

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE ENFERMERÍA
CICLO LICENCIATURA EN ENFERMERÍA
SEDE SAN MARTÍN



Conocimiento de las madres sobre prevención de la intoxicación alimentaria



AUTORES:

Montaño Cristina

Migliorelli Roxana

Ríos, Johana

SAN MARTIN. DICIEMBRE DE 2012

Conocimiento de las madres sobre prevención de la intoxicación alimentaria.

ADVERTENCIA

Esta investigación es propiedad de la Escuela de Enfermería dependiente de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Cuyo, y la misma no podrá ser publicada en todo, en parte o resumirse sin el consentimiento escrito de la Dirección de la Escuela y/o autoras del trabajo.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la intoxicación alimentaria.

INVESTIGACION APROBADA

Integrantes del Tribunal Examinador:

Presidente: Ba. María Elena Fernández Salgado Abogado de la UBA

Vocal 1: FRANCO CASALVIERI Kantus

Vocal 2: Dora Esposito Alcorno

Lic. Miranda, María Fernanda Jurimol

MENDOZA. 11 de 12 de 2012

AGRADECIMIENTO

A Dios: Por ser el creador y la luz de nuestras vidas, porque siempre que lo necesitamos está con nosotros. Nos dio la sabiduría, salud y entendimiento para alcanzar unos de nuestros objetivos.

A nuestros padres por habernos dado la vida.

A nuestras familias, quienes nos han acompañado en todo momento y han enfrentado nuestros momentos de ausencia en casa para dedicarnos a esta investigación.

A nuestros hijos, Victoria, Sofía, Andrés, Juan Pablo, María, Ana Laura y Roció: por ser la alegría de nuestras vidas, la chispa de nuestros esfuerzos y la bendición de Dios, para alcanzar el bienestar de nuestra familia. Que supieron comprendernos y nos acompañaron en esta etapa.

A nuestros amigos y compañeros, por la amistad, por los momentos difíciles y felices que compartimos y seguiremos compartiendo, mil gracias.

A nuestros Docentes, que siempre estuvieron presentes, guiándonos, en el logro de nuestros objetivos.

PROLOGO

La intoxicación alimentaria es una enfermedad común que suele ser leve pero, algunas veces, puede ser mortal. Ocurre cuando una persona come o bebe algo contaminado por bacterias o toxinas.

La persona que manipula el alimento, puede influir decisivamente en la salud de toda su familia, provocando una contaminación de los alimentos que maneja, ya sea motivada por prácticas de manipulación incorrectas o debido a una falta de higiene personal, de los utensilios, superficies, equipos, etc.,

En este sentido, es necesario destacar que el mantenimiento de una correcta higiene general y personal en el manipulador de alimentos y la adquisición de la formación higiénica, relativa a la manipulación de alimentos son la base de la prevención de peligros que puedan derivar en la aparición de enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos.

La mayoría de las toxiinfecciones alimentarias pueden evitarse aplicando los principios básicos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Por tanto, la persona que manipula los alimentos, debe ser consciente de que desempeña una función importante en la tarea de preservar la higiene de los alimentos a lo largo de la cadena de producción, elaboración, almacenamiento de los alimentos.

El objetivo de este trabajo, es identificar qué nivel de conocimientos sobre manipulación, preparación y conservación e higiene de los alimentos para evitar la intoxicación alimentaria poseen las madres de los niños que asisten al consultorio de pediatría del centro de salud nº 76 Dr. Ángel Pérsico de Palmira.

INDICE GENERAL

Advertencia.....	II
Aprobación.....	III
Agradecimiento.....	IV
Prólogo.....	V
Índice general.....	VI
Índice de tablas y graficos.....	VIII
CAPITULO I	
Introducción.....	1
Planteamiento del problema.....	2
Delimitación del problema.....	3
Justificación.....	3
Objetivos generales y específicos.....	4
Marco teórico.....	5
- Conocimiento	5
- Manipulación, preparación y conservación de los alimentos	5
- Higiene	9
- Intoxicación alimentaria.....	10
- Características de la población	12
- Rol de enfermería.....	13
Definiciones conceptuales	15
Hipótesis.....	16
Variables dependientes.....	16

Variables independientes	16
Conceptualización de las variables.....	17
Operacionalización de las variables.....	18

CAPITULO II

Diseño metodológico

▪ Tipo de estudio	19
▪ Área de estudio.....	19
▪ Universo	19
▪ Muestra	20
▪ Unidad de análisis	20
▪ Técnica e instrumento de recolección de datos	20
▪ Fuentes de información	20
▪ Procesamiento de la información.....	21
▪ Presentación y análisis de datos	21
Tablas, gráficos y análisis de la información	22
Análisis de datos.....	38
Conclusión.....	40
Recomendaciones	41
Bibliografía	42

Anexos

▪ Tabla matriz	44
▪ Encuesta.....	46
▪ Codificación de las variables.....	49
▪ Folleto.....	53
▪ Taller educativo.....	56

▪ **ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS**

Tabla N° 1 Edad	23
Gráfico N° 1.....	23
Tabla N° 2 Grado de instrucción.....	24
Gráfico N° 2.....	24
Tabla N° 3 Procedencia.....	25
Gráfico N°3.....	25
Tabla N° 4 Conocimiento sobre limpieza de las superficies y utensilios al finalizar la preparación de alimentos.....	26
Gráfico N° 4.....	26
Tabla N° 5 Conocimiento sobre la importancia del tipo de ropa que se utiliza para manipular los alimentos	27
Gráfico N° 5.....	27
Tabla N° 6 Conocimiento sobre la forma de descongelar los alimentos fuera de la heladera para luego ser cocinados	28
Gráfico N° 6	28
Tabla N° 7 Conocimiento sobre la interrupción de la cocción de los alimentos para continuarse luego.....	29
Gráfico N° 7	29
Tabla N° 8 Conocimiento sobre la correcta temperatura a la que debe permanecer la comida ya cocida	30

Conocimiento de las madres sobre prevención de la intoxicación alimentaria.

Gráfico N° 8.....	30
Tabla N° 9 Conocimiento sobre la correcta forma de guardar los alimentos cocidos en la heladera.....	31
Gráfico N° 9.....	31
Tabla N° 10 Conocimiento sobre forma de manipular alimentos y el tiempo que pueden conservarse fuera de la heladera.....	32
Gráfico N° 10.....	32
Tabla N° 11 Conocimiento sobre el consumo de alimentos según su vencimiento.....	33
Gráfico N° 11.....	33
Tabla N° 12 Conocimiento sobre el uso de cuchillos en alimentos crudos y cocidos.....	34
Gráfico N° 12.....	34
Tabla N° 13 Conocimiento sobre la limpieza de la cocina con hipoclorito y detergentes	35
Gráfico N° 13	35
Tabla N° 14 Conocimiento sobre síntomas de intoxicación alimentaria.....	36
Gráfico N° 14.....	36
Tabla N° 15 Conocimiento sobre evolución y duración del malestar producido por el consumo de alimentos contaminados.....	37
Gráfico N° 15	37

INTRODUCCIÓN

Para esta investigación se seleccionó un grupo de personas que habitan en la ciudad de Palmira departamento de San Martín, provincia de Mendoza; el cual fue encuestado sobre temas referidos a conocimientos y conductas en la elaboración de alimentos.

Este trabajo pretende informar el nivel de conocimientos, sobre manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos para evitar la intoxicación alimentaria que poseen las madres de los niños que asisten al consultorio de pediatría del centro de salud n° 76 Dr. Ángel Pérsico de Palmira.

Esta institución se encuentra en la zona céntrica de esta ciudad, asisten a ella principalmente familias numerosas y de escasos recursos.

