



Talleres para el desarrollo de conocimiento sobre higiene e inocuidad de los alimentos .

Autora: Liliet Blanco Alonso. Especialista en Control y Calidad.

Centro de Trabajo: Empresa Municipal de Comercio y gastronomía del municipio de Calimete. Matanzas .

Teléfono: 45352374

E-mail : liloblancoalonso.88@gmail.com

Resumen

El incumplimiento de las normas higiénicas establecidas para la manipulación de alimentos, el desconocimiento de los procedimientos adecuados, así como el desempeño empírico de algunas personas encargadas de estos servicios, constituyen causas fundamentales de las infracciones provocadas, que han afectado a un número considerable de pobladores, incluido brotes de enfermedades.

Eliminar estas carencias que han ocasionado múltiples daños a la salud, es un interés estatal. Por lo anterior, se considera oportuno prestar atención a la solución de un problema consustancial.

Los talleres para el desarrollo de conocimiento sobre higiene e inocuidad de los alimentos” de los Servicios en el Sistema del Comercio Interior, dota de conocimientos a todos los implicados en la manipulación, conservación, elaboración y expendio de alimentos; poniéndolos en condiciones de poder cumplir con las normas de higiene establecidas .

Lo anterior permitirá dar respuesta a un problema concreto, asociado al cumplimiento de los Lineamientos de la Política Económica y Social del Partido y la Revolución aprobados en el VII Congreso del Partido Comunista de Cuba, y actualizados para el período 2016-2021 ; implícito en los artículos (107) “Eleva la información y capacitación que contribuya a objetivar la percepción de riesgo a escala de toda la sociedad y (125) Garantizar la sostenibilidad de las acciones interdisciplinarias,...dirigidas al de las condiciones higiénico-epidemiológicas... con énfasis en las enfermedades de transmisión... por alimentos...; y a la aprobación de La **inocuidad de los alimentos como política**, en la reunión del Consejo de Ministros, efectuada el 28 de febrero del año 2017.

Palabras claves: Higiene, salud, mejoramiento, inocuidad de los alimentos

Introducción

Las autoras presentan en su propuesta, una acción de capacitación que contribuye al mejor desempeño de aquellos, que involucrados en el servicio de alimentos asuman de manera consciente su manipulación, desde la obtención del producto hasta su expendio.

El consumo de un alimento inocuo contribuirá a crear seguridad y satisfacción en la población. La urgencia en la atención a este tema, propicia en alguna medida la instrucción masiva de todos los implicados en el proceso de manipulación, incluso de quienes lo controlan y no tienen actualizados sus conocimientos,

Los conocimientos que se tratan en los talleres responden a las necesidades de nuestras entidades en seguir abordando esta temática por lo sensible para la salud de las personas a las que brindamos nuestros servicios.

El trabajo que se muestra tiene como finalidad motivar a los actores involucrados en mantener la salud e higiene alimentaria de la población, de ahí su novedad y pertinencia.

Desarrollo

La Empresa de Comercio del municipio de Calimete tiene 69 unidades que expenden alimentos, distribuidos de la siguiente manera:

---- cafeterías

----- bares

-----restaurantes

----- alojamientos

-----carnicerías

-----bodegas

-----ETC,

En ellas laboran 41 dependientes, 90 elaboradores

Hasta la fecha se han detectado 3 violaciones de las normas de higiene e inocuidad de los alimentos, entre las causas detectadas se pudo constatar el desconocimiento de los implicados y las malas prácticas en cuanto a la higiene y manipulación de los alimentos, es por ello que surge esta iniciativa de desarrollar una forma de capacitar en las entidades al personal no solo al elaborador y al dependiente sino a todos los trabajadores para que puedan velar y exigir el cumplimiento de las normas de higiene e inocuidad de los alimentos.

El término taller se deriva del vocablo francés atelier que posee varias acepciones: estudio, obrador, oficina, etc. y sus orígenes provienen de la Edad Media como un lugar donde se forman los aprendices. En el taller como forma de realizar una capacitación se propicia un trabajo en equipo o grupal, se vincula la teoría con la práctica y se discute una problemática particular de carácter metodológico relacionada con la labor profesional

Como rasgos esenciales del taller se destacan:

- ✓ Es una variante del trabajo metodológico que puede insertarse dentro de su dinámica, de acuerdo con las necesidades de los capacitadores.

- ✓ Funciona a través de la interacción grupal, el problema metodológico es objeto de análisis, valoración, reflexión, debate y propuesta de soluciones por parte de los participantes.
- ✓ Cumple con las funciones de actualizar, integrar, reflexionar e investigar.

Los talleres diseñados tienen

1-Etapa de caracterización del problema metodológico

Constituye el hilo conductor para el desarrollo del taller, el coordinador deberá explicar al auditorio las razones que fundamentan la problemática en cuestión:

En esta etapa se planteará el objetivo del taller.

2-Etapa de organización grupal

Se organizará adecuadamente el taller como vía para garantizar su correcta ejecución. Se asignarán tareas a cada grupo o equipo, los recursos y el tiempo de que disponen. Esta etapa resulta decisiva para la comprensión por parte de los participantes del objetivo del taller, apoyándose además, en su autopreparación previa para esta actividad.

3-Etapa de ejecución y reflexión grupal

Resulta fundamental esta etapa y depende de las dos anteriores. Los grupos o equipos previamente conformados asumen el protagonismo en las intervenciones, a partir de las reflexiones realizadas. Se ejecutan las tareas que le han sido asignadas, se debate y profundiza en las posibles causas del problema objeto de análisis. Se pone a prueba el nivel de autopreparación, los criterios a defender, además se intercambia, se analiza, se exponen las experiencias para llegar a un consenso y se valoran las posibles alternativas de solución a dicho problema. Esta es la etapa que mayor tiempo se le asigna.

