



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

MAESTRÍA EN GERENCIA DE SALUD PARA EL DESARROLLO LOCAL

“Manejo adecuado de los alimentos en las ventas ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos de nivel primario del sector urbano de la ciudad de Riobamba 2011.”

Tesis de grado

Autor:

Villavicencio Narváez, Lilia del Carmen, Dra.

Directora:

Piedra, María del Carmen, Dra.

CENTRO UNIVERSITARIO RIOBAMBA

2013

Certificación

Doctora.

María del Carmen Piedra.

DIRECTORA DE TESIS DE GRADO

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado: " Manejo adecuado Manejo adecuado de los alimentos en las ventas ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos de nivel primario del sector urbano de la ciudad de Riobamba 2011" realizado por el profesional en formación: Villavicencio Narváez Lilia del Carmen; cumple con los requisitos establecidos en las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, enero de 2013

f)

Cesión de derechos

“Yo Villavicencio Narváez Lilia del Carmen declaro ser autor (a) de la presente tesis y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f.....
Autor: **Villavicencio Narváez Lilia del Carmen**
Cédula: 060235740-2

DEDICATORIA

A las personas que han apoyado directa o indirectamente la realización de este trabajo, a mi familia quienes han sufrido mis ausencias, al personal docente y administrativo del Programa de Maestría en Gerencia Integral de Salud para el Desarrollo local de la Universidad Técnica Particular de Loja al GADM-Riobamba y a los manipuladores de alimentos que se encuentran cercanos a los establecimientos educativos que quisieron capacitarse para el bien individual y comunitario.

f.....
Autor: **Villavicencio Narváez Lilia del Carmen**
Cédula: 060235740-2

AGRADECIMIENTO

Expreso mi más sincero e imperecedero agradecimiento al personal docente y administrativo del Programa de Maestría en Gerencia Integral de Salud para el Desarrollo local de la Universidad técnica Particular de Loja por la oportunidad brindada para el mejoramiento y capacitación profesional.

Al GADM-Riobamba por su predisposición a colaborar en el desarrollo de este trabajo, y a todas las expendedoras y expendedores de las ventas ambulantes de los centros educativos por su colaboración y participación.

El presente trabajo va dedicado a mi familia por su cariño, su apoyo incondicional, por su consejo sabio que me supieron dar en el momento oportuno, lo que me sirvió como inspiración y motivación para conseguir este objetivo profesional. De igual manera a todos quienes depositaron su confianza en mí para conseguir esta meta.

f.....
Autor: **Villavicencio Narváez Lilia del Carmen**
Cédula: 060235740-2

INDICE DE CONTENIDOS

CONTENIDO	PÁGINA
PORTADA.....	i
INDICE DE CONTENIDOS	vi
1. RESUMEN	viii
2. ABSTRACT	ix
3.- INTRODUCCIÓN	- 1 -
4.- PROBLEMATIZACIÓN	- 3 -
5.- JUSTIFICACIÓN	- 8 -
6.- OBJETIVOS.....	- 10 -
7.1. MARCO INSTITUCIONAL.....	- 11 -
7.1.1.- Aspecto geográfico del lugar	- 11 -
7.1.2.- Dinámica Poblacional	- 11 -
7.- MARCO TEÓRICO	- 11 -
7.1.3.- División política	- 12 -
7.1.4.- Clima	- 12 -
7.1.5.- Demografía del Cantón Riobamba	- 12 -
7.1.6.- Indicadores de Salud	- 13 -
7.1.7.- Indicadores Educativos	- 14 -
7.1.8.- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Riobamba	- 14 -
7.1.9.- La Misión de la institución	- 15 -
7.1.10.- La visión de la Institución	- 15 -
7.1.11.- Organización Administrativa	- 15 -
7.1.12.- Servicios que presta la institución	- 17 -
7.1.13.- Datos del personal con el que cuenta la Dirección	- 18 -
7.2. MARCO CONCEPTUAL.....	- 18 -
7.2.1.- ALIMENTO	- 18 -
7.2.2.- HIGIENE	- 18 -
7.2.3.- INOCUIDAD	- 19 -
7.2.4.- LAS BACTERIAS	- 19 -
7.2.5.- Manipulación de alimentos	- 19 -
7.2.6.- El manipulador de alimentos debe:	- 20 -

7.2.7.- Alimentos contaminados	- 20 -
7.2.8.- Higiene de los alimentos	- 21 -
7.2.9.- Lavado de manos siempre que:.....	- 22 -
7.2.10.- Hábitos no higiénicos que el manipulador debe evitar:	- 22 -
7.2.11.- Responsabilidad del manipulador de alimentos.....	- 22 -
7.2.12.- Higiene general	- 23 -
CAPÍTULO II.....	- 24 -
8.- DISEÑO	- 24 -
METODOLÓGICO	- 24 -
8.1.- MATRIZ DE INVOLUCRADOS	- 25 -
8.2.- ANÁLISIS DEL PROBLEMA (ÁRBOL DE PROBLEMAS).....	- 27 -
8.3.- ANÁLISIS DE OBJETIVOS (ÁRBOL DE OBJETIVOS)	- 28 -
CAPITULO III.....	- 32 -
9.- RESULTADOS OBTENIDOS.....	- 32 -
10- CONCLUSIONES	- 33 -
11.- RECOMENDACIONES.....	- 33 -
12.- BIBLIOGRAFÍA	- 33 -

1. RESUMEN

El objetivo principal de este trabajo es implementar un programa educativo de manejo adecuado de los alimentos de las ventas ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos de nivel primario de la ciudad de Riobamba. Para lo cual se desarrollaron jornadas de capacitación, utilizaron estrategias metodológicas didácticas y de fácil comprensión, también las visitas a campo fueron el complemento de las capacitaciones para fortalecer los hábitos de higiene y manipulación en sus lugares de trabajo.

La coordinación y el apoyo de las instituciones responsables del control de la manipulación de los alimentos en las ventas ambulantes fue necesario para poder establecer medidas preventivas y correctivas, para lo cual se aplicó la ficha de control sanitario, los manipuladores que cumplían con ciertos requisitos sanitarios se les entregó el carnet de manipulación de alimentos y como guía para reforzar conocimientos se les entregó un manual.

Este proyecto se desarrolló con el fin de mejorar las condiciones de salud de la población, consumiendo alimentos inocuos evitando que se siga incrementando el número de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.

2. ABSTRACT

The main objective of this work is to implement a program of proper handling of food from the vendors that are in the streets near schools of primary level from the city of Riobamba. To which developed training courses, teaching methodological strategies they used and easily understood, field visits were also the complement of skills to strengthen the habits of hygiene and handling in their workplaces.

Coordination and support of the institutions responsible for the manipulation of food control in the stalls was necessary in order to establish preventive and corrective measures, which apply the tab of sanitary control, handlers who met certain sanitary requirements will give them food handling license and as a guide to strengthen knowledge will give them a manual.

This project was developed in order to improve the conditions of health of the population, consume safe food avoiding will continue increasing the number of diseases transmitted by contaminated food.

3.- INTRODUCCIÓN

A lo largo de varios años las ventas de alimentos ambulantes han sido regidas por una serie de normas de higiene que se trata de aplicar a cada uno de los vendedores ambulantes.

Si bien es cierto el cumplimiento de las normas siempre ha sido algo difícil de alcanzar, el ente rector en el estado que es la Dirección de Salud, ha hecho todo lo humanamente posible por hacer que el conocimiento de cada una de las normas llegue a los ambulantes. La supervisión si bien es necesaria, es la parte más compleja, pues hay una gran cantidad de vendedores y pocos funcionarios a cargo de tan difícil tarea.

El desconocimiento de una correcta manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud de la población. Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados a la salud de las personas por los alimentos contaminados son graves especialmente al sistema digestivo y en el peor de los casos pueden ser fatales. Pero hay además otras consecuencias indirectas por los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, casi siempre perjudican al comercio y al turismo trayendo como consecuencia disminución de ingresos, desempleo y en algunos casos llegan a tener problemas legales.

Un alimento contaminado es aquél que contiene gérmenes capaces de provocar enfermedad a las personas que lo consumen. No es lo mismo un alimento contaminado que un alimento deteriorado ya que cuando un alimento se encuentra deteriorado sus cualidades, olor, sabor, aspecto, se reducen o anulan, pudiéndose apreciar por medio de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto). La contaminación ni se nota ni se ve, ya que

los microorganismos no se aprecian a simple vista si no mediante el uso de un microscopio.

El manipulador de alimentos tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación muy cuidadosa. Para lograrlo el manipulador debe adquirir conocimientos adecuados de higiene alimentaria, que permitan que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad. Por esta razón y tratando de mejorar la higiene de los alimentos que se expenden en las ventas ambulantes de los centros educativos del nivel primario de la ciudad de Riobamba, este proyecto, está dirigido a implementar el manejo adecuado de los alimentos, a través del desarrollo de jornadas de capacitación, control y seguimiento, con el fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano.

4.- PROBLEMATIZACIÓN

La Higiene de los alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos contaminados pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

Los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibles contaminaciones bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana.

La venta de alimentos en la vía pública es una práctica tradicional en América Latina y el Caribe. Sin embargo, en las últimas décadas, esta actividad se ha incrementado por múltiples causas originando una situación de gran importancia a la que las autoridades deben conceder una atención prioritaria. Los alimentos que se ofrecen en la vía pública presentan ciertas ventajas, no son costosos, incluyen una variedad de alimentos tradicionales, se sirven con rapidez, se pueden comer de inmediato, son dietas relativamente equilibradas desde el punto de vista nutricional y muchas veces resultan apetitosas.

Sin embargo, junto a estas ventajas, los alimentos vendidos en las calles comparten una serie de desventajas importantes. El problema más evidente gira en torno a su higiene e inocuidad. 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 alimentos que se venden.

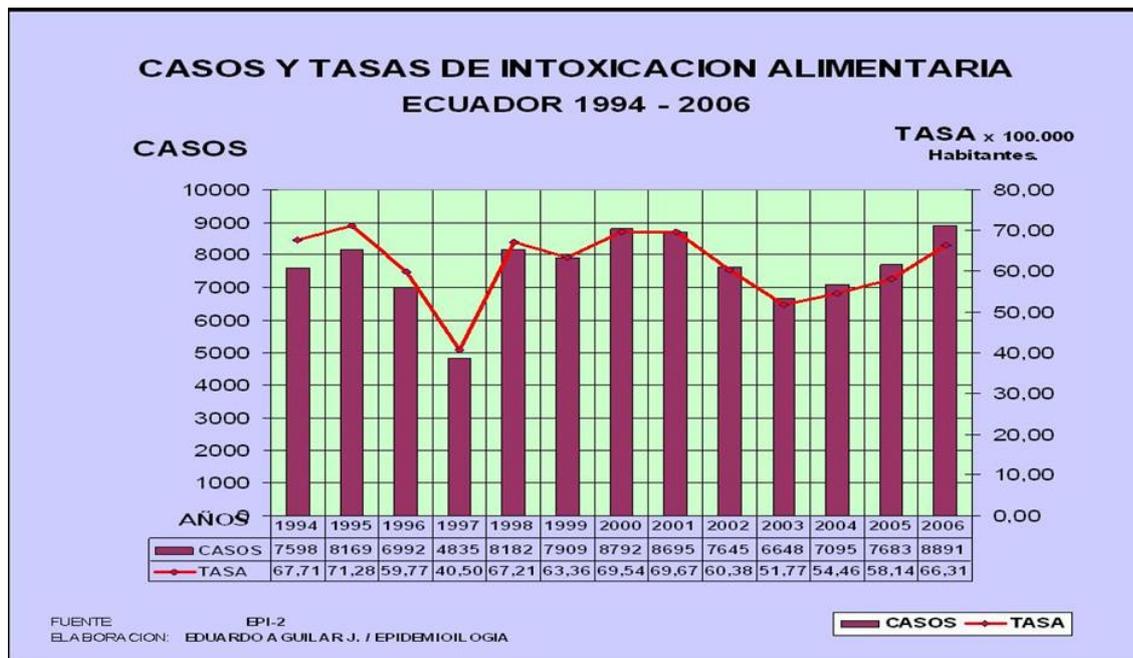
Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) en Asia y el Pacífico más de 700 000 personas mueren cada año y gran cantidad más se debilitan por enfermedades provocadas por los alimentos y el agua. En América Latina y el Caribe 21 países

informaron 10.400 brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua que causaron aproximadamente 400.000 enfermedades y 500 muertes entre 1993 y 2002.(www.monografias.com/trabajos28/contaminacion-alimentaria/contaminacion-alimentaria.shtml)

En el 2003, en Europa más de 30.000 brotes investigados, que involucran un total de 391.383 casos. En aproximadamente 23.583 brotes se identificó el agente acusante la Salmonella es responsable del 71% de ellos, Staphylococcus aureus 4%, Trichinella 3%, Shigella 3%, Clostridium 2%, Hongos Tóxicos 2%, Compylobacter 1% y otros 7%.

El control y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) es un desafío actual a nivel mundial dado que no se conoce su real incidencia. La OMS ha estimado una incidencia anual de 1.500 millones de episodios de diarrea con una mortalidad de 3 millones en menores de 5 años y que dependiendo del país, entre el 15% y el 79% de los casos se debe a alimentos contaminados. En los Estados Unidos el Consejo de Ciencias Agrícolas y Tecnología (CCAT) realizó un estimado del impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos y concluyó que anualmente pueden ocurrir entre 6,5 millones a 33 millones de casos y hasta 9.000 muertes. Se estima que el 60% de los brotes de ETA son de etiología desconocida. De las conocidas, las materias primas de origen animal son las que con más frecuencia parecen estar involucradas y en las que en la mayoría de los casos se deben a la presencia de bacterias.(www.calidadalimentaria.net/contaminacion2.php)

Según las estadísticas se observa que Ecuador en los últimos años ha incrementado los casos de intoxicación por alimentos, y eso se debe a la falta de cuidado que existe en la manipulación, conservación, transporte, y recolección de materia prima para la alimentación. La falta de cultura por parte de las personas al no saber la importancia de la buena práctica de higiene con los alimentos, reflejan estas cifras:



En la Provincia de Chimborazo en el año 2009, según el Ministerio de Salud Pública, existieron 1970 casos de enfermedades Diarreicas Agudas, 339 casos de Salmonelosis, 253 casos de Hepatitis A, 127 casos de Intoxicaciones Alimentarias, 10 casos de Fiebre Tifoidea, y 20.684 casos de Parasitosis. Estos datos estadísticos corresponden a la población en general de la Provincia. La Dirección Provincial de salud de Chimborazo no cuenta con datos estadísticos en referencia a enfermedades producidas por la mala manipulación de alimentos a nivel escolar, por lo que el trabajo se desarrollo con esta información.

