gestión intersectorial de la seguridad alimentaria y nutricional, por lo cual asume la tarea de capacitar a los manipuladores de alimentos de las instituciones educativas del departamento para dar quiere seguimiento a la estrategia que consiste en “desarrollar e implementar la política nacional de seguridad alimentaria, realizar estrategias de educación, información y comunicación (IEC), con el fin de promover hábitos de consumo alimentarios que contribuyan a una nutrición adecuada en la población, mantener y expandir programas focalizados para las familias más pobres, con impacto favorable en la nutrición”(Secretaría de educación, 2012).

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La educación sanitaria en higiene alimentaria dirigida a los manipuladores de alimentos, se ha manifestado como una de las medidas más eficaces en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, actuando en todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde los productores, los industriales, los distribuidores y los consumidores.

Es así como el CONPES 113 del 2007, instaura la “Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional – PSAN”, que establece en uno de sus ejes la calidad e inocuidad de los alimentos referida al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo biológico, físico o químico que perjudique la salud. La Resolución 1841 de 2013 por la cual adopta el Plan Decenal de Salud Pública 2012- 2021, establece la Seguridad Alimentaria y Nutricional como “dimensión prioritaria”, cuyo objetivo es “propender por la Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN de la población colombiana a través de la implementación, seguimiento y evaluación de acciones transectoriales, con el fin de asegurar la salud de las personas y el derecho de los consumidores”. Teniendo en cuenta que la articulación interinstitucional, del Instituto Departamental del Salud de Nariño, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la Secretaría de Educación Departamental y otros actores, busca establecer estrategias de cooperación que fomenten proyectos y actividades de la estrategia (Gobernación De Nariño, Secretaria de Educación Departamental de Nariño, 2012)

En esta instancia es necesario llevar a cabo un plan de actividades en las diferentes instituciones educativas en el semestre B del 2015 en el municipio de Gualmatán para que este grupo de manipuladores sigan en trabajo continuo para fortalecer sus conocimientos sobre la manipulación adecuada de alimentos.

2. JUSTIFICACIÓN

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son ocasionadas al consumir alimentos o bebidas contaminadas, se han descrito más de 250 enfermedades diferentes que en su mayoría son infecciones, ocasionadas por distintas bacterias, virus y parásitos. También se han encontrado envenenamientos, ocasionados por toxinas o productos químicos nocivos que han contaminado los alimentos (Informe epidemiológico nacional, 2012).

Las ETAs constituyen en el ámbito mundial, uno de los problemas sanitarios más comunes y de mayor impacto sobre la salud de las personas. Afectan, principalmente, a la población pobre, niños, mujeres embarazadas y ancianos. La aparición de brotes de ETA podría perjudicar tanto al comercio como al turismo, provocando pérdidas de ingresos, desempleo y demandas. Además, el deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas y puede influir, negativamente, en el comercio y en la confianza de los consumidores.

En Colombia la vigilancia de este evento empieza en el año 2000, con la notificación de 2983 casos. En los años posteriores el comportamiento en la notificación fue al aumento: 2001 (5381 casos), 2002 (6566 casos), 2003 (6218 casos), 2004 (6090 casos), 2005 (7941 casos), 2006 (8183 casos), 2007 (5336), 2008 (9727), 2009 (13161 casos), 2010 (11589 casos) y 2011(13961 casos).

En el año 2007 en la modernización al Sistema de vigilancia en salud pública (Sivigila) del país, se incluyó la ficha de notificación individual y la ficha de notificación colectiva que incluyen gran número de variables que permiten determinar el comportamiento de la enfermedad. En el año 2011, se notificó al Sistema nacional de vigilancia por archivos planos (colectivo) 13961 casos de enfermedades transmitidas por alimentos, involucrados en 899 brotes; el 56.3% de los casos fueron confirmados por clínica, el 43.7% se encuentran asociados a la identificación de algún agente etiológico. El grupo de edad que presentó mayor proporción fue el de 15 a 44 años (50%), seguido por el grupo de 5 a 14 años (32.6%), el 55% de los casos fueron hombres y el restante 45% mujeres.

Los alimentos más relacionados en la ocurrencia de los brotes de ETA fueron: alimentos mixtos (404 brotes), seguido de leche, productos lácteos y sus derivados (115 brotes), mezclas de arroz (106 brotes) y carne, productos cárnicos y sus derivados con 100 brotes. En estos grupos, el alimento con mayor frecuencia, fue: alimento listo para consumo, queso, arroz con pollo y pollo respectivamente.

El lugar de consumo de mayor incidencia en la ocurrencia de brotes ETA fue el hogar (472 brotes) que representa el 53%, seguido de otros con 12% (108 brotes), restaurante comercial con 11.5% (104 brotes) y establecimiento educativo 11.3%

(102 brotes) (Informe epidemiológico nacional. 2012)

Por ende el plan de desarrollo departamental 2012 – 2015 resalta de manera considerable que el departamento de Nariño necesita la construcción de un plan de salud territorial con enfoque subregional, en donde se visualice la situación actual por cada una de las subregiones, donde se promueva condiciones y estilos de vida saludables, se prevenga y supere los riesgos para la salud y se recupere o minimice el daño (instituto departamental de salud de Nariño, febrero 11 de 2010). Por consiguiente lo que se busca en los establecimientos educativos ubicados en el Municipio de Gualmatán- Nariño es fortalecer conocimientos sobre la manipulación adecuada de alimentos para lograr cambios en los hábitos higiénicos en el personal manipulador para que preparen y expendan alimentos seguros a la población estudiantil mediante el programa de educación sanitaria el cual los instruirá sobre conductas y técnicas adecuadas en la preparación de alimentos, esto se realizara en las respectivas instalaciones de cada institución educativa.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar el programa de capacitación en educación sanitaria para los manipuladores de alimentos en los restaurantes escolares del municipio de Gualmatán – Nariño.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico de la situación actual sobre conocimientos que poseen los manipuladores de alimentos en cuanto a prácticas higiénicas y medidas de protección de los alimentos.
- Elaborar el programa de capacitación en educación sanitaria acorde a las necesidades de los manipuladores de alimentos.
-
- Socializar el programa de educación sanitaria con los manipuladores de alimentos de las instituciones educativas ubicada en el Municipio de Gualmatán.