5-Etapa de debate colectivo

A esta etapa de discusión colectiva en plenaria llega cada equipo a exponer y defender las tareas asignadas, es este un momento crucial en el desarrollo del taller, esta fase y la anterior constituyen su núcleo central. Además de la preparación de los ponentes debe destacarse el dominio del coordinador general del taller para conducir el debate y precisar el registro de los principales acuerdos.

6-Etapa de valoración final

Como su nombre lo indica el coordinador que ha organizado el taller debe hacer las conclusiones, consideraciones y valoraciones finales de los resultados del taller y sus vías de concreción. Se escucharán los criterios y opiniones de los participantes, lo que les ha aportado en su preparación profesional, asimismo, se reconocerán los mejores aportes y las propuestas interesantes deberá quedar un documento que resuma el trabajo del taller y los principales acuerdos debidamente registrados.

Taller No 1—Las enfermedades de trasmisión alimentaria.

Tiempo de duración: 1 h

Problema a abordar: El desconocimiento sobre: las enfermedades transmitidas por alimentos

Objetivo: Reflexionar sobre la importancia y la necesidad de elaborar alimentos seguros e inocuos y brindar un servicio con una adecuada higiene.

Fundamentación: El desconocimiento sobre: las enfermedades transmitidas por alimentos, los factores que afectan la calidad en el proceso de elaboración; así como de los requerimientos que garantizan las buenas prácticas de manufactura ,constituyen argumentos que establecen la necesidad urgente, para proponer la capacitación integral en el tema de Higiene.

Contenidos

- La Alimentación y la Salud Humana,
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

Taller No 2- Normas y regulaciones para la higiene y manipulación de los alimentos

Tiempo de duración: 1 h

Problema a abordar: insuficiencias en la higiene y manipulación de los alimentos detectadas en los controles a las entidades

Objetivo: Analizar causas y condiciones que provocan insuficiencias en la higiene y manipulación de los alimentos

Fundamentación: Es necesario que se cumplan las normas y estándares nacionales e internacionales, de manera que los productos que se ofertan, además de satisfacer las necesidades de un paladar refinado, sean seguros e inocuos y su comercialización no se convierta en un riesgo para la salud de los productores y de la población.

Contenidos

- Normas que regulan el tratamiento de la Higiene
- Normas para la seguridad alimentaria

Taller No 3- Buenas prácticas en la elaboración y expendio de alimentos.

Tiempo de duración: 1 h

Problema a abordar: uso de métodos inadecuados para la elaboración y expendio de alimentos

Objetivo: Dotar de los conocimientos y habilidades que le permitan implantar de forma eficiente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en sus establecimientos.

Fundamentación: Identificar las causas del porqué se producen alteraciones de los alimentos por microorganismos. Ser capaz de determinar los orígenes de la contaminación de los alimentos en los distintos pasos hasta el consumo. Conocer las principales fuentes originarias de riesgos de contaminación de alimentos. Descripción de los riesgos de origen biológico, físico y químico.

Contenidos

- Buenas Prácticas
- Limpieza y desinfección
- Claves para asegurar la inocuidad de los alimentos

Referencias bibliográficas

1. Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos en vía pública (Norma Regional América Latina y el Caribe) CAC-RCP 43 -1993 Codex Alimentarius. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y Organización Mundial.
2. Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC-RCP 39-1993. Codex Alimentarius. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y Organización Mundial.
3. Colectivo de autores: El taller, una alternativa de forma de organización del proceso pedagógico. Dpto. Lenguas Extranjeras. ISPEJV. La Habana. 10 p. s/f.
4. Curso Calidad sanitaria en restaurantes, hoteles y servicios afines.2007. Lima.
5. Curso especialización de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y Bebidas, Módulo IV Buenas Prácticas y Programa de Higiene y Saneamiento. 2007. Universidad la Molina Facultad de Ingeniería Agrícola.
6. Curso especialización de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y Bebidas, Módulo IV Buenas Prácticas y Programa de Higiene y Saneamiento. 2007. Universidad la Molina Facultad de Ingeniería Agrícola.
7. El aseguramiento de la inocuidad de alimentos en situaciones de desastres naturales y migraciones. INPPAZ/ OPS/OMS. 2002.
8. Folleto para Manipuladores de Alimentos. "Nociones de Higiene de Alimentos".Dra. Rosa Aranz Dihigo, Dra. Beatriz Rodríguez Alonso, Dra. Nubia de la Tejera Chillón.

9. Instrucción No. 1 del 2022 de la Ministra de Comercio Interior
10. Ley SSAN y su Reglamento
11. Manual para el control de las enfermedades transmisibles; 1997: 272-283. Benson AS.
12. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria de la OMS. Organización Mundial de la Salud, Génova, Suiza. 2007.
13. Materiales del Centro Nacional de Nutrición e Higiene de los alimentos en soporte magnético. www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html

Conclusiones

Los talleres en cuestión tiene como encargo socializar un sistema de conocimientos que propicie la preparación en higiene, de quienes aplicando lo aprendido en sus puestos de trabajo, contribuyan a elevar los niveles de inocuidad en la manipulación de los alimentos que se oferten y perfeccionar los servicios que se recibe la población.

Recomendaciones

- Medir su impacto luego del primer trimestre de su impartición.
- Proponer multiplicación de los talleres en otros municipios.