Los trastornos gastrointestinales son una de las causas de mayor hospitalización de niños menores de 6 años, cada día se transforma en una preocupación, por las graves consecuencias que produce a los pequeños, provocando náuseas, vómitos, malestar estomacal, cuadros importantes de deshidratación que llevan incluso a la pérdida de conocimiento y la muerte.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La intoxicación alimentaria comienza muchas veces con síntomas como náuseas, vómitos, diarrea o fiebre. A veces las personas no se dan cuenta que la enfermedad es causada por bacterias u otros organismos patógenos presentes en los alimentos.

Millones de casos de intoxicación alimentaria ocurren cada año y la mayoría de éstos se pueden prevenir. En Argentina, Mendoza es la tercera provincia con mayor incidencia de trastornos diarreicos y gastrointestinales según los Indicadores de salud del Ministerio de la Nación.

La población de Palmira, está conformada mayormente por familias de escasos recursos, muchas veces con poco acceso a redes de agua potable, sin acceso a redes cloacales, con viviendas precarias; condiciones óptimas para el desarrollo de bacterias y otros microorganismos productores de enfermedades. Los niños muy pequeños, las mujeres embarazadas, los ancianos y las personas con el sistema inmunológico débil corren mayor riesgo de ser atacados por bacterias patógenas.

Los agentes productores de enfermedades presentes en la comida y en el agua son responsables de millones de infecciones diarreicas, particularmente en los niños. Los alimentos sin contaminantes y nutritivos, son uno de los requerimientos básicos para el desarrollo saludable de los niños.

Gran parte de la población es todavía víctima de la falta de comida y de las infecciones o reacciones tóxicas resultantes de su contaminación, hecho que podría evitarse con medidas pequeñas y sencillas aplicadas a la vida cotidiana, en el accionar de las tareas diarias relacionadas con la manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos que consumimos.

Por tal motivo esta investigación está orientada a estudiar, qué nivel de conocimiento sobre manipulación, preparación, conservación de los alimentos, para prevenir la intoxicación alimentaria; poseen las madres de los niños que asisten al consultorio de pediatría del centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico de Palmira.

DELIMITACION DEL PROBLEMA

¿Qué nivel de conocimientos sobre manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos para evitar la intoxicación alimentaria poseen las madres de los niños que asisten al consultorio de pediatría del centro de salud nº 76 Dr. Ángel Pérsico de Palmira durante los meses de Abril, Mayo, y Junio de 2012?

JUSTIFICACIÓN

Las incorrectas técnicas de manipulación, preparación y conservación de los alimentos, como así la falta de higiene puede provocar graves problemas de salud; las personas pueden adquirir trastornos gastrointestinales debido a las malas condiciones de los alimentos en su ingesta. La intoxicación alimentaria constituye uno de los más importantes problemas de salud pública por su alto potencial en brotes, con incremento en la morbilidad y mortalidad en la población, generando además grandes costos a los servicios de salud.

Por lo que es necesario mantener una vigilancia epidemiológica sistémica que permita establecer medidas de prevención y control oportunos.

Debido a la importancia de las consecuencias producidas por las intoxicaciones alimentarias, resulta interesante realizar una investigación sobre los conocimientos que poseen las madres de la población de Palmira sobre manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos para evitar la intoxicación alimentaria. Puesto que el conocimiento es la base para implementar medidas para poder prevenir en muchos casos este problema que se ha observado en este último tiempo, y que es común en esta población.

Brindando conocimiento a las madres, sobre las medidas a tener en cuenta, durante la elección, manipulación, preparación y consumo de los alimentos, además de las correctas técnicas de higiene y conservación se podrían disminuir el riesgo de padecer intoxicación alimentaria por contaminación de alimentos.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

OBJETIVOS

GENERAL

- Identificar el nivel de conocimiento que tienen las madres de los niños que asisten al consultorio de pediatría del centro de salud n° 76 Dr. Ángel Pérsico de Palmira, sobre manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos para prevenir la intoxicación alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar el nivel de conocimiento que poseen las madres, sobre los factores causales de la intoxicación alimentaria y la importancia de esta enfermedad.
- Establecer cuáles son las técnicas de manipulación, preparación, higiene, conservación y almacenamiento de los alimentos, que utilizan las madres.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

MARCO TEÓRICO

CONOCIMIENTO

El conocimiento es un conjunto integrado de diversas informaciones, reglas, interpretaciones y conexiones que se sabe están almacenadas en cada persona. Éstas se dan como resultado de la adquisición de información a través de su propia experiencia, lo que puede ocurrir en forma general o personal; o de la transmisión de información entre personas, directamente o a través de elementos, como diarios, libros, documentales, videos, conferencias, etc.

Este conocimiento sirve de guía para la realización de determinadas actividades, en el sentido de decidir qué hacer en cada momento.



MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

En la vida cotidiana, las personas nos alimentamos diariamente, incluso en diferentes momentos del día. Aunque todos los alimentos, pasan por procesos de diferentes tipos y características antes de ser consumidos; estos procesos se han organizados en esta bibliografía en momentos, a saber: manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

La manipulación de alimentos involucra el tiempo que transcurre desde que se adquiere un alimento hasta que comienza a proporcionarles procesos para modificarlo para su consumo.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

En dicha etapa debemos tener en cuenta, las siguientes advertencias:

- Cuidar al máximo la higiene personal al trabajar con los alimentos (lavarse las manos, mantener el cabello recogido).



- Utilizar ropa adecuada y limpia.
- Vigilar continuamente la higiene de los utensilios de cocina (mantener la correcta higiene y enjuagarlos con abundante agua).
- No colocar los alimentos en superficies donde pudieran circular insectos, roedores y otros animales.
- Lavar y secar correctamente los utensilios y superficies, luego de manipular alimentos.
- Guardar los alimentos en recipientes cerrados evitando este riesgoso contacto. No mezclar alimentos crudos y cocidos.
- Conservar la cadena de frío de los alimentos que necesiten bajas temperaturas, evitando mantenerlos mucho tiempo fuera de la heladera.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

Otro de los momentos se trata de la preparación de alimentos, que comprenden la secuencia de pasos y transformaciones que se aplican al alimento para llegar a la forma y presentación que la persona desee para el consumo, como cortar, picar, cocinar, moler, tostar, hervir, freír, sazonar, marinar, asar, entre otros. Aquí debemos tener en cuenta:

- Los utensilios utilizados para la preparación de la comida deben estar siempre limpios. Lavarlos con detergente y agua caliente.
- Cocinar bien los alimentos a temperatura suficiente (70°C) para asegurar que los microorganismos no se reproduzcan.
- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 10 y 60°C, rango en el cuál se produce la multiplicación rápida y progresiva de las bacterias y otros microorganismos.
- Evitar la contaminación cruzada, es decir el contacto de alimentos crudos con cocidos mediante las manos o la utilización de la misma superficie sin previa limpieza y/o utensilios de cocina.
- Descongelar completamente los alimentos antes de cocinarlos, dentro de la heladera a temperatura inferior a los 7 °C; de lo contrario cocinarlos congelados a temperatura mayor a los 60 °C asegurándose de que la cocción sea pareja.
- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente. La superficie exterior de los alimentos, se descongela primero y se expone por más tiempo a las temperaturas propicias para la multiplicación de bacterias.
- Métodos de descongelación adecuada: En la heladera de 0-4 °C que es la forma más adecuada; en el horno microondas y en el horno tradicional al mismo tiempo que se va cocinando.
- No interrumpir la cocción de los alimentos.
- Consumir inmediatamente los alimentos cocinados, al enfriarse también comienzan a proliferar los microorganismos patógenos.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

- Controlar siempre fecha de vencimiento y estado general de envases y recipientes (latas, frascos, botellas, cajas, bolsas, etc.).
- Asegurarse de utilizar el producto antes de la fecha límite de conservación.
- Utilizar agua potable, si el agua a utilizar no inspira confianza para preparar alimentos o hielo, conviene hervirla.
- No dejar inútilmente los alimentos a temperatura ambiente. Conservarlos antes en la heladera hasta justo antes del momento de la preparación.
- Para marinar los alimentos dejarlos en la heladera.
- Si tiene que esperar antes de servir la preparación en la mesa, mantener los alimentos calientes en el horno a fin de conservar la temperatura interna a 60 °C o más en el momento del consumo. A esta temperatura la multiplicación de bacterias se detiene y otras bacterias son destruidas.

