

## Experiencias de capacitación a manipuladores de alimentos desde la promoción de salud

### Experiences of the food handlers' training from the health promotion

MSc. Maritza Brígida López Palomino,<sup>I</sup> MSc. Odette Garrido Amable,<sup>I</sup> Lic. Jorge Vargas Yzquierdo,<sup>I</sup> Dr. Abel Iván Semper González,<sup>II</sup> MSc. María del Carmen Machado Lubian,<sup>I</sup> MSc. Raidel Roja Pedroso<sup>III</sup>

<sup>I</sup> Escuela Nacional de Salud Pública. La Habana, Cuba.

<sup>II</sup> Universidad de Ciencias Médicas de Matanzas. Matanzas, Cuba.

<sup>III</sup> Dirección Municipal de Salud de Matanzas. Matanzas, Cuba.

---

#### RESUMEN

**Introducción:** las personas que manipulan alimentos son responsables de la elaboración inocua de los mismos, son claves para desarrollar y fomentar una cultura alimentaria saludable.

**Objetivo:** describir el desarrollo del curso "*El manipulador de alimentos y la promoción de Salud*" impartido por la Escuela Nacional de Salud Pública, durante el curso 2015-2016.

**Materiales y métodos:** se realizó un estudio descriptivo, de corte transversal. El universo lo constituyó 97 cursistas.

**Resultados:** las principales necesidades de aprendizaje fueron: normas jurídicas cubanas para la manipulación de alimentos inocuos, (97=100 %); buenas prácticas de manufactura en la limpieza y desinfección en establecimientos de alimentos, (96=93,12%); conocimiento de enfermedades transmitidas por los alimentos, (89=86,33 %); la necesidad de poseer conocimientos relacionados con los alimentos saludables y factores que influyen en su calidad, (60=58,20 %). Las principales

expectativas declaradas al inicio del curso fueron cumplidas en un 100 %. El 91,75 % de los cursistas expresaron sentirse muy satisfechos.

**Conclusiones:** el curso impartido desde la perspectiva de la promoción de la salud, posibilitó que los manipuladores de alimentos se empoderen de los conocimientos necesarios para contribuir a garantizar la inocuidad de los alimentos, en sus comunidades y escenarios laborales y así lograr una alimentación saludable y de calidad.

**Palabras clave:** manipulador de alimentos, promoción de salud, economía de la salud, alimentación saludable, cultura alimentaria, inocuidad de los alimentos.

---

## ABSTRACT

**Introduction:** people handling food are responsible for their innocuous elaboration and are very important for developing and fomenting a healthy food culture.

**Objective:** to describe the conduction of the training "The Food Handler and Health Promotion", taught at the National School of Public Health, during the school year 2015-2016.

**Materials and methods:** a cross-sectional, descriptive study was carried out. The universe was formed by 97 trainees.

**Results:** the main learning necessities were: Cuban juridical norms for handling innocuous food (97=100 %); good manufacturing practices in food establishments cleaning and disinfestation (96=93.12%); knowledge on food-transmitted diseases (89= 86.33 %); necessity of having knowledge related to healthy food and factors influencing on their quality (60=58.20 %). The main expectations declared at the beginning of the training were 100 % fulfilled. 91.70 % of the trainees said they were satisfied.

**Conclusions:** the training from the point of view of health promotion provided the food handlers the necessary knowledge for them to contribute to warrant the food innocuousness in their communities and working places, achieving that way a healthy, qualitative feeding.

**Key words:** food handler, health promotion, health economy, healthy food, food culture, food innocuousness.

---

## INTRODUCCIÓN

Para el 2030, se han declarados los objetivos para el logro de un desarrollo sostenible de las naciones, declarados por la Organización Mundial de las Salud. Entre los mismos se destaca garantizar una vida sana y promover el bienestar para todas las personas; así como lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición.<sup>1</sup> Sin lugar a dudas, constituye un desafío para los actores sociales, decisores, líderes y en particular para las universidades médicas; encomendados todos, entre otras cosas, para velar por la armonía, desarrollo local y fomento de la salud, contribuyendo a la reducción de los costos y gastos al Sistema Nacional de Salud. Por tal razón, educar a la población constituye un elemento fundamental para contribuir a la adopción de estilos de vida saludables.

Las universidades, en virtud de su función extensionista están llamadas a jugar un rol protagónico en este sentido. Junto a ellas todos los centros de Educación Médica Superior por su papel formador en todo el personal de la salud, quienes son los encargados de proteger la salud de la población, están llamados a liderar este proceso.<sup>2</sup>

Las buenas prácticas alimentarias adquiridas desde la infancia deben verse como un comportamiento habitual y elemental para la supervivencia. Son de naturaleza compleja, multifactorial e histórico-sociocultural, en el que la inocuidad y calidad de los alimentos resultan imprescindibles. En la actualidad, a nivel mundial y regional, en América Latina y el Caribe la venta de alimentos en la vía pública se encuentra en incremento y no siempre respaldada por una óptima calidad, lo que debe ser fiscalizado por las personas e instituciones que les corresponden.