4. MARCO CONTEXTUAL

4.1 DESCRIPCIÓN DEL CAMPO DE PRÁCTICA: MUNICIPIO DE GUALMATÁN

Gualmatán se encuentra localizado en el centro de la Región Andina y la zona montañosa al sur del Departamento de Nariño a 0° 57' 20" altitud norte; 77° 35' 0" longitud oeste Greenwich; 3° 29' 9" meridiano de Bogotá. Gualmatán limita al oriente con el municipio de El Contadero, desde la desembocadura de la quebrada Honda o Boyacá hasta la parte alta y posterior de la Gorgonia. Al Occidente con el corregimiento de José María Hernández, municipio de Pupiales, desde la desembocadura del riachuelo Cuatis hasta la parte posterior del Purgatorio. Al Norte con el páramo de la Gorgonia, línea divisoria del municipio de Iles, con el páramo de Sapuyes y el municipio de Ospina. Al Sur con la vereda loma de Zuras y el corregimiento de San Juan municipio de Ipiales.

Su altura sobre el nivel del mar es de 2830 metros y su temperatura media es de 13° C, dista 86 kilómetros de la ciudad de Pasto y 23 kilómetros de la ciudad de Ipiales (Alcaldía de Gualmatán-Nariño, 2013)

La tasa de alfabetización es del 98%. Existen 1.580 personas en edad escolar, de los cuales 142 están matriculados en preescolar, 559 en básica primaria, 492 en básica secundaria y 181 en la educación media, para un total de 1.374 (Alcaldía de Gualmatán-Nariño, 2013).

En el municipio existen tres instituciones educativas que brindan todos los niveles educativos:

- Institución Educativa San José
- Institución Educativa Técnica Santo Tomas (corregimiento de Cuatis)
- Institución Educativa Técnica Promoción Social.

4.2 RESOLUCION 2674 DEL AÑO 2013

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente,

deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos (Resolución 2674, cap III, 2013).

5. PRESENTACION DE RESULTADOS

5.1 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL

Este objetivo se llevó a cabo teniendo en cuenta herramientas del diagnóstico que mostraron el estado actual en cuanto a conocimientos que poseen los manipuladores de alimentos de los restaurantes escolares ubicados en el municipio de Gualmatán - Nariño, teniendo siempre presente sus observaciones y necesidades.

Previo a que estas personas han sido capacitadas por el instituto departamental de salud fue indispensable abordar a este grupo de personas pues en los años 2013, 2014 y el presente año el 77% de Enfermedades transmitidas por alimentos se causan desde el hogar (Instituto departamental de salud, 2015) y solo un tercio (1/3) del total cumple con las reglas de inocuidad en su cocina. La inadecuada higiene y manipulación de los alimentos pueden tener efectos negativos sobre la salud de los consumidores (Organización Mundial de la Salud, 2012), por tal razón se encontró necesario educar a este personal manipulador con herramientas lúdicas para ganar su aceptación en esta nueva etapa de transferencia de conocimientos.

En general todo adulto tiene un interés muy direccionado respecto de lo que desea aprender, dentro de una escala de prioridad de actividades se interesa más por lo que define que le va a ser útil para mejorar aquellas que considera más importantes.

En la recolección de información en este trabajo se realizó mediante la convocatoria a manipuladores de alimentos de las diferentes instituciones Educativas ubicadas en el Municipio de Gualmatán por medio de sus Rectores (as) que están a su disposición, se logró obtener buena respuesta en asistencia en la visita de presentación del nuevo capacitador. La intención de esta encuesta fue obtener la información necesaria sobre como realizan la manipulación de alimentos y los conocimientos que poseen sobre Educación Sanitaria y así construir el Programa adecuado para este grupo de personas teniendo en cuenta sus necesidades.

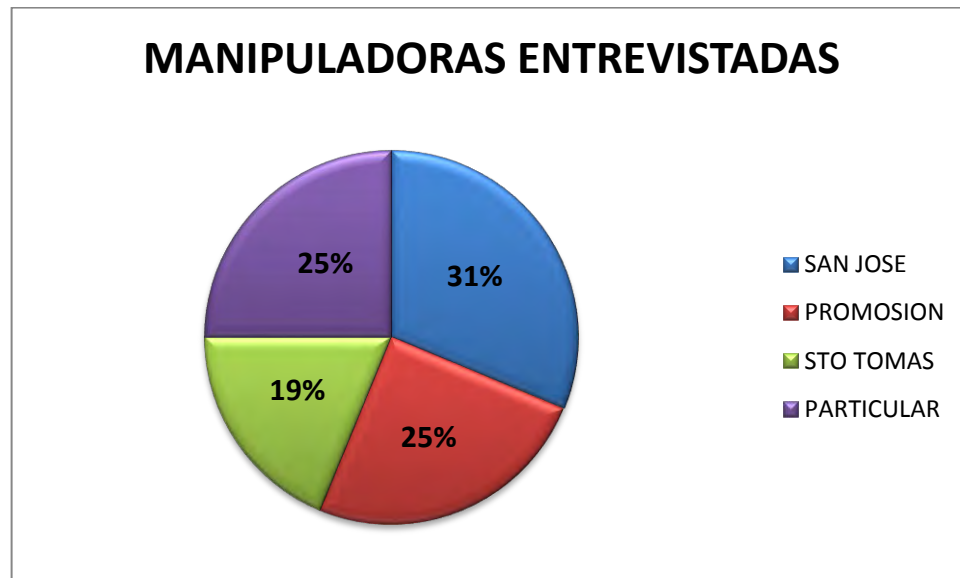
En los diálogos se logró recopilar información contemplada en la encuesta (Anexo 1) cuyo análisis se discrimina a continuación luego de haber entrevistado a un total de 16 manipuladoras de alimentos de las respectivas Instituciones que para el caso de la encuesta se tomaran como el 100% para los análisis que se requieran.

A) Manipuladores de alimentos participantes

En este caso se hacen presentes las tres instituciones del Municipio de Gualmatán

y personas particulares de diferentes restaurantes de este municipio, relacionados a continuación:

Grafico 1. Manipuladoras entrevistadas. Fuente: este estudio.



