



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD**  
**CARRERA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA**



# **ARTÍCULO CIENTÍFICO**

**DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD HIGIÉNICO – SANITARIO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y ENFERMEDADES PREVALENTES DE LOS/AS NIÑOS Y NIÑAS QUE SON ATENDIDOS EN LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR EN LA CIUDAD DE IBARRA 2013.**

**AUTORA: Erika Patricia Polanco Monteros**

**DIRECTORA DE TESIS: Dra. Teresita Lascano O. MsC**

**IBARRA – ECUADOR**

## RESUMEN

Desde el inicio del funcionamiento de los centros infantiles del Buen Vivir, cuentan con cuatro áreas técnico administrativas, constituidas por: educación, atención médica, alimentación y recreación, las cuales coordinadamente contribuyen en la formación de los niños y niñas en las edades de 0 a 5 años. El presente estudio es descriptivo, observacional y de corte transversal su objetivo es conocer la calidad higiénico-sanitario de la alimentación y enfermedades provocadas por la inadecuada manipulación de los alimentos en los 17 centros infantiles del Buen Vivir, ubicados en la ciudad de Ibarra que constituyen la muestra del estudio. Se aplicó una encuesta semiestructurada al personal encargado de los servicios de alimentación que a la vez son responsables de todo el proceso de manipulación y producción de los alimentos, la información obtenida corresponde a las condiciones higiénico - sanitario de los locales asignados para el almacenamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos de acuerdo a la programación de menús. El 65% de los locales en lo que respecta a condiciones higiénico sanitarias de las áreas de preparación de alimentos no son los apropiados para realizar las dicha actividad, el 65% de las paredes, techos y pisos no son de materiales de fácil limpieza, el 94% de los locales no disponen de un sistema de extractor de olores, el 100% no poseen mallas anti insectos en ventanas y huecos de ventilación, el 88% no disponen de bodegas de almacenamiento de productos de limpieza, el 53% de la limpieza de las áreas de preparación es malo, el 82% de comedores de los centros infantiles son inapropiados, el 71% de las paredes, techos y pisos se encuentran en mal estado de conservación. Con todos los datos obtenidos dentro de la presente investigación se determinó que el 53% de los centros infantiles tienen un dictamen sanitario final regular.

**Palabras claves:** Higiene, Inocuidad, Calidad, Manipulación, Enfermedades Prevalentes, Alimentación.

## SUMMARY

Since the beginning of the operation of the children's centres of good living, have four areas technical administrative, consisting of: education, health care, food and recreation, which together contribute in the formation of children in the ages of 0 and 5 years. This study is descriptive, observational and cross-sectional aims to meet the hygiene quality of food and diseases caused by improper handling of food in the 17 children's centres of the good life, located in the city of Ibarra, which constitute the sample of the study. A semi-structured survey was applied to the food services staff at the same time they are responsible for the entire process of handling and production of food, the information obtained corresponds to the hygienic conditions - health allocated premises for the storage, preparation, cooking and distribution of food according to the menu setting. 65% of the premises in regards to food preparation areas sanitary hygienic conditions are not appropriate to carry out the said activity, 65% of the walls, ceilings and floors are easy to clean materials, 94% of the premises do not have a system of odour extractor, 100% do not possess nets anti insects in windows and ventilation holes 88% do not have warehouses of cleaning products, 53% of the cleaning of the areas of preparation is bad, 82% of eaters of the pre-schools are inappropriate, 71% of the walls, ceilings and floors are in bad condition. With all the data obtained in this research it was determined that 53% of the children's centres have a final medical report regular. Keywords: hygiene, safety, quality, handling, diseases prevalent, food.

**Keywords:** Health, Safety, Quality, Handling, prevalent diseases food.

## **INTRODUCCIÓN**

En la actualidad los Centros Infantiles del Buen Vivir originalmente llamadas guarderías han adquirido una importancia vital en la sociedad como centros para el cuidado de los hijos de madres trabajadoras y de escasos recursos, debido que, al no poder atenderlos en el hogar, utilizan estos servicios para su cuidado. Las enfermedades transmitidas por alimentos constituyen un importante problema de salud pública por la frecuencia con que se presentan en la vida habitual de la población. La higiene de los alimentos es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos y tiene como objeto prevenir la contaminación de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria, que se manejen con calidad es premisa fundamental de las políticas en salud. (Técnico en cocina. 2010). El personal encargado de la alimentación tiene la responsabilidad de hacer cumplir y proteger la salud de los consumidores por medio de la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y lograr que el manipulador cumpla a cabalidad con las normas higiénico sanitario en su trabajo. Este trabajo fue realizado para identificar los problemas higiénico -

sanitario en los servicios de alimentación de los centros infantiles del Buen Vivir (CIBV'S), evaluando la higiene de los locales, alimentos y del personal que labora en la cocina y así poder establecer normativas de mejoramiento en los respectivos centros y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

## **MATERIALES Y MÉTODOS**

Para el desarrollo de la investigación se coordinó acciones con los administradores de los 17 centros infantiles del Buen Vivir, se diseñó un cuestionario en el que constan las características del servicio de alimentación, aplicación de normas higiénico- sanitarias, condición e higiene de salud de personal de servicio y enfermedades prevalentes.