La sociedad cubana no está ajena a este fenómeno, por el contrario, inmersa en el proceso de actualización del modelo económico, emergen y proliferan de manera acelerada nuevos actores, tales como los trabajadores por cuenta propia; con el objeto social de la elaboración, comercialización y venta de productos alimenticios. Sí bien contribuyen a solucionar la problemática alimentaria, al mismo tiempo surge la necesidad y el reto de lograr preservar la inocuidad y calidad de los alimentos. Los manipuladores de alimentos son personas claves para desarrollar y fomentar una cultura alimentaria saludable, ya que ellos influyen desde la selección, confección, traslado y oferta del alimento.

En la práctica se percibe que las personas encargadas de manipular alimentos poseen aidez y carencias de conocimientos relacionados con las acciones de promoción de salud (PS) y prevención de enfermedades (PE).

Por esta razón desde el año 2015, La Escuela Nacional de Salud Pública (ENSAP), específicamente el Departamento Docente de Ciencias Sociales y en coordinación con el de Economía de la Salud lideran cursos de capacitación, dirigidos a manipuladores de alimentos del sector estatal y privado; como parte de una estrategia educativa para fomentar la cultura de salud a nivel social en concordancia con la política del Estado.<sup>3</sup>

Por esta situación palpable en el entorno social cubano, los autores se motivaron realizar este trabajo con el objetivo describir las experiencias del desarrollo del curso "*El manipulador de alimentos y la promoción de Salud*" impartido por la ENSAP, durante el curso académico 2015-2016.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó un estudio descriptivo, de corte transversal. El universo estuvo constituido por 97 personas que recibieron el curso: "El manipulador de alimentos y la promoción de salud". Los cursistas fueron trabajadores de diversas instituciones de salud, centros educacionales y trabajadores por cuenta propia. Procedentes de los municipios Boyeros, Cerro, Marianao, Plaza de la Revolución, 10 de Octubre y Arroyo Naranjo, de la provincia La Habana. Impartido por 4 profesores.

Se empleó como método teórico el de análisis y síntesis. Fueron aplicados dos instrumentos, el primero al inicio, y el segundo al concluir el mismo. Esto permitió identificar las características de los cursistas, las expectativas y las necesidades de aprendizaje al comienzo, así como evaluar el nivel de satisfacción, cumplimiento de expectativas y conocimientos adquiridos al finalizar. Se estudiaron como variables: categoría docente y grado científico de los profesores. De los cursistas; sexo, lugar de desempeño, expectativas, satisfacción y conocimientos sobre la manipulación de alimentos para garantizar su inocuidad.

El programa de estudio se consideró como una unidad de análisis. Como medidas de resumen se utilizaron las frecuencias absolutas y relativas. Se tuvieron en cuenta las consideraciones éticas de la investigación.

## RESULTADOS

Se realizaron tres ediciones del curso. La primera tuvo como sede la ENSAP. Con una matrícula de 55 trabajadores, de las diferentes instituciones de salud y escuelas de enseñanza media cercanas a la sede, además de trabajadores por cuenta propia que desearon incorporarse al curso.

La segunda, (20) y tercera, (22), ambas se desarrollaron en la Escuela Nacional de Gimnasia. En este caso los matriculados fueron trabajadores de las diferentes escuelas nacionales de deporte y trabajadores por cuenta propia de esta área. Predominó el sexo femenino (67=69,08 %) y la participación de trabajadores estatales.

El 75 % de los profesores eran auxiliares y máster en ciencias, lo que constituyó una fortaleza.

Las principales necesidades de aprendizaje declaradas por los cursistas fueron: normas jurídicas cubanas para la manipulación de alimentos inocuos, (97=100 %); buenas prácticas de manufactura en la limpieza y desinfección en establecimientos de alimentos, (96=93,12 %); conocimiento de enfermedades transmitidas por los alimentos, (ETA) (89=86,33 %).

En menor cuantía fueron expresadas la necesidad de poseer conocimientos relacionados con los alimentos saludables y factores que influyen en su calidad, (60=58,20 %); así como la importancia de preservar la salud de los consumidores, (55=53,35 %). Es meritorio señalar que la mayoría de los alumnos no habían recibido capacitación previa, (63=64,94 %).

Las principales expectativas declaradas al inicio del curso fueron cumplidas en un 100 % y estuvieron relacionadas con la adquisición de conocimientos y habilidades para manipular alimentos, así como para un mejor desempeño en su labor. En menor medida, (63 = 64,94 %) expresaron poder aplicarlo en la vida cotidiana referente al ámbito familiar, laboral e incluso comunitario.