En la ciudad de Riobamba, así como en otras ciudades del país se han establecido políticas institucionales que no son suficientes para mejorar las condiciones higiénicas sanitarias para el expendio de productos alimenticios en la vía pública de los centros educativos. Por esta razón se trabajo en capacitación con los expendedores ambulantes de 84 centros educativos de la parte urbana de la ciudad en lo referente a la forma correcta de manipular los alimentos.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Riobamba a través de la Dirección de Gestión Ambiental, Salubridad e Higiene, la misma que cuenta con un Laboratorio Bromatológico encargado de ejecutar en forma permanente el sistema de prevención y protección de la salud a través del control de la calidad de los alimentos en forma integral en el Cantón Riobamba, fomentando la seguridad alimentaria en

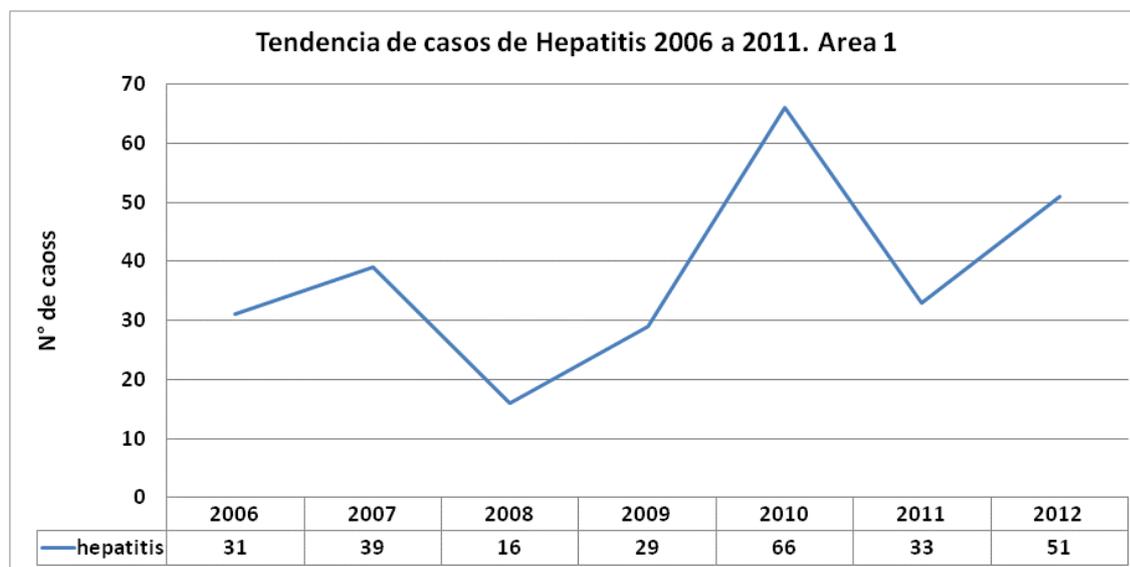
beneficio de la calidad de vida de los consumidores. Según los resultados obtenidos en el control de alimentos crudos y preparados en la vía pública en el año 2010 son los siguientes:

**VENTAS AMBULANTES DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA
ALIMENTOS EXPENDIDOS /CONTROL DE CALIDAD. 2010**

ALIMENTOS EXPENDIDOS	NUMERO	APTOS	NO APTOS
Papas fritas	339	170	169
Mote	210	130	80
Chochos	227	220	7
Papas con cuero	245	120	125
TOTAL	1021	670	451

FUENTE: LABORATORIO BROMATOLOGICO

Según el Ministerio de Salud Pública nos manifiesta la tendencia de casos de Hepatitis desde el año 2006 al 2011 en Riobamba.



El manejo inadecuado de los alimentos que se expenden en las ventas ambulantes de las calles aledañas a los centros de nivel primario de la ciudad de Riobamba, es el problema principal, cuyas causas principales es la falta de capacitación a vendedores ambulantes sobre Higiene, la correcta manipulación de los alimentos, la falta de control por parte de las autoridades competentes y la presencia de basura en los puestos de ventas ambulantes, teniendo como efectos alimentos no aptos para el consumo

humano, desorden y no cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de los alimentos en las ventas ambulantes y la presencia de vectores, polvo, contaminando de esta manera los alimentos los mismos que consumen la población estudiantil, y a por ende la presencia de enfermedades.

La implementación del manejo adecuado de los alimentos en las ventas ambulantes, nos ayudará a mejorar las condiciones de salubridad en que se venden los alimentos en la vía pública cerca de los centros educativos de nivel primario de la ciudad de Riobamba, y por ende lograr la inocuidad de los alimentos para el consumidor, evitando que se siga incrementando el número enfermedades transmitidas por los alimentos, que dañen la salud de los escolares y la población en general.

5.- JUSTIFICACIÓN

La venta de alimentos en la vía pública desempeña una función importante en la economía latinoamericana, siendo fuente de empleo de más de un millón de personas, se podría decir que el tema de la comida rápida es un buen negocio si consideramos que en la actualidad la gente no tiene tiempo para poder servirse sus alimentos en un local que le brinde mejores condiciones de salud.

Otro de los factores que influye en que la población consuma alimentos en la vía pública es la falta de dinero, por lo general los alimentos que se expenden en la calle son más baratos, se puede decir más accesibles a la economía de gran parte de la población y apropiada para los consumidores que buscan alimentos acordes con sus gustos y con sus medios limitados y para quienes es secundaria la preocupación por los riesgos para la salud.

Por consiguiente, es evidente la necesidad de aplicar estrategias nuevas que permitan que las actuales actividades de venta de alimentos ambulantes sean adecuadas y que cumplan con las normas higiénicas sanitarias y obtengan el reconocimiento oficial.

La ejecución de este proyecto llevó a adoptar medidas destinadas a mejorar las condiciones de higiene en que se venden los alimentos en la vía pública de los centros educativos de nivel primario de la ciudad de Riobamba, con el fin de asegurar su inocuidad para el consumidor. Estas estrategias hacen hincapié en la necesidad de incorporar la venta ambulante de alimentos al ordenamiento político-social vigente, mejorar la infraestructura de esa actividad y educar a los vendedores, consumidores, y funcionarios y empleados públicos encargados de regular y controlar la venta ambulante de alimentos.

Dentro de las medidas inmediatas, la capacitación es la base fundamental para formar manipuladores de alimentos con nuevos conocimiento, habilidades y destrezas necesarias para mejorar las condiciones de higiene alimentaria en las ventas ambulantes, así como crear y mantener ambientes de trabajo y convivencia

saludables, acompañado de un estricto control por parte de las Instituciones competentes (Dirección de Higiene, Ministerio de Salud).

6.- OBJETIVOS

1. Objetivo General

Promover el manejo adecuado de los alimentos que se expenden en las ventas ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos de nivel primario de la Ciudad de Riobamba, a través de la capacitación, gestión interinstitucional, con el fin de mejorar la salud de la población estudiantil.

2. Objetivos Específicos:

- a) Desarrollar programas de capacitación dirigido a los vendedores ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos sobre el manejo adecuado de los alimentos.
- b) Coordinar y articular acciones con las instituciones competentes para el control de las normas de higiene y manipulación de los alimentos en las ventas de alimentos ambulantes.
- c) Sensibilizar a los vendedores ambulantes en el manejo adecuado de los desechos sólidos.

7.- MARCO TEÓRICO

7.1. MARCO INSTITUCIONAL

7.1.1.- Aspecto geográfico del lugar

Las ventas ambulantes que laboran en la parte externa de los establecimientos educativos pertenecen al cantón Riobamba que está situado a 2.754,06 metros sobre el nivel del mar, a 1° 41' 46" latitud Sur; 0° 3' 36" longitud Occidental del meridiano de Quito. El cantón Riobamba está ubicado en la región Sierra Central y constituye la capital de la Provincia de Chimborazo. Está ubicado a 196 km. de la ciudad de Quito. (GADM-Riobamba, Plan Estrategico de Desarrollo Cantonal de Riobamba 2020)

Sus límites son:

Norte: Cantones de Guano y Penipe

Sur: Cantones de Colta y Guamote

Este: Cantón Chambo

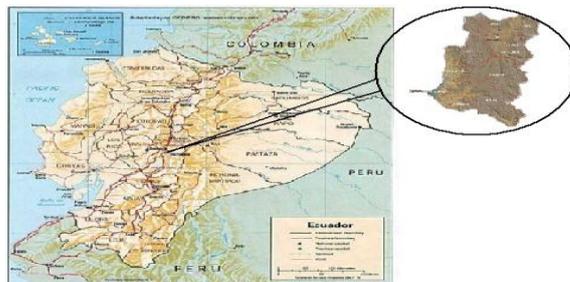
Oeste: Provincia de Bolívar

7.1.2.- Dinámica Poblacional

Según el INEC, la provincia de Chimborazo cuenta con una población para el año 2010 de 461.268 Habitantes, Con un 16.5 de Analfabetismo

Gráfico N0 1

Mapa del Ecuador (Provincia de Chimborazo)



Fuente: Instituto Geográfico Militar 2010.

7.1.3.- División política

Consta de cinco parroquias urbanas: Maldonado, Veloz, Lizarzaburu, Velasco y Yaruquíes; y de once parroquias rurales: San Juan, Licto, Calpi, Quimiag, Cacha, Flores, Punín, Cubijíes, Licán, San Luis y Pungalá.

7.1.4.- Clima

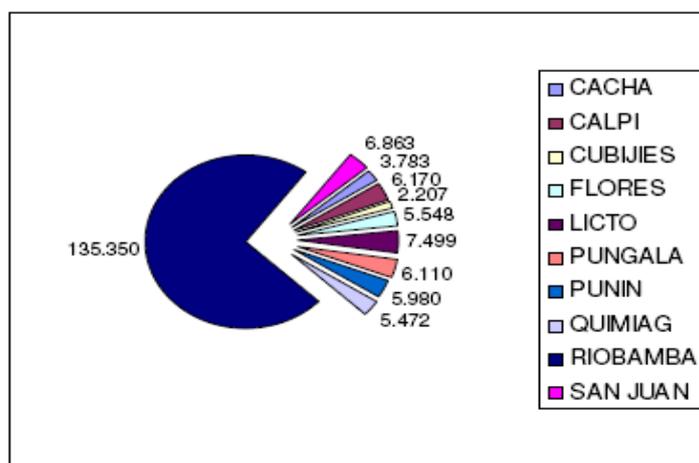
La temperatura promedio es 14° C. Las más altas temperaturas registradas corresponden al mediodía con 23° C.

7.1.5.- Demografía del Cantón Riobamba

La ciudad de Riobamba, la parte urbana cuenta con 124.807 habitantes. El 70.01% de la población se concentra en la cabecera cantonal, Riobamba y el 29.09% en las 11 parroquias rurales.

Las parroquias rurales tienen una población inferior a los 9.000 habitantes, e incluso por la expulsión constante de población, esta se va reduciendo significativamente año tras año, al punto que el crecimiento demográfico es negativo en parroquias como Cacha con él -2,82%, Flores con él -1,36%, Licto con -0,67%, parroquias como San Juan, Pungalá, Quimiag, Punín, con tasas de crecimiento inferiores al 1% y solamente San Luis y Riobamba, registran tasas de crecimiento demográfico del 3.18 y 2.20 % respectivamente.

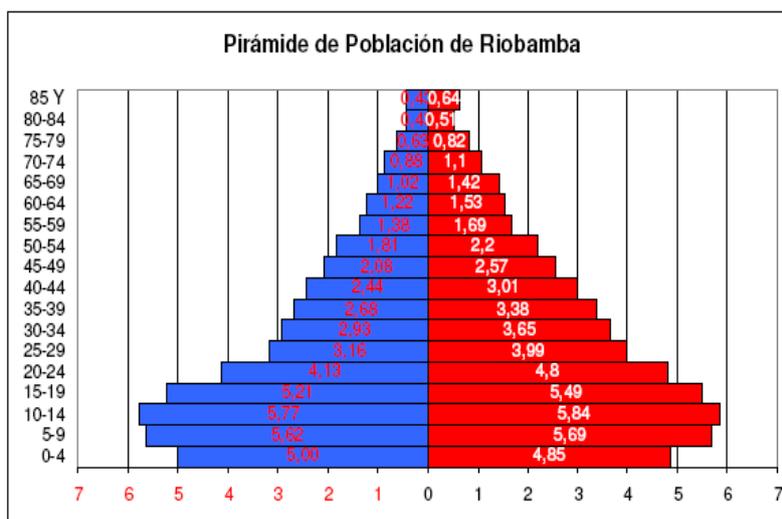
Gráfico 2:
Distribución Poblacional del Cantón Riobamba



Fuente: Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020

Solamente San Luis y Riobamba, registran tasas de crecimiento demográfico del 3.18 y 2.20 % respectivamente. Aquello se justifica en relación al incremento de la migración desde las parroquias rurales a Riobamba, a otras ciudades del país y en los tres últimos años al exterior, aquello es evidente en las pirámides poblacionales de las parroquias, cuando la menor cantidad de población es aquella comprendida entre los 15 a los 49 años, es decir de la población en edad de producir que sale por la falta de fuentes de trabajo que les permitan mejorar sus condiciones de vida.(GADM-Riobamba, Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal de Riobamba 2020)

Gráfico 3:
Pirámide de Población de Riobamba



Fuente: Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020

En el área rural del cantón se encuentra concentrada un 35,44% de la población de Riobamba.

7.1.6.- Indicadores de Salud

El cantón Riobamba cuenta con servicios de salud tanto en el sector público como privado y dentro del sector privado se tiene instituciones con fines de lucro y sin fines de lucro. Dentro del sector público tenemos instituciones como el Ministerio de Salud, el Seguro Social, las Fuerzas Armadas y la Policía. Las tres últimas prioriza su atención a las personas que se encuentran afiliadas en su sistema no así el Ministerio de Salud que ofrece una atención abierta a toda la población.

El Ministerio de Salud cuenta con un Hospital General de Especialidades y otro Pediátrico, además existe un Centro de Salud, 6 sub-centros de salud urbanos, 10 sub-

centros de salud rural y 15 puestos de salud. Dentro del sector público se rescataría la presencia también del Seguro Social con un Hospital de especialidades y 23 Unidades de atención de consulta externa en la ciudad y 10 unidades del Seguro Campesino.

Las Fuerzas Armadas cuentan con un Hospital de especialidades y la Policía con un centro de Salud dentro de sus dependencias. A nivel privado con fines de lucro sería de destacar que existen 17 clínicas, dos centros naturistas, 6 centros médicos, 11 laboratorios clínicos, 15 consultorios laboratoristas, 26 consultorios odontológicos, 32 consultorios médicos, 3 consultorios obstétricos, 6 ópticas, y 72 farmacias. Instituciones privadas sin fines de lucro que trabajan en el cantón son varias, habría que rescatar el aporte que hace la Cruz Roja y es Hospital Andino Alternativo que plantea un nuevo modelo de atención.(GADM-Riobamba, Plan Estrategico de Desarrollo Cantonal de Riobamba 2020)

7.1.7.- Indicadores Educativos

En los últimos años se han registrado una sensible disminución en el analfabetismo en la ciudad de Riobamba. Por otro lado hay una disminución global de quienes carecen de instrucción, aun cuando este déficit es mucho más agudo entre las mujeres que entre los hombres. Actualmente la diferencia entre los niveles de hombres y mujeres con formación universitaria es pequeña al veloz incremento de la incorporación femenina a la educación superior.(GADM-Riobamba, Plan Estrategico de Desarrollo Cantonal de Riobamba 2020)

Cuadro 1
Tasa de analfabetismo cantón Riobamba

SECTOR	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
URBANO	2,61	5,2	4,01
RURAL	17,86	34,52	27,22
TOTAL	7,43	15,02	14,94

Fuente: Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020

7.1.8.- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Riobamba

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Riobamba a través de la Dirección de Gestión Ambiental Salubridad e Higiene que se encuentra ubicado en la

Calle Londres y Avenida Juan Félix Proaño es la entidad encargada del control de Higiene y manipulación de alimentos a los diferentes puestos de venta, es decir tiene la obligación de velar por el bienestar de la población del Cantón Riobamba.

