

# TÍTULO: PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SOBRE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, PARA ADOLESCENTES DE DÉCIMOPRIMER GRADO

*Msc Raquel Kenia León Rivero*

*Institución: Filial de Ciencias médicas Haydée Santamaría Cuadrado de  
manzanillo. Granma*

*País: Cuba*

*Correo electrónico: [kenial@ftec.grm.sld.cu](mailto:kenial@ftec.grm.sld.cu)*

*Dirección postal del autor: 8559*

*Msc Vilma Kenia FondénRivero*

*Institución: Filial de Ciencias médicas Haydée Santamaría Cuadrado de manzanillo. Granma*

*País: Cuba*

*Correo electrónico: [keniaf@ftec.grm.sld.cu](mailto:keniaf@ftec.grm.sld.cu)*

*Msc Isidro Remón Calviño*

*Institución: Filial de Ciencias médicas Haydée Santamaría Cuadrado de manzanillo. Granma*

*País: Cuba*

*Correo electrónico:*

*Lic. Yanelys María Espinosa Villa*

*Institución: Filial de Ciencias médicas Haydée Santamaría Cuadrado de manzanillo. Granma*

*País: Cuba*

*Correo electrónico:--*

## RESUMEN

*Se realizó un estudio de intervención educativa a través de un programa de capacitación, con el objetivo de valorar el nivel de conocimientos en los adolescentes sobre prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. El universo de estudio estuvo representado por 96 estudiantes pertenecientes al decimoprimer grado del IPU Fermín Valdés Domínguez de manzanillo, en el período comprendido entre febrero y octubre del 2011, mientras que la*

muestra la constituyeron 48 estudiantes seleccionados mediante técnicas probabilísticas a través del muestreo aleatorio simple, los cuales se encuestaron para obtener información acerca de las insuficiencias que presentaban con respecto a estas enfermedades, la información se procesó empleando técnicas estadísticas acorde a los objetivos, categorías y tipos de variables, utilizando para su resumen números absolutos y por cientos, presentados en tablas para su mejor comprensión. Para el desarrollo del estudio se pusieron en práctica métodos teóricos, empíricos y estadísticos, dirigidos científicamente a la evaluación de los resultados y demostrar las transformaciones esperadas en los adolescentes. Se utilizaron además, tablas posibilitando realizar las valoraciones cuantitativas y cualitativas del trabajo. Se demostró que con la aplicación del programa a los adolescentes se produjeron cambios significativos en el nivel de conocimientos de los mismos relacionados con el tema.

**Palabras Claves:** Nutrición, Enfermedades transmitidas por los alimentos, Higiene de los Alimentos, Prevención, Capacitación

### ABSTRACT

He/she was carried out a study of educational intervention through a training program, with the objective of valuing the results of their application in the adolescents on prevention of illnesses transmitted by the foods. The study universe was represented by 96 students belonging to the eleventh degree of the IPU tree Fermín Valdés Domínguez, in the period understood between February and October of the 2011, while the sample constituted it 48 students selected by means of technical probabilísticas through the simple aleatory sampling, which were interviewed to obtain information about the inadequacies that presented with regard to these illnesses, the information were processed using in agreement statistical techniques to the objectives, categories and types of variables, using for its summary absolute numbers and for hundred, presented in charts for its best understanding. For the development of the study they put on in practical theoretical, empiric and statistical methods, directed scientifically to the evaluation of the results and to demonstrate the transformations waited in the adolescents. They were also used, charts facilitating to carry out the quantitative and qualitative valuations of the work. It was demonstrated that with the application of the program to the adolescents significant changes took place in the level of knowledge of the same related with the topic.

**KeyWords:** Illnesses transmitted by the foods. Prevention, knowledge

## 1. INTRODUCCIÓN

En los momentos actuales en los que enfermedades reemergentes como el dengue y el cólera reaparecen complicando el cuadro de salud de nuestro país, la promoción y educación para la salud juegan un importante papel en la prevención y control de las enfermedades. Además del cólera son muchas otras las enfermedades de transmisión alimentarias que pueden afectar a las personas, como disímiles son los factores que inciden en su etiología, que incluyen desde el uso y abuso de fertilizantes y plaguicidas en las labores de cultivo hasta las contaminaciones microbianas por inadecuada manipulación de los alimentos y deficiente higiene para ello.

Dentro de los hábitos dañinos comunes en la sociedad se destacan los inadecuados hábitos alimentarios. La alimentación ha sido una de las preocupaciones y necesidades esenciales del hombre y uno de los factores que han influido en el progreso de la sociedad.

