

MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS QUE LOS PREPARAN PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES DE WAWA WASI Y VASO DE LECHE

Saraí Valdivia¹

Introducción

El estado nutricional y la consecuente salud del ser humano dependen de los alimentos que consumen y de la forma como se preparan. En este sentido, el acceso a los alimentos de buena calidad ha sido el quehacer principal del hombre desde su existencia.

La inocuidad de los alimentos es un requisito básico de su calidad, entendiéndose por inocuidad, la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra sustancia que pueda hacerlo nocivo para la salud con carácter agudo o crónico. La calidad de los alimentos puede considerarse como una característica compleja que determina su valor o aceptabilidad para el consumidor. Además de la inocuidad, las características de calidad incluyen: el valor nutricional, las propiedades organolépticas como el aspecto, el color, la textura y el gusto, y propiedades funcionales.

La vigilancia de la calidad nutricional de las raciones que son distribuidas por los programas sociales, implica poner atención en las condiciones en las que éstas se preparan, para controlar los riesgos y evitar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) que se constituye en uno de los problemas de salud más frecuentes, por ende, es necesario aplicar las medidas más eficientes para prevenirlas.

Por tanto, es necesario contar con información que brinde conocimientos adecuados de la

situación y condición en que se preparan los alimentos en los establecimientos incluidos en algunos programas sociales.

En este sentido, se ha realizado un estudio con el objetivo de describir la manipulación y conservación de los alimentos en los establecimientos que preparan alimentos para los programas sociales del Programa Nacional Wawa Wasi (PNWW) y el Programa Vaso de Leche (PVL)

Metodología

Se realizó un estudio observacional, descriptivo y transversal en donde se inspeccionó 1191 establecimientos que preparan alimentos para los programas sociales como el Programa Nacional Wawa Wasi y el Programa Vaso de Leche en la jurisdicción que corresponde a las direcciones de salud de Ancash, Callao, Huancavelica, La Libertad, Lambayeque, Lima, Piura, San Martín y Ucayali. Correspondieron 1083 establecimientos al programa de Vaso de Leche y 108 al Programa Nacional de Wawa Wasi.

Se utilizó formularios diseñados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición-PRT-CENAN para el desarrollo de las inspecciones.

Resultados

Manipulación de alimentos

Se evaluó a 236 establecimientos, en los cuales, el 19,1% (45/1191) del personal manipulador no practicó el lavado de manos antes y durante el proceso de preparación de alimentos.

El 22% (229/1055) de los establecimientos no cuenta con mobiliario y equipos de material adecuado y conservado para la preparación de alimentos.

¹ Centro Nacional de Alimentación y Nutrición/INS.

El 15% (51/340) de los establecimientos evaluados no contaba con utensilios limpios, sanitizados y protegidos en la preparación de alimentos para los programas sociales.

Establecimientos de preparación de alimentos que lavan y desinfectan frutas y verduras previas al consumo.

Se estudió a 936 establecimientos, en 19% (178/1191) de ellos se observó que el personal manipulador no lava ni desinfecta las frutas y verduras previas al consumo.

Establecimientos de preparación de alimentos en los que los productos alimenticios no se encuentran en condiciones adecuadas de conservación

Sólo se reportó información de la DIRESA Ucayali y que corresponde a 15 establecimientos que preparan alimentos para programas sociales, de los cuales en dos de ellos, los productos alimenticios no se encontraron en condiciones adecuadas de conservación.

Proporción de establecimientos de preparación de alimentos en los que los productos alimenticios se encuentran debidamente

almacenados, protegidos y separados para evitar contaminación cruzada.

Se encontró que en 22% (229/1032) de los establecimientos, los productos alimenticios no se encuentran debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar contaminación cruzada.

Del total de establecimientos evaluados, el 91,4% (943/1032) corresponden al PVL, y en una proporción mucho menor, 9%(89/1032) corresponden a establecimientos que preparan alimentos para el PNWW.

Establecimientos de preparación de alimentos en que los productos de saneamiento se encuentran separados de los alimentos.

En 10% (103/1055) de los establecimientos evaluados, se encontró que los productos de saneamiento no se encuentran separados de los alimentos.

Conclusiones

La manipulación y conservación de los alimentos en los establecimientos evaluados que pertenecen a los programas sociales del Programa Nacional Wawa Wasi es regular.