7.1.9.- La Misión de la institución

La Dirección de Gestión Ambiental Salubridad e Higiene establece políticas propias en relación a la Gestión de cada uno de sus departamentos en coordinación con la Alcaldía, y señores concejales con la participación de la comunidad y de otras instancias municipales y nacionales. La Institución es una unidad del sistema nacional de servicios de salud del Ministerio de Salud Pública que brinda atención a usuarios/as en general y pacientes de referencia, de la provincia y centro del país, que demanda la prestación de servicios de salud en prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, en forma oportuna e integral, basados en principios de calidad, calidez, eficiencia, equidad y universalidad; contando con infraestructura física y tecnología adecuada, con recurso humano especializado y capacitado en todas las áreas, optimizando el presupuesto que asigna el estado y el proveniente de la autogestión, aplicando procesos desconcentrados; contribuyendo de esta manera al mantenimiento del bienestar de la colectividad.

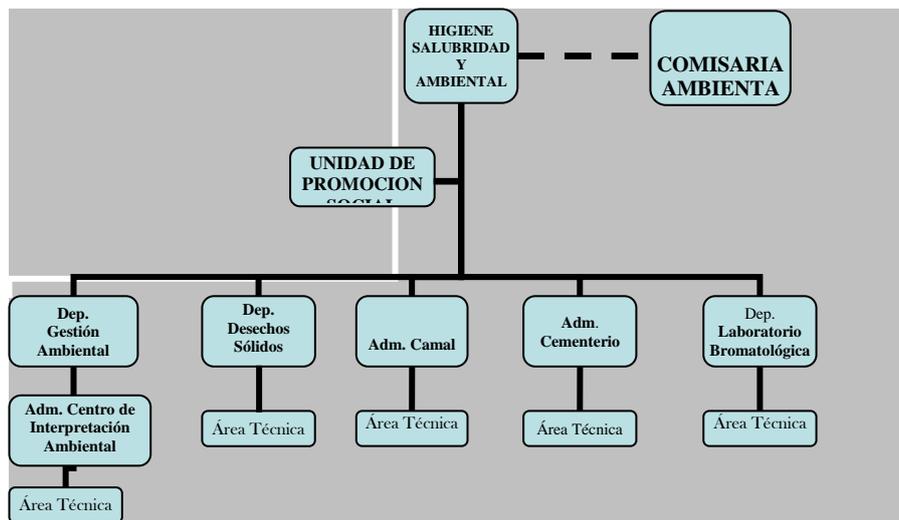
7.1.10.- La visión de la Institución

La Dirección de Gestión Ambiental Salubridad e Higiene tiene que ser, un referente en el servicio público municipal en el cantón Riobamba por medio del trabajo de sus departamentos gestores de su propio desarrollo.

7.1.11.-Organización Administrativa

La estructura orgánica planteada por el GAD municipal de Riobamba se refiere a la descripción por procesos, la cual presento a continuación:

Grafico 4: Estructura orgánica de la Dirección de Gestión Ambiental Salubridad e Higiene



Fuente: Dirección de Gestión Ambiental Salubridad e Higiene – GADM-Riobamba

Como base y marco legal se considera a La Constitución Política del Ecuador aprobada por la Asamblea Nacional Constituyente de 2008 en la Ciudad Alfaro Montecristi Provincia de Manabí y se basa en que, “El Ecuador es un "Estado social de derecho, soberano, unitario, independiente, democrático y multiétnico representativo, participativo y de administración descentralizada”. Para la administración del Estado y la representación política existen 24 provincias, 221 cantones, 323 parroquias urbanas y 770 parroquias rurales. Se reconoce la existencia de circunscripciones territoriales indígenas y Afro ecuatorianas que son establecidas por ley. Según constitución de la república sección segunda del medio ambiente; en el Art. 86.- El Estado protegerá el derecho de la población a vivir en un medio ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice un desarrollo sustentable. Velará para que este derecho no sea afectado y garantizará la preservación de la naturaleza.

Acorde al Contexto nacional y legal Reglamento de Educación, Capacitación y Comunicación Ambientales expedido por el Ministerio de Educación y Cultura en 1995, que sitúa al desarrollo sostenible como el centro de todas las preocupaciones educativas del país, concibiendo a la educación ambiental como una herramienta fundamental para alcanzar este desarrollo. Consecuentes con los postulados de la Ley de Gestión Ambiental y las políticas propuestas en la Agenda Ecuatoriana de Educación Ambiental, los Ministerios de Educación y del Ambiente suscribieron el Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional (2000), con el objeto de aunar esfuerzos para establecer un marco de cooperación para implementar Programas de Educación, Concienciación, Capacitación y Comunicación ambiental.

Dentro de la ley de Gestión Ambiental capítulo **IV** de las participaciones institucionales del estado en el **Art. 12.-** Son obligaciones del Estado del Sistema de Descentralización de Gestión Ambiental en ejercicio de sus atribuciones y en el ámbito de sus competencias, las siguientes:

- c) Participar en la ejecución de planes, programas y proyectos ambientales.
- e) Regular y promover la conservación de ambiente y el uso sustentable de los recursos naturales en armonía con el interés social.
- f) Promover la participación de la comunidad en la formulación de políticas para la protección del ambiente y manejo racional de los recursos naturales en lo que consta dentro de la Ley de Régimen Municipal capítulo II de los fines municipales **Art. 12.-** Párrafo segundo: Los fines esenciales del Municipio, de conformidad con esta Ley, son los siguientes:

1º.- Procurar el bienestar material y social de la colectividad y contribuir al fomento y protección de los intereses locales.

2º.- planificar e impulsar el desarrollo físico del cantón, y sus áreas urbanas y rurales.

3º.- promover el desarrollo económico, social, ambiental y cultural dentro de su jurisdicción.

7.1-12.- Servicios que presta la institución

La Dirección de Gestión Ambiental Salubridad e Higiene del GADM- Riobamba a través de sus departamentos brinda varios servicios en beneficio de la ciudadanía. Implementa estructuras funcionales administrativas de acuerdo a su requerimiento. Incorpora personal técnico capacitado en todos los temas de incumbencia de esta Dirección. Instala, operativizar, ejecuta y evalúa las propuestas previamente planificadas en Higiene, Salubridad y Ambiente. Garantiza una buena calidad de vida concienciando la ciudadanía. Difunde actividades para el posicionamiento de la ciudadanía. Establece logísticas para el cumplimiento de sus proyectos. Analizar y determinar montos de acuerdo a proyecto de cada Departamento. Coordina actividades con otras instancias municipales. Ejecuta Proyectos con financiamiento externo. Desarrolla proyectos en el marco de la Cooperación interinstitucional.

7.1.13.- Datos del personal con el que cuenta la Dirección

DETALLE	No.
Dirección	6
Departamento de Desechos sólidos	80
Administración Camal	70
Administración Cementerio	10
Laboratorio Bromatológico	5
Departamento Protección Ambiental	8
Total	179

7.2. MARCO CONCEPTUAL

7.2.1.- ALIMENTO

Sustancia natural, semi-elaborada o elaborada que ingerida proporciona los materiales y la energía necesarios para mantener la vida en buen estado de salud. Para poder comercializarse, los alimentos deben reunir ciertas características que están dadas en la legislación alimentaria. Cuando cumplen estas condiciones, se dice que el alimento es genuino. Existen diferentes situaciones que pueden hacer que un alimento deje de ser genuino, tales como alteraciones, falsificaciones, contaminaciones las que pueden resultar peligrosas si se pierde la inocuidad, convirtiendo al producto en no apto para el consumo humano. La legislación alimentaria define cada una de las causas de “no genuinidad”. Los alimentos están constituidos por ingredientes, término que incluye a las materias primas, los aditivos y los coadyuvantes tecnológicos.

(www.mailxmail.com/curso/vida/manipuladoralimentos/capitulo4.htm)

7.2.2.- HIGIENE

Entendemos que Higiene es el conjunto de conocimientos y técnicas que deben aplicar los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo.

Relativamente el término “higiene” va íntimamente ligado a los conceptos de “salud” y “limpieza”, ya que se considera un elemento fundamental en la calidad de vida de las personas y la prevención de enfermedades.

Tradicionalmente se ha considerado a la higiene en la cocina como un conjunto de acciones relacionadas con el cuidado de los alimentos, las buenas prácticas de trabajo y la limpieza de las personas, las superficies y los utensilios.

7.2.3.- INOCUIDAD

Es un término que implica seguridad, es decir, seguridad que tiene el consumidor al ingerir un alimento que no va a causarle un daño. Esto significa que debe aportar los nutrientes que necesita el organismo humano para mantener la vida y reunir los requisitos higiénicos – sanitarios que garanticen que no se producirá una enfermedad cuando se consuman.(OMS, Agua y Saneamiento Ambiental)

7.2.4.- LAS BACTERIAS

Son microorganismos muy pequeños, que solo pueden observarse con el microscopio. Se encuentran en el suelo, el aire, el agua, sobre las personas y los animales, y también dentro de ellos. Pueden ser nocivas y hasta útiles para el hombre, como ocurre cuando se las emplea para fabricar alimentos (por ejemplo yogurt), pero también pueden ser perjudiciales y alterar los alimentos o, peor aún, producir diversas acciones nocivas para la salud de quien los consume. Para que las bacterias ocasionen una enfermedad deben encontrarse en ciertas cantidades. Una sola bacteriano enferma, pero si se permite que se multiplique, si lo hará. La multiplicación de las bacterias ocurre cuando se dan las condiciones que necesitan para su vida. Este proceso ocurre por simple división. Las condiciones para que se reproduzcan las bacterias son: Presencia de nutrientes, Temperatura, Humedad, Tiempo, PH, Contenido en Agua o Actividad de Agua (Aw). Cuando se dan esos factores en forma óptima, la reproducción de las bacterias es muy rápida. Una sola bacteria puede producir 536 millones de bacterias en solo 5 horas.(Cisan.org.ar)

7.2.5.- Manipulación de alimentos

Cuando se trabaja manipulando productos frescos debe ponerse un cuidado especial, ya que un adecuado manejo, conservación y almacenamiento de los alimentos, previene accidentes y enfermedades, tanto para los propios trabajadores como para los clientes.

Es obligatorio que cualquier persona que por su actividad laboral esté en contacto con los productos alimenticios (manipulación, reposición, recepción...), disponga del carné de manipulador de alimentos. Debe cuidarse que los productos alimenticios no entren en contacto con sustancias químicas (productos de limpieza, abonos, insecticidas, fertilizantes, etc.). Deben vigilarse las fechas de caducidad y retirar los productos caducados. Es preciso vigilar asimismo la higiene y limpieza escrupulosa de los lugares donde se almacenan y de los puestos donde se expenden los productos alimenticios. (Rodríguez Caeiro, 2006)

7.2.6.- El manipulador de alimentos debe:

Mantener una escrupulosa higiene personal, manos bien limpias y uñas cepilladas, no fumar cuando se manipulan estos productos, no estornudar o toser sobre los alimentos, caso de tener heridas o cortes en las manos, emplear protección adecuada (guantes de goma), usar ropa siempre impecablemente limpia y un gorro para mantener el pelo recogido.

7.2.7.- Alimentos contaminados

Desde que un alimento es procesado en origen o está en estado natural, hasta que llega al consumidor, pasa por una serie de etapas en las cuales encontramos uno o más manipuladores. La manipulación higiénica de los alimentos es un factor muy importante en la prevención de las toxiinfecciones de origen alimentario. En el curso, se podrá ver desde lo que significa ser manipulador de alimentos, hasta la conservación de los distintos tipos de alimentos, como realizar la manipulación higiénica, las enfermedades de origen alimentario, el lavado y desinfección de utensilios, de dependencias y locales en dónde se preparan o sirven alimentos. (ALIMENTARIA)

Un alimento contaminado es aquél que contiene gérmenes capaces de provocar enfermedad a las personas que lo consumen. No es lo mismo un alimento contaminado que un alimento deteriorado ya que cuando un alimento se encuentra deteriorado sus cualidades, olor, sabor, aspecto, se reducen o anulan, pudiéndose apreciar por medio de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto). (Donabedian, 1980)

Un alimento contaminado puede parecer completamente normal, por ello es un error suponer que un alimento con buen aspecto está en buenas condiciones para su consumo puede estar contaminado por bacterias.(OMS, Principios de higiene de la vivienda): Un alimento puede estar Deteriorado y contaminado (seaprecia), deteriorado y no contaminado (se aprecia), contaminado y no deteriorado (no se aprecia), este último es el realmente peligroso y causante generalmente de las enfermedades de origen alimentario.(Alimentos)

Los gérmenes llegan a los alimentos de diversas formas pues se encuentran en todas partes, algunos son perjudiciales para el hombre causando enfermedades, éstos toman el nombre de gérmenes patógenos.(Aguilar, 1998)

Las bacterias o gérmenes se encuentran también en personas y animales, en el hombre en la boca, nariz, aparato digestivo, etc. La persona que tiene bacterias patógenas se llama portador y puede ser un portador sano o enfermo.

7.2.8.- Higiene de los alimentos

Todo manipulador por ello debe de poner en práctica rigurosas medidas de higiene siempre, para no contaminar los alimentos.(ALIMENTARIA)

Los alimentos generalmente se contaminan por dos vías: La directa, del portador (sano o enfermo) al alimento. La indirecta, del portador (sano o enfermo) a un intermediario, insectos, utensilios, y de éste último al alimento. La temperatura ambiente es la más peligrosa para los alimentos tanto para su conservación como para su contaminación. Los gérmenes entre 70° a 100°C mueren. Entre 5°C y 70°C se desarrollan, siendo la temperatura óptima entre 35° a 38°C. Por debajo de 5°C frenan su desarrollo. (www.paritarios.cl/consejos_manipulacion_alimentos.htm)

La cocción, refrigeración y congelación así como la higiene en la manipulación, son las principales medidas de prevención para evitar la contaminación y propagación así como la correcta conservación de los alimentos, evitando la aparición de enfermedades de origen alimentario.

Los hábitos higiénicos tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos, basándose en: Los hábitos de higiene personal, las acciones aplicadas al trabajo, los hábitos de higiene personal comportan: Baño o ducha antes de la jornada laboral y la limpieza e higiene de los cabellos. Cepillado de

dientes como mínimo una vez después de las comidas. Uso de gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos. Cambio de ropa de trabajo. Ropa de trabajo exclusiva y limpia para el desarrollo del mismo. Uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos(Sanidad)

7.2.9.- Lavado de manos siempre que:

Utilicemos el retrete o urinario, manipulemos cajas o embalajes, después de manipular carne cruda, pollos, pescado, etc., manipulemos basuras, toquemos dinero, antes o después de entrar en las zonas de manipulación de alimentos.

7.2.10.- Hábitos no higiénicos que el manipulador debe evitar:

Tocar lo menos posible los alimentos utilizando en la manipulación pinzas cubiertos, etc., Tocarse cualquier parte del cuerpo, Secarse el sudor, meterse los dedos en la nariz o boca, siempre que se haga deberá lavarse las manos, Toser, hablar, estornudar por encima de los alimentos, fumar o mascar chicle, Probar la comida con los dedos o introducir cucharas sucias a esos efectos. (alimentos)

7.2.11.- Responsabilidad del manipulador de alimentos

Preocuparse por su estado de salud (portador enfermo), Conocer y aplicar los hábitos higiénicos, Colaborar con el mantenimiento de la limpieza y la higiene. El manipulador de alimentos deber de ser un ejemplo para todos de limpieza y actitudes higiénicas. Las distintas áreas que conforman un local se denominan dependencias. Deben de reunir una serie de requisitos que faciliten su limpieza y desinfección.

(www.fao.org/docrep/W6419S/w6419s08.htm)

Buena ventilación para evitar olores o que se formen gotas de humedad en paredes y techos. Los desperdicios cuando no son tratados correctamente resultan un foco de infección y contaminación, malos olores y el lugar apropiado para roedores, insectos, etc.

