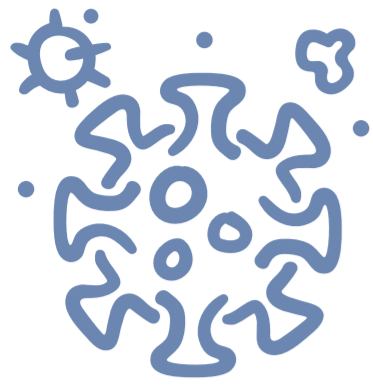




BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ÁREA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA DE PRESTADORES DE SALUD PÚBLICOS Y PRIVADOS DE URUGUAY EN CONTEXTO DE LA COVID-19



Br. María Agustina de León Fernandez, Br. Iara Shoeli Portela Long
Br. Micaela Freitas Holtz Br. Hilda Maria Pirez Ojeda
TUTORA: Prof Adj. Myriam De León² ¹ COTUTORA: Asistente. Ivanna Aude²
¹ Unidad del Nivel Profesional, Escuela de Nutrición, Universidad de la República,
Montevideo, Uruguay E-mail: deleonmm@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La alimentación brindada en los Servicios de Alimentación Colectiva (SAC), es fundamental para la recuperación y/o mantenimiento de la salud del paciente hospitalizado. Es por este motivo que se debe dar importancia a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para asegurar la inocuidad de las preparaciones. A estas prácticas, se les sumaron además, acciones para la prevención de contraer la enfermedad COVID-19, declarada pandemia por la OMS en marzo de 2020.

METODOLOGÍA

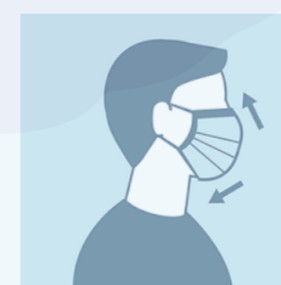
Estudio cuantitativo descriptivo de corte transversal. La muestra fue seleccionada por conveniencia siendo la misma de 16 prestadores de salud públicos y privados del país que cuentan con servicio de alimentación colectiva (SAC), determinados por regiones según el criterio de ASSE. El instrumento para recolectar la información fue un cuestionario digital con preguntas cerradas, en formato check-box y una semi abierta dirigido a los/as jefes/as Licenciados/as en Nutrición de cada SAC, en el período de agosto - setiembre de 2020.

OBJETIVO

Analizar las acciones implementadas en la etapa de elaboración de alimentos en los Servicios de Alimentación Colectiva de prestadores de salud públicos y privados del país, en contexto de la emergencia sanitaria SARS-CoV-2 en el período de agosto - septiembre 2020.

RESULTADOS

Medidas relacionadas al manipulador de alimentos	✓	✗
Utiliza tapaboca	93.8%	6.2%
Utiliza uniforme limpio y sin roturas	93.8%	6.2%
Realiza el lavado de manos antes de estar en contacto con alimentos	81.3%	18.7%
Realiza el lavado de manos inmediatamente después de tocarse los ojos, nariz y boca	43.8%	56.2%
Conoce y entiende la importancia de evitar tocarse los ojos, nariz y boca	81.3%	18.7%



Medidas de higiene en la planta física y equipo	✓	✗
Las paredes, pisos y techos son de material lavable	68.8 %	31.2%
La ventilación evita que haya contaminación en el área	43.8%	56.2%
Recipientes para residuos de material lavable	81.3%	18.7%

Sistemas de Control	✓	✗
Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento P.O.E. S	50.0%	50.0%
Lista de verificación en relación al manipulador de alimentos	31.3%	68.7%
Programas de Limpieza	100.0%	0.0%
Se prohíbe ingreso de personal con enfermedades infecciosas	100.0%	0.0%

Estrategias para lograr el distanciamiento físico	✓	✗
Reorganización en las tareas	56.3%	43.7%
Reducción del personal	12.5%	87.5%
Cambios de turno o rotación del personal	6.3%	93.7%

✓ Cumple ✗ No cumple

CONCLUSIONES

Los resultados de la investigación demuestran el incumplimiento de la acción de realizar el lavado de manos inmediatamente después de tocarse los ojos, nariz y boca, por parte de manipulador de alimentos. En relación a las acciones de higiene de la planta física, el 56.2% indican no contar con ventilación que evite la contaminación en el área de elaboración. En cuanto a los sistemas de control, solo la tercera parte cuenta con lista de verificación y la mitad cuenta con POES. Referente a las estrategias de distanciamiento físico solo el 56.3% reorganizó las tareas del personal, no así la reducción y rotación por turno de los funcionarios, estrategias que buscan no solo reducir el riesgo a la exposición y la transmisión del virus sino que también tienden a garantizar la inocuidad de los alimentos.