Fuente. Este estudio

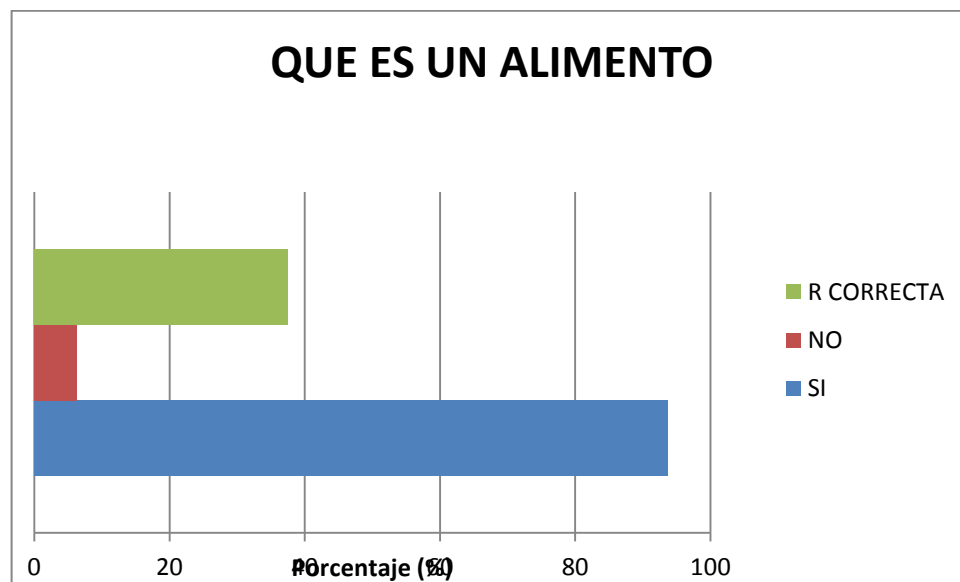
Fue gratificante que el 25 % del grupo de manipuladores fueran particulares lo cual indica que existe interés sobre la capacitación en educación sanitaria, puesto que observaron los impactos positivos que estas abarcan como una alternativa nueva que mejoran su calidad de vida. También se observó que la institución educativa San José maneja un número de manipuladores representativo (5 manipuladores - 31%) esto se debe a que tienen a su responsabilidad en el restaurante escolar 580 estudiantes, el instituto técnico Promoción Social participo con 4 manipuladores de alimentos los cuales representan el 25% del total, este personal tiene a su responsabilidad en el restaurante escolar 450 estudiantes. La institución educativa Santo Tomás tiene a su responsabilidad 200 estudiantes por lo cual tiene 3 manipuladores de alimentos representando el 19% del total de participantes.

B) Sabe que es un alimento

El 94% (16 personas) de los encuestados respondieron que si sabía que era un alimento pero se observó que las respuestas dadas por los manipuladores solo fueron acertadas en un 37,5% (**Grafico 2**) los cuales dijeron que un alimento es aquel producto que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos del organismo la cual

concuenda con la definición dada en la Resolución 2674 del 2013 donde nos dice que “**ALIMENTO** es Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.”

Grafico 2. Que es un alimento. Fuente: este estudio



Fuente. Este estudio

C) Buenas prácticas higiénicas y medidas de protección

En estos ítems de la encuesta el 100% de las personas encuestadas ponen en practicas la normas de higiene y medidas de protección para corroborar este dato al día siguiente de realizada la encuesta se hizo una visita a cada institución educativa en donde se observó que si hacen uso de su indumentaria y ponen en práctica las normas de higiene antes mencionadas (**Anexo 2**).

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección como mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (uñas cortas y limpias, cabello recogido), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. Vestimenta adecuada (tapabocas, gorro, delantal) preferiblemente de color claro que sea de fácil limpieza.

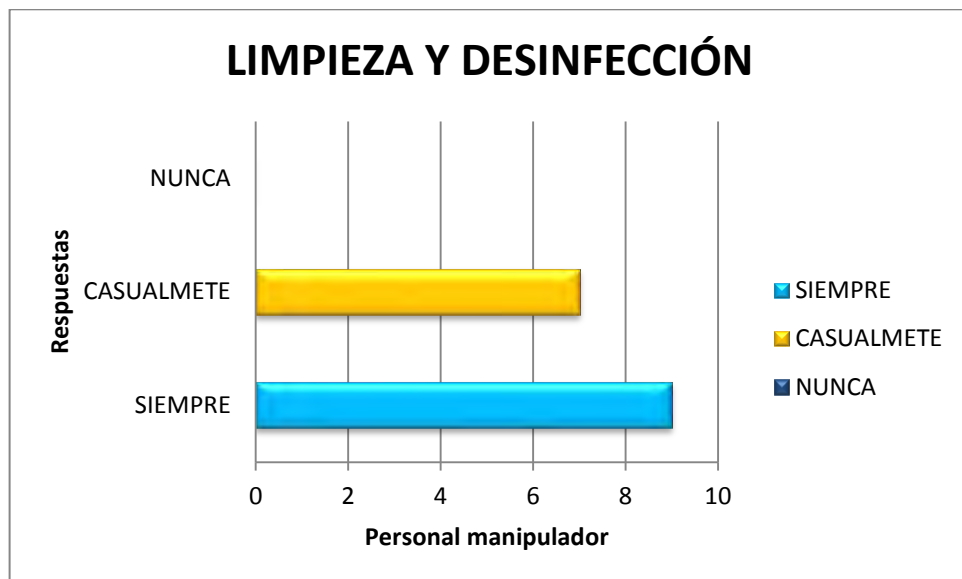
D) Importancia de la higiene

Poner en práctica las respectivas normas de higiene es de gran importancia para mantenerse sano, fuerte y evitar todo tipo de enfermedades, nuestro estado de ánimo se mantiene activo, brindamos seguridad a nuestros estudiantes a la hora de servirse sus alimentos. Esta fue la conclusión que dieron a conocer los encuestados sobre de que tan importante es la higiene personal y también en la manipulación de alimentos ya que los seres humanos cargan millones de bacterias invisibles en sus manos, la mayoría de ellas son inofensivas, pero algunas pueden ser peligrosas. Cuando las personas olvidan lavarse las manos, o no lo hacen adecuadamente, estas bacterias pueden pasar a los alimentos y causar daños en la salud del consumidor he ahí lo importante de la higiene.

e) Limpieza y desinfeccion

En este ítem se preguntó qué tan frecuente realiza la respectiva limpieza y desinfección a los utensilios que son usados en la preparación de alimentos en seguida están plasmadas sus respuestas (Grafico 3).

Grafico 3. Limpieza y desinfección. Fuente: este estudio.