El local contará con suficientes recipientes para contener todos los desperdicios en bolsas hasta que sean recogidos por los servicios de limpieza, tendrán tapas y serán de material resistente, no absorbente. Depositar desperdicios en cajas de cartón es antihigiénico, quedando estos expuestos a la acción de roedores, con peligro de

derrama. Los productos de limpieza y desinfección se guardarán en un área reservada para ello de forma exclusiva, nunca en dónde se preparan o manipulan alimentos.

7.2.12.- Higiene general

En los locales debe de existir instalaciones adecuadas para el lavado de manos con agua caliente y fría con grifos accionados por pedal, toallas de papel individual, secador de aire, jabón líquido, en baños vestuarios y zonas dónde se preparan y manipulan los alimentos. (• Doyle, 2001)

Está prohibida la presencia de animales domésticos en locales de preparación, fabricación o manipulación de alimentos. El equipo está formado por el conjunto de utensilios que se emplean en la manipulación de los alimentos.(OPS, Manejo Higienico de alimentos). Podemos distinguir cuatro grupos principales: Los que entran en contacto con los alimentos (aparatos de cortar, etc.), los utilizados para cocinar o contener alimentos (ollas, hornos, parillas, etc.), los empleados para la limpieza (lavaplatos, fregaderos, etc.), los de transporte (bandejas, carritos, etc.). Todo equipo puede contaminarse, el quipo sucio con restos de alimentos es una fuente de contaminación, ya sea entrando en contacto con el alimento o con otro equipo que a su vez, entra en contacto con el mismo.

El equipo es un peligro potencial para la salud de los consumidores, dependiendo de su limpieza y desinfección que no se convierta en un peligro real. La correcta limpieza del equipo supone una limpieza adecuada antes y después de su uso, con agua limpia entre 40°C/47°C mezclada con detergente si lavamos a mano, a 80°C cuando lo hacemos a máquina .Los agentes limpiadores deben de ser adecuados, el agua es el principal, los detergentes y la fricción ayudan en la función limpiadora.(OMS, Relacion de agua saneamiento y agua). Los aclarados se realizan con agua caliente, a 80°C con máquina, los equipos deben de ser fabricados con superficies lisas, si es posible en acero inoxidable es importante tener en cuenta que: Una desinfección sin una limpieza previa, no es efectiva, la limpieza debe de ser realizada con detergentes adecuados, autorizados sanitariamente, y que existen detergentes con acción desinfectante.(OMS, Principios de higiene de la vivienda)

CAPÍTULO II

8.- DISEÑO METODOLÓGICO

El presente proyecto se enmarca dentro de un proceso de intervención educativa sobre el manejo adecuado de los alimentos que se expenden en las ventas ambulantes cercanos a los centros educativos, con la finalidad de mejorar las condiciones de salud de la población estudiantil, al consumir alimentos inocuos, evitando que se sigan incrementando el número de casos de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.

Este proyecto está dirigido a 350 vendedores ambulantes que se encuentran en las calles aledañas de 84 centros educativos de nivel primario, es decir se intervendrá el 50% del Universo de esta población.

Para la ejecución y coordinación del proyecto de intervención se contó con el apoyo de las Autoridades del GADM- Riobamba y del personal que labora en el área de Higiene de la Dirección de Gestión Ambiental Salubridad e Higiene y el Ministerio de Salud Pública.

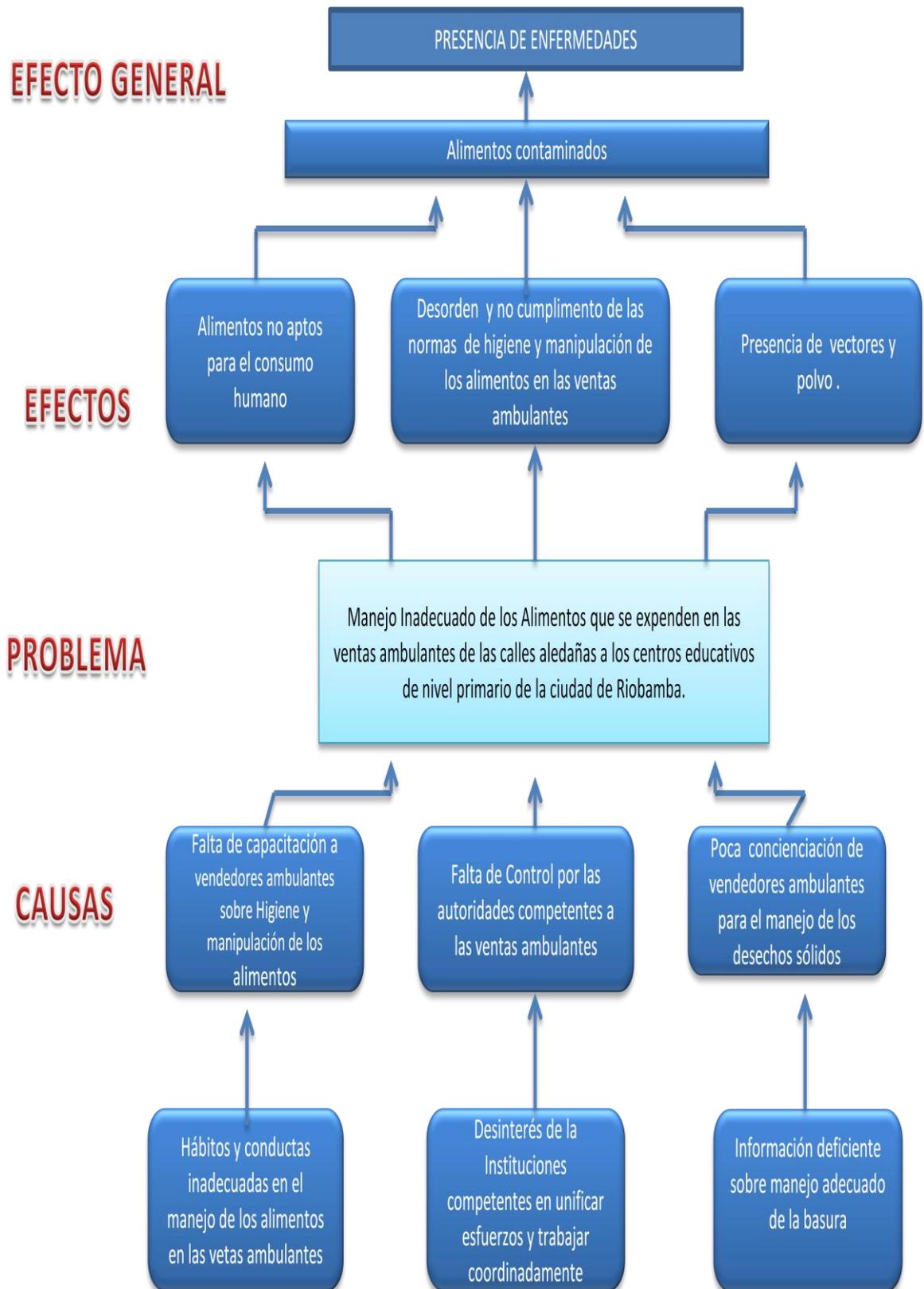
El presente proyecto se llevó a cabo con el apoyo de importantes estrategias metodológicas como es la aplicación del Marco Lógico con todas sus herramientas, como son: el análisis de la matriz de involucrados, el árbol de problemas, el árbol de objetivos, y el desarrollo de la misma Matriz. Metodología que sintetiza la información de una forma integral, para una mejor concepción, diseño, y evaluación mediante una interrelación tanto vertical como horizontal de sus componentes.

8.1.- MATRIZ DE INVOLUCRADOS

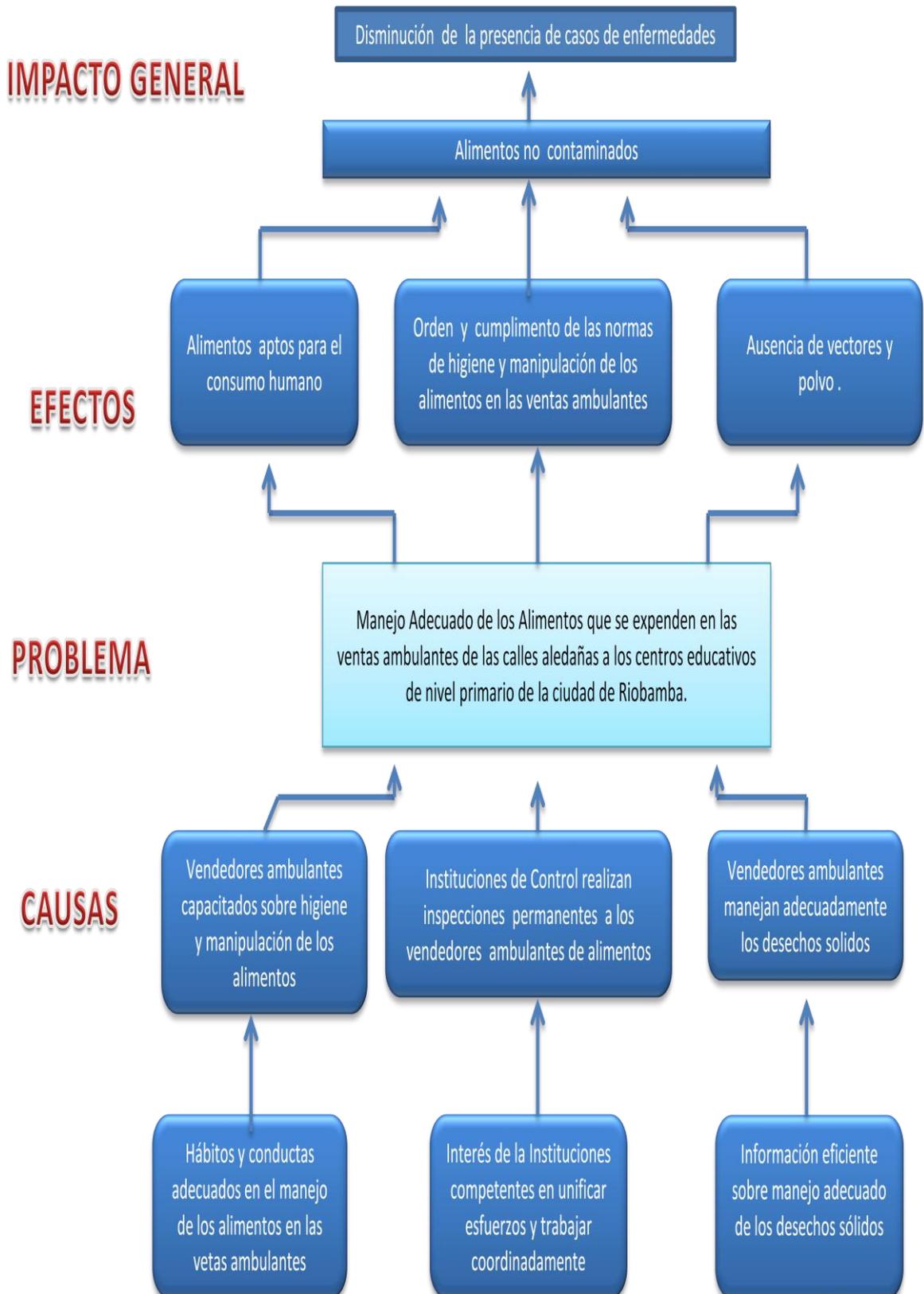
GRUPO Y/O INSTITUCIONES	INTERESES	RECURSOS Y MANDATOS	PROBLEMAS PERCIBIDOS
Centros de educación primaria de la ciudad de Riobamba	Que se establezcan programas de capacitación e información para mejorar la salud de los estudiantes.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos Humanos ➤ Recursos Financieros ➤ Recursos Materiales ➤ Normas del MSP ➤ Ley orgánica de salud, Capítulo II de la autoridad sanitaria nacional, sus competencias y responsabilidades, Art. 15, Capítulo II de los alimentos Art. 145,146,147,148 	Enfermedades en la población estudiantil. Presencia de vectores contaminantes como moscas.
Dirección de Educación	Que las autoridades de escuelas y Municipio coordinan actividades futuras	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos Humanos ➤ Recursos Financieros ➤ Recursos Materiales ➤ Acuerdo Interministerial. Los Ministerios de Educación y de Salud Pública. No. 0004-10 	Falta de coordinación entre las diferentes instituciones que tiene que ver con este tema.
Dirección de Salud	Implementar normas de higiene y salubridad de ventas ambulantes en los espacios externos de los centros educativo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos Humanos ➤ Recursos Financieros ➤ Recursos Materiales ➤ Ley orgánica de salud, Capítulo II de la autoridad sanitaria nacional, sus competencias y responsabilidades, Art. 15, Capítulo II de los alimentos Art.145,146,147,148 ➤ Decreto de ley 17505 ➤ Decreto Legislativo 351 ➤ Resolución Ministerial No. 615-86-SA/DM 	Las ventas ambulantes externas de las escuelas no brindan garantías de higiene y salubridad.

GRUPO Y/O INSTITUCIONES	INTERESES	RECURSOS MANDATOS Y	PROBLEMAS PERCIBIDOS
Municipio de Riobamba	Normar e implementar un modelo para mejorar los puestos de expendio de acuerdo a normas establecidas en la ley.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos Humanos ➤ Recursos Financieros 	Ventas ambulantes de los centros educativos no poseen permisos de funcionamiento. Acumulación de desechos en la vía pública.
Grupo de vendedores ambulantes	Disponer de permisos de funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos Humanos ➤ Recursos Financieros 	No poseen ningún tipo de permiso sanitario emitido por las instituciones correspondientes.
Cuerpo de Bomberos	Disponer planes de seguridad	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos Humanos ➤ Recursos Financieros 	Ventas ambulantes no cumplen con las medidas de seguridad.