Finalmente entre las consideraciones con respecto a la conservación, es decir, en cuanto a los mecanismos, lugares y formas de guardar o almacenar de los alimentos, podemos mencionar:

- Una vez realizadas las compras, tratar de regresar al domicilio lo antes posible para no perder la cadena de frío de los alimentos. Refrigerar o congelar los alimentos perecederos inmediatamente.
- Los alimentos que no necesitan frío se deben almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y la humedad, siendo estos los que favorecen la reproducción de bacterias y hongos.
- Los alimentos que posean características favorables al crecimiento bacteriano deben conservarse en la cadena de frío.
- Asegurarse que la temperatura de conservación de los alimentos sean las adecuadas. En la heladera deben estar entre 0-5 °C, mientras que los alimentos conservados en el congelador deben estar a -18 °C.
- Todo producto alimenticio debe poseer una etiqueta indicando el nombre del producto, la fecha de envasado, la fecha de vencimiento, la lista de ingredientes, la cantidad de producto y los datos del fabricante o empresa

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

de envasado. La mayoría de los productos también deben indicar el origen, el modo de conservación, el número de lote y el valor nutricional.

- Los alimentos deben colocarse en estanterías de fácil acceso a la limpieza, nunca en el suelo, ni en contacto con las paredes.
- No barrer en seco en zonas donde se almacenan alimentos.
- Comprar productos de marca de buena reputación. Evitar las comidas rápidas que se expenden en puestos callejeros.
- Examinar, los alimentos y asegurarse que el envase esté intacto.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos, si no se puede evitar que compartan el mismo estante, al menos aislarlos con bolsas apropiadas o recipientes de plástico o vidrio.
- Utilizar diferentes cuchillos para los distintos alimentos, crudos y cocidos, de no ser posible deben lavarse y secarse cuidadosamente.

HIGIENE

En todos los procesos debe mantenerse sumo cuidado en cuanto a condiciones de limpieza. La higiene de los alimentos tiene como objetivo prevenir la contaminación de los alimentos, y hace referencia a condiciones y medidas para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Debemos tener en cuenta:

- Limpieza corporal general.
- Limpieza y cuidado de manos: Deberá lavárselas con abundante agua caliente y jabón, secar con toalla de un solo uso, en caso contrario la misma deberá estar siempre en perfecto estado de limpieza. El lavado de manos se realizará:

1-Antes de comenzar a preparar los alimentos y cada vez que se interrumpe por algún motivo.

2-Antes y después de manipular alimentos crudos.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

3-Luego de manipular otros elementos que no corresponden a la preparación de alimentos como teléfonos, control de TV.

4-Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.

5-Luego de manipular basura.

6-Luego de hacer el uso del baño

7-Si ha utilizado insecticidas, venenos, etc.

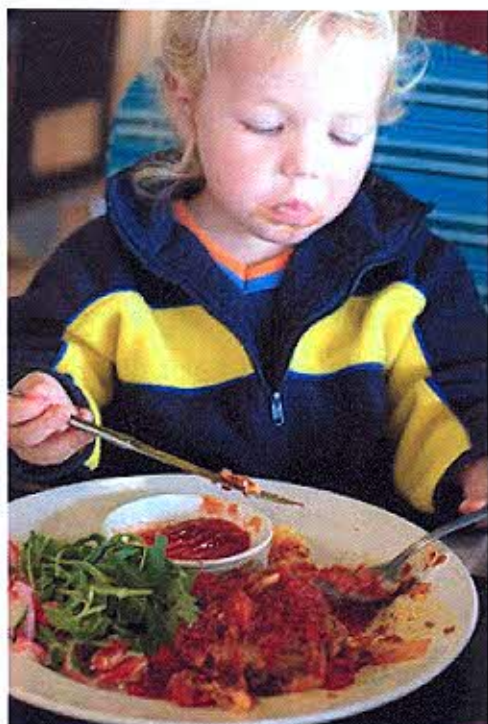
- Las uñas deben estar siempre cortas y limpias para ello utilizar cepillo adecuado y jabón.
- Utilizar preferentemente gorra o cofia, porque impide que suciedades del cabello puedan contaminar los alimentos, de lo contrario sujetarse el cabello.
- Debe abstenerse de fumar, comer, probar los alimentos con el dedo y/o masticar chicle, durante la preparación de los alimentos
- No estornudar ni toser sobre los alimentos, para ello cubrirse la boca con un pañuelo, de no ser posible taparse la boca con el pliegue del codo.
- Evitar cocinar en los siguientes casos: si presenta alguna lesión en las manos; si presenta secreciones anormales por nariz, oídos, ojos; si presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre; de lo contrario utilizar elementos de protección adecuados, guantes, barbijos, etc.
- Mantener limpia, todas las superficies de la cocina y los utensilios de cocina.
- Hay que tomar en cuenta que la eficacia de la desinfección disminuye si no se ha efectuado previamente la limpieza, o cuando se mezclan detergentes con agua muy caliente. No mezclar hipoclorito de sodio (lavandina) con ningún tipo de detergente.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

La intoxicación por alimentos se produce cuando ingerimos un alimento que contiene microorganismos o toxinas nocivas, generalmente bacterias. Muchas

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

personas sufren trastornos de salud generados por intoxicaciones alimentarias, que en muchos casos son confundidos con otras patologías debido a la similitud de los síntomas.



Entre los síntomas podemos encontrar: cólicos abdominales, náuseas, vómitos, diarreas, dolor de cabeza, fiebre y escalofríos.

En la mayoría de los casos el cuerpo es capaz de recuperarse totalmente tras un corto periodo de malestar y enfermedad aguda. Pero también pueden provocar problemas de salud permanentes e incluso la muerte, especialmente en bebés, niños, mujeres embarazadas, ancianos, enfermos y otras personas con sistemas inmunológicos débiles. En estas situaciones, la intoxicación alimentaria, pueden provocar graves deshidrataciones que lleven a la pérdida de conocimiento.

Estas intoxicaciones alimentarias suelen surgir por manipulación, almacenamiento, higiene, preparación o conservación, inadecuadas de los alimentos.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

Siempre que de nosotros dependa, debemos evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, poniendo en práctica algunas medidas básicas.

CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN EN ESTUDIO

La presente investigación se realizará en el centro de salud nº 76 Dr. Ángel Pérsico al que asisten principalmente familias de las zonas aledañas al centro de Palmira, distrito de la Ciudad de San Martín.

Palmira es una zona urbana, cuya población es de alrededor de 35.000 habitantes. Las principales actividades económicas se relacionan con el cultivo e industrialización de la vid. Luego siguen el cultivo e industrialización de frutas y hortalizas, como el ajo y oliva.

Esta ciudad basa así su economía en la agroindustria, también existe una importante cantidad de fábricas de conservas enlatadas; las principales fuentes de trabajo en esta zona involucran obreros de fábricas, bodegas, cosechadores. Denota una importante cantidad de trabajadores golondrinas que llegan a esta zona de diferentes partes del país, principalmente del Norte, durante las épocas estivales a desarrollar actividades como la cosecha.

Otra de las actividades laborales desempeñadas por muchos hombres y mujeres de esta zona, es el reciente programa nacional "Argentina trabaja" integrando a muchas personas del lugar, en situación de vulnerabilidad social debido al alto nivel de desocupación que poseían, los trabajadores sociales están destinados a generar trabajo genuino a través de la formación de cooperativas, en la cual obtienen una remuneración mensual de aproximadamente \$1200 que incluye los aportes jubilatorios y una obra social, los trabajadores desempeñan actividades de construcción y mantenimiento de espacios verdes.