Fuente. Este estudio

Se observó que 9 manipuladoras de alimentos (56.25%) si realizan de manera muy frecuente la limpieza y desinfección necesaria pero también es preocupante que 7 manipuladoras de las encuestadas realizan este proceso casualmente lo cual indica debilidad en este punto y se reforzó la importancia de la adecuada

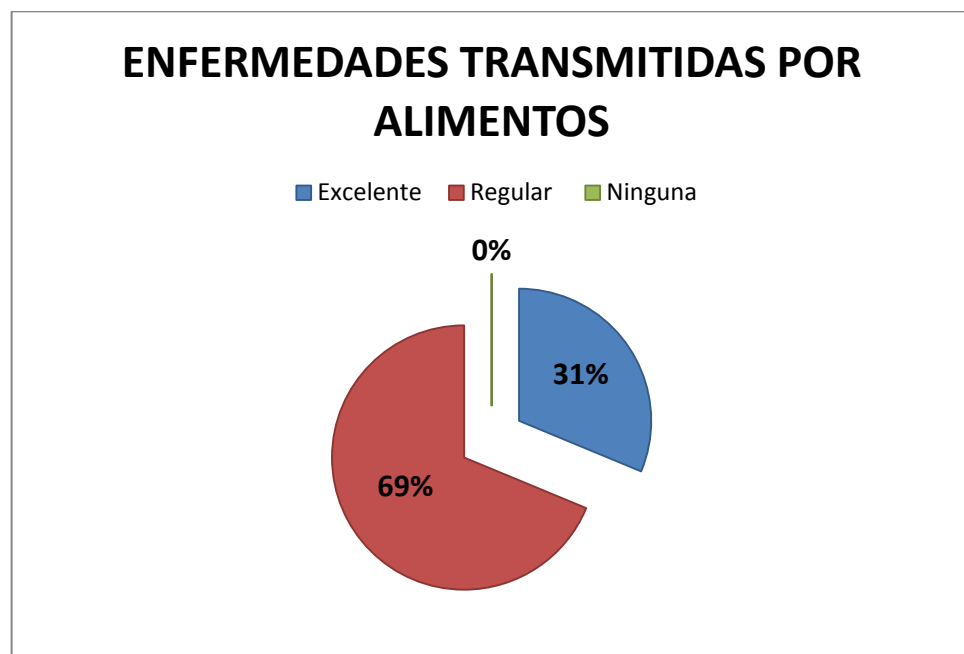
limpieza y desinfección teniendo en cuenta los problemas que esto acarrea.

La limpieza y desinfección debe realizarse para eliminar lo visible al ojo humano y también lo que a simple vista no se puede detectar como microorganismos que pueden propagarse rápidamente e instalarse en todo el área de producción como superficies de mesas, alacenas, en utensilios, instrumentos de lavado (esponjas, limpiónes), etc. Por esto es muy importante la correcta limpieza y desinfección del lugar donde se preparan los alimentos. Para esto siempre se limpia primero con detergente para remover la grasa y la suciedad y luego se aplica el desinfectante para eliminar los microorganismos.

F) Enfermedades transmitidas por alimentos

Es necesario tener información sobre las ETAs dado que es un tema importante a la hora de manipular alimentos, en donde se observó que el 31% del personal encuestado no tiene ninguna noción sobre las enfermedades transmitidas por alimentos y un 69% poseen escasos conocimientos sobre este tema, por lo cual se planteó esto como tema de capacitación.

Grafico 4. Enfermedades transmitidas por alimentos. Fuente: este estudio.



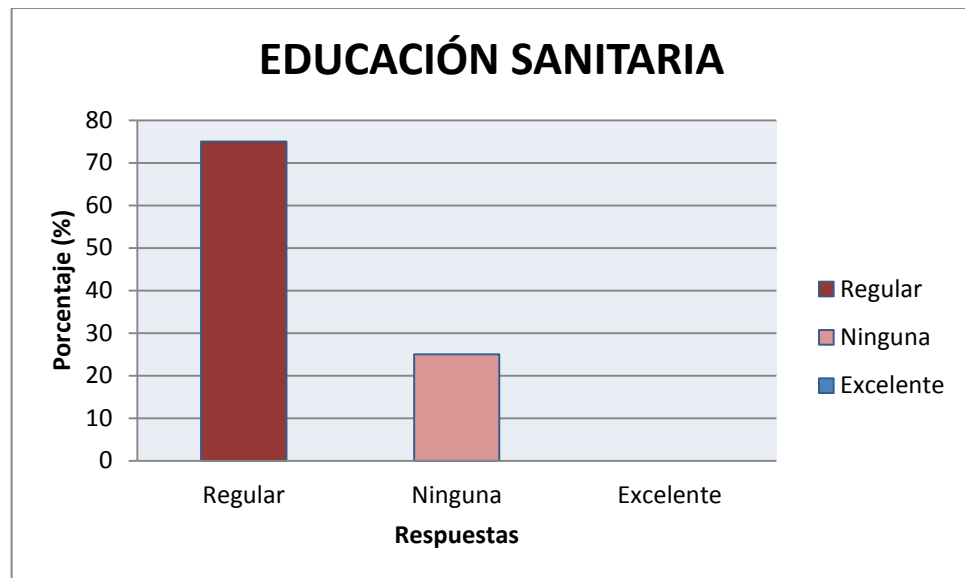
Fuente. Este estudio

G) Educación sanitaria

En el gráfico de barras No 5 se analizó que los conocimientos sobre educación sanitaria en un 75% (12 personas encuestadas) son regulares casi escasos y el 25% (4 personas encuestadas) no posee ninguna información sobre este tema lo cual indico que se debe fortalecer en esta temática.

La Educación sanitaria es un proceso dirigido a promover estilos de vida saludables (hábitos, costumbres, comportamientos) a partir de las necesidades específicas del individuo, familia o comunidad (Ministerio de salud, 2011).

Gráfico 5. Educación sanitaria. Fuente: este estudio.



Fuente. Este estudio

Tabla 1. Resultados de indicadores de Monitoreo OE₁A₁

ACTIVIDAD	MEDIO DE VERIFICACION	INDICADOR
Sondeo sobre conocimientos en la manipulación de alimentos.	Lista de asistencia. (Anexo 3).	El 100% del personal convocado asistió.

Fuente. Este estudio

Con los datos obtenidos en el ítem se diseñó el programa en Educación sanitaria para manipuladores de alimentos de los restaurantes escolares ubicados en el Municipio de Gualmatán – Nariño que se encuentra plasmado a continuación.

5.2 DISEÑO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, tiempo y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con las necesidades del personal a capacitar.

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos (Resolución 2674, 2013).