Los alimentos son un producto del medio indispensable para la vida y la salud, pero a su vez pueden ser un medio de contaminación, ya que por su propia naturaleza en determinadas circunstancias estos se pueden alterar y transformar en vehículos de enfermedades microbianas, contener venenos propios o estar contaminados con sustancias químicas. Para lograr una adecuada nutrición no solo es necesario que exista alimentación disponible en la cantidad necesaria, sino que sean consumidos en proporciones adecuadas, lo más higiénicamente posible y que estos sean sanos e inocuos.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son tan diversas como los factores que inciden en la presentación de las mismas; estas se definen como cualquier síndrome originado por la ingestión de estos, los cuales están muy relacionados con diversos factores ambientales, tecnológicos y sociales que influyen en uno o más eslabones de la cadena alimentaria entre los cuales se destacan el uso y abuso de fertilizantes y plaguicidas en las labores de cultivo, el empleo de químicos para acelerar la maduración de las frutas, la introducción de aditivos químicos en el proceso industrial, e incluso la manipulación genética de los alimentos, las contaminaciones microbianas.

La población en riesgo está representada por todos los grupos de edades, con énfasis en los niños menores de un año. Los adolescentes pueden ser más susceptibles de afectación por factores ambientales, en especial los relacionados con la nutrición y la alimentación. La alimentación y nutrición en la adolescencia tienen características psicosociales propias de esta etapa se producen cambios en los patrones y preferencias que están determinados por los hábitos familiares pero mucho más por la vinculación social con sus pares, preocupación por la imagen corporal y también en demanda a modificaciones en las necesidades energéticas y de otros nutrientes presentes en esta etapa, la ingestión de alimentos de preparación rápida entre otros.

En estudios realizados de las causas más frecuentes de morbilidad y mortalidad de los niños y adolescentes se encontró que la mayoría son evitables, unas al mejorar las condiciones del medio en sentido general tanto el familiar como el de las instituciones educacionales y el de la comunidad, y otros al elevar la cultura que permita a cada educando el autocuidado de su salud y su entorno así como la adquisición de hábitos y estilos de vida saludables

**Objetivo General:** Evaluar los resultados de un programa de capacitación acerca de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos para adolescentes del IPU Fermín Valdés Domínguez del municipio Manzanillo.

**Específicos:**

1.- Clasificar a los adolescentes según las siguientes variables:

Edad

Sexo

Zona de residencia.

- 2.- Diagnosticar nivel de conocimiento de los adolescentes acerca de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- 3.- Elaborar un programa de capacitación acerca de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- 4.- Valorar los resultados del programa de capacitación aplicado a los adolescentes.

## **2. METODOLOGÍA**

### ***EL DISEÑO METODOLÓGICO***

Se corresponde con un estudio de intervención educativa a los adolescentes de onceno grado de IPU Fermín Valdés Domínguez del municipio de Manzanillo, con el objetivo de evaluar los resultados de su aplicación a través de un programa de capacitación sobre prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, durante el período comprendido de febrero a octubre del 2011. A estos adolescentes se le aplicó una encuesta destinada a diagnosticar el nivel de conocimiento sobre las enfermedades y se les impartió posteriormente un programa educativo encaminado a elevar mismo.

**MÉTODOS EMPLEADOS:** Empíricos: La observación., la experimentación, la encuesta. Teóricos empleados son: El análisis y la síntesis, la Inducción y la deducción. Estadísticos: estadístico descriptivo y estadística inferencias, Sistémico estructural funcional

Además el estudio servirá de fuente bibliográfica y de consulta para los profesionales de la salud, permitiendo de tal manera mejorar las acciones que se realizan de promoción, prevención sobre estas entidades y por ende modificar estilos de vida en los adolescentes

#### **2.2.1Cuerpo del artículo**

**El estudio consta de cuatro etapas**

- a. Diagnóstica
- b. Elaboración
- c. Intervención propiamente dicha
- d. Evaluación

**El programa se desarrolla en tres momentos**

- a. Momento inicial
- b. Plan temático
- b. Momento de cierre

El programa se concibió para trabajar en seis sesiones, en cada una de ellas trataron contenidos diferentes y se aplicaron técnicas educativas para el logro del objetivo propuesto:

#### **Actividad No.1 - Sesión No.1**

Presentación del programa, de los objetivos que nos proponemos y propuesta de actividades a desarrollar.

### Actividad No.2 - Sesión No. 2

¿Conocemos los conceptos básicos referentes a Higiene de los Alimentos y las enfermedades que estos pueden transmitir?

Objetivo

Explicar la relación entre Higiene de los Alimentos y las enfermedades que se transmiten a través de estos.

Técnica educativa: Lluvia de ideas

### Actividad No.3 - Sesión No. 3

¿Conocemos qué son las ETA?