Las familias que asisten al centro de salud, son principalmente, de escasos recursos, familias numerosas, que en ocasiones conviven en sus viviendas con otras familias, encontrándose dos o más núcleos familiares bajo el mismo techo.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.



IMAGEN: Centro de salud n° 76 Dr. Ángel Pésico, ubicado en la calle Soberanía Nacional de la ciudad de Palmira.

ROL DE ENFERMERÍA

La prevención en el ámbito de la salud, es una tarea fundamentalmente educativa y formativa, la cual permite obtener y proponer cambios de conducta en las personas, anticipar e identificar las situaciones o acciones de riesgo, que afecten la calidad de vida.

Esta profesión es eminentemente humanista, es decir, que se preocupa del hombre del punto de vista holístico integral, brindando servicio a la comunidad.

El rol profesional de la enfermera es el conjunto de comportamientos, habilidades, actitudes y valores que la sociedad espera, centrándose en el cuidado de la vida

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

humana, a través de todas las etapas de vida del individuo, sin dejar de lado la atención a la familia y la comunidad.

Esto se desarrolla a través de las siguientes responsabilidades:

- ❖ Ayudar a la persona a alcanzar el máximo nivel de auto-cuidado.
- ❖ Ayudar a la persona a superar sus limitaciones en el ejercicio del auto cuidado.
- ❖ Completar los déficits del auto-cuidado causados por la diferencia existente entre las exigencias de auto-cuidado y las actividades realizadas por la persona.
- ❖ Proporcionar, a las personas y/o grupos, asistencia directa en su auto-cuidado según sus requerimientos.

La enfermería en la comunidad se enfrenta a grandes desafíos como son los cambios sociales demográficos y epidemiológicos así como la desigualdad de género, educación, nuevas formas de consumo y comunicación. Por ello debe involucrarse en la población para reconocer sus características, su accionar no es aislado sino en conjunto con el equipo interdisciplinario correspondiente. En este contexto social la enfermera debe desempeñar actividades de promoción, prevención principalmente; a través de la educación de las personas de la comunidad.

Para ello es necesario reorientar la labor educativa en la comunidad mediante la confección de estrategias educacionales propias de enfermería que contribuyan a lograr una disminución de los problemas de salud que mayormente inciden. Lo que ayudara a concebir un nuevo paradigma más expansivo que comprenda al ser humano en su relación con el entorno abordando los aspectos de tipo social, psicológico, antropológico, ético, humano, cultural, que comprenda al hombre en su total integridad; reorientar la practica comunitaria en función de transformar la salud más que explicarla.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

DEFINICIONES CONCEPTUALES

Cadena de frío:

Mantenimiento de la temperatura adecuada para cada tipo de alimento.

Conocimiento:

Es la información almacenada, que posee cada individuo, se adquiere mediante la experiencia diaria.

Conservación de alimentos:

Es la forma en que las personas guardan o almacenan los alimentos.

Enfermedades gastrointestinales:

Se llaman así a todas aquellas enfermedades que dañan el sistema digestivo, por múltiples y diversas causas, algunas veces pueden ocurrir por consumir alimentos en mal estado.

Inocuidad:

Seguridad que los alimentos no van a causar daño alguno al consumidor cuando éste los ingiera.

Intoxicación alimentaria:

La intoxicación alimentaria es una enfermedad común que suele ser leve pero, a veces, puede ser mortal. Ocurre cuando comemos o bebemos algo contaminado.

Manipulación de alimentos:

Se considera manipulación de alimentos a cualquier actividad en la que personas intervengan en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado y almacenamiento de los alimentos.

Prácticas higiénicas:

Medidas y condiciones higiénicas necesarias para evitar la propagación de intoxicaciones alimentarias.

Preparación de alimentos:

La preparación de los alimentos consiste, en unir mediante la cocción, distintos alimentos crudos, para poder ser consumidos.

Vector:

Portador capaz de transmitir una enfermedad.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

HIPÓTESIS

Cuanto mayor sea el conocimiento que poseen las madres, sobre manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos menor será el riesgo que sus hijos padezcan intoxicación alimentaria.

VARIABLE DEPENDIENTE

Conocimiento que poseen las madres.

Sobre:

- ❖ Manipulación de alimentos.
- ❖ Preparación de alimentos.
- ❖ Conservación de los alimentos
- ❖ Higiene de los alimentos.
- ❖ Intoxicación alimentaria.

VARIABLE INDEPENDIENTE

Factores determinantes como:

- ❖ Factores personales:
 1. -Edad
 2. -Grado de instrucción
 3. -Procedencia

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

CONCEPTUALIZACION DE LAS VARIABLES

Conocimiento sobre manipulación de alimentos:

Es el conocimiento sobre las técnicas aplicables en el manejo de los alimentos cotidianamente, en casa.

Conocimiento sobre preparación de los alimentos:

Se refiere al conocimiento de las técnicas aplicables a la transformación de los productos desde que son adquiridos hasta su consumo.

Conocimiento sobre la conservación de los alimentos:

Incluye el conocimiento sobre técnicas, formas y temperatura en que deben colocarse los alimentos para mantener sus características de inocuidad.

Conocimiento sobre higiene de los alimentos:

Se aplica este concepto a conocer las técnicas y medidas para mantener la seguridad, y condiciones de limpieza de utensilios, lugares y elementos en que se realiza la preparación de alimentos.

Factores personales:

Incluye todos los factores de las madres que sean determinantes, o puedan influir en el nivel de conocimiento que posean las madres, como:

- Edad: se hace referencia a la edad que poseen las madres en el momento de la investigación.
- Grado de instrucción: nivel escolar que completó finalizando el ciclo.
- Procedencia: corresponde al lugar donde nació la madre y ha vivido la mayor parte de su vida.

OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES

VARIABLES	DIMENSION	SUBDIMENSION	INDICADOR
FACTORES PERSONALES	EDAD	14- 24 25- 34 35- 44 más de 44	
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	Primario Secundario Terciario o universitario	
	PROCEDENCIA	Mendoza Otras provincias Otro país	
CONOCIMIENTO	SOBRE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Limpieza de superficies y utensilios	-Si -No -No se
		Tipo de ropa utilizada durante la manipulación de alimentos	-Si -No -No se
	SOBRE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Métodos de descongelamiento	-Si -No -No se
		Forma correcta de cocción	-Si -No -No se
		Temperatura de comidas cocidas	-Si -No -No se
	SOBRE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Tiempo de aptitud de alimentos cocidos dentro de la heladera	-Si -No -No se
		Alimentos que requieren cadena de frío	-Si -No -No se
		Fecha de vencimiento	-Si -No -No se
	SOBRE HIGIENE	Utensilios para alimentos crudos y cocidos	-Si -No -No se
		Modo de limpieza de utensilios con hipoclorito y detergentes	-Si -No -No se
	SOBRE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA	Síntomas	-Si -No -No se
		Duración de los síntomas de la intoxicación alimentaria	-Si -No -No se

DISEÑO METODOLÓGICO

TIPO DE ESTUDIO

El tipo de estudio de esta investigación será: Cuantitativo, Descriptivo, Prospectivo y de Corte Transversal.

Cuantitativo: Para poder medir, o cuantificar el nivel de conocimiento que poseen las madres como alto, medio, bajo.

Descriptivo: Debido a que realizará una descripción de los fenómenos observados en cuanto al nivel de conocimientos a partir de la recolección de datos.

La investigación se realizará durante un periodo corto de tiempo (3 meses), en una población específica, considerando una muestra de la misma. La variable no sufrirá modificaciones a lo largo del tiempo.