5.2.1 Preparar el material necesario para la capacitación del grupo de manipuladores de alimentos de acuerdo a las necesidades de personal teniendo en cuenta la resolución 2674 del 2013. Para el diseño del programa en educación sanitaria para los manipuladores de alimentos en restaurantes escolares ubicados en el Municipio de Gualmatán – Nariño se trataron los siguientes temas:

- I. Conceptos básicos para la educación sanitaria.
- II. Estado de salud, practicas higiénicas y medidas de protección del manipulador de alimentos.
- III. Limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios.
- IV. Almacenamiento y conservación de alimentos.
- V. Factores de riesgo que pueden proporcionar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El programa que se presentó se realizó con el fin de educar a los manipuladores de estas instituciones pues según el capítulo III de la Resolución 2674 del 2013 todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o

deterioro de los alimentos, dicha tarea debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

El programa de capacitación en educación sanitaria para los manipuladores de alimentos en los restaurantes escolares ubicados en el municipio de Gualmatán – Nariño se ilustra a continuación, este cumple con todos los aspectos citados en la Resolución 2674 del 2013 como lo son: Metodología, tiempo, responsables y temas específicos a impartir.

Cuadro 1. Programa de capacitación en educación sanitaria para manipuladores de alimentos en restaurantes escolares ubicados en el municipio de Gualmatan – Nariño

TEMA	METODOLOGIA	INTENSIDAD HORARIA	RESPONSABLE
Conceptos básicos sobre educación sanitaria	Clase Magistral, discusión en grupo. Video superación personal.	2 Horas	Eliana Chamorro Hormaza
Estado de salud, practicas higiénicas y medidas de protección del manipulador de alimentos.	Clase magistral, video educativo, conclusiones	2 Horas	Eliana Chamorro Hormaza
Limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios.	Clase magistral, aportes personal capacitado, video educativo.	2 Horas	Eliana Chamorro Hormaza
Almacenamiento y conservación de alimentos.	Clase magistral, video educativo, discusión en grupo.	2 horas	Eliana Chamorro Hormaza
Factores de riesgo que pueden proporcionar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).	Clase magistral, taller participativo.	3 horas	Eliana Chamorro Hormaza

Fuente. Este estudio

5.2.2 Análisis del proceso de capacitación, actividades de monitoreo. Se establecen las actividades que se van a monitorear y se determinan los indicadores y parámetros de verificación (Geilfus, 2002). Las que se plasman en la matriz de indicadores de monitoreo (Tabla 2) y de estos aspectos se tiene que del total de inscritos que fueron 16 personas asistieron a las capacitaciones un total de 16 que en su efecto son Manipuladores de alimentos

Tabla 2. Matriz de indicadores de monitoreo

ACTIVIDAD	MEDIO DE VERIFICACION	INDICADORES
Capacitación 1: Conceptos básicos sobre educación sanitaria	Lista de asistencia (Anexo 4)	El 100% del personal inscrito participo en la capacitación.
Capacitación 2: Estado de salud, practicas higiénicas y medidas de protección del manipulador de alimentos	Lista de asistencia (Anexo 5)	El 100% del personal inscrito participo en la capacitación.
Capacitación 3: Limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios.	Lista de asistencia (Anexo 6)	El 100% del personal inscrito participo en la capacitación.
Capacitación 4: Almacenamiento y conservación de alimentos.	Lista de asistencia (Anexo 7)	El 100% del personal inscrito participo en la capacitación.
Capacitación 5: Factores de riesgo que pueden proporcionar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).	Lista de asistencia (Anexo 8)	El 100% del personal inscrito participo en la capacitación.

Fuente. Este estudio

5.2.3 Apoyo y acompañamiento al grupo de manipuladores de alimentos. Las capacitaciones para el grupo de manipuladores de alimentos fue la principal herramienta donde el personal manipulador demuestra interés por la temática debido a que se relaciona con el diario vivir, casos que se pueden presentar a la hora de preparar los alimentos, acogen nuevos hábitos que mejoran la calidad de vida.

En este caso el grupo de personas capacitadas intervino con actitud positiva y dispuesta, aplicando y recordando cada conocimiento impartido por la facilitadora; quien, a medida que avanzaba en la temática y actividades se integraba con el grupo haciendo aportes prudentes (manipulación de alimentos) en cada situación. La presentación de temas para cada capacitación fue una tarea a cumplir por parte del grupo.

5.3 SOCIALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE EDUCACIÓN SANITARIA

El programa de educación sanitaria a los manipuladores de alimentos de los restaurantes escolares del municipio de Gualmatán fue socializado en las fechas pactadas con el personal convocado, en cada capacitación se realizaron diálogos grupales en los cuales cada una de las personas presentes dieron a conocer sus puntos de vista, experiencias y conclusiones lo que hizo de estas actividades algo muy ameno donde cada persona aprendimos algo nuevo.

La socialización se realizó de forma magistral, por medio de un tablero inteligente en el cual se proyectó las diapositivas con el materia pertinente a cada capacitación, videos educativos y videos de superación personal. Estas capacitaciones se realizaron en el aula de informática de la Institución Educativa San José ubicada en el barrio San José del Municipio de Gualmatán. El material que se preparó para el programa educativo esta citada a continuación.

5.3.1 Conceptos básicos para la educación sanitaria. En la primera capacitación se dio a conocer conceptos básicos sobre educación sanitaria, ¿Qué es la educación sanitaria?, ¿Por qué y para que nos sirve?, ¿importancia en el diario vivir? en donde se presentaron inquietudes por parte del personal manipulador, este tema era nuevo para ellos y fue muy satisfactorio aclarar la dudas que ellos tenían, se dialogó sobre cómo se debe cuidar la salud personal, de la familia y nuestra comunidad poniendo en práctica estos conocimientos en el diario vivir contribuyendo así a nuestra salud. También se les presento un video educativo sobre La manipulación de alimentos del cual se dio a conocer puntos de vista de cada persona, y al finalizar la jornada se presentó un video sobre superación personal, ¿porque lo hice?, porque esto contribuye a que las personas confíen en sí mismas y descubran cada día lo que son capaces de hacer y lo grande que pueden ser (**Cuadro 2**).

