

Resumen de cartel

# RELACIÓN ENTRE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN 45 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL ÁREA METROPOLITANA DE MONTERREY N.L. (RESULTADOS PRELIMINARES)

Magdalena Soledad Chavero-Torres; Beatriz Villarreal-Arizpe; Oscar Alberto Cruz -Treviño

Centro de Investigación en Nutrición; Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey Nuevo León, México.

Contacto autor: [sol\\_chaverot@hotmail.com](mailto:sol_chaverot@hotmail.com)

## RESUMEN

**Introducción.** En México (2014), según lo reportó la COFEPRIS al menos 84,470 restaurantes operaban sin cumplir las normas de higiene. La Secretaría de Salud por su parte reporta (2016) que más de cinco millones de mexicanos padecieron alguna enfermedad transmitida por alimentos. La preparación de alimentos libre de riesgos para la salud solo se alcanza respetando los controles de calidad en la manufactura incluyendo de manera obligatoria capacitaciones otorgadas por los encargados del propio servicio para el cumplimiento de inocuidad. La Secretaría de Salud en México, dispone normas reguladoras en materia de buenas prácticas de higiene, como lo es la Norma Oficial Mexicana-251-SSA1-2009. Dentro del rubro de la capacitación de personal, esta NOM sugiere que se realicen capacitaciones para el área de producción o elaboración en buenas prácticas de higiene por lo menos una vez al año. **Objetivo.** Identificar si el personal recibe capacitación de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. 2) Identificar si la manipulación de los alimentos es conforme a lo que establecen las buenas prácticas de higiene en México. **Metodología.** Investigación descriptiva de 45 servicios de alimentación. Encuesta a trabajadores entre 16 y 67 años del área de producción y almacenamiento. Se evaluó: a) prácticas de higiene- falla en el almacenamiento de alimentos, contaminación cruzada, manejo inadecuado del sistema de almacenamiento PEPS (primeras entradas- primeras salidas), sanitización de superficies y alimentos b) capacitación recibida en el último año laborado (inducción al puesto, higiene personal y conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009. En comedores: industriales 32%, deportivos 8%, comerciales 48% y hospitalarios 12%. Los materiales necesarios fueron financiados por la propia Facultad. **Resultados.** Se evaluaron 99 personas de áreas de almacén y producción, 61% hombres y 39% mujeres. La escolaridad fue: primaria 12%, secundaria 38%, preparatoria 15%, licenciatura 8% y gastronomía 26%. El 86.9% recibió curso de inducción. La capacitación recibida fue sobre: higiene personal 89.9%, lavado correcto de manos 94.9%, manejo higiénico de alimentos 81.8%, donde 37.4% fue Distintivo H, 5.1% Distintivo M, 7.1% NOM-251-SSA1-2009, 2% NMX-F-605-NORMEX-2016 y 49% del manejo correcto de alimentos. En buenas prácticas de higiene, 88.9% portaba uniforme

completo y limpio, 96% sabía realizar el correcto lavado de manos, 96% sabía sanitizar el equipo al inicio y durante su jornada laboral de su área de trabajo; pero 90% no lo realizaba al concluir el turno y solo 64.6% de los trabajadores manejaba correctamente sustancias cloradas. El 84.8% almacenaba correctamente los alimentos en las unidades de refrigeración y congelación. Además 28% no tenía el examen: coproparasitoscópico. *Conclusiones:* Recibir inducción al puesto y cursos de capacitación establecidos en la normativa permitió a los trabajadores tener conocimientos básicos para desempeñar actividades de manera higiénica. La capacitación debe ser más específica referente a manejo de sanitizantes. Debe haber más rigor en el cumplimiento a los estudios a los que el trabajador se debe someter para comprobar su estado de salud. Se debe supervisar continuamente el acomodo de alimentos en unidades de refrigeración para evitar la contaminación cruzada. Se recomienda un estudio adicional para certificar que el lavado de manos se realice de forma eficiente y correcta, en los momentos más convenientes.

*Palabras clave:* capacitación, del personal, higiene, servicios de alimentación.