8.2.- ANÁLISIS DEL PROBLEMA (ÁRBOL DE PROBLEMAS)



8.3.- ANÁLISIS DE OBJETIVOS (ÁRBOL DE OBJETIVOS)



8.4.- MATRIZ DEL MARCO LÓGICO

RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
FIN			
Se mejoran las condiciones de salud de la población estudiantil al consumir alimentos inocuos, se evita que se siga incrementando el número de casos de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.	Reducir al 50% los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados en dos años.	Estadísticas	Predisposición por parte de los vendedores Apoyo por parte de las instituciones de involucradas.
PROPÓSITO			
Se implementan hábitos adecuados en el manejo de los alimentos que se expenden en las ventas ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos de nivel primario de la Ciudad de Riobamba.	Programa educativo sobre manejo adecuado de los alimentos diseñado e implementado al 100 %, durante 12 meses.	Registro de asistencia Archivo fotográfico	Interés definido y colaboración de vendedores en todos los cambios que se pueda dar.
COMPONENTES			
1.-Desarrollados programas de capacitación dirigida a los vendedores ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos sobre el manejo adecuado de los alimentos.	Capacitar al 100% de los manipuladores de alimentos ambulantes, durante 12 meses	Registro de asistencia Archivo fotográfico	Participación de los expendedores
2.-Coordinadas y articuladas acciones con las instituciones competentes para el control de las normas de higiene y manipulación de los alimentos en las ventas ambulantes.	Cumplir con el 100% de los acciones y medidas preventivas establecidas por las instituciones competentes con respecto a las normas sanitarias en las ventas de alimentos ambulantes implementadas y cumplidas, durante 12 meses	Archivo fotográfico Documentación	Apoyo institucional
3.- Sensibilizados los vendedores ambulantes en el manejo adecuado de los desechos sólidos	El 100% de los vendedores ambulantes de alimentos concienciados en el	Archivo fotográfico Documentación	Responsabilidades compartidas

RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
	manejo adecuado de los desechos sólidos, durante 12 meses		

MATRIZ DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	CRONOGRAMA	PRESUPUESTO
R 1: Desarrollados programas de capacitación dirigido a los vendedores ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos sobre el manejo adecuado de los alimentos.			
1.1.-Elaboración del programa de capacitación sobre higiene y ,manipulación de los alimentos	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010	Lapto, impresora, papel y copias (\$1550)
1.2.-Reuniones de información y coordinación con los dirigentes de los manipuladores de alimentos ambulantes	Maestrante GADM-Riobamba	Abril, Junio, Octubre 2010	Computadora
1.3.- Elaboración de material audiovisual para los eventos de capacitación	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010	Computadora
1.4.- Desarrollo de las jornadas de capacitación sobre Higiene en general, manipulación de los alimentos y desechos sólidos	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Retroproyector, Computadora, material didáctico, papel, copias (\$1800)
1,5.- Elaboración de las agendas de trabajo por jornada de capacitación	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Computadora, papel, copias (\$100)
1.6.- Elaboración del manual de Higiene y Manipulación de los alimentos.	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Computadora, papel, copias (\$1000)
1.7.- Entrega del manual a los manipuladores de alimentos de las ventas ambulantes de los centros educativos	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2011	Copias, papel
R 2: Coordinadas y articuladas acciones con las instituciones competentes en el control de las normas de higiene y manipulación de los alimentos en las ventas ambulantes.			
2.1 Participar de las reuniones de planificación del GADM-Riobamba y el Ministerio de Salud Publica	Maestrante GADM-Riobamba Ministerio de Salud Publica		
2.2.- Elaboración y Aplicación de la Guía de Evaluación	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Computadora, papel, copias

Sanitaria.			
2.3.- Inspecciones Sanitarias en coordinación con el MSP y el GADM-Riobamba	Maestrante GADM-Riobamba Ministerio de Salud Publica	Abril 2010-Abril 2011	Papel, cámara fotográfica
2.4.- Apoyo en toma de muestras de alimentos con el apoyo del Laboratorio Bromatológico del GADM-Riobamba	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Papel, cámara fotográfica e implementos para la toma de muestras
2.5.- Elaboración de la ficha de control sanitario y el carnet de manipulación de alimentos	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Computadora, papel, copias
2.6.- Revisión y Seguimiento de la ficha de control sanitario	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Papel, cámara fotográfica
R 3: Sensibilizados vendedores ambulantes en el manejo adecuado de los desechos sólidos			
3.1.- Reuniones de Trabajo para conocer los artículos necesarios de la Ordenanza con el Departamento de Desechos Sólidos del GADM-Riobamba, que deben ser socializados	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Computadora
3.2.- Elaboración de hojas volantes para socializar los artículos necesarios en el manejo adecuado de los desechos sólidos en las ventas ambulantes	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Computadora
3.3.- Visitas de campo a cada una de las ventas ambulantes en la que se expenden alimentos y que se encuentran en los centros educativos, entregándoles la hoja volante	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Papel, cámara fotográfica
3.4.- Seguimiento del cumplimiento de la normativa de manejo adecuado de los desechos sólidos en por parte de los Inspectores de Higiene del GADM-Riobamba	Maestrante GADM-Riobamba	Abril 2010-Abril 2011	Computadora, papel, Maestrante GADM-Riobamba copias (\$100)

CAPITULO III

9.- RESULTADOS OBTENIDOS

RESULTADO 1: “El 100% de los vendedores ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos capacitados en manejo adecuado de los alimentos”

Actividades:

1.1- Elaboración del programa de capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos

Se elaboró un programa de capacitación dirigido a los vendedores ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos de nivel primario de la ciudad de Riobamba, sobre el manejo adecuado de los alimentos, para 12 meses, que a continuación detallo:

PROGRAMA DE CAPACITACION DIRIGIDO A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS UBICADOS EN LAS CALLES ALEDAÑAS A LOS CENTROS EDUCATIVOS DE NIVEL PRIMARIO DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

JUSTIFICACION

Todo el personal que manipula alimentos deberá tener conocimiento de su función y responsabilidades, por eso la capacitación en manejo de los alimentos tiene una importancia fundamental.

Una capacitación, y/o instrucción y supervisión insuficientes sobre la higiene de cualquier persona que intervenga en operaciones relacionadas con los alimentos representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo.

Todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con los alimentos que vayan a tener contacto directo o indirecto con los alimentos deberán recibir capacitación, y/o instrucción a un nivel apropiado para las operaciones que hayan de realizar.

Una capacitación, y/o instrucción y supervisión insuficientes sobre la higiene de cualquier persona que intervenga en operaciones relacionadas con los alimentos representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo.

Quienes manipulan alimentos deberán tener los conocimientos y capacidades necesarios para poder hacerlo en condiciones higiénicas. Quienes manipulan productos químicos de limpieza fuertes u otras sustancias químicas potencialmente peligrosas deberán ser instruidos sobre las técnicas de manipulación inocua.

Deberán efectuarse evaluaciones periódicas de la eficacia de los programas de capacitación e instrucción, así como supervisiones y comprobaciones de rutina, para asegurar que los procedimientos se apliquen con eficacia. Los directores y supervisores de los procesos de elaboración de alimentos deben tener los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

Los programas de capacitación deberán revisarse y actualizarse periódicamente encaso necesario. Deberá disponerse de sistemas para asegurar que quienes manipulan alimentos se mantengan al tanto de todos los procedimientos necesarios para conservar la inocuidad y la aptitud de los productos alimenticios.

Objetivo General:

Capacitar a los manipuladores de alimentos de las ventas ambulantes de los centros educativos, sobre el adecuado manejo de los alimentos desde el mes de Abril del 2010 hasta Abril 2011 para que expendan un alimento apto para el consumo humano.

Objetivos Específicos:

- Compartir conocimientos e intercambiar experiencias con los manipuladores de alimentos sobre higiene, manipulación de los alimentos y manejo adecuado de los desechos sólidos
- Motivar a los manipuladores de alimentos ambulantes para que asista al programa educativo establecido.
- Realizar charlas, siodramas educativos y presentación de videos educativos sobre el manejo adecuado de los alimentos
- Realizar seguimiento del aprendizaje mediante la supervisión permanente

Estrategias

Coordinar con el Comisario Municipal y Dirigentes de los manipuladores de alimentos, la entrega de las invitaciones respectivas para que el personal considerado en la nómina establecida pueda asistir a las diferentes charlas programadas.

Los grupos se establecerán integrando manipuladores de alimentos de las ventas ambulantes por escuelas cercanas., se trabajara con 7 grupos conformado por 50 manipuladores de alimentos.

Se realizaran las invitaciones con ocho días de anticipación para que el personal se organice y pueda asistir. En caso de que por motivo de fuerza mayor no pueda asistir, deberá presentar la justificación por escrito a la Comisaria Municipal para proceder a reprogramarle la fecha de la charla.

Se supervisara permanentemente la aplicación de los conocimientos adquiridos, con el apoyo de los Inspectores de Higiene y Policía Municipal.

Se utilizaran varias técnicas educativas, como el sociodrama en donde se observara lo que se hace en realidad y luego se realizara la retroalimentación con la charla educativa, también la presentaran videos educativos que es una técnica audiovisual de fácil entendimiento y comprensión. Las Talleres educativos se desarrollaran los días martes y jueves por Organización y además por los procesos que están establecidos en la Dirección de Higiene que estos días son designados para capacitación.

El horario para el desarrollo de las capacitaciones será de dos horas por tema de 15H00 a 17H00 ya que en la mañana los manipuladores de alimentos trabajan. Los lugares en donde se desarrollaron las capacitaciones serán en las Instalaciones de la Dirección de Higiene o Instalaciones de centros educativos. Se registrara la asistencia al final de cada taller se entregara copias del material educativo utilizado y se evaluará lo aprendido.

RESUMEN DE CONTENIDOS A DESARROLLARSE

TEMAS	HORA	GRUPO	METODOLOGIA	RECURSOS
Higiene en general	2	7 (50 personas en cada grupo)	Entrega de Agendas de Trabajo Registro de asistencia Presentación de un video educativo Reflexión del video Dinámica Grupal Exposición Conclusiones y recomendaciones Evaluación Entrega de material	Lapto Retroproyector Diapositivas Cámara Fotográfica
Manipulación de los alimentos	4	7(50 personas en cada grupo)	Entrega de Agendas de Trabajo Registro de asistencia Presentación de un sociodrama Reflexión del	Laptop Retroproyector Diapositivas Cámara Fotográfica Implementos y Utensilios

			socio drama Dinámica Grupal Exposición Conclusiones y recomendaciones Presentación de un video Análisis del video Preguntas y respuestas Evaluación Entrega de material.	para el socio drama
Manejo adecuado de los desechos sólidos	2	7 (50 personas en cada grupo)	Entrega de Agendas de Trabajo Registro de asistencia Presentación de un video educativo Reflexión del video Dinámica Grupal Exposición Conclusiones y recomendaciones Evaluación Entrega de material	Lapto Retroprojector Diapositivas Cámara Fotográfica

Elaborado Por: Lilia Villavicencio

1.1.1.- Análisis de Resultado

Para elaborar el programa de capacitación: en primer lugar se detectaron las necesidades de capacitación, que consistió en encontrar las diferencias que existía entre lo que se debería hacer en un puesto de venta de alimentos ambulantes y lo que realmente se estaba haciendo. Para los cual se realizó las siguientes preguntas:

¿Qué conocimientos, habilidades y actitudes requiere el puesto de venta del manipulador de alimentos?, ¿Qué se debe lograr?, ¿Qué se debe hacer?, ¿Qué

conocimientos, habilidades y actitudes requiere el expendedor de alimentos que ocupa el puesto?, ¿Qué está logrando?, ¿Qué está haciendo?

Estas preguntas fueron generales pero orientadas a investigar los siguientes aspectos: Conocimientos y habilidades en el manejo de los alimentos. Fue importante establecer las necesidades de capacitación en términos de productividad y de una manera objetiva y medible.

Para llevar a cabo la detección de dichas necesidades se realizó visitas de campo, observación, diálogo con los expendedores de alimentos y se detectaron las siguientes necesidades de capacitación: Higiene Personal, Higiene de los puestos, Utilización adecuada de la indumentaria, utilización de los implementos y utensilios de cocina, lavado y conservación de las manos, Enfermedades transmitidas por los alimentos, limpieza y desinfección y manejo de las basuras.

El Segundo paso fue clasificar y jerarquizar las necesidades de capacitación, es decir, se clasifico y ordeno para decidir cuáles son las más urgentes, o más importantes, o cuáles requieren atención inmediata y cuáles se tienen que programar a largo plazo.

Al clasificar las necesidades de capacitación, se fue obteniendo indicadores sobre quién, cuándo y cómo capacitar. Ya clasificadas las necesidades de capacitación las pudimos jerarquizar de acuerdo con su importancia o urgencia y se pudo también unificar varias necesidades en tres temas:

Temas propuestos	Temas capacitados
Higiene Personal	HIGIENE GENERAL
Higiene de los puestos	
Limpieza y desinfección	
Lavado y conservación de las manos	
Utilización de la indumentaria	
Utilización de los implementos y utensilios de cocina	MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
Enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados	
Manejo de la basura	MANEJO ADECUADO DE LOS DESECHOS SOLIDOS

El tercer paso en elaboración de este programa de capacitación fue establecer los objetivos que se pretende lograr con el programa de capacitación. Este es el

momento en el que se fijó que tipo de comportamientos y características se quieren inculcar en los participantes después de que el programa haya sido impartido. Lo que se quiso también fue establecer qué conocimientos se les proporcionará o qué actitudes se buscan. Fue necesario establecer con precisión la conducta deseada y las condiciones en que debe producirse de la manera más clara, alcanzable y medible. Esto sirvió como norma que me permitió evaluar el rendimiento individual y el programa.

Como dijimos anteriormente, se establecieron los siguientes objetivos que pretenden lograr con el programa de capacitación. Los objetivos sirvieron como guía para mantenernos en el camino, no se trata únicamente de cubrir un expediente, sino de buscar un resultado concreto que esté lo más relacionado posible con el trabajo. Los objetivos especifican quién, qué, para cuándo, bajo qué condiciones, cómo medirlos, y a qué costo en tiempo y/o dinero y son:

“Capacitar a los manipuladores de alimentos de las ventas ambulantes de los centros educativos, sobre el adecuado manejo de los alimentos desde el mes de Abril del 2010 hasta Abril 2011 para que expendan un alimento aptos para el consumo humano.” Para elaborar un programa de capacitación se respondió a las preguntas: ¿Qué? (Contenido)., ¿Cómo? (Técnicas y ayudas)., ¿Cuándo? (Fechas y horarios)., ¿A quién? (Destinatarios)., ¿Quién? (Instructor)., ¿Cuánto? (Presupuesto). Fue importante la congruencia entre las necesidades de capacitación, el contenido del programa y los objetivos planteados.

Lo más importante es que se logro elaborar un programa de capacitación en higiene y manipulación de los alimentos dirigidos a los expendedores o manipuladores de alimentos, cumpliendo con el indicador propuesto en la matriz de marco lógico.

1.2.- Reuniones de información y coordinación con los dirigentes de los manipuladores de alimentos ambulantes

Las reuniones se realizaron en la sala de reuniones de la Dirección de Gestión Ambiental, Salubridad e Higiene del GADM-Riobamba, a la cual asistieron delegados de los manipuladores de alimentos, Inspectores de Higiene y Técnicos de la Dirección y técnicos del Ministerio de Salud Pública, con el objetivo de tratar

la propuesta de a maestrante, como conclusiones de las reuniones fueron positivas, y se retroalimentó el programa de capacitación, en cada reunión se llenó hoja de registro de asistencia y se realizaba una acta de reunión.

1.2.1.- Análisis de Resultado

Se realizaron 3 Reuniones de trabajo en 12 meses, las reuniones que se realizaron fueron herramientas básicas para poder elaborar, socializar, informar y evaluar el programa de capacitación, es así que se realizaron 1 reunión trimestralmente, reuniones que las que pudimos compartir experiencias y establecer compromisos como coordinar varias actividades (entrega de invitaciones para los talleres, respaldo, asistencia de los expendedores, y otras), El Compromiso de los manipuladores como de las instituciones involucradas es trabajar en equipo.