“Así como se aprende a escribir o a trabajar, también se puede aprender a cuidar la Salud y a mejorar las condiciones higiénicas en las que se vive”

5.3.2 Estado de salud, practicas higiénicas y medidas de protección del manipulador de alimentos. En la capacitación se mostró formas, medidas y prácticas de salud y protección según la Resolución 2674 del 2013 que debe tener en cuenta el manipulador de alimentos en su trabajo dado que en sus manos tiene una gran responsabilidad, la de brindarnos alimentos sanos y seguros. El grupo de manipuladores expreso mucho interés sobre el tema estudiado, se desplego un dialogo en el grupo donde a medida que se avanzaba en la temática cada una de las personas ahí presentes dio a conocer sus aportes e inquietudes sobre el tema. Es placentero contribuir a la formación de este grupo pues en manos de estas personas se encuentra depositada nuestra confianza y bienestar alimentario “Todo es cuestión de actitud”. Del 100% del personal inscrito asistió el 100% lo cual es satisfactorio para el facilitador porque fue de gran importancia saber llegar a todo este grupo de personal manipulador de alimentos (**Cuadro 2**).

5.3.3 Limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios. En esta capacitación se obtuvo la presencia de las 16 manipuladoras de alimentos (100%) con las cuales se trató el tema de limpieza y desinfección de los alimentos, equipos y utensilios que se utilizan en la preparación de alimentos pues la suciedad que se encuentra en los alimentos, equipos de preparación y en el ambiente pueden favorecer al crecimiento de microorganismos patógenos que pueden contaminar los alimentos y potencialmente dañar a los consumidores. Por ello se deben limpiar y desinfectar las superficies en contacto con los alimentos de forma rutinaria para minimizar la contaminación potencial. Para que el personal presente comprendiera lo importante de realizar la limpieza y desinfección a todo el entorno laboral se les presento el video “4 Normas para conservar la higiene de los alimentos y su entorno” el cual hizo que el grupo diera a conocer sus respectivos aportes, lo que hizo muy amena esta capacitación (**Cuadro 2**).

5.3.4 Almacenamiento y conservación de alimentos. Siempre se notó interés en el grupo capacitado pues su asistencia fue notable, su puntualidad y participación muy activa.

Esta capacitación se desarrolló gracias a la petición del grupo pues mostraron interés sobre este tema en donde se dio a conocer métodos de almacenamiento y conservación que se les debe dar a cada alimento teniendo en cuenta las características que estos poseen, si necesitan llevar cadena de frio, a que temperatura se deben almacenar, como debe ser el lugar de almacenamiento refrigerado o no.

El personal presento agrado por los conocimientos adquiridos en esta instrucción dando a conocer que es de vital importancia el saber que cada alimento tiene una forma diferente de ser almacenado para prolongar su vida útil (**Cuadro 2**).

5.3.5 Factores de riesgo que pueden proporcionar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos). Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. De hecho, las estadísticas elaboradas por el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos indican que prácticamente el 75% de los brotes de ETA reportados en Nariño ocurren en el hogar. Es gratificante haber alcanzado los propósitos de esta capacitación y en general del programa pues se evidencio asistencia total en el desarrollo de este programa en educación sanitaria (**Cuadro 2**). En esta capacitación la participación fue de forma constante dando a conocer inquietudes y conocimientos sobre el tema tratado y se resolvieron estas inquietudes. Para que el personal capacitado se familiarizara con el tema se miró un video llamado "Guerra de gérmenes" en el cual se denotan todos los factores que presentan riesgo al proporcionar una Enfermedad transmitida por los alimentos al ser contaminados por microorganismos, parásitos, etc.,.

Cuadro 2. Registro fotográfico de capacitaciones según el plan de educación sanitaria a Manipuladores de alimentos de restaurantes escolares del Municipio de Gualmatán – Nariño

<p align="center">CAPACITACIÓN 1</p> <p>Fecha: 10-05-15: Conceptos básicos para la educación sanitaria</p>	<p align="center">CAPACITACIÓN 2</p> <p>Fecha: 10-12-15: Estado de salud, practicas higiénicas y medidas de protección del manipulador de alimentos</p>
 <p align="center">IMAGEN 1: manipuladoras atentas a la temática.</p>	 <p align="center">IMAGEN 4: Personal manipulador atento.</p>
 <p align="center">IMAGEN 2: Grupo capacitado mirando video de superación personal</p>	 <p align="center">IMAGEN 5: Doña Ercila, Martha, Sandra muy atentas a la explicación.</p>

<p align="center">CAPACITACIÓN 3</p> <p>Fecha: 10-16-15: Limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios</p>	<p align="center">CAPACITACIÓN 4</p> <p>Fecha: 10-21-15: Almacenamiento y conservación de alimentos</p>
<div data-bbox="474 305 926 639" data-label="Image"> </div> <p align="center">IMAGEN 5: Personal manipulador muy puntal para la capacitación.</p> <div data-bbox="474 748 926 1083" data-label="Image"> </div> <p align="center">IMAGEN 6: Todas atentas a la explicación sobre limpieza y desinfección.</p>	<div data-bbox="1264 305 1715 639" data-label="Image"> </div> <p align="center">IMAGEN 7: Doña Alcira y doña Narcisca atentas a la clase.</p> <div data-bbox="1264 748 1715 1083" data-label="Image"> </div> <p align="center">IMAGEN 8: Atentas a la temática tratada.</p>

CAPACITACIÓN 5

Fecha: 10-26-15: Factores de riesgo que pueden proporcionar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)



IMAGEN 9: Muy atentas a su última capacitación.



IMAGEN 10: personal manipulador.

Fuente. Este estudio

5.3.6 Realización de un taller participativo. “Las organizaciones en la actualidad cuentan con recursos intangibles, los cuales realmente conllevan a sobrevivir y mantener el éxito dentro de un mundo tan complejo como en el que hoy en día se desenvuelven, es por ello que la comunicación, la información y el conocimiento juegan un rol trascendental, trastocando otros ordenes como son los valores, los principios, las instituciones, así como las reglas tradicionales caracterizadas para servir como orientadores rígidos en función de alcanzar la visión y los objetivos organizacionales”. (Tabares, 2009)

Este taller participativo se realizó con el fin de poner en práctica los conocimientos adquiridos en las diferentes temáticas citadas por el facilitador, es una forma de saber si el mensaje fue entendido.

Es de vital importancia haber llegado a este grupo de manipuladores de alimentos de cada institución educativa del municipio de Gualmatán, el éxito de este programa se ve reflejado en el desarrollo del “Taller No 1: Conocimientos adquiridos” (**Anexo 9**) porque el 100% del personal inscrito asistió a las capacitaciones y al desarrollo del taller para el cual los temas fueron elegidos por el grupo, los resultados fueron más que buenos, satisfactorios pues el mensaje que se les quería transmitir fue absorbido por todos y cada uno del personal participante de este programa pues el que persevera alcanza, y en esta ocasión lo logramos con gran éxito (**Anexo 10**).