Concluidas la aplicación de las encuestas, se procedió a la codificación de la información; para el procesamiento y análisis de datos se realizó en el programa informático Microsoft Excel, para la elaboración de tablas para proceder a la interpretación y análisis de resultados se utilizó el programa Microsoft Word.

## **RESULTADOS**

Según las condiciones higiénico - sanitarias del área donde se preparan los alimentos se puede indicar que el local

no es apropiado para la preparación de los alimentos.

El estado de limpieza en general de los comedores de los 17 centros infantiles se observa que se encuentran en estado de limpieza regular. Se puede observar que los comedores son lugares inapropiados, para servir los alimentos a los niños. Las paredes, techos y suelo no se encuentran en buen estado de conservación en los centros infantiles, las paredes, techos y suelos de los comedores no son de fácil limpieza.

De acuerdo a la investigación realizada en los 17 Centros del Buen Vivir el tienen un dictamen sanitario final regular según las Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral – MIES 2015. Se puede concluir que la higiene sanitaria de los centros infantiles del Buen Vivir, no son buena, no son buenas posiblemente por la falta de educación al personal encargado de la alimentación así como la infraestructura no adecuada, falta de medios económicos circunstancias por las que no ha sido posible aplicar la Normas Técnica de Desarrollo Infantil Integral elaborada por el MIES. Según los resultados obtenidos el 71% de los niños/as que asisten a los Centros Infantiles del Buen Vivir han tenido enfermedades diarreicas agudas y

enfermedades respiratorias los últimos tres meses.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Acuerdo Ministerial Número 001029. (15 de Julio de 2008). Despacho Viceministerial. Ministerio de la Inclusión Económica y Social. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Nacional.
2. Alcántara S, O. E. (2006). Dolor de tobillo y pie. En: Sánchez I, et al. Manual Sermef de Rehabilitación y Medicina Física. Madrid: Panamericana.
3. Aldaña, L. (2012). Acercamiento a la Guía Alimentaria del Infante. Salud Pública, 23-28.
4. Alfonso, M. (2011). La Nutrición Humana. En M. Alfonso, Propiedades Organolepticas de los Alimentos. (págs. 203-239). Sonora: McGraw Hill.
5. Alvarez-Sintes, K. O. (2013). Manipuladores de Alimentos. Su seguimiento Higienico Epidemiológico. En K. Alvares-Sintes, & G. Veranez, Fundamentos de Salud Pública. (págs. 234-245). La Habana: Pueblo y Educación.
6. Aranaz, K. (2006). Los principios el estudio de la calidad. Monterrey: Puebla.
7. Ballesteros, A. (2012). Higiene y Epidemiologia. En O. Domeq, Control de Epizotias y Epifitias (págs. 125-156). La Habana: Gente y Educación.

8. Barrueco, O. (2009). Síndrome de Burn-out en la población joven de la postguerra. La Habana: Pueblo y Educación.
9. Burrigard, H.L., & Jullian, O. (2013). La educación personal como fuente de trabajo. Monterrey: Nuevo Mexico.
10. Cabanellas, I., & Martínez, T. (2005). Territorios de la infancia: diálogo entre nutricionistas y médicos generales. Barcelona.: Barcelona.
11. Carro, R. (2012). Normas HACCP. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Nuevo León: Puebla.
12. Constitución de la República del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). Derechos del buen vivir. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial Número 449.
13. Córdova, V., & Paladines, O. (2013). Procedimientos Apropriados de Control Higiénico de Saneamiento. Machala: Ecodesarrollo.
14. Decreto Ejecutivo N° 1356. (3 de Junio de 2013). Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial Número 6.
15. Deming Edwards, W. (1993). Estudio Progresivo sobre la Calidad. Birmingham: Mc Graw Hill.
16. Estrategia de Mejoramiento del Talento Humano. (21 de Octubre de 2013). Ministerio de la Inclusión de Economía y Social. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Número 6.
17. Girón, G. (2013). Infecciones adquiridas por alimentos. Santiago de Cuba.: Gente y Educación.
18. Ideas Propias. Manejando la Salud Grupal. (12 de Octubre de 2013). Obtenido de Salud Alimentaria.: [http://www.ideaspropiaseditorial.com/documentos\\_web/documentos/978-84-9839-061-2.pdf](http://www.ideaspropiaseditorial.com/documentos_web/documentos/978-84-9839-061-2.pdf)
19. J., O., & Kaoru, I. (3 de Febrero de 2012). Padre de la calidad total. Obtenido de ¿Que es la calidad?: <http://www.gerenciaSalud.com/art53.htm>
20. Jarriose, T. (2013). El hombre como transmisor activo de germen. Montevideo: Buenaventura.
21. Jones, B. (2009). La Higiene como factor indispensable en el manejo de los alimentos. Barcelona: Huelva.
22. Justis, S. (2013). Enfermedades Diarreicas Aguda, Un Problema Social. Santiago de Cuba: Oriente.
23. Kalvinky, K., & Lewis, C. (2014). Higiene Personal y Grupal Para Establecimientos Públicos. La Habana: Gente Nueva.
24. Label, C. (2001). En los tiempos de la constitución orgánica del niño, la higiene de los alimentos resulta vital. Buenos Aires: Novedades Educativas.
25. Leberman, O. (2000). Necesidades para realizar prevención exitosa de enfermedades intercurrentes. Ciudad Juárez: Mc Graw Hill.
26. Libertad, M. (2009). La Higiene de los Alimentos en Grandes