Fotografía # 1

Reuniones de trabajo



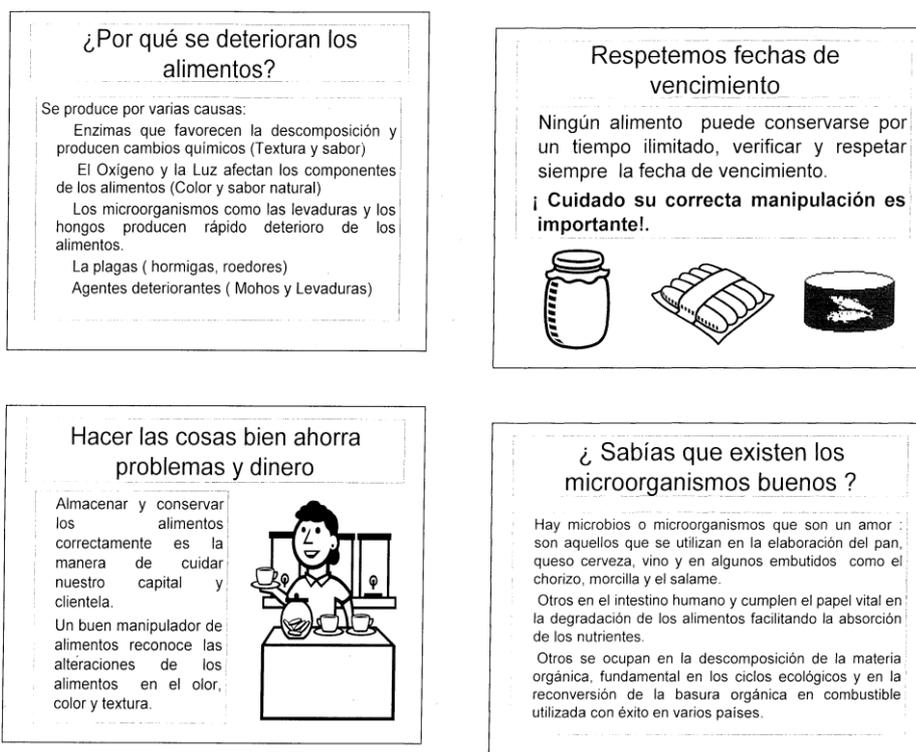
1.3.-Elaboración de material audiovisual para los eventos de capacitación

Para cumplir con esta actividad se realizó una revisión documental, sobre Higiene en General, Manipulación de los alimentos y Manejo adecuado de los desechos sólidos, se prepararon diapositivas, paquetes de 30 diapositivas por tema, los mismos fueron impresos, fotocopiados y entregados a cada uno de los participantes que asistían a los talleres.

1.3.1.- Análisis de Resultado

Se logró elaborar el 100 % del material audiovisual necesario, para trabajar en cada uno de los eventos de capacitación planificados en el programa, utilizando gráficos y terminología adecuada de acuerdo al nivel de escolaridad del grupo con el que se trabajo.

Ejemplo de Diapositivas utilizadas en los eventos de capacitación



1.4.- Desarrollo de las jornadas de capacitación sobre Higiene en general, Manipulación de los alimentos y Desechos sólidos.

Luego de diseñar y elaborar el programa de capacitación se ejecuto, en el que se utilizó cierta metodología educativa apoyada de auxiliares didáctico, y con el apoyo de los técnicos de Higiene del GADM-Riobamba se impartió los contenidos a los expendedores de alimentos de las ventas ambulantes en el lugar, horario y fechas programadas.

En este paso fue importante cuidar los siguientes aspectos: La organización en una secuencia lógica y didáctica los contenidos, la organización de los talleres de

aprendizaje y los materiales que se utilizarán, sensibilizar a los participantes con respecto a los objetivos, contenidos, etcétera, motivar e involucrar a los participantes, establecer una buena comunicación con los participantes, entender y mantener el control del grupo, vigilar el desarrollo del programa para hacer los ajustes necesarios y el control de la asistencia básico.

En la ejecución del primer taller de capacitación sobre Higiene en General, la fase inicial o introducción fue el aperitivo de este evento, que tuvo por finalidad orientar y motivar a los/as participantes, crear un ambiente de confianza, recoger las expectativas y temores, presentar los objetivos del evento, así como agendas, horarios, logística y otros. Esta fase inicial duro varias horas ya los participantes a pesar de trabajar en lugares cercanos no se conocían, dentro de los principales elementos con los que se contó en la fase inicial son:

- Bienvenida y presentación de las personas facilitadoras
- Horarios y logística
- Presentación de las y los participantes
- Expectativas, temores
- Objetivos
- Agendas detallada

La presentación de participantes, al iniciar el taller fue importante se dedicó el tiempo necesario para crear un ambiente propicio a la participación de todos y todas, de manera que los participantes pudieron relajarse, se sintieron en plena confianza y empezaron a conocerse. Para ello se comenzó con una dinámica de animación e integración llamada “Presentación por parejas”, para lo cual se explicó los detalles que deben ser tomados en cuenta en la presentación por parejas como por ejemplo: el nombre, el interés que tiene por el taller, sus expectativas, información sobre su trabajo, su procedencia o algún dato personal. Cada persona busca un compañero o compañera que no conozca y conversa durante 5 minutos, luego en asamblea cada participante presenta a su pareja, para esta dinámica ni se necesitó materiales.

Luego se les entrego la agenda de trabajo que es una forma de entregar tolo lo que vamos hacer durante el Taller. Se presentó después de los objetivos y fue discutido con las personas participantes aclarando y modificando los horarios y contenidos.

La fase central o desarrollo fue el plato fuerte en este evento, en ella se discutió, profundizo la temática de Higiene en general, partiendo del intercambio de experiencias entre las personas participantes y confrontándolas con nuevos referentes críticos. En esta fase se utilizó la presentación de un video educativo, y se analizó en la plenaria.

La fase final del taller fue la evaluación de la capacitación, que es un elemento indispensable, que permitió la retroalimentación de los y las participantes al aplicar preguntas escritas, obteniendo buenos resultados.

En la ejecución del segundo taller de capacitación sobre La Manipulación de los alimentos, en la fase inicial se empezó con un recordatorio a través de la lluvia de ideas, de lo aprendido en la reunión anterior, dentro de los principales elementos con los que se contó en la fase inicial son: Objetivos y Agendas detallada

Para ello se comenzó con una dinámica de animación e integración llamada “Vamos a la Playa” para lo cual se explicó los detalles que deben ser tomados encuentra ejemplo: dos o tres personas deben conocer el juego. La primera empieza diciéndole que llevaría a la playa. Todo lo que lleva empieza con la letra inicial de su nombre. Otra persona participante que conoce el juego sigue la misma clave. Entonces continua los y las otras/os participantes. Al final quedaron algunos/as que no captaron la idea, a ellos se les ayudo, para esta dinámica no se necesitó materiales.

Luego se les entrego la agenda de trabajo que es una forma de entregar tolo lo que vamos hacer durante el taller. Se presentó después de los objetivos La fase central o desarrollo fue el plato fuerte en este evento, en ella se discutió, profundizo la temática de Higiene en general, partiendo del intercambio de experiencias entre las personas participantes y confrontándolas con nuevos referentes críticos. En esta fase se utilizó la presentación de un sociodrama, en una técnica que nos permitió mostrar los hábitos inadecuados en el manejo de los alimentos, basados en situaciones y hechos de la vida real, en el mismo intervinieron participantes del programa y finalmente se empezó el análisis a través de grupos de trabajo, llegando a tener compromisos y sugerencias por parte de cada grupo, igual se realizó una evaluación con excelentes resultados.

En la ejecución del tercer taller de capacitación sobre manejo adecuado de los desechos sólidos, igual se utilizó la misma metodología, solo cambio la dinámica que en este caso fue “El Baile de presentación” que consistía en contestar la siguiente pregunta ¿Qué es lo que me gusta del trabajo que realizo? ¿Qué opino de la forma como se venden los alimentos? Las respuestas fueron breves y colocadas en un papel con su nombre y se colocó con una cinta pegante en el pecho de cada uno. Luego ponemos música y bailando se busca y se cogen de las manos todos los participantes que tengan respuestas semejantes o iguales, una vez que estaban formados por grupos, se paró la música para intercambiar respuestas, los integrantes de cada grupo expone al plenario cual es la idea del grupo, en esta dinámica se utilizó marcadores, cinta pegante, música y papel y a través de la exposición de varias diapositivas se complementó el taller.

Para saber si los objetivos que se plantearon en el programa de capacitación fueron alcanzados fue necesario realizar una evaluación que permitió medir los resultados del programa de capacitación. La evaluación se basó en cuatro aspectos básicos: La reacción de los grupos y de cada participante en cuanto a actitudes (registro de asistencia), el conocimiento adquirido, es decir, qué aprendió y en qué grado a través de una prueba escrita aleatoria la conducta, es decir, qué comportamientos se modificaron. (Inspecciones).

La evaluación se realizó en tres etapas: Al inicio del curso, al diagnosticar y medir el nivel de conocimientos de los participantes antes del curso en relación con los temas que se trataron durante el mismo, durante el curso, se conoció los progresos de los participantes a lo largo del programa y se hizo los ajustes necesarios, al final del curso a través de preguntas escritas

Por otra parte, también se evaluó el curso de capacitación en los siguientes aspectos: asistieron 350 expendedores o manipuladores de alimentos, actuación muy buena de los instructores, instalaciones adecuadas, técnicas y auxiliares didácticos adecuadas, 2 horas de duración por tema del curso, contenidos claros preciso y concisos con terminología adecuada al grupo de población de estrato social bajo, servicio de refrigerios y otros. Esta retroalimentación servirá para la elaboración de nuevos programas.

Formato ejemplo de evaluación a los expendedores

EXAMEN MENSUAL DEL PRIMER CAPITULO ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Luz Maria Chavez

FECHA: Pobamba 10 de Febrero del 2011

1.- ¿Que son las enfermedades transmitidas por alimentos?

Las enfermedades transmitidas son: Por el consumo de los alimentos mal preparados o en mal estado.

2.- ¿Enumere 4 enfermedades de origen alimentario e indique cuales son las causas?

1. Cisticercosis
2. Cólera
3. Triquinosis
4. Teniasis

1. Cisticercosis - Huevo de lombriz, agua y legumbres contaminadas por el huevo de la tenia solium.
2. Cólera - causada por agua contaminada, mariscos, pescados y mariscos secos.
3. Triquinosis - causada por la carne de cerdo mal cocida.
4. Teniasis - causada por carnes de res, puerco y perrado mal cocido.

FIRMA Luz M. Chavez

NOTA: Cada pregunta tiene el valor de 1 punto.

1.4.1.- Análisis de Resultado

El Proceso de capacitación se desarrolló con normalidad se trabajó con 350 expendedores de alimentos, divididos en 21 grupos de trabajo conformado por 50 participantes, grupo más o menos manejable, pero se cumplió con los objetivos planificados, a cada grupo se le capacito en tres temas: Higiene general, Manejo adecuado de los alimentos, Desechos sólidos, para lo cual se registró la asistencia de los participantes y se levantó un archivo fotográfico.



Fotografía # 3



1.5.- Elaboración de las agendas de trabajo por jornada de capacitación

Las Agendas de trabajo fueron una herramienta básica para lograr cumplir con la organización y la metodología aplicada en cada uno de los talleres de capacitación, ya que la agenda cuenta con contenidos, metodología, fecha, hora, lugar y responsables.

1.5.1.- Análisis de Resultados

Se elaboraron 3 agendas de trabajo que fueron cumplidas, instrumento de organización básico en el desarrollo en cada uno de los eventos de capacitación. En Higiene General, Manejo adecuado de los alimentos, Desechos sólido.

Ejemplo de la Agenda de trabajo

ILUSTRE MUNUCUPIO DE RIOBAMBA
DIRECCION DE GESTION AMBIENTAL, SALUBRIDAD E HIGIENE
AGENDA DEL TALLER DE CAPACITACION
RIOBAMBA, Enero 2011

PRIMER GRUPO

HORA	ACTIVIDAD	METODOLOGÍA	RESPONSABLE
14H00-14H30	Registro de Asistentes	Inscripción en mesa de registro	Inspectores de Higiene
14H30-14H40	Inauguración	Saludo	Autoridad

14H40-14H50	Dinámica de Integración	Presentación de los participantes	Inspectores de Higiene
14H50-15H00	Manejo adecuado de los desechos sólidos	Presentación Video	Maestrante
15H00-16H00	Manejo adecuado de los desechos sólidos	Exposición y Plenaria	Maestrante
16H00-16H15	Establecer compromisos	Aplicar lecciones escritas de conocimientos	
16h15	Cierre de la Jornada		

1.6.- Elaboración del manual de Higiene y Manipulación de los alimentos.

Es una guía bibliográfica, que se elaboró fue con objetivo de reforzar los conocimiento de los expendedores de alimentos en el momento que se olviden y no recuerden lo aprendido en los talleres, igualmente antes de elaborar se realizó revisión bibliográfica, se revisó normativa vigente, se conversó con técnicos del MSP y del GADM-Riobamba, se contó con un borrador que fue validado por las instituciones insertas en el programa, luego se obtuvo copias de los manuales que fueron entregados a cada uno de los participantes.

1.6.1.- Análisis de Resultado

Se elaboro un manual sobre Higiene y Manipulación de los alimentos, con el fin de que cada manipulador de alimentos aplique los conocimientos descritos en cada uno de sus lugares de trabajo, además este documento es el resultado del trabajo en Equipo de las Instituciones involucradas en este proceso.

Ejemplo de unos párrafos

¿Que son las características microbiológicas?

Son las características biológicas de los alimentos. Se refiere a la presencia de microorganismos (bacterias, hongos, virus, parásitos) en los alimentos.

Ello nos indica que éstos están contaminados.

¿Qué son las características no perceptibles (bromatológicas) de un alimento?

Son todas las características físicas, químicas y biológicas que un alimento tiene y que solo se pueden determinar en un laboratorio y a través de un análisis químico. Estas características se refieren a la densidad, humedad, grasas, cenizas, proteínas, vitaminas, etc. Existen tres formas cómo un alimento puede pasar de estar en buen estado a mal estado: Alimento contaminado, alterado y adulterado.

¿Qué es un alimento contaminado?

Es todo alimento que por estar expuesto o mal manipulado contiene gérmenes patógenos, parásitos y sustancias químicas en concentraciones tales que su consumo puede provocar una enfermedad o la misma muerte. Por ejemplo:

- Carnes procedentes de animales enfermos.
- Lácteos o derivados procedentes de animales enfermos.
- Verduras regadas con aguas servidas (no hervida).
- Frutas u otros almacenados en lugares inapropiados.

1.7.- Entrega del manual de Higiene y Manipulación de los alimentos.

Los manuales fueron entregados en el Programa Especial, acto que se realizó en el Salón José María Román, en la que estuvieron presentes delegados de las instituciones involucradas en el proceso, algo que es importante manifestar que asistieron personas que no asistieron a los talleres solicitando también ser capacitados, algo que nos motivó y el interés por fortalecer los conocimientos en estos temas.

1.7.1.- Análisis de Resultado

Los 350 manipuladores de alimentos tiene en su poder el manual sobre higiene y manipulación de los alimentos y están poniendo en práctica lo que ha creado satisfacción a las Instituciones involucradas. felicitando las iniciativas realizadas, debido a que es la primera vez que nos organizamos para beneficio propio, y de la comunidad.

RESULTADO 2: “Se Coordinó y articuló el 100 % de acciones con las instituciones de control de las normas sanitarias y manipulación de los alimentos de las ventas ambulantes

Instituciones de Control realizan inspecciones permanentes a los vendedores ambulantes de alimentos

Actividades:

2.1. - Participar de las reuniones de planificación del GADM-Riobamba y el Ministerio de Salud Pública.

Se coordinaron y se articularon acciones con las instituciones competentes en el control de las normas sanitarias en las ventas de alimentos ambulantes y se establecieron medidas preventivas y responsabilidades encaminadas a mejorar la higiene y manipulación de los alimentos. (cada puesto de venta cuenta con un tacho de basura de color verde en el interior, y uno de color azul para la ciudadanía, utilizan Indumentaria del modelo y color dispuesto por el GADM-Riobamba, disponen de agua segura, utilizan implementos y utensilios adecuados, limpios y desinfectados para manipular los alimentos, lavado de las manos, antes, durante y después de la jornada de trabajo, limpieza y desinfectados los lugares de trabajo y disponer del carnet de manipulación de alimentos, patente municipal, certificado médico, muestras bromatológicas aptas para el consumo humano).

