



**FACULTAD INGENIERÍA
PROGRAMA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
BOGOTÁ D.C.**

LICENCIA CREATIVE COMMONS: Atribución no comercial.

AÑO DE ELABORACIÓN: 2017

TÍTULO: Diseño de estrategia sobre manipulación de alimentos en la asociación pan de vida cer

AUTOR (ES): Duarte Plata, Nestor Javier y Trujillo Trujillo, Yesenia.

DIRECTOR(ES)/ASESOR(ES): González Yazo, Oswaldo y Mendoza Pérez, Mary Alejandra.

MODALIDAD: Trabajo de investigación

PÁGINAS: **TABLAS:** **CUADROS:** **FIGURAS:** **ANEXOS:**

CONTENIDO:

INTRODUCCIÓN

1. GENERALIDADES

1.6 MARCO TEÓRICO

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES ACTUALES Y LAS CAUSAS QUE TRAE EL NO CONOCER LAS BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

3. PROPUESTA DE PLAN DE MEJORA SOBRE MANEJO ADECUADO DE ALIMENTOS

4. DESARROLLO DEL PLAN DE MEJORA Y SOCIALIZACIÓN DE LA CARTILLA GUIA

5. CONCLUSIONES

6. RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

DESCRIPCIÓN:



El trabajo se desarrolló en la Asociación Pan de Vida Cer, que permitió trabajar con uno de sus comedores ubicado en la comunidad del Barrio la Esperanza que queda en el KM5 vía Bogotá la Calera donde se diseñó una estrategia sobre manipulación de alimentos dirigido a las madres que prestan sus servicios voluntarios al comedor, para cambiar los malos hábitos que se presentan en la manipulación de los alimentos.

METODOLOGÍA: El trabajo se desarrolló como trabajo social en el barrio La Esperanza, hubo dos tipos de fuentes de información:

Fuentes primarias. Información recibida de los responsables de la Asociación Pan de Vida Cer que indican su forma de trabajo con la comunidad y el fortalecimiento constante de este, la importancia y lo gratificante de su labor, ya que su mayor misión es dignificar a las personas.

Fuentes secundarias. La práctica se realizará en fases, esto con la finalidad del cumplimiento de los objetivos que se han planteado:

- Fase 1. Reconocimiento del comedor comunitario, relacionamiento con la comunidad
- Fase 2. Compilación de información actual de la Asociación, e identificación de la necesidad principal de la comunidad y el comedor comunitario.
- Fase 3. Identificación de la problemática,
- Fase 4. Acompañamiento a la comunidad en visitas determinadas para sensibilización respecto a la problemática identificada
- Fase 5. Consolidación de la información recopilada en el lapso de trabajo con la comunidad
- Fase 6. Elaboración de la cartilla Guía del manejo adecuado de los alimentos
- Fase 7. Socialización y entrega de la guía.
- Fase 8. Generar conciencia en las madres voluntarias.

PALABRAS CLAVE: ALIMENTO, ALIMENTO CONTAMINADO, ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA, ÁREA DE TRABAJO, CONTAMINANTE, ETA (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS), LIMPIEZA, MANIPULADOR DE ALIMENTOS, RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS, RIESGO.



CONCLUSIONES:

- El acompañamiento con más frecuencia por parte de Ministerio de Salud y Protección Social y demás entes relacionados con los temas tratados para el comedor, será un factor que influya en el interés por parte de la comunidad de interiorizar y no olvidar los buenos hábitos a tener en cuenta al momento de manipular los alimentos.
- Se evidencia que la capacitación brindada por parte de la Asociación a las madres voluntarias del comedor anualmente, ha contribuido a que interioricen la responsabilidad que tienen con el cuidado de la salud de la comunidad beneficiaria, pero aun teniéndolo presente no aplican adecuadamente los hábitos correctos basados en los principios que decreta la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- La implementación de la estrategia permitió generar conciencia en la comunidad sobre la importancia de los buenos hábitos de higiene y salubridad para el proceso de elaboración de alimentos.
- Con la entrega de la guía y ubicación en sitios estratégicos del comedor de las imágenes de señalización, generará recordación de los buenos hábitos para apoyar su labor diaria y no olvidarlos, lo que permitirá que la comunidad reduzca en su totalidad la posible presencia de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Con el desarrollo de las diferentes actividades para generar cambio, mayor conciencia y la entrega de la guía que contiene los temas relacionados con el adecuado manejo de los alimentos, las madres voluntarias de los comedores al utilizarla tendrán conocimientos amplios sobre las buenas prácticas y podrán compartir esta información con las demás madres que se vinculan a esta labor social.
- Con la socialización de la guía se logró tener una relación más cercana con la comunidad, esto permitió facilitar su implementación y hacer cambiar en ellas los malos hábitos que tenían al momento de manipular y preparar los alimentos.