Otros se refirieron a la necesidad de perfeccionarse en los servicios de sus negocios particulares, a partir del hacer suya la visión del bienestar del cliente, (10=10,3 %).

Las principales formas de organización de la enseñanza que se utilizaron fueron: conferencias, (6); clases taller, (2); clases prácticas, (3); discusión Grupal, (2). La evaluación se contempló por la participación activa y presencial de los cursistas en la generalidad de las actividades y un ejercicio final práctico-demostrativo que consistió en la elaboración y exposición de un plato saludable. Todos los cursistas obtuvieron calificaciones satisfactorias.

Se evidenció en las actividades docentes un interés de superación que favoreció la construcción colectiva del conocimiento. La satisfacción fue positiva, en virtud de lo expresado por el 91,75 % de los estudiantes quienes expresaron sentirse muy satisfechos.

## **DISCUSIÓN**

Los autores de esta investigación opinan que el componente personalógico del proceso docente juega un papel imprescindible para el éxito de cualquier proceso de enseñanza-aprendizaje, para ello resulta clave el papel que juegan educadores y educandos, uno de los componentes más importantes de este proceso, sin restarle importancia al resto de los elementos que lo componen

Los profesores que impartieron este curso poseían una alta calificación. Los cursistas mostraron un elevado grado de motivación, lo cual puede responder a la novedad del curso unido a las propias necesidades de conocimientos relacionadas con el tema. La participación del sector no estatal, interesados en alcanzar máximos niveles de excelencia en la labor que realizan, propició la utilización de métodos productivos, la reflexión, el debate y la actividad creadora e independiente de los educandos, lo que contribuyó a construir el conocimiento desde lo positivo.

Los autores consideran que al predominar del sexo femenino propició un enriquecimiento del diálogo e intercambio. Al mismo tiempo los temas impartidos pueden trascender al ámbito familiar, ya que de acuerdo con estudios realizados en el contexto cubano, la mayoría de las mujeres son las protagonistas del todo el proceso que conlleva la alimentación familiar, generalmente son ellas las que deciden los tipos de alimentos, horarios y formas de consumirlos.<sup>4</sup>

En cuanto a algunas de las necesidades de aprendizaje expresadas al inicio del curso coinciden con estudios similares, como las relacionadas con el conocimiento de las normas jurídicas como aspectos esenciales. La legislación alimentaria tiene la finalidad de proteger al consumidor, facilitar la producción inocua y las prácticas equitativas en el comercio. Las normas alimentarias son útiles para la comercialización y para la

eficaz aplicación de las leyes de inspección alimentaria. Si no existen normas y regulaciones alimentarias no habrá seguridad que el alimento elaborado tenga la calidad adecuada.<sup>5</sup>

El registro sanitario es el procedimiento de evaluación y control destinado a aprobar o no un alimento, y debe ser de conocimiento de todas a aquellas personas que se dedican a elaborar y expender alimentos.<sup>6,7</sup> Las buenas prácticas de manufactura en la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos, son consideradas vitales para lograr alimentos inocuos, para lo cual se requiere de la prevención de todos los riesgos de contaminación, de supervivencia e incremento de los agentes patógenos. Los investigadores consideran que este conocimiento es indispensable para las personas que realizan este tipo de actividad. Experiencias de investigadores reflejan que las enfermedades transmitidas por los alimentos constituyen uno de los problemas de salud más frecuentes, por ello se hace necesario aplicar las medidas más eficientes para prevenirlas ya que constituyen un problema de salud pública. Son consideradas causas de morbilidad, tanto en países industrializados como en vías de desarrollo. La magnitud del impacto socio-económico que generan estas enfermedades es difícil de medir, más aun cuando muchos casos ni siquiera son informados.<sup>8,9</sup>

Es importante destacar que el reconocimiento de las temáticas de calidad y salud alimentaria, como una necesidad de aprendizaje, fue un aspecto relevante y contribuyó al debate durante la trayectoria del curso. Fue una señal de alerta para los profesores quienes profundizaron en el tema, para contribuir a fomentar una correcta cultura alimentaria en los cursistas, utilizando las actividades docentes, técnicas educativas y participativas.<sup>10</sup>

Los alimentos en la vía pública pueden considerarse al mismo tiempo un problema, un desafío y una oportunidad para el desarrollo. El problema es asegurar la calidad e inocuidad de los mismos. La oportunidad radica en el fortalecimiento de los hábitos alimentarios tradicionales y locales, así como el desarrollo de pequeñas industrias y estructuras cooperativas de comercialización, todo lo que contribuirá a nuevas formas de empleo.