2.1.1.- Análisis de Resultado

Se participo 3 reuniones de coordinación en la que se registraron actas de constancia y archivo fotográfico, la organización, el trabajo en equipo lo que propicio la participación de las instituciones involucradas y de los manipuladores de alimentos la comunicación permitió el mejoramiento tanto en el ámbito personal como social para trabajar conjuntamente y optimizar las necesidades mutuas, se mejoro las relaciones institucionales y el compromiso de unificar esfuerzos.

Ejemplo de una acta de Reunión

MEMORIA DE LA REUNION DEL 2010-05-21	
<p>Dra. Lilia Villavicencio manifiesta que esta Dirección desea realizar acciones para que se extienda un permiso como requisito previo a la obtención de la patente municipal. El objetivo es entregar un permiso de funcionamiento siempre que cumpla con los requisitos establecidos en un Reglamento Interno que se creará en la Dirección de Higiene.</p> <p>Ing. Eudocia Parra, indica que si es pertinente esta acción y qué mejor empezar por mercados como plan piloto. Manifiesta que este permiso debe ser considerado como uno de los requisitos que solicite el administrador de mercados y luego la Jefatura de mercados. En los mercados no deben ubicarles en los puestos si no cumplen con todos los requisitos legales.</p> <p>El Ing. Carlos Ayala dice que la idea es importante; sugiere que se debe realizar asesoramiento técnico jurídico para tener elementos de juicio para que no haya a futuro sugerencia, ver en lo legal. Y establecer delimitación de funciones del municipio. Que sea mediante una resolución administrativa con el fin de no tener problemas a futuro.</p> <p>Dra. Valle, indica que la ley no prohíbe que otra entidad conceda permisos. En Ambato, en Loja, tienen una Ordenanza de Control Sanitario.</p> <p>Ing. Lupita sugiere que el municipio debe cobrar algún valor simbólico, para que pueda tener ingresos y se podría exigir en el formulario que extiende rentas por los diferentes formularios.</p> <p>Ing. Parra, los requisitos que se mantienen al momento tienen su uso. Dice además que como aquí hay inspectores de rentas y hacen su trabajo en control sanitario se debe fortalecer el trabajo y si cabe el término darles una tarjeta de colores de acuerdo a como van trabajando en los mercados ejemplo una verde porque trabaja bien, una amarilla porque no cumple y la roja clausurada, por lo que considera que se debe fortalecer el control que existe actualmente, pues la municipalidad debe seguir controlando y los inspectores deben estar fortaleciendo.</p> <p>Para reforzar la idea cada trimestre o semestre se les dé una especie de reconocimiento a los usuarios que han hecho bien las cosas, y a través de la Dirección de Higiene se mantenga realizando estos controles.</p> <p>Ing. Rosario Jara, manifiesta que no es permiso de funcionamiento sino un permiso de higiene municipal, que nos permita saber que los usuarios del mercado cumplen con chequeo medico, capacitación de la municipalidad, conocer los problemas de los usuarios de la calidad de los alimentos, este permiso nos permitirá saber si las personas cumplen o no con las indumentarias y saber cuál es el comportamiento de la persona en el año y pensábamos que este permiso debe ser insertado dentro de la patente municipal. Como ejemplo el certificado de Gestión Ambiental.</p>	<p>Indica además que para realizar el seguimiento de la salud a nivel de mercados se está planificando con SOLCA para que se realicen mamografías, pap's, chequeos odontológicos gratuitos y de todo ello tener una base de datos para que a mediano plazo bajo el sistema informativo tener información de cada usuario.</p> <p>Dra. Lilia Villavicencio, manifiesta que las señoras de mercado deben desparasitarse dos veces al año y no lo hacen, por eso queremos hacer controles médicos para que las personas que expendan alimentos estén sanas por la manipulación de alimentos.</p> <p>Ing. Carlos Ayala dice que hay que aprovechar lo el vehículo de patronato para que se realicen los controles y que la capacitación debe ser permanente y se la debe fortalecer y se debe fusionar entre Direcciones para no cansar a la gente.</p> <p>Ing. Rosario Jara manifiesta que en la capacitación no hay problema de insertarnos, que nos hagan llegar un diseño para poder manejarlos desde la Dirección.</p> <p>Ing. Carlos Ayala. Dice que se debe hacer cambios a la solicitud de puestos, en el que vaya incluido si tiene o no la ficha de higiene, que se compromete a elaborar el formato y poner en conocimiento de Rentas. Dice además que sugiere que se haga un reglamento desde la Dirección para manipulación de alimentos. Si se realiza carnetización los valores ingresen al municipio porque en ocasiones anteriores se produjo problemas entre los concejales de la Comisión y el dinero no ingresó a las arcas municipales y se deberá hacer lo que ocurrió con la Condomine en donde se extendieron especies valoradas, para que así el municipio no quede mal y no sea mal visto y garantizar el objetivo.</p> <p>La Dra. Lilia Villavicencio manifiesta que la Dra. Valle ya está trabajando para realizar el Reglamento en mención y ya se pondrá en conocimiento del señor Alcalde.</p> <p>RESOLUCIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asesorar legalmente si el permiso que otorgará la Dirección de Higiene no interfiere con las funciones de la Dirección de Salud. • Se deberá establecer una sanción económica y disciplinaria a quienes no cumplan con los requisitos que dispondrá la Dirección de higiene para el permiso. • Planificará para cada año temas específicos de capacitaciones dirigidas a comerciantes en lo que tiene que ver con salud, atención al cliente, etc. • Diseñar el documento de carnetización a las usuarias de los mercados. <p>PROXIMA REUNIÓN.- 15 días.</p>

2.2. - Elaboración y Aplicación de la Guía de Evaluación Sanitaria.

La guía de evaluación sanitaria que se elaboró tuvo como fin ser una herramienta que nos permita evaluar cada uno de sus puestos en la que se manipulan alimentos cercanos a los centros educativos, actividad que se lo realizaba a los quince días de haber desarrollado los eventos de capacitación, y fortaleciendo inmediatamente lo olvidado, para lo cual se les capacito a los inspectores de Higiene sobre la Importancia y como llenar esta guía.

2.2.1.- Análisis de Resultado

Se realizaron 350 guías de las cuales podemos indicar el 70% cumple correctamente con las normas de higiene y manipulación de alimentos adecuadamente, y el 30% se le reforzó lo olvidado en forma personal en cada uno de sus lugares de trabajo. Actividad que lo realizaban todos los días lunes y jueves a partir de las 7am, lo que se evalúa es la recepción, almacenamiento, producción, Instalaciones, Implementos, Utensilios de manipulación de alimentos e Indumentaria e Higiene del Personal manipulador de alimentos.

Guía de evaluación sanitaria

GUÍA DE EVALUACIÓN SANITARIA				
Fecha:.....	Sección:.....	Certificado de Salud SI..... NO.....		
Nombre del propietario:.....		Permiso de Funcionamiento: SI..... NO.....		
1.- RECEPCIÓN	B	R	M	I
Área de Recepción				
- Área Limpia				
- Mesa Limpia				
- Sillas Limpia y en buen estado				
2.- ALMACENAMIENTO	B	R	M	I
Abastos				
Empaque íntegro				
Empaque Limpio				
Ausencia de insectos y roedores				
Fecha de caducidad				
Etiquetas sin abombamiento, abolladuras o corrosión				
Harinas, Granos y productos secos sin presencia de hongos y rastros de plagas o insectos				
Galletas, panes, pasteles sin hongos				
Productos Frescos de origen animal				
- Sin coloración verdosa, amarillada o café oscuro				
- Textura firme y no viscosa				
Sin mal olor				
Ausencia de hongos				
Sin ojos hundidos y agallas verosinas, y cuerpo gelatinoso (pescado)				
Cascarón completo, sin manchas de excreción (huevos)				
Productos Frescos de origen vegetal				
Ausencia de hongos				
Formación normal del producto				
Sin golpes ni magulladuras				
Sin mal olor				
Cámara de Refrigeración				
Pisos, techos y paredes limpias y en buen estado				
Colocación de alimentos lejos del piso a 15cm sobre el nivel de piso y en buen estado				
Temperatura a 4 grados centígrados o menos				
Uso de recipientes o cajas de madera o de cartón o plástico				
Almacenamiento de alimentos adecuados				
Refrigerador				
Limpio y en buenas condiciones interno y externo				
Almacenamiento de detergentes e insecticidas				
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados				
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar independiente				
Control estricto de insecticida				
3.- PRODUCCIÓN (Área de cocina)	B	R	M	I
Instalaciones físicas				
Uso y paredes limpias y secas				
Existencia de coladeras, limpias y cubiertas con rejilla				
Existencia de tanque de agua, con funda plástica y agua limpias y en buen estado				
Mesas y sillas limpias y bien pintadas				
Particiones de lavado de manos equipadas				
Ventilación				
Campana o extractores limpias y funcionando				
Equipos y utensilios				
Cocinas y hornos limpias y buen estado				
Liquidadoras, molinos, batidoras limpias y desinfectadas después de cada uso				
Las superficies de la cocina se lavan y se desinfectan al final de cada jornada				
Lavado y desinfección de cubiertos, platos, pizcos, coladeras				
Lavado y desinfección de tablas, cuchillos para diferentes alimentos crudos e antes de usarlo en alimentos cocidos				
Uso y desinfección de guantes exclusivos para mesas, superficies de trabajo y manos				
Almacenamiento de utensilios en un área específica y limpia				
Lavado de loza				
Área de equipo de lavado limpio y funcionamiento				
Uso de detergentes y escaldadores				
Lavado, enjuagado y secado piezas por piezas				
Manipulación de alimentos				
Desenjuagado con refrigeración, ección, al chorro de agua fría				
Lavado adecuado de alimentos de origen vegetal y desinfección con un agente adecuado				
Los alimentos preparados están cubiertos				
No mascar chicle, fumar, escupir, toser o estornudar en las áreas				
4.- SERVICIO (Área de Salón Comedor)	B	R	M	I
Mesas y Sillas limpias y en buen estado				
Tacho de basura con funda plástica y tapa limpia y en buen estado				
5.- INSTALACIONES SANITARIAS	B	R	M	I
Agua potable, purificada (clorada o hervida)				
Claves en funcionamiento y en buen estado				
Dreajes con tapas y rejillas con buen funcionamiento y libre de basura				
Baterías sanitarias limpias, con tacho de basura, jabón, papel sanitario, toallas y secador automático para las manos en buen estado				
Ausencia de plagas				
6.- PERSONAL	B	R	M	I
Unos faciales completos, limpios y en buen estado				
Sin joyas ni adornos				
Cabello cubierto completamente				
Manos limpias y uñas cortadas sin esmalte				

Evaluador:..... Firma:.....

2.3. - Inspecciones Sanitarias en coordinación con el MSP y el GADM-Riobamba

Las Inspecciones Sanitarias lo realizan los Inspectores del MSP, con el fin de socializar la forma de obtener el certificado de salud, también las Inspecciones Sanitarias lo realizaron los Inspectores de la Comisaria Municipal del GADM-Riobamba, con el fin de socializar la forma de sacar la patentes municipales,. Estas actividades la realizaban 2 veces a la semana a partir de las 7am.

2.3.1.- Análisis de Resultado

Las Inspecciones se realizo al 100% de las ventas ambulantes, obteniendo buenos resultados ya que se aprovecho cada una de estas visitas a cada uno de los puestos de las ventas ambulantes, para ir reforzando algunas prácticas y hábitos inadecuados que venía realizando los y las manipuladores de alimentos, y con el apoyo de las Instituciones competentes se establecieron plazos para el cumplimiento de las recomendaciones que se les entregaron por escrito de las normas higiénicas sanitarias adecuadas en la manipulación de los alimento.

Fotografía # 4

Inspecciones Realizadas



2.4. - Apoyo en toma de muestras de alimentos con el apoyo del Laboratorio Bromatológico del GADM-Riobamba

Actividad que se realizaba todos los días lunes con el apoyo de los técnicos del Laboratorio Bromatológico del GADM-Riobamba, con el objeto de conocer qué tipo de alimentos se expenden en las ventas ambulantes de los centros educativos.

Como segundo paso las muestras eran entregadas a los médicos del Laboratorio Bromatológico y a los 8 a 15 días nos entregaban una copia de los resultados.

2.4.1.- Análisis de Resultado

Se tomó muestras al 50% de los expendedores de alimentos, antes de las capacitaciones y después de las capacitaciones a la misma muestras. Los resultados al inicio el 30% no eran aptos al consumo humano, y después de las capacitaciones el 10% no eran aptos al consumo humano y el 40 aptos. Esta actividad es básica ya que nos permitió también cambiar la conducta de los manipuladores de alimentos en manejar adecuadamente los alimentos, ya que si no cumplían las Instituciones competentes les sancionaban, entonces si vale la pena molestar el bolsillo del manipulador de alimentos para lograr cambios y los resultados que esperamos que es brindar u alimento apto para el consumo humano.

Ejemplo de los Resultados de los Exámenes de laboratorio bromatológico

INSTRUMENTO MUNICIPAL DE ROJALBA DIRECCIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD E HIGIENE LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA						
TÍTULO	GRUPO	ESPECIÓN	MUNICIPIO	FECHA DE MUESTREO	FECHA DE RESULTADOS	OBSERVACIONES
VENA AMPLIANTE COLAZO EN EL COMINO	06	MOLINA GUEVARRA	SALCICHEN	5-1-2012	5-1-2012	Presente analizado. Aprobado para el consumo humano. No se detectó presencia de microorganismos.
VENA AMPLIANTE EXTENSA EN EL COLAZO EN EL COMINO	07	MOLINA GUEVARRA	PULLO CEBOLLA	5-1-2012	5-1-2012	Presente analizado. Aprobado para el consumo humano. No se detectó presencia de microorganismos.
VENA AMPLIANTE EXTENSA EN EL COLAZO EN EL COMINO	08	BLANCA PAREDES	MARZO	5-1-2012	5-1-2012	Presente analizado. Aprobado para el consumo humano. No se detectó presencia de microorganismos.
VENA AMPLIANTE EXTENSA EN EL COLAZO EN EL COMINO	09	BLANCA PAREDES	CHORRELAS	5-1-2012	5-1-2012	Presente analizado. Aprobado para el consumo humano. No se detectó presencia de microorganismos.
VENA AMPLIANTE EXTENSA EN EL COLAZO EN EL COMINO	10	BLANCA PAREDES	LIMONES	5-1-2012	5-1-2012	Presente analizado. Aprobado para el consumo humano. No se detectó presencia de microorganismos.

2.5. - Elaboración de la ficha de control sanitario y el carnet de manipulación de alimentos

Estas herramientas que se elaboraron fue con el fin de tener un documento que nos permita tener el control y un respaldo por escrito del cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en la manipulación de los alimentos de cada uno de los

manipuladores de alimentos, a manera de una historia de cada manipulador, este, documento fue elaborado y abalizado por los técnicos de la Dirección de Gestión Ambiental, Salubridad e Higiene del GADM-Riobamba,

2.5.1.- Análisis de Resultado

Se elaboro una ficha de control Sanitario que cuenta con datos sobre si cuenta o no con patente municipal, con certificado médico que recibió capacitación, controles médicos, si fue sancionado por vender alimentos no aptos al consumo humano, que tipos de implemento y utensilios de manipulación de alimentos dispone, pero lo importante de esta ficha es que cuenta con los meses del año para colocar en el mes que se cumplieron estas normas sanitarias y llevar un control de las mismas.

También se elaboro un carnet de manipulación de alimentos, con el fin de entregar a los manipuladores de alimentos que cumplan con la ficha sanitaria, igual se elaboro y se tuvo el aval de los técnicos de la de la Dirección de Gestión Ambiental, Salubridad e Higiene del GADM-Riobamba.