Prospectivo: Se tomará registro de la información durante el periodo de tiempo que dure dicha investigación.

De corte transversal: Porque será aplicada en un momento determinado y en un lugar específico, favoreciendo con ello la veracidad de los hallazgos, así como las conclusiones de la investigación.

AREA DE ESTUDIO

La investigación tendrá lugar en el consultorio de atención ambulatoria de pediatría del Centro de Salud N° 76 Dr. Ángel Pérsico ubicado en Soberanía Nacional de Palmira, San Martín.

UNIVERSO

El universo está compuesto por 288 madres, que representan el 100% de las madres que asisten con sus hijos, al Consultorio ambulatorio de Pediatría del Centro de Salud n° 76 Dr. Ángel Pérsico. Palmira, durante los meses de Abril, Mayo y Junio de 2012.



Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

MUESTRA

Se toma una muestra representativa, que corresponde al 30% de la población, es decir 86 madres que acudan al consultorio ambulatorio de Pediatría del Centro de Salud n° 76 de Palmira.

UNIDAD DE ANÁLISIS

La unidad de análisis está conformada por cada una de las madres que asisten con sus hijos al consultorio de Pediatría, del Centro de Salud.

TÉCNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS

Para el estudio se utilizó la Encuesta como técnica para la recolección de datos contando para ello con la elaboración de un cuestionario con preguntas estructuradas, de alternativas múltiples, para medir y determinar los conocimientos sobre manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos para prevenir la intoxicación alimentaria en las madres que asisten al Centro de Salud N°76 Dr. Ángel Pérsico de Palmira, San Martín, Mendoza.

FUENTES DE INFORMACION

Fuente primaria:

Se considera como fuente primaria a las madres que acuden con sus hijos al servicio de pediatría del centro de salud n° 76 Dr. Ángel Pérsico de la ciudad de Palmira.

Fuente secundaria:

Las fuentes secundarias que se consultaron corresponden a la historia clínica de los niños que asistieron al servicio de pediatría del centro de salud N° 76 Dr. Ángel Pérsico, durante los meses de Abril. Mayo y Junio de 2012.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

PROCESAMIENTO DE LA INFORMACION

Una vez recolectados los datos se precede a codificar la información en una tabla matriz, teniendo en cuenta las preguntas realizadas en la encuesta según la modalidad elegida con anterioridad con posibles indicadores y dimensión de la variable en estudio.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS

Es así que presentaremos los resultados del análisis de la información obtenida, en tablas de frecuencia absoluta y relativa porcentual que contengan los resultados de las encuestas y para su representación grafica, elegimos volcar la información recabada en gráficos de sectores. Además de las tablas con su correspondiente gráfico, se realiza una pequeña síntesis explicativa de los resultados.

TABLAS, GRAFICOS ANALISIS

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N°1

Título: Edad de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico

Datos personales: edad		
	Fr. absoluta	Fr. relativa
14 - 24	21	23,86
25 - 34	29	32,95
35 - 44	21	23,86
más de 44	17	19,32
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N°1

Título: Edad de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: La mayor parte de las madres entrevistadas corresponde a edades de entre 25 y 34 años, mientras que el rango siguiente comprende la misma cantidad de mujeres de entre 14 y 24 años y de entre 35 y 44 años. Siendo la minoría, las madres mayores de 44 años. Podemos concluir que las madres que asisten al centro de salud son de edades variadas.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 2

Título: Grado de Instrucción de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico

Datos personales: grado de instrucción		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Primaria	38	43,18
Secundaria	42	47,73
Terc. o Univ.	8	9,09
Total	88	100,00

Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.

GRAFICO N°2

Título: Grado de Instrucción de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico



Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.

Análisis: El 43% de la población entrevistada terminó solo la primaria, aunque casi la mitad de la totalidad de madres completo el nivel secundario y solo un 9% termino los estudios terciarios o universitarios. Es decir que una gran parte de la población solo posee un nivel de instrucción básico.

TABLA N°3

Titulo: Procedencia de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico

Datos personales: procedencia		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Mendoza	56	63,64
Otra provincia	16	18,18
Otro país	13	14,77
Total	85	96,59

Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.

GRAFICO N°3

Titulo: Procedencia de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico



Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.

Análisis: En general, la mayoría de las madres entrevistadas provienen de la provincia de Mendoza. Aunque también existe un número importante de personas que provienen de otra provincia (19%), incluso de otro país (15%).

TABLA N° 4

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la limpieza de las superficies y utensilios al finalizar la preparación de alimentos

¿Las superficies de los alimentos deben lavarse solo al final de la preparación?		
	Fr. Absoluta	Fr. Porcentual
Si	28	31,82
No	59	67,05
No se	1	1,14
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N°4

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la limpieza de las superficies y utensilios al finalizar la preparación de alimentos



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: En este gráfico podemos observar que el 67% de la población respondió no, es decir que la mayoría de las madres tiene conocimientos correctos referidos al tema, aunque el 32% no los tiene y el 1% desconoce la situación.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 5

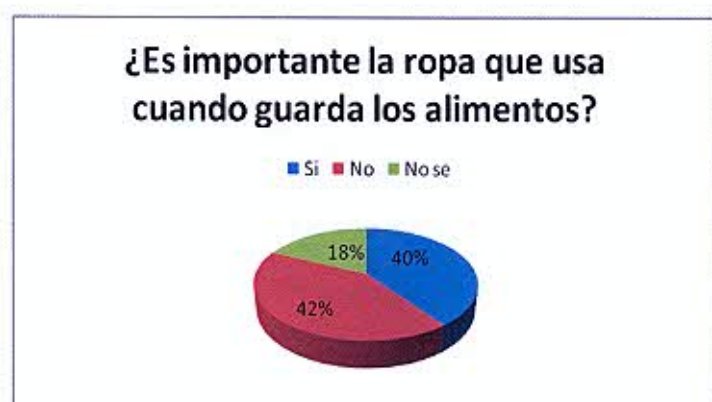
Titulo: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la importancia del tipo de ropa que se utiliza para manipular los alimentos

La ropa que se utilice cuando se guardan los alimentos, ¿es importante?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	35	39,77
No	37	42,05
No se	16	18,18
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N°5

Titulo: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud. N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la importancia del tipo de ropa que se utiliza para manipular los alimentos



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: El 42% de las madres entrevistadas contestaron de manera incorrecta esta pregunta, expresando que la ropa que se utilice cuando se guardan los alimentos, no es importante. Pero en realidad si lo es, debido a que en la ropa pueden transportarse sustancias tóxicas que pueden alojarse en los alimentos.

TABLA N° 6

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la forma de descongelar los alimentos fuera de la heladera para luego ser cocinados

¿Los alimentos pueden dejarse descongelar fuera de la heladera para luego ser cocinados?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	50	56,82
No	37	42,05
No se	1	1,14
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N° 6

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la forma de descongelar los alimentos fuera de la heladera para luego ser cocinados



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: La mayoría de las madres entrevistadas (57%) respondieron de manera incorrecta esta pregunta, es decir que desconocen que dejar los alimentos descongelando fuera de la heladera representa un gran riesgo para el desarrollo de microorganismos productores de enfermedades.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N°7

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la interrupción de la cocción de los alimentos para continuarse luego de una pausa

¿Puede interrumpirse la cocción para seguir cocinando después de una pausa?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	19	21,59
No	51	57,95
No se	18	20,45
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N°7

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la interrupción de la cocción de los alimentos para continuarse luego de una pausa



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: Casi el 60% de las entrevistadas respondió de manera correcta a esta pregunta. Aunque una importante cantidad que representa el 20 % dice desconocer, si interrumpir la cocción de los alimentos, es desfavorable para la salud. Y un 22% respondió de manera incorrecta.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 8

Titulo: Conocimiento las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la correcta temperatura a la que debe permanecer la comida ya cocida