Objetivo:

Explicar los efectos de las enfermedades de transmisión alimentaria para la salud y en el ámbito familiar y social.

Técnica educativa Cine debate

### Actividad No.4 - Sesión No. 4

Inocuidad alimentaria

Objetivo: **Actividad No.5 - Sesión No. 5**

¿Cómo garantizar la inocuidad de los alimentos en el hogar y prevenir las ETA?

Objetivo:

Explicar las cinco reglas de oro para lograr la inocuidad alimentaria

Técnica de elaboración grupal

### Actividad No.6 - Sesión No. 6

Se realizaron las conclusiones del programa de intervención seleccionándose los estudiantes más destacados, previo análisis de los resultados de la encuesta inicial

Explicar la importancia de la inocuidad alimentaria, cuáles son las prácticas y comportamientos que propician la inocuidad en los alimentos y cuáles son los alimentos de mayor riesgo de contaminación.

Técnica educativa

La demostración

## 2. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

15	7	46	8	53	1	31,
----	---	----	---	----	---	-----

					5	3
16	11	68	2	72,	3	68,
			2	7	3	8
Tot al	1 8	37	3 0	60	4 8	10 0

Solo 5 estudiantes viven en la zona rural, lo cual puede haber incidido en las respuestas incorrectas dadas en los ítems relacionados con el medio ambiente y la calidad del agua.

**Tabla II Distribución de la muestra según zona de residencia.**

Zona de residencia	Masculino		Femenino		Total	
	No	%	No	%	No	%
Urbana	14	29,1	29	96,6	43	89,5
Rural	4	8,3	1	3,3	5	10,4

Al realizar la encuesta inicial 14 estudiantes alcanzaron el nivel medio y 34 se quedaron en el nivel bajo, lo que demostró el déficit de conocimientos que tenía los estudiantes antes de la intervención ya que ninguno alcanzó el nivel alto, mientras que en los resultados de la encuesta aplicada después de la intervención 46 estudiantes alcanzaron el nivel alto, representando el 95 por ciento, 2 el nivel medio para un 4,16 por ciento y ninguno se quedó en el nivel bajo, demostrándose que la intervención educativa elevó el nivel de conocimiento de los estudiantes sobre la

**Tabla I Distribución de estudiantes por edades y sexo**

**Tabla II Distribución de la muestra según zona de residencia.**

Al realizar la encuesta inicial 14 estudiantes alcanzaron el nivel medio y 34 se quedaron en el nivel bajo, lo que demostró el déficit de conocimientos que tenía los estudiantes antes de la intervención ya que ninguno alcanzó el nivel alto, mientras que en los resultados de la encuesta aplicada después de la intervención 46 estudiantes alcanzaron el nivel alto, representando el 95 por ciento, 2 el nivel medio para un 4,16 por ciento y ninguno se quedó en el nivel bajo, demostrándose que la intervención educativa elevó el

Zona de residencia	Masculino		Femenino		Total	
	No	%	No	%	No	%
Urbana	14	29,1	29	96,6	43	89,5
Rural	4	8,3	1	3,3	5	10,4

nivel de conocimiento de los estudiantes sobre la prevención de las ETA.

**Tabla III Niveles de conocimiento de los estudiantes del sexo masculino antes y después de la intervención.**

Conoci	Antes	Después
--------	-------	---------

Nivel de conocimiento	Masculino		Femenino	
	Cantidad	%	Cantidad	%
Elevado	-	-	17	94,4
Medio	8	44,4	1	5,5
Bajo	10	75,5	-	-
Total	18	100	18	100

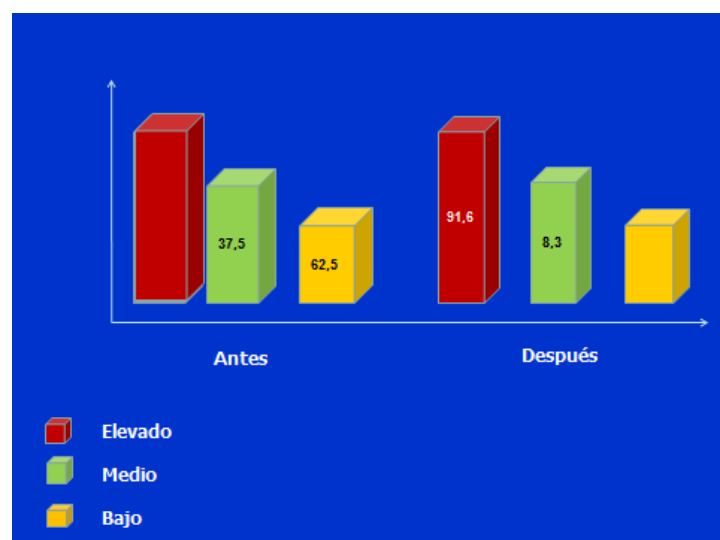
Fuente: encuesta, Fecha: Febrero – Octubre /2011

