



## Manipulación de alimentos en el sector privado del área de salud del Policlínico Universitario Rampa

### Food handling in the private sector in the health area of Policlínico Universitario Rampa

Windia Caridad Mestre Álvarez <sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Policlínico Universitario Rampa. La Habana, Cuba.

**\*Autor para la correspondencia:**  
[windia94@gmail.com](mailto:windia94@gmail.com)

**Recibido:** 18 de mayo del 2024  
**Aceptado:** 3 de noviembre del 2024

#### Citar como:

Mestre-Álvarez WC. Manipulación de alimentos en el sector privado del área de salud del Policlínico Universitario Rampa. Rev. Cubana Tecnol. Salud [Internet]. 2024 [citado:];15(3):e4289. Disponible en: <http://www.revtecnologia.sld.cu/index.php/tec/article/view/4289>

#### RESUMEN

**Introducción:** las acciones encaminadas a desarrollar una capacitación para manipuladores de alimento del área de salud del Policlínico Universitario Rampa requieren de un diagnóstico que permita, a partir de las deficiencias identificadas por lo que se trabaja en función de lograr mayores resultados. **Objetivo:** diagnosticar el estado de la manipulación de alimentos en el área de salud del Policlínico Universitario Rampa en el municipio Plaza de la Revolución. **Método:** se realizó un estudio descriptivo, en un universo de 107 manipuladores de alimento del área de salud del Policlínico Universitario Rampa. Se construyeron y se validaron los instrumentos. Fue parametrizada la variable "capacitación a manipuladores de alimento" con tres dimensiones y 15 indicadores. Las medidas de resumen utilizadas fueron frecuencia absoluta y relativa. **Resultados:** la dimensión que mejor resultado exhibió fue la actitudinal. En la evaluación integral de la variable predominó la categoría de inadecuada, en el 51,0% del universo de estudio, seguido de 26,0% como poco adecuada. En el 23% de los manipuladores encuestados, evaluaron la variable de adecuada. Se listaron insuficiencias y potencialidades en cada una de las dimensiones. **Conclusiones:** en el diagnóstico de la situación actual realizado, más de la tercera parte de los encuestados valoran la variable como inadecuada el conocimiento de las habilidades que se investigan.

**Palabras clave:** Alimento; Manipulación de Alimentos; Capacitación; Sector Privado

#### ABSTRACT

**Introduction:** the actions aimed at developing a training for food manipulators of the health area Ramp require a diagnosis that allows, from the deficiencies identified, to work based on achieving greater results. **Objective:** diagnose the current status of food handling in health area Ramp in Havana. **Method:** a descriptive study was performed, in a universe of 107 food handling of the area the ramp. The instruments were built and validated. The variable "Training to food

manipulators" was parameterized with 3 dimensions and 15 indicators. The summary measures used were absolute and relative frequency. *Results:* the dimension that the best result exhibited was attitudinal. In the integral evaluation of the variable, the category of inadequate predominated, at 51.0 % of the study universe, followed by 26.0% as little adequate. In 23% of the manipulators surveyed, they evaluated the appropriate variable. Inadequacies and potentialities were listed in each of the dimensions. *Conclusions:* in the diagnosis of the current situation carried out, more than the third of the respondents value the variable as inadequate the knowledge of the skills that are investigated

**Keywords:** Aliment, Manipulación de Alimentos, Capacitación, Sector Privado

## INTRODUCCIÓN

El alimento es todo aquello que los seres vivos comen y beben para la subsistencia. Son sustancias sólidas o líquidas que nutren a los seres humanos, las plantas o los animales ya sean sustancias procesadas, semiprocesada o crudas, que incluye bebidas y gomas de mascar. Son productos que por los componentes químicos y por las características organolépticas puede formar parte de una dieta con el objetivo de calmar el hambre y satisfacer el apetito<sup>1</sup>.

La importancia de la higiene en la manipulación de alimentos radica en la salubridad y la no contaminación de estos alimentos durante el proceso de transporte, servicio y comercialización. La contaminación por la manipulación del alimento puede darse de manera directa o indirecta. Es decir, indirecta por utensilios contaminados, basuras, mientras que, de manera directa, contaminación por gérmenes, alimento que procede de un animal enfermo o portador<sup>2</sup>.

Para que el alimento llegue en perfecto estado y evitar que se enferme el consumidor, se requiere de manipuladores capaces de cumplir con las normas sanitarias vigentes en el país o territorio, por lo cual se propone desarrollar un sistema de capacitación que consiste en enseñar las prácticas correctas del manejo de los alimentos que evite la posible aparición de enfermedades por esta vía y una carga al sistema de salud.

Los manipuladores son todas aquellas personas que se encuentran en contacto directo o indirecto con los alimentos, ya sean envasados o no. Existen diferentes mecanismos de manejos de alimentos para categorizar a una persona como manipulador de alimentos. Entre ellas están: preparación de alimentos, proceso de envasado, almacenamiento, transporte y distribución alimentaria<sup>3,4</sup>.

Desde el enfoque de las relaciones de producción organizacional, los recursos humanos son las personas que forman parte de las organizaciones y que desempeñan determinadas funciones. Por ende, los manipuladores de alimentos son los recursos humanos que están en contacto directo o indirecto con los alimentos, y se hace necesario actualizar los conocimientos a través de la capacitación con las nuevas técnicas y métodos de trabajo<sup>5</sup>.

Por tanto, todas las acciones encaminadas al desarrollo de la capacitación a los manipuladores de alimento del sector privado en el área de salud del Policlínico Universitario Rampa, requieren de un diagnóstico que permita a partir de las deficiencias identificadas, ser específicos al trabajar en función de lograr mayores resultados en la solución de los problemas.

El diagnóstico es un procedimiento ordenado, sistemático, para conocer y establecer de manera clara una circunstancia a partir de observaciones y datos concretos. Conlleva siempre una evaluación, con valoración de acciones en relación con objetivos. El término incluye en su raíz el vocablo griego "gnosis", que significa conocimiento<sup>6</sup>.

Se conoce la realidad del fenómeno al realizar el diagnóstico del estado del mismo. De ahí, el compromiso de la autora, al proponerse como objetivo diagnosticar el estado de la capacitación a manipuladores de alimento en el sector privado en el área de salud del Policlínico Universitario Rampa.

## MÉTODO

Se realizó un estudio descriptivo transversal en el período de diciembre de 2022 a diciembre de 2023 en el área de salud del Policlínico Universitario Rampa en el municipio Plaza de la Revolución. La población estuvo constituida por 107 manipuladores de alimento del sector privado que laboran a tiempo completo en dichas funciones. No se extrajo muestras.

Se diseñaron y validaron los instrumentos (observación y encuesta) los cuales fueron aplicados por la autora en los escenarios de trabajo. Para abordar la validez, se distinguieron la de apariencia y la de contenido. Para la consecución del proceso antes descrito, se parametriza una variable única: capacitación a manipuladores de alimentos en el sector privado del Área de Salud del Policlínico Universitario Rampa, con tres dimensiones a explorar y 15 indicadores. La distribución de las dimensiones y sus indicadores se muestra a continuación.