¿Es importante la temperatura que tenga la comida cocida para evitar la contaminación?		
	Fr. Absoluta	Fr. Porcentual
Si	33	37,50
No	40	45,45
No se	15	17,05
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N°8

Titulo: Conocimiento las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la correcta temperatura a la que debe permanecer la comida ya cocida



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: El 45% de la población respondió incorrectamente esta pregunta, afirmando que la temperatura a la cual se mantenga la comida una vez cocida, no es importante. Es decir, desconocen el riesgo del desarrollo de microorganismos a temperaturas mayores a 6° e inferiores a 60°.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 9

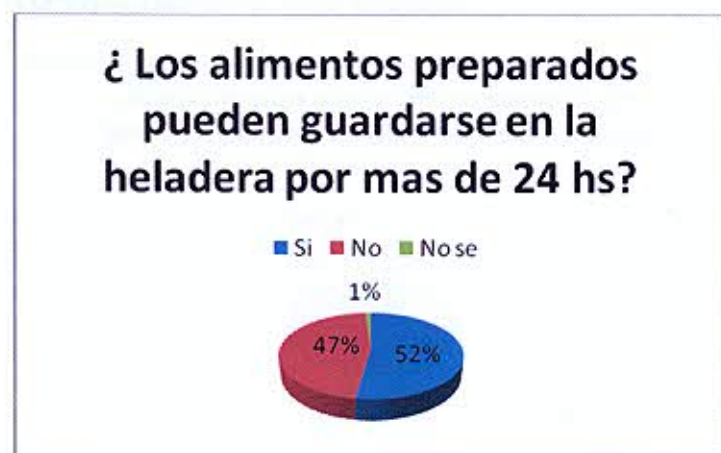
Titulo: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la correcta forma de guardar los alimentos cocidos en la heladera

¿Los alimentos preparados pueden guardarse más de 24hs si están cocidos?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	46	52,27
No	41	46,59
No se	1	1,14
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N°9

Titulo: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la correcta forma de guardar los alimentos cocidos en la heladera



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: La mayoría de las madres, que corresponden la 52 % respondieron mal a esta pregunta, considerando que los alimentos pueden guardarse en la heladera por más de 24 hs pero esto no es recomendable.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 10

Título: Conocimiento de las madres encuestadas del centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre formas de manipular alimentos y el tiempo que pueden conservarse fuera de la heladera

¿Los alimentos que deben conservarse fuera de la heladera, pueden permanecer largos periodos de tiempo fuera de la heladera?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	5	5,68
No	76	86,36
No se	7	7,95
Total	88	100,00

Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.

GRAFICO N° 10

Título: Conocimiento de las madres encuestadas del centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre formas de manipular alimentos y el tiempo que pueden conservarse fuera de la heladera



Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.

Análisis: El 86%, denota el alto nivel de conocimiento sobre las formas de conservación de alimentos en el refrigerador y los que requieren cadena de frío. La sumatoria de las madres que manifiestan no saber con respecto al tema y las que respondieron mal es tan solo el 14%.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 11

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre el consumo de alimentos según su vencimiento

¿Puede utilizarse los alimentos dentro de los 5 días posteriores a su vencimiento?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	1	1,14
No	85	96,59
No se	2	2,27
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N° 11

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre el consumo de alimentos según su vencimiento



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: Casi la totalidad de las madres encuestadas respondió correctamente, el 97% afirma que no deben consumirse los alimentos posteriormente a su vencimiento.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 12

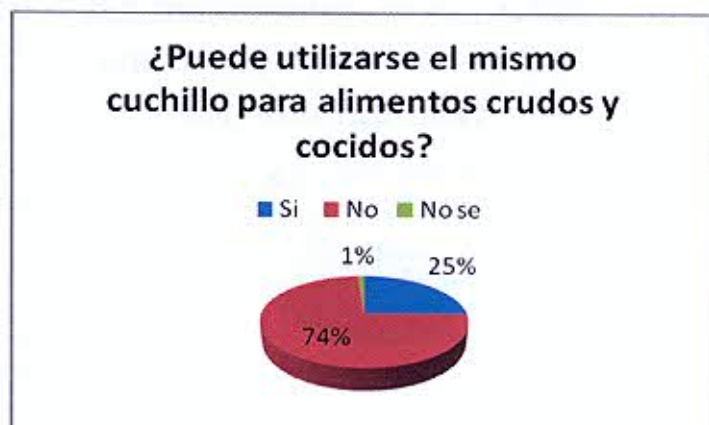
Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre el uso de cuchillos en alimentos crudos y cocidos

¿Puede utilizarse el mismo cuchillo para cortar alimentos crudos y cocidos?		
	Fr. absoluto	Fr. porcentual
Si	22	25,00
No	65	73,86
No se	1	1,14
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N° 12

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre el uso de cuchillos en alimentos crudos y cocidos



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: El 74% de la población encuestada respondió correctamente a esta pregunta, podemos decir que hay un alto nivel de conocimiento sobre técnicas de higiene para evitar contaminaciones cruzadas, como utilizar diferentes cuchillos para alimentos crudos y cocidos.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 13

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre la limpieza de la cocina con hipoclorito y detergentes

¿La mejor limpieza de la cocina es colocar hipoclorito de sodio en agua mezclada con detergentes?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	44	50,00
No	38	43,18
No se	6	6,82
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N° 13

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N° 76 Dr. Ángel Pérsico sobre la limpieza de la cocina con hipoclorito y detergentes



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: En cuanto al concepto de mezclar detergentes limpiadores con hipoclorito de sodio, la mitad de las entrevistadas respondieron que es apropiado usar esta técnica. Lo que es contrario, la mezcla provoca que la lavandina pierda su acción desinfectante. Existe un alto nivel de desconocimiento con respecto al tema.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

TABLA N° 14

Título: Conocimiento alimentaria de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre síntomas de la intoxicación alimentaria

¿Si un niño presenta dolor de cabeza, nauseas pero no tiene vómitos, ¿puede tratarse de una intoxicación alimentaria?		
	Fr. absoluta	Fr. porcentual
Si	24	27,27
No	22	25,00
No se	42	47,73
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N° 14

Título: Conocimiento alimentaria de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N°76 Dr. Ángel Pérsico sobre síntomas de la intoxicación alimentaria



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: En esta pregunta una gran cantidad de madres (48%) no estuvo segura con respecto a la respuesta correcta, manifestándose un alto desconocimiento del tema, solo el 27% de las madres respondieron de manera correcta, mientras el 25% restante respondió incorrectamente.

TABLA N° 15

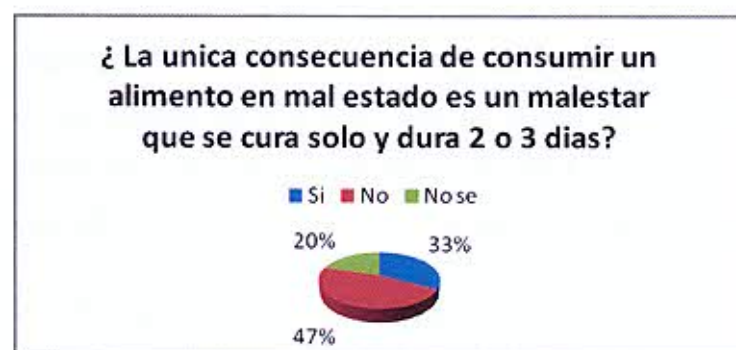
Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N° 76 Dr. Ángel Pérsico sobre evolución y duración del malestar producido por el consumo de alimentos contaminados

Cuando comemos algo en mal estado, ¿la única consecuencia es un malestar que dura 2 o 3 días, y se cura solo?		
	Fr. Absoluta	Fr. Porcentual
Si	29	32,95
No	41	46,59
No se	18	20,45
Total	88	100,00

Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

GRAFICO N° 15

Título: Conocimiento de las madres encuestadas que asisten al centro de salud N° 76 Dr. Ángel Pérsico sobre evolución y duración del malestar producido por el consumo de alimentos contaminados



Fuente: *Elaboración propia en base a datos obtenidos de encuestas realizadas a las madres que asisten al Centro de salud n°76 Dr. Ángel Pérsico.*

Análisis: Un poco menos de la mitad de las personas encuestadas respondieron correctamente esta pregunta. El 33% que respondió incorrectamente sumado al 20% que no conoce la respuesta correcta del tema, suma un 57% de población que desconoce los síntomas y la evolución de la intoxicación alimentaria.