**Tabla IV Niveles de conocimiento de los estudiantes del sexo femenino antes y después de la intervención.**

Nivel de conocimiento	Antes		Después	
	Cantidad	%	Cantidad	%
Elevado	-	-	9	30,0
Medio	10	33,3	3	10,0
Bajo	20	66,6	-	-
Total	30	100	30	100

**Tabla V Conocimientos sobre Higiene de los Alimentos y prevención de ETAs del total de los estudiantes antes y después de la intervención.**

Nivel de conocimiento	Antes		Después	
	Cantidad	%	Cantidad	%
Elevado	-	-	44	91,6
Medio	18	37,5	4	8,3
Bajo	30	62,5	-	-
total	48	100	48	100



El desconocimiento acerca de las ETA en los estudiantes antes del

programa de capacitación, a pesar de todos los esfuerzos del país y los sectores implicados en la campaña contra estas, puede deberse a los malos hábitos higiénicos que aún persisten en algunas personas, al insuficiente conocimiento de padres y de la sociedad en general, al no cumplimiento estricto de regulaciones y normas relacionados con la higiene en los alimentos fundamentalmente en algunos aspectos de difícil comprensión para muchos.

Para prever la enfermedad es imprescindible educar a la población para la comprensión y el ejercicio de una alimentación sana, inocua, nutritiva, placentera, satisfactoria, al servicio del desarrollo humano, la integración social, la salud, el amor y la vida. Los diferentes subgrupos de la población deberán tener acceso a una educación higienista-alimentaria integral.

El autor coincide con estudios realizados en el ámbito mundial y en nuestro país sobre la adolescencia los cuales demuestran la necesidad de una atención integral para todos los sectores de la sociedad para lograr un equilibrio psíquico, físico,

biológico y social lo que ayuda a los cambios en la educación de estos.

Los adolescentes antes del proceso de capacitación desconocían sobre la mayoría de las conductas higiénico-alimentarias sin riesgo, sin embargo después de la intervención los alumnos del grupo interiorizaron una serie de conceptos que aumentaron sus conocimientos referentes a este tema. La capacitación de los adolescentes permitió desarrollar aprendizajes significativos sobre Higiene de los Alimentos y la prevención de las ETA.



## 5. CONCLUSIONES

-La mayoría de los estudiantes estaban distribuidos según sus edades en el grupo comprendido entre 15-16, 15 de 15 años. El sexo más representativo fue el femenino con 30 hembras y solo 5 viven en la zona rural.

-El conocimiento de los estudiantes de noveno grado sobre higiene de los alimentos y prevención de esta resultó ser no satisfactorio antes de la intervención educativa.

-El programa de capacitación elaborado en esta investigación sobre higiene de los alimentos y prevención de esta resultó ser efectivo al modificar satisfactoriamente los conocimientos que poseían los estudiantes de noveno grado participantes en el programa.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Tamara Díaz Lorenzo, Ángel Caballero Torres, Jorge René Díaz Fernández. Colectivo de autores. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Higiene de los Alimentos. 2003. Ciudad Habana, Cuba.
  2. Colectivo de autores. *Temas de Nutrición. Nutrición Básica*, Editorial Ciencias Médicas. 2008. La Habana, Cuba.
  3. OMS. Carta de Ottawa para la promoción de la salud. Canadá; 1986
  4. Organización Panamericana de la Salud. Fortaleciendo la Salud Pública en las Américas. *Programa de Desarrollo de Recursos Humanos*. División de Desarrollo de Sistemas y Servicios de Salud. La Habana: OPS; 2000.
- La prevención en salud [Página principal en Internet].Italia: *Algunos referentes conceptuales*.C1999-2006[atualizado 15 mar 2005; Citado 3 mar 2008]
5. Disponible en:<http://www.psicologiaonline.com/colaboradores/barbara/prevenccion/index.shtml>
  6. Editorial Ciencias Médicas. 2008. La Habana, Cuba. MINSAP. *Programa nacional de inocuidad de los alimentos*. (monografía en línea) 2005. Acceso: 20 ene. 2007. Disponible en: <http://www.aps.sld.cu/bvs/materiales/programas/programanacional.html>.
  7. Caballero Torres Angel. *Temas de higiene de los alimentos*. Editorial Ciencias Médicas. La Habana. 2008
  8. Batisata R, Feal P. *Epidemiología en la atención primaria de salud*. Alvares SR. *Temas de Medicina General Integral*. 1 ed. La Habana: Editorial Ciencias Médicas; 2001. p. 304-305.