También constituye un desafío proporcionar a las autoridades gubernamentales los medios necesarios para garantizar la inocuidad y calidad de todos alimentos que se elaboran y venden, tanto en el sector estatal como en los trabajadores por cuenta propia.<sup>5</sup>

Se considera que la satisfacción de los cursistas y el cumplimiento de las expectativas, estuvieron relacionadas por la calidad con que fueron impartidos los cursos. La preparación y dedicación profesoral, así como la participación activa de los educandos quienes expusieron sus propias vivencias en el desempeño de las actividades, todo lo que contribuyó a la elaboración conjunta de nuevos conocimientos y a la incorporación de una visión del bienestar que proporciona la salud alimentaria de los consumidores; al ofrecerles alimentos que cumplan con las normas sanitarias en su elaboración, conservación y manipulación.

Los cursos desarrollados contribuyeron de manera significativa a la adopción de una cultura alimentaria saludable en los manipuladores de alimentos, y a la adquisición de nuevos conocimientos que podrán aplicar en su vida cotidiana y en el desempeño de su labor, lo que finalmente tributará en los consumidores y en toda la población que como resultado tendrán una mejor salud.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1- Organización Mundial de la Salud/ Organización Panamericana de la Salud. Objetivos de desarrollo sostenible. Ginebra: OMS; 2016.
- 2- Garrido Amable O, Vargas Yzquierdo J, Garrido Amable G, et al. Rol de la Universidad en la Promoción y autocuidado de salud. Rev de Ciencias Médicas [Internet] . 2015 Sep-Oct [citado 15 Oct 2016]; 19(5): 926-37. Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1561-31942015000500015](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1561-31942015000500015)
- 3- Actualización de los lineamientos de la política económica y socialista del partido y la revolución para el periodo 2016-2021 [Internet]. La Habana: Editora Política; 2016 [citado 15 Oct 2016]. Disponible en: <http://www.granma.cu/file/pdf/gaceta/01Folleto.Lineamientos-4.pdf>
- 4- López Palomino M. Conocimientos y comportamientos sobre alimentación en población de 20 años y más [Tesis]. La Habana: Escuela Nacional de Salud Pública; 2013.
- 5- Manual para la elaboración de comidas inocuas y aspectos regulatorios para el control de los alimentos ¿Qué debe conocer hacer y cumplir? [Internet] La Habana: INHA; 2013 [citado 15 Oct 2016]. Disponible en: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/...>
- 6- Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología. Registro sanitario de alimentos, cosméticos, juguetes y otros productos de interés sanitario. Regulaciones e indicadores [Internet]. La Habana: INHEM; 2017 [citado 15 Oct 2016]. Disponible en: <http://instituciones.sld.cu/inhem/files/2017/12/Manual-Registro-Sanitario-2017.pdf>
- 7- Suárez M, Valdés O, Fernández R, del Puerto A, et al. Acerca del Registro Sanitario. Manual Autoinstructivo para el uso de la Inspección Sanitaria Estatal. La Habana: Oficina de OPS/OMS en Cuba; 2015.
- 8- Díaz Lorenzo T, Cardona Gálvez M, Sánchez Azahares Y, et al. Riesgo higiénico sanitario de la elaboración de alimentos en instalaciones hospitalarias. Rev Cubana de Aliment y Nutr [Internet]. 2013 Ene-Jun [citado 15 Oct 2016]; 23(1): 65-81. Disponible en: [http://www.revicubalimentanut.sld.cu/Vol\\_23\\_1/RCAN\\_Vol\\_23\\_1\\_Pages\\_65\\_81.htm](http://www.revicubalimentanut.sld.cu/Vol_23_1/RCAN_Vol_23_1_Pages_65_81.htm)
- 9- El ABC para la inocuidad de los alimentos y el análisis de riesgos. La Habana: INHA; 2013.
- 10- Arce M. Técnicas participativas. La Habana: Ecimed; 2011.

Recibido: 7/5/17

Aprobado: 21/5/18

*Maritza Brígida López Palomino*. Escuela Nacional de Salud Pública. Calle 100 No. 10132 e/. E y Perla. Boyero. La Habana, Cuba. Correo electrónico: [mlpalomino@infomed.sld.cu](mailto:mlpalomino@infomed.sld.cu)

### **CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO**

López Palomino MB, Garrido Amable O, Vargas Yzquierdo J, Semper González AI, Machado Lubian MC, Roja Pedroso R. Experiencias de capacitación a manipuladores de alimentos desde la promoción de salud. *Rev Méd Electrón [Internet]*. 2018 May-Jun [citado: fecha de acceso]; 40(3). Disponible en: <http://www.revmedicaelectronica.sld.cu/index.php/rme/article/view/2342/3891>