Modelo de la Ficha de control Sanitario

 Alcaldía de Riobamba		ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE RIOBAMBA DIRECCIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL, SALUBRIDAD E HIGIENE. CODIGO: _____								
NOMBRES Y APELLIDOS: _____		PATENTE MUNICIPAL		CERTIFICADO DE SALUD		SECCIÓN: _____				
AÑO 201... MESES:	CREDENCIAL DE LA DIRECCION DE GESTION AMBIENTAL, SALUBRIDAD E HIGIENE			CONTROL MEDICO				NORMAS DE HIGIENE CITACIONES		
				MEDICINA GENERAL	DERMATOLOGIA	ODONTOLOGIA	GINECOLOGIA	1	2	3
ENERO										
FEBRERO										
MARZO										
ABRIL										
MAYO										
JUNIO										
JULIO										
AGOSTO										
SEPTIEMBRE										
OCTUBRE										
NOVIEMBRE										
DICIEMBRE										

AÑO	CAPACITACION				CONTROL DE CALIDAD ALIMENTOS CITACIONES			INDUMENTARIA E UTENSILIOS ANTI-FACTOS E IMPLEMENTOS ELECTRICOS (U)		
	TEMA	TEMA	TEMA	TEMA	1	2	3	1	2	3
ENERO										
FEBRERO										
MARZO										
ABRIL										
MAYO										
JUNIO										
JULIO										
AGOSTO										
SEPTIEMBRE										
OCTUBRE										
NOVIEMBRE										
DICIEMBRE										

Modelo del Carnet

	ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE RIOBAMBA
	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
	CÓDIGO: _____
	NOMBRES: _____
	APELLIDOS: _____
MERCADO: _____	
SECCIÓN: _____	
C.I. _____	
DIRECCIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL SALUBRIDAD E HIGIENE	DIRECTOR JUSTICIA Y VIGILANCIA

REGLAS DE ORO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- ④ LAVO MIS MANOS FRECUENTEMENTE Y SIEMPRE ANTES DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS
- ④ USO UNIFORME COMPLETO Y LIMPIO, CON EL RESPECTIVO GORRO PARA CUBRIR EL CABELLO.
- ④ TENGO LAS UÑAS CORTADAS, LIMPIAS SIN ESMALTE. NO USO ANILLOS NI ALBAJAS.
- ④ DISPONGO DE BOTES DE BASURA CON TAPA.
- ④ UTILIZO BANDEJAS Y UTENSILLOS DE COCINA, DE ACERO INOXIDABLE.
- ④ ME REALIZO EL CONTROL MEDICO CORRESPONDIENTE.

TRATO A LOS USUARIOS COMO QUISIERA QUE ME TRATEN.

2.6. - Revisión y Seguimiento de la ficha de control sanitario en cada puesto de trabajo.

Una vez el manipulador ha cumplido con lo requerido en la Ficha de control Sanitario, se procedió a entregar el carnet. Se entregaron al 20% de los ventas ambulantes de alimentos ya que es un proceso que necesita de tiempo y los resultados se verán a largo plazo.

2.6.1.- Análisis de Resultado

El 100% de las fichas de control sanitarias revisadas, para lo cual se aprovecho las Inspecciones que se realizaban para lograr cumplir con esta actividad, se levantaron 350 Fichas de control sanitarias revisadas y entregados solo al 50 % los carnets de manipulación de alimentos ya que es un proceso que necesita tiempo y es a largo plazo en poder cambiar conductas.

RESULTADO 3: “El 100% de los vendedores ambulantes concienciados en el manejo adecuado de los desechos sólidos”

Actividades:

3.1. - Reuniones de Trabajo para conocer los artículos necesarios de la Ordenanza con el Departamento de Desechos Sólidos del GADM-Riobamba, que deben ser socializados

Estas reuniones se desarrollaron con el fin de conocer los artículos necesarios con respecto al manejo de los desechos sólidos en las ventas ambulantes que se encuentran en los centros educativos, luego de conocida la normativa, en estas reuniones también se pudo establecer varias acciones que se ejecutaron con el apoyo del jefe de Desechos sólidos del GADM-Riobamba. (Elaboración de material informativo, disposición tachos de basura, reciclaje y otros),

3.1.1.- Análisis de Resultado

Se desarrollaron 3 reuniones de trabajo en la que estuvo presente el Jefe y Técnicos de Desechos Sólidos del GADM-Riobamba, reuniones, muy productivas e importantes que sirvieron para coordinar, planificar y proponer acciones para que los manipuladores de alimentos se concienticen en el manejo adecuado de los desechos sólidos.

Fotografía # 5



3.2. - Elaboración de hojas volantes para socializar los artículos necesarios en el manejo adecuado de los desechos sólidos en las ventas ambulantes

Se elaboró una hoja volante informativa con los artículos necesarios en la que indican cuales son las responsabilidades al manejar desechos sólidos en las ventas ambulantes de alimento, información que fue validada por el Jefe de Desechos Sólidos del GADM-Riobamba.

3.2.1.- Análisis de Resultado

Se elaboro la hoja volante con el objetivo de informar, comunicar la normativa actual vigente con respecto al manejo adecuado de los desechos sólidos, obteniendo excelentes resultados, en cada puesto cuentan con los tachos de basura adecuados, limpios y del color establecido por el GADM-Riobamba, están reciclando los envases de plástico, dejan limpios cada uno de sus lugares de trabajo después de sus labores cotidianas.

3.3. - Visitas de campo a cada una de las ventas ambulantes en la que se expenden alimentos y que se encuentran en los centros educativos, entregándoles la hoja volante

Luego de validado la hoja volante, se duplicaron 350 y a través de una visita de campo se procedió a socializar la hoja volante sobre manejo de los desechos sólidos, visita que se la hizo a cada uno de los 350 puestos de trabajo, fue una socialización personal,.

3.3.1.- Análisis de Resultado

Fueron entregadas y socializadas 350 hojas volantea través de una visita de campo, obteniendo excelentes resultados, es así que cada puesto cuenta con dos tachos de basura uno interno y otro externo, la limpieza del puesto lo realizan antes, durante y después de su jornada de trabajo

3.4. Seguimiento del cumplimiento de la normativa de manejo adecuado de los desechos sólidos en por parte de los Inspectores de Higiene del GADM-Riobamba

A través de los Inspectores de Desechos sólidos realizan visitas inesperadas para revisar el cumplimiento de la ordenanza, y sea observado que todos los 350 están cumpliendo con la normativa vigente en el manejo adecuado de los desechos

sólidos en la vía pública, ordenanza del GADM-Riobamba, conocemos que nadie ha sido sancionado por la entidad competente.

3.4.1.- Análisis de Resultado

Cada uno de los 350 puestos de venta cumpliendo normativa en el manejo adecuado de los desechos sólidos en las ventas ambulantes de alimentos cercanas a los centros educativos, esto demuestra que trabajando en equipo se pudo lograr los objetivos deseados.

Análisis del Propósito y del Fin

Es así que se ha cumplido con el propósito previsto, ya que se ha implementado hábitos adecuados en el manejo de los alimentos que se expenden en las ventas ambulantes que se encuentran en las calles cercanas a los centros educativos de nivel primario de la Ciudad de Riobamba, a través del diseño de un programa de capacitación, contribuyendo así a mejorar la salud de la población estudiantil, y con el fin que se verán los resultados a largo plazo cuando los índices de casos de enfermedades producidos por los alimentos contaminados disminuyan.

Fotografía # 6



Sin embargo este programa centro todo el esfuerzo en mejorar la calidad de la salud de la población estudiantil; el interés fue sembrar hábitos adecuados en el manejo de los alimentos en las ventas ambulantes, a través de programas de capacitación, el trabajo interinstitucional fue otro punto importante para crear alianzas y vínculos de trabajo en equipo que dio lugar a una coordinación e interés en unificar esfuerzos en el control de los alimentos que se expenden en la vía pública. Para que esta propuesta avance, y se cumpla con el indicador del fin que es reducir al % 50 los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados, se necesita emplear un enfoque que cubra múltiples flancos, a largo plazo, además es tarea de todos, gobierno, expendedores de alimentos, padres y

madres de familia, niños-as, maestros, administradores, organismos multilaterales y bilaterales, organizaciones no gubernamentales, representantes civiles hacer un cambio en el manejo de los alimentos. El manejo adecuado de los alimentos nos lleva a mantenernos sanos y es tarea de todos.

Durante estos meses en el que se desarrolló este programa he podido conocer cuál es la verdadera realidad de los manipuladores de alimentos ambulantes, caso concreto las ventas ambulantes de los algunos centros educativos, en el que hay mucho por hacer, pero creo que se ha dado el primer paso, todos y todas las instituciones que han trabajado en este programa han concordado que la mejor manera de trabajar es de una forma articulada y coordinada, lo que ha permitido crear ambientes de trabajo adecuado, es así que todavía queda pendiente cumplir con varias acciones que se lo continúan ejecutando, pensamos que a futuro puede ser un buen modelo de gestión.

10- CONCLUSIONES

- Se reducirá al 50% los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados, es un indicador que se debe cumplir a largo plazo, pero que se ha iniciado con un proceso educativo básico y que deberá ser reforzado a través del seguimiento respectivo por parte de las instituciones competentes.
- Con respecto al indicador propuesto en el propósito de la matriz de marco lógico, se desarrolló al 100% el programa educativo sobre el manejo adecuado de los alimentos en las ventas ambulantes, se tomo como estrategia la capacitación, en un periodo de un año
- Se capacitó al 100% de los manipuladores de alimentos ambulantes, sobre el manejo adecuado de los alimentos.
- Se ha cumplido con el 100% de la implementación de las acciones y medidas preventivas establecidas por las instituciones competentes con respecto a las normas sanitarias para las ventas de alimentos ambulantes.
- El 100% de los expendedores de alimentos se han concientizado sobre la importancia que tiene el manejo adecuado de los desechos sólidos.

11.- RECOMENDACIONES

- A futuras maestrantes de las diferentes Universidades a que sigan planteando propuestas de acción, siempre pensando que la prevención es el pilar fundamental para conservar la salud individual, familiar y comunitaria.
- A las Autoridades, Líderes de los servicios y personal, continúen apoyando el desarrollo de las diferentes actividades, ya que sin ellos es imposible hacer realidad los retos planteados al inicio de la propuesta.
- A los expendedores ambulantes de las escuelas, que pongan en práctica todo lo aprendido en los talleres, con el propósito de brindar un alimento inocuo al consumidor, y mejorar su economía en el desarrollo de sus negocio.
- Utilicen el manual que se les entrego, revisen permanentemente, para no olvidar los consejos en higiene y manipulación de los alimentos.
- Que se siga continuamente actualizando temas requeridos por los expendedores, ya que es una manera directa de incentivar al personal.

12.- BIBLIOGRAFÍA

1. Aguilar, M. R. (1998). *OMS*.
2. Alimentaria, C. (s.f.). *Practicass de higiene*. Obtenido de <http://www.calidadalimentaria.net/pasos.ph#uno>
3. ALIMENTARIA, C. (s.f.). *Practicass de Higiene*. Obtenido de http://es.wikipedia.org/wiki/Higiene_de_los_alimentos#Higiene_en_la_preparaci.C3.B3n
4. alimentos, M. d. (s.f.). *Manipulador de alimentos* .
5. Alimentos, S. E. (s.f.). *Seguridad E Higiene En La Manipulación De Alimentos* .
6. Astiasaran, I. y. (2000). *Alimentos. Composicion y propiedades*. Mexico: Mc.Graww-Hill.
7. Badui, S. (2006). *Quimica de los alimentos,4ta edicion*. Mexico: Pearson.
8. Belitz, H. y. (1998). *Quimica de los alimentos, 2da Edicion*. Zaragoza.
9. Cisan.org.ar, w. (s.f.).
10. Donabedian, D. A. (1980).
11. Donabedian, D. A. (1980).
12. GADM-Riobamba. (s.f.). *Plan Estrategico de Desarrollo Cantonal de Riobamba 2020*.
13. GADM-Riobamba. (s.f.). *Plan Estrategico de Desarrollo Cantonal de Riobamba 2020*.
14. Hernández, H. (2002). *Agua y Saneamiento: Opciones practicas para vivir*.
15. INCAP/OPS. (2004). *Contenidos Actualizados de Nutricion y limentacion*. . Guatemala: Cadena 2da Edicion.
16. James, J. (1994). *Microbiologia Moderna de los alimentos*. Zaragoza: Acriba.
17. Molina, V. y. (2003). *Curso de educacion a Distancia sobre Comunicacion en salud*. Guatemala.
18. MONOGRAFIA.COM. (s.f.). *Manipulacion e higiene de los alimentos*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos61/>
19. MSP. (s.f.). *Saneamiento ambiental*. Recuperado el 2011, de www.msp.gov.ec.
20. Nutricion, I. N. (2002). *5, Manipulacion Higienica de los Alimentos. Serie Nutricion Comunitaria.modulo*. Caracas.
21. OMS. (s.f.). *Agua y Saneamiento Ambiental*. Obtenido de http://www.unicef.org/spanish/wash/index_31600.html
22. OMS. (s.f.). *Principios de higiene de la vivienda*. Obtenido de <http://www.bvsde.paho.org/eswww/fulltext/vivienda/principi/principi.ht>
23. OMS. (s.f.). *Principios de higiene de la vivienda*. Obtenido de <http://www.bvsde.paho.org/eswww/fulltext/vivienda/principi/principi.ht>
24. OMS. (s.f.). *Principios de higiene de la vivienda*. Obtenido de <http://es.wikipedia.org/wiki/Higiene>
25. OMS. (s.f.). *PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA VIVIENDA*. Obtenido de <http://www.bvsde.paho.org/eswww/fulltext/vivienda/principi/principi.html>
26. OMS. (s.f.). *Relacion de agua saneamiento y agua*. Obtenido de http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/facts2004/es/in

27. OPS. (2007). *Manual de la OPS-OMS. Mejoramiento continuo de la calidad de los servicios de salud. Programa de garantía y mejoramiento de la calidad de los servicios de salud en América Latina.*
28. OPS. (s.f.). *Manejo Higiénico de alimentos.*
29. Rodríguez Caeiro, M. J. (2006). *Manipulador de Alimentos. Manual de Técnicas y Procedimientos.*
30. Rubio Cebrián, S. (1995). *Glosario de Economía de la Salud. Programa Ampliado de Libros de Textos y Materiales de Instrucción (PALTEX) de la OPS.* España.
31. Rubio Cebrián, S. (s.f.). *Glosario de Economía de la Salud. Programa Ampliado de libros de texto y materiales de Instrucción (PALTEX) de la OPS.*
32. Sanidad, G. . (s.f.). *Manual Básico del Manipulador de Alimentos.*
33. SODIS, F. (2005). *Desinfección Solar del Agua.* Cochabamba: 2 da Edición.
34. UETA, O. P. (2000).
35. UNICEF. (s.f.). *Saneamiento e Higiene.* Obtenido de http://www.unicef.org/spanish/wash/index_51375.html
36. www.calidadalimentaria.net/contaminacion2.php. (s.f.).
37. www.fao.org/docrep/W6419S/w6419s08.htm. (s.f.).
38. www.mailxmail.com/curso/vida/manipuladoralimentos/capitulo4.htm. (s.f.).
39. www.monografias.com/trabajos28/contaminacion-alimentaria/contaminacion-alimentaria.shtml. (s.f.).
40. www.paritarios.cl/consejos_manipulacion_alimentos.htm. (s.f.).