ANÁLISIS DE DATOS

De acuerdo a los datos obtenidos, el 33% de las madres entrevistadas corresponde a mujeres de entre 25 y 35 años, mientras un 24% tienen entre 14 y 24 años, el mismo porcentaje de madres tiene entre 35 y 44 años, y solo el 19 % eran mayores de 44 años.

Con respecto al nivel de instrucción de la población estudiada, en general tienen formación primaria y secundaria completa, una mínima porción posee estudios terciarios si bien no alcanza al diez por ciento. Aunque la mayoría de las madres son nativas y de residencia actual en Mendoza, el 34% no lo es. Una parte proviene de provincias vecinas (19%) y otra parte proviene de otros países (15%).

De las preguntas realizadas, las madres respondieron bien solo al 31% de las mismas. Mientras que el 69 % de las preguntas fueron respondidas de manera incorrecta.

Con respecto a la higiene en el proceso de preparación de alimentos, el 51% respondió que conocía como realizar correctamente la limpieza de superficies y utensilios al finalizar la preparación de los alimentos. En cuanto al tiempo de conservación los mismos fuera de la heladera, el 86% de las madres encuestadas respondió de manera correcta, es decir que reconocen que una vez retirados los alimentos de la heladera deben ser utilizados ya que pierden la cadena de frío.

El 96% de las madres encuestadas respondieron que conocían que no deben utilizar los alimentos después del día de vencimiento; y finalmente el 77% de las madres respondió de manera correcta a la pregunta sobre el manejo de utensilios, demostrando que conocen que no deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y cocidos. Estos valores demuestran en buen nivel de conocimiento por parte de las madres sobre algunos factores importantes para la prevención de la intoxicación alimentaria.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

Mientras que las preguntas en las que existen mayores conceptos incorrectos por parte de las madres corresponden a los síntomas de intoxicación alimentaria debido a que casi el 60 % no reconoce adecuadamente los síntomas, este es un dato importante ya que representa un factor de riesgo para la salud. El 63% de las madres encuestadas desconoce el tiempo máximo durante el cual puede guardarse la comida preparada en la heladera.

En cuanto a los métodos para descongelar los alimentos evitando la contaminación; el 62% de las madres entrevistadas, consideran que dejar alimentos descongelando fuera de la heladera no representa un gran riesgo para el desarrollo de microorganismos productores de enfermedades.

Como profesionales sabemos que, al descongelarse paulatinamente el alimento a temperaturas mayores a 10° C comienza a formarse un ambiente húmedo y con temperatura apropiada para la formación y desarrollo de bacterias y toxinas productoras de trastornos gastrointestinales. Existe riesgo de desarrollo de microorganismos a temperaturas mayores a 10° C e inferiores a 60° C.

El 63% de las madres encuestadas, considera que los alimentos pueden guardarse en la heladera por más de 24hs aunque esto no es recomendable, debido a que, aunque los alimentos estén cocidos y a bajas temperaturas luego de 24 hs no es apropiado consumirlos.

Existe un alto nivel de desconocimiento con respecto al tema de mezclar detergentes limpiadores con hipoclorito de sodio, un 60% de las entrevistadas respondieron que es apropiado usar esta técnica. Aunque la mezcla provoca que la lavandina pierda su acción desinfectante y es altamente toxica.

CONCLUSIÓN

Finalizada la investigación se puede evidenciar déficit en el conocimiento que poseen las madres sobre los temas que se refieren a la prevención de la intoxicación alimentaria, técnicas en la manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos.

Los conceptos erróneos, que se presentan principalmente se refieren a los síntomas de intoxicación alimentaria, métodos para descongelar los alimentos, tiempo promedio en que puede mantenerse la comida preparada en la heladera y también se observa insuficiente conocimiento sobre técnicas de higiene y uso correcto del hipoclorito de sodio, o lavandina.

Al desconocer estos contenidos, la persona que manipula los alimentos influye de directamente en la salud de toda su familia; poniendo en riesgo, involuntariamente a los niños, quienes están más expuestos a las intoxicaciones alimentarias.

Aunque con respecto a ciertos temas hay un nivel medio de conocimiento, lo que nos hace reflexionar acerca de la posibilidad que éste no sea aplicado correctamente por parte de las madres en el manejo de las técnicas para prevenir la intoxicación alimentaria.

Si se educa y concientiza a las madres que asisten al centro de salud sobre las correctas medidas de manipulación, preparación, conservación e higiene de los alimentos, y sobre la importancia que posee la implementación de esas medidas debido a su influencia en la salud, se logrará prevenir un alto porcentaje de casos de intoxicación alimentaria.

De esta manera, se realizará un pequeño aporte en cuanto a uno de los pilares principales que como profesionales de la salud tenemos, es decir, lograr elevar el nivel de salud de la población. Además la demanda de asistencia sobre casos de intoxicación alimentaria, en el centro de salud N° 76, podría ser menor. De este modo también se podrá evitar gastos innecesarios, que pueden ser utilizados para mejorar la atención de los pacientes.

RECOMENDACIONES

Es necesario:

- Demostrar a las madres la importancia del rol que cumple la persona que está en contacto con los alimentos.
- Llevar a cabo una formación o capacitación a la comunidad sobre higiene, relativa a la manipulación, preparación y conservación de alimentos, ya que estas son las bases de la prevención de enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos.

El objetivo es educar a las madres sobre las técnicas correctas para el manejo de los alimentos a través de charlas educativas, en el mismo centro de salud.

En las charlas educativas, se tratarán temas sobre manejo correcto de alimentos, consejos para comprar materias primas en buen estado, formas y cuidados a tener en cuenta al conservar y manipular alimentos tanto crudos como cocidos, tiempos y aptitud de preparaciones alimenticias. (Ver anexo)

También se realizará educación a las madres mediante la realización de folletería con información, colocados en lugares estratégicos de la ciudad de Palmira como por ejemplo: municipios, escuelas, plazas, lugares de recreación, iglesias etc. En los folletos se informará de manera clara y concreta los factores a tener en cuenta en la manipulación de alimentos. Se utilizará en la elaboración de los mismos técnicas de atracción visual como imágenes y colores llamativos. (Ver anexo)

Además se dará importancia a estas técnicas por la influencia en la salud de los más pequeños, y los graves consecuencias que podría provocar la contaminación de los alimentos crudos, durante la preparación y aún después de ser elaborados.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

BIBLIOGRAFIA

AIS CODEDCO. (2000) "Consumidores y Alimentos: Enfermedades transmitidas por los alimentos". Boletín N° 114. Vol. XIV. N°7. La Paz, Bolivia.

ARMENDARIZ, J. LUIS. (2008) "Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos". Ed. Parafino. España.

BRIZ, J. (2003):"Las nuevas tecnologías de información y comunicación de la cadena alimentaria". Mundi-Prensa. Madrid.

ELEY, ADRIAN. (1994) "Intoxicación alimentarias de etiología microbiana" Acribia.

MINISTERIO DE EDUCACION, CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA NACION. (2006) "Educando a los mas chicos". Buenos Aires.

MINISTERIO DE SALUD. (2002) "Manual del manipulador" s/e. La Paz, Bolivia.