- Grupos de Población. La Habana: Gente Nueva.
27. Lilandes, K., & Montes de Oca, H. (2009). La Nutrición Infantil en America Latina Continental. La Habana: Pueblo y Educación.
  28. Llobet, V., Bokser, M., & Herrera, M. (2008). Higiene de los alimentos en grandes grupos sociales. Buenos Aires: Novedades.
  29. Lora, D. (2012). Higiene y Epidemiología para Estudiantes de Tecnología de la Salud. Santiago de Cuba: Oriente.
  30. Manilas, H. (2009). El Manejo Adecuado De Los Alimentos Para Grandes Grupos De Población. Medellín: Potosí.
  31. Manipuladores de Alimentos Y Su Situación Actual. (2012). Salud y Bienestar Social., 12-16.
  32. Manressa, D. (1999). Orientaciones Para la Alimentación Correcta del Párvulo. Esmeralda: Mc Graw-Hill.
  33. Manressa, D. (2009). Intoxicaciones por Agentes Biológicos. Sonora: Puebla.
  34. Manressa, D. (2009). La Nutrición del Escolar en la América Latina e Insular. Esmeralda: Mc Graw-Hill.
  35. Marchesi, A. (2009). Preámbulo en el Desarrollo Infantil Temprano y Mejoras para la Nutrición. Santanilla: Santanilla.
  36. Michaelis, F. (2014). Técnicas para el Aislamiento y Eliminación Adecuado de los Residuos. Ciudad Juárez: Puebla.
  37. Miller, K. (2002). La seguridad ambiental y de los alimentos. Montevideo: Puebla.
  38. Ministerio de Inclusión Económica y Social. (24 de abril de 2015). Obtenido de Políticas del Nuevo MIES: <http://www.inclusion.gob.ec/servicios-de-proteccion-al-ciclo-de-vida/>
  39. Ministerio de Inclusión Económica y Social. Subsecretaría del Desarrollo Infantil. (16 de Julio de 2013). Política Pública de Desarrollo Infantil Integral. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Número 6.
  40. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. (17 de Noviembre de 2013). Nota Informativa Sobre La Formación de Manipuladores de Alimentos en las Empresas Alimentarias. Munich, Munich, Europa: Comisión Institucional.
  41. Monagas, C. (2000). Factores que se han de tener en cuenta en el lenguaje empresarial. Buenos Aires: Gente Nueva.
  42. Monk, L. (2009). Historia de la Calidad Moderna. Montevideo: Montevideo.
  43. Monserrate, H., & C.U., P. (2013). Clasificación de los Alimentos y su Preparación Previa al Consumo Humano. Buenos Aires.: Buenaventura.
  44. OMS e Higiene de los Alimentos. (09 de 09 de 2.013). Obtenido de Reglas de Oro de la OMS para La Preparación Higiénica de los Alimentos: [www.msal.gov.ar/dinesa/images](http://www.msal.gov.ar/dinesa/images)



- ./.../reglas-de-oro-oms-para-  
alimentos.pdf
45. Roca Goderiche, R. (2014).  
Tratado De Medicina Interna.  
Santiago de Cuba: Oriente.
  46. Saldaña, M. (2003). Los  
vectores como fuente de  
contaminación de los alimentos.  
Málaga: Huelva.
  47. Seguridad Alimenticia. (10 de  
09 de 2013). Obtenido de  
OPS.Reglas De Oro Para La  
Preparación de Alimentos.:  
[http://contacto.med.puc.cl/MOT/  
Material\\_Operativos\\_en\\_Terren  
o/OPS\\_Seguridad\\_Alimenticia/  
OPS\\_%20Reglas\\_oro\\_preparaci  
%C3%B3n\\_higi%C3%A9nica\\_a  
limentos.pdf](http://contacto.med.puc.cl/MOT/Material_Operativos_en_Terreno/OPS_Seguridad_Alimenticia/OPS_%20Reglas_oro_preparaci%C3%B3n_higi%C3%A9nica_alimentos.pdf)
  48. Sistema Nacional de Salud. (15  
de Marzo de 2012). Obtenido de  
Políticas: Estrategias y  
Programas 2008:  
<http://www.dne.sld.cu>
  49. Tipán, O. (2012). La Nutrición  
Humana , un problema de Salud.  
Panamericana de la Salud., 13-  
19.
  50. Trousseau, H. (2014). Las  
Alergias Alimentarias y su  
prevención en la sociedad de  
hoy. Ciudad de La Habana:  
Pueblo y Educación.