5.4 DOTACIÓN AL GRUPO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Si bueno es marcar objetivos y metas, mejor es premiarlos (Alvarado, 2006). Esta dotación se realizó como un incentivo para cada uno de los integrantes del grupo capacitado por su puntual asistencia y participación en el desarrollo de este programa. Para la elaboración de este uniforme de trabajo se tuvo en cuenta la resolución 2674 del 2013, capítulo IV donde especifica que debe ser de color claro diferente de gris, seguro y de fácil limpieza (Cuadro 3). No alcanzan palabras para describir el agradecimiento y felicidad que estas mujeres hermosas sintieron al recibir esta dotación que les será de gran utilidad en su trabajo y hogar.

Cuadro 3. Dotación al grupo de manipuladores de alimentos

Delantal	Gorro
	
Tapabocas	Uniforme Manipuladoras
	
Grupo de personal manipulador de alimentos	Refrigerio al grupo capacitado
	

Fuente. Este estudio

6. CONCLUSIONES

Las herramientas de diagnóstico y evaluación, fueron de gran ayuda, detectando las nuevas necesidades que determinaron un grupo de personal manipulador dispuesto a establecer nuevas técnicas de trabajo en donde desempeñaran todos los conocimientos adquiridos mediante estas capacitaciones teniendo en cuenta que la educación sanitaria es tarea de todos.

El programa de capacitación en educación sanitaria se desarrolló a tiempo y dentro de los parámetros estipulados por el personal, relacionando temas de motivación personal que a criterio del presente trabajo fue de gran ayuda en la construcción de valores y actitudes.

La participación del personal manipulador de alimentos en la socialización del programa de capacitación en educación sanitaria fue muy activa y positiva

7. RECOMENDACIONES

Se deben continuar con este tipo de trabajos correspondientes a la educación sanitaria al personal manipulador de alimentos de instituciones educativas en los diferentes municipios del departamento de Nariño donde se abarquen nuevos temas de interés social, diseñando nuevas estrategias motivacionales para hacer de esta tarea algo ameno.

Las capacitaciones para el personal encargado en manipulación de alimentos en los restaurantes escolares y particulares debería sobre pasar las 10 horas anuales citadas en la Resolución 2674, pues siempre es necesario actualizar nueva información sobre los riesgos que se presentan en este campo.

BIBLIOGRAFIA

GEILFUS, F. 80 Herramientas Para el Desarrollo Participativo: Diagnostico, Planificación, monitoreo, Evalalución. San Jose. Gualmatan: s.n., 2002.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman con el uso a que se destinen. Bogotá: s.n., 2007.

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA, NTC 1486:2008, (sexta actualización. Documentación de tesis, trabajos de grado y otros trabajos de investigación. Bogotá D.C, Colombia: Icontec, 2008.

TABARES, C. Motivacion Laboral: Herramienta Clave Para la Satisfacción del Personal Medico Odontologico. San Juan de los Morros. Venezuela: s.n., 2009.

NETGRAFIA

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF). 2012. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.icbf.gov.co/

INSTITUTO COLOMBIANO DE DESARROLLO RURAL. 2012. Implementacion de Proyectos de Desarrollo Rural a Nivel Nacional. Bogotá. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.incoder.gov.co/

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD. 2015. Informe: Enfermedades Transmitidas por alimentos. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.idsn.gov.co/

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. 2011. Informe de evento: enfermedades transmitidas por alimentos, hasta el periodo epidemiológico 13 del año 2011, Bogotá D.C.

MINISTERIO DE SALUD. Dirección regional de salud Cajamarca. 2011. Saneamiento básico rural, serie 4. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: <https://www.minsalud.gov.co/>



ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. 2012. Informe de la OMS. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.who.int/es/

RESOLUCIÓN 2674. 2013, Cap. III: Personal manipulador de alimentos. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: <https://www.invima.gov.co/.../resoluciones.../resoluciones/.../resolucion-2...>

SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL DE NARIÑO. 2011. Circular No 082. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.sednarino.gov.co/2010/

ANEXOS

**ANEXO A. ENCUESTA DE ACTUALIZACIÓN DE INFORMACIÓN PERSONAL
MANIPULADOR**

 <p style="margin: 0;">UNIVERSIDAD DE NARIÑO FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL INGENIERIA AGROINDUSTRIAL PASTO-NARIÑO</p> 	
<p>D M A</p> <p>FECHA <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/></p> <p>NOMBRE DEL ENCUESTADOR: ELIANA CHAMORRO HORMAZA</p>	
DATOS PERSONALES	
Nombre completo: _____	C.C. _____
Sexo: M _____ F _____	Edad: _____
Fecha y lugar de Nacimiento: _____	Dirección: _____
Institución en la cual trabaja: _____	
<p>1. FORMACION</p> <p style="text-align: center;">Sin estudios: _____ Primaria: _____ secundaria: _____</p> <p style="text-align: center;">Técnico: _____ universitario: _____</p>	
<p>2. CONOCIMIENTOS QUE USTED POSEE SOBRE EDUCACIÓN SANITARIA</p>	
<p>a. ¿Sabe Usted que es un alimento?</p> <p>SI _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>NO _____</p>	

<p>b. ¿Usted pone en práctica las medidas de protección (tapabocas, gorro, delantal, zapato cerrado) como personal encargado de la manipulación de alimentos? SI _____ NO _____</p>
<p>c. ¿Usted lleva acabo las buenas prácticas de higiene en el área de proceso (lavarse y desinfectarse las manos, cabello recogido, uñas cortas)? SI _____ NO _____</p>
<p>d. ¿Por qué es importante la higiene?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>e. ¿Usted realiza limpieza y desinfección a los utensilios que se manejan en la preparación de alimentos antes y después de proceso?</p> <p>Nunca _____ Casualmente _____ Siempre _____</p>
<p>f. ¿Qué conocimientos tiene sobre las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)?</p> <p>Excelente _____ Regular _____ Ninguna _____</p>
<p>g. ¿Cuál es la información que posee sobre educación sanitaria?</p> <p>Excelente _____ Regular _____ Ninguna _____</p>

ANEXO B. REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE GUALMATÁN- NARIÑO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ



INSTITUTO TECNICO PROMOSIÓN SOCIAL



INSTITUCION EDUCATIVA SANTO TOMAS



ANEXO D. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE EDUCACIÓN SANITARIA

**LISTA DE ASISTENCIA MANIPULADORES DE ALIMENTOS RESTAURANTES ESCOLARES
MUNICIPIO DE GUALMATÁN - NARIÑO
CONCEPTOS BASICOS SOBRE EDUCACION SANITARIA**