ANEXOS

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

ANEXO 1

TABLA MATRIZ

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

ANEXO 2

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE ENFERMERIA
CICLO LICENCIATURA DE ENFERMERIA
SEDE SAN MARTIN



ENCUESTA

Estimada madre, somos alumnas de ciclo de Licenciatura en Enfermería, sede San Martín y pedimos su colaboración en un proyecto de investigación, para ello mediante la presente entrevista se pretende recolectar información importante, la cual será utilizada con total cautela y anonimato, siendo necesaria la total sinceridad en sus respuestas.

¡¡Muchas gracias por su colaboración!!

Instrucciones:

Marque con una (X) la alternativa que correcta de acuerdo a las consignas que a continuación se formulan.

1- DATOS PERSONALES

1)- Edad: a- 14 – 24

b- 25 – 34

c- 35 - 44

d- más de 44

2)- Grado de Instrucción: a- Primaria completa

b- Secundaria completa

c- Terciario o Universitario completo

3)- Procedencia: a- Mendoza

b- Otra provincia

c- Otro país

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

2- CONOCIMIENTO SOBRE:

A- MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

4)- ¿Las superficies y utensilios deben lavarse solo al finalizar la preparación?

a- SI b- NO c- NO SE

5)- La ropa que se utilice cuando toma los alimentos para guardarlos, ¿Es importante, para mantener el cuidado de no contaminar los alimentos?

a- SI b- NO c- NO SE

B- PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

6)- ¿Los alimentos pueden dejarse descongelar fuera de la heladera para luego ser cocinados?

a- SI b- NO c- NO SE

7)- ¿Puede interrumpirse la cocción para seguir cocinando posteriormente?

a- SI b- NO c- NO SE

8)- La temperatura que tenga la comida cocida, ¿es importante, para disminuir el riesgo de contaminación?

a- SI b- NO c- NO SE

C- CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

9)- ¿Los alimentos preparados se pueden guardar más de 24 horas, si están cocidos?

a- SI b- NO c- NO SE

10)- Los alimentos que necesitan mantenerse en la heladera, ¿pueden permanecer un tiempo prolongado fuera de ella, ya que al colocarse nuevamente en la misma recuperan sus características propias?

a- SI b- NO c- NO SE

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

11)- ¿Pueden utilizarse los alimentos dentro de los 5 días siguientes a su vencimiento?

a- SI b- NO c- NO SE

D- HIGIENE

12)- ¿Puede utilizarse el mismo cuchillo para cortar alimentos crudos y cocidos?

a- SI b- NO c- NO SE

13)- ¿La mejor limpieza para la cocina es colocar hipoclorito de sodio (lavandina) en agua mezclada con detergentes limpiadores?

a- SI b- NO c- NO SE

E- INTOXICACION ALIMENTARIA

14)- ¿Si un niño presenta dolor de cabeza y nauseas pero no tiene vómitos se sospecha una intoxicación alimentaria?

a- SI b- NO c- NO SE

15)- Cuando comemos algo en mal estado, ¿la única consecuencia será un malestar que dura 2 o 3 días y se cura solo?

a- SI b- NO c- NO SE

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

ANEXO 3: Codificación de las variables

1)- FACTORES PERSONALES

A)- EDAD

- a) 14- 24
- b) 25 - 34
- c) 35 - 44
- d) más de 44

B)- GRADO DE INSTRUCCIÓN

- 1- Primario
- 2- Secundario
- 3- Terciario
- 4- Universitario

C)- PROCEDENCIA

- 1. Mendoza
- 2. Otras provincias
- 3. Otro país

2)- CONOCIMIENTO

A)- SOBRE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1- Limpieza de superficies y utensilios

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

2- Tipo de ropa utilizada durante la manipulación de alimentos

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

B)- SOBRE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1- Métodos de descongelamiento

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

2- Forma correcta de cocción

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

3 - Temperatura de comidas cocidas

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

C)- SOBRE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1- Tiempo de aptitud de alimentos cocidos dentro de la heladera

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

2- Alimentos que requieren cadena de frío

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

3- Fecha de vencimiento

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

D)- SOBRE HIGIENE

1- Utensilios para alimentos crudos y cocidos

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

2- Modo de limpieza de utensilios con hipoclorito y detergentes

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

E)- SOBRE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

1- Síntomas

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

2- Tiempo de duración del malestar producido por la intoxicación alimentaria

- a- Conocimiento correcto
- b- Conocimiento incorrecto
- c- Conocimiento nulo

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

ANEXO 4
FOLLETO EDUCATIVO

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

ALA HORA DE MANIPULAR, PREPARAR Y CONSERVAR LOS ALIMENTOS SE DEBE TENER EN CUENTA

1 MANTENGA LA LIMPIEZA



- Lávese las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales

¿Por qué? Los microorganismos peligrosos están presentes en el suelo, el agua, los animales y las personas. Estos microorganismos se encuentran en las manos, los paños de limpieza y los utensilios, especialmente las tablas de cortar, y el menor contacto puede conllevar su transferencia a los alimentos y provocar enfermedades de transmisión alimentaria.

2 SEPRE ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCINADOS



- Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos
- Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados.

¿Por qué? Los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.

3 COCINE COMPLETAMENTE



- Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado
- Hierva los alimentos para asegurarse de que han alcanzado los 70°C. En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados.
- Recaliente completamente los alimentos cocinados

¿Por qué? Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo.

4 MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas
- Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C)
- Mantenga la comida caliente (a más de 60°C) antes de servir.

No descongele los alimentos a temperatura ambiente.



¿Por qué? Si los alimentos se conservan a una temperatura ambiente, los microorganismos se pueden multiplicar con rapidez. A temperaturas inferiores a los 5°C o superiores a los 60°C, el crecimiento microbiano se hace lento o se detiene.

5 USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS



- Use agua segura de red o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Elija alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada
- Lave la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

¿Por qué? Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. Se pueden formar sustancias químicas tóxicas en alimentos dañados y mohosos. El cuidado en la selección de las materias primas y la adopción de medidas simples como el lavado y el pelado pueden reducir el riesgo.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

ANEXO 5
TALLER EDUCATIVO

Taller educativo

El taller a dictarse cuenta con dos partes principalmente, la primera se denominada "Educación sobre técnicas correctas de manejo de los alimentos" en la que se darán a las madres una guía sobre las principales consideraciones que deben tener en cuenta a la hora de elegir los alimentos, de manipularlos, almacenarlos, elaborar preparaciones y conservarlos. El objetivo es enseñar a las madres buenas conductas y hábitos. La segunda parte se denomina: "Importancia de la prevención". En este apartado, se tratara lograr que las madres, comprendan las causas, factores de riesgo, y consecuencias de las intoxicaciones alimenticias, y su relación con las técnicas de manejo de los alimentos.

Contenidos:

Parte I: "Educación sobre las correctas técnicas de manejo de alimentos"

- ❖ Manipulación de alimentos
 - Elección al comprar los alimentos.
 - Manipulación y traslado de alimentos hasta el hogar.
 - Lugares de almacenamiento de alimentos para luego ser preparados.
- ❖ Prepararon de los alimentos.
 - Uso de elementos, superficies y utensilios para la preparación de alimentos crudos y cocidos.
 - Higiene de los alimentos y de las personas que preparan los alimentos.
- ❖ Conservación.
 - Alimentos que requieren de cadena de frío.
 - Temperatura máxima de alimentos que requieren frío para su conservación.
 - Alimentos crudos y cocidos.
 - Conservación de alimentos cocidos.

Conocimiento de las madres sobre prevención de la Intoxicación Alimentaria.

Parte II: "Importancia de la prevención"

- Concepto de intoxicación alimentaria.
- Síntomas y consecuencias de los trastornos gastrointestinales por contaminación alimentaria.
- Ventajas de la prevención.