FUENTES:



1. ACIS. Industria de alimentos en Colombia impulsa su crecimiento con aplicativos móviles. [en línea]. < <http://acis.org.co/portal/content/industria-de-alimentos-en-colombia-impulsa-su-crecimiento-con-aplicativos-m%C3%B3viles>> [citado el 11 de febrero de 2017].
2. ASOCIACIÓN PAN DE VIDA CER. Comedores. URL <<http://www.pandevidacer.org/index.php/comedores>>..
3. ASOCIACIÓN PAN DE VIDA CER. Nosotros. URL <http://www.pandevidacer.org/index.php/nosotros> [Citado el
4. BERKOWITZ Deborah. Industria Alimentaria: sectores basados en recursos biológicos. En: enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo. Volumen 3 (Feb., 2012).
5. BERKOWITZ Deborah. Industria Alimentaria: sectores basados en recursos biológicos. En: enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo. Volumen 3 (Feb., 2012).
6. CDI.LEAN.KOTTER Y LA GESTION DEL CAMBIO [en línea]. < <http://www.cdiconsultoria.es/kotter-y-gesti%C3%B3n-cambio>> [citado el 18 de abril de 2017].
7. CODEX ALIMENTARIUS. Normas internacionales de los alimentos. Acerca del Codex. <http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s08.htm> [citado el 10 de Febrero de 2017
8. CODEX ALIMENTARIUS. Normas internacionales de los alimentos. Acerca del Codex. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/> [citado el 10 de Febrero de 2017]
9. ERNA MARISEL SANTANA AGUILERA. “Propuesta de un Manual de Procedimientos para aplicar Auditorías de Control Sanitario y del Servicio en empresas de Alimentación Colectiva Institucional”. Valdivia – Chile 2014.



10. EUMED. NET ENCICLOPEDIA VIRTUAL URL
<<http://www.eumed.net/coursecon/ecolat/co/10/rdce.htm>>
11. GOOGLE MAPS URL
<https://www.google.es/maps/place/Bogot%C3%A1,+Colombia/@4.6482837,-74.2478957,11z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f9bfd2da6cb29:0x239d635520a33914!8m2!3d4.7109886!4d-74.072092>
12. Guía VETA 1994, Organización Panamericana de la Salud-Organización Mundial de la Salud, Colombia.
13. GUÍA VETA 1994, Organización Panamericana de la Salud-Organización Mundial de la Salud, Colombia.
14. INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. Protocolo de Vigilancia y Control de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. <<https://www.minsalud.gov.co/comunicadosPrensa/Documents/ETA.pdf>>. [13 de Agosto de 2010]
15. INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD PÚBLICA.
<https://www.minsalud.gov.co/comunicadosPrensa/Documents/ETA.pdf>
16. JOHN C. MAXWELL. LAS 21 LEYES IRREFUTABLES DEL LIDERAZGO: Siga estas leyes, y la gente lo seguirá a usted. 3 ed. Nashville: Thomas Nelson, Inc., 1998. p 8.
17. LEY 454 DE 1998. Diario Oficial No. 43.357. 1998
18. LOVERA GONZALEZ, Diego Andrés. Participación y control social en la política pública de seguridad alimentaria. caso comedores comunitarios de Bogotá. Bogotá 2014, 139 h. Trabajo de grado (Politólogo). Pontificia



Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales. Ciencias Políticas.

19. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Lineamiento para el manejo integrado de la desnutrición aguda moderada y severa en niños y niñas de 0 a 59 meses de edad. [en línea] < <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/lineamiento-desnutricion-aguda-minsalud-unicef-final.pdf>>
20. Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013 Ministerios de Salud. [en línea] <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030> [citado el 15 de febrero de 2017]
21. PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION. "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos [en línea]. <http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=article&id=552%3Awho-%22golden-rules%22-for-safe-food-preparation&Itemid=663&lang=es> [citado el 11 de abril de 2017].
22. Protocolo de Vigilancia, Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Vigilancia y Análisis del Riesgo en Salud Pública. Instituto Nacional de Salud. Consultado el 18/01/2015. Publicado en: <http://www.ins.gov.co/lineas-deaccion/SubdireccionVigilancia/sivigila/Protocolos%20SIVIGILA/PRO%20Enfermedades%20Trans.%20por%20alimentos.pdf>
23. REVISTAKAVILANDO.WEEBLY URL http://revistakavilando.weebly.com/uploads/1/3/6/3/13632409/historia_de_las_organizaciones_sociales_de_base.pdf
24. Secretaría de integración social. Alimentando capacidades.: desarrollo de habilidades y apoyo alimentario para superar condiciones de vulnerabilidad [en línea]



http://old.integracionsocial.gov.co/anexos/documentos/2014_proy_boghum/proyecto_730.pdf [citado el 11 de febrero de 2017]

25.TODOSAYUDAN.COM. Breve historia de las organizaciones no gubernamentales [en línea]

26.Universidad de Granada, Autor: Mahmud Abdullah Jasim ,D.L.: Gr. 347 – 2007 P.109.

27.VALENCIA, José, Marín, Mayda. Historia de las organizaciones sociales de base, Vol. 3. Colombia. 2011. 62 p.

LISTA DE ANEXOS:

Anexo 1. Anexo A. 21 Leyes Irrefutables del Liderazgo.

Anexo 2. Encuesta.

Anexo 3. Cronograma de Actividades Plan de Mejora Comedor Asociación Pan de Vida Cer.

Anexo 4. Diagrama de Flujo Proceso para Iniciar la Elaboración de Alimentos.

Anexo 5. Guía para la Manipulación de Alimentos.

Anexo 6. Video

Anexo 7. Imagen de Señalización.

Anexo 8. Imagen de Señalización.

Anexo 9. Cheklist Preparación Previa.