FECHA: 05-OCT-2015 HORA DE INICIACION: 3:30 PM. TIEMPO: 2 horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
Rosa Rura Velazquez	27 224 941	317 778 1388	Rosa Rura Velazquez
Alba Ericka Naranzo	27 224 677	318 2626609	Alba Naranzo
Concepcion Cruz Mejia	27 224 849	316735 4522	Concepcion Mejia
Margarita Narváez	27 225 218	3155680522	Margarita Narváez
Yury Del Pilar Yela Gonzalez	1086756076	3143256698	Yury Yela
Ana Julia Martinez Huertas	27.225467.	3765746793	Ana Julia Martinez Huertas
Emelinda Mafla	27 225 468		Emelinda Mafla
Clara Ismenia Molina H	27 224 998	318 213 4670	Clara Molina
Ana Lucia Pizán Sanchez	1.086.754.943	316 666 5670	Ana Lucia Pizán Sanchez
Nidia Isaba Morán Huertas	27 225 024	317 590 4352	Nidia M.H.
Cecilia Haribel Ojomeiro	59.365.211	318 433 99 44	Cecilia Ojomeiro
Sandra Maria Pilsamunga	27225293	3777164745	Sandra Pilsamunga
Gloria Alicia Goyes	27224360	3187228653	Gloria Goyes
maria Angelica Rosero	27 224 54	316 568 1968	maria Angelica Rosero
Narcisa Naranzo	27225753	3162924688	Narcisa Naranzo
Rubielita Hormaza Anaguano	27.224.350	317 3806858	Rubielita Hormaza

ANEXO E. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, ESTADO DE SALUD, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**LISTA DE ASISTENCIA MANIPULADORES DE ALIMENTOS RESTAURANTES ESCOLARES IEN EL MUNICIPIO DE GUALMATÁN - NARIÑO
ESTADO DE SALUD, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

FECHA: 12-OCT-2015 HORA DE INICIACION: 3:30 pm TIEMPO: 2 horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
Yuly del pilar Yela Gonzalez	1086756075	3143256638	Yuly Yela.
Rosa Margarita Uruvez Guerrero	27 225 218	3155680522	<i>[Firma]</i>
Haribel Chamorro	59.365.211	3184339944	<i>[Firma]</i>
Nidia Isabel Moran Huertas	27 225024	3183904352	Nidia.M.H
Amaira Cruz Mejia	27 224 849	3167354522	Amaira Mejia
Alcira Chamorro	27.224.625	3162558799	<i>[Firma]</i>
Ana Lucia Páez Sanchez	1.086-7541943.	3166665670	Ana Lucia páez S.
Ana Julia Martinez Huertas.	27.225467.	3165746793.	<i>[Firma]</i>
Rubiela Hormaza Anaguano	27.224.350	3173806858	Rubiela Hormaza
Rosa Aura Velazquez	27 224 941	315221352	Rosa Aura Velazquez
Clara Ismenia Molina H	27 224 998	318 213 1670	Clara Molina H
Alba Escila Naranjo	27 224 674	312 2626602	Alba-Naranjo
Sandra Maria Pilemunga	27.225.293	377.7164745	Sandra pilemunga
Gloria Alicia Goyes	27224360	3187228653	Gloria Goyes
Maria Angelica Rosero	27.224.654	316.568.1968	Maria Angelica Rosero
Narcisa Naranjo	27225153	3162927688	Narcisa Naranjo

ANEXO F. REGISTRO FOTOGRÁFICO LISTA DE ASISTENCIA, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

**LISTA DE ASISTENCIA MANIPULADORES DE ALIMENTOS RESTAURANTES ESCOLARES IEN
EL MUNICIPIO DE GUALMATÁN - NARIÑO
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS**

FECHA: 16-OCT-2015 HORA DE INICIACION: 3:30 PM TIEMPO: 2 horas.

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
Yolanda Magala Guirez Campaña	57305050	3167004822	Yolanda Guirez
Amaira Cruz Mejia Cardenas	27224849	3167354522	Amaira Mejia
Wanda Isabel Moran Huertas	27225024	3185904352	Wanda M.H.
Ana Lucia Pizaro Sanchez	110867841943	8166665670	Ana Lucia Pizaro Sanchez
Alicia Chamorro	27224623	3162558799	Alicia Chamorro
Yoly del Pilar Yela	1086756076	3143256658	Yoly Yela
Rosa Margarita Narvaez	27225218	3155680522	Rosa Margarita Narvaez
Sandra Maria Pitamunga	27225293	3777164745	Sandra Maria Pitamunga
Maria Angelica Resero	27225293 27225293	3165601960	Maria Angelica Resero
Rosa Dura Velazquez	27221911	3775221382	Rosa Dura Velazquez
Ana Julia Martinez Huertas	27225467	3165746793	Ana Julia Martinez Huertas
Clara Ismenia Medina Huertas	27224998	3182134670	Clara Medina H.
Hilibel Cecilia Chumero	59365211	3184339924	Hilibel Cecilia Chumero
Yoly del Pilar Yela	1086756076	3143256658	Yoly Yela
Rosa Margarita Narvaez	27225218	3155680522	Rosa Margarita Narvaez
Amaira Cruz Mejia	27224849	3167354522	Amaira Mejia
Yolanda Magala Guirez Campaña	57305050	3167004822	Yolanda Guirez
Wanda Isabel Moran Huertas	27225024	3185904352	Wanda M.H.
Emelinda Mafía	27225468	3766074023	Emelinda Mafía

**ANEXO I. TALLER PARTICIPATIVO SOBRE CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS
POR EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL PROGRAMA DE
EDUCACIÓN SANITARIA.**

TALLER No 1: CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

NONBRES:

1. ¿Qué es un alimento?

2. ¿Cuáles son las medidas de protección que usted debe llevar como personal encargado de la manipulación de alimentos?

- a. _____
- b. _____
- c. _____
- d. _____

3. Enuncie las buenas prácticas de higiene en el área de proceso.

- a. _____
- b. _____
- c. _____
- d. _____
- e. _____

4. ¿Cómo se debe realizar la limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo?

5. ¿Qué es una ETA?

6. Nombre algunas ETAs mencionada en clase.

**ANEXO J. REGISTRO FOTOGRÁFICO TALLER PARTICIPATIVO Y
CLAUSURA DEL PROGRAMA EN EDUCACIÓN SANITARIA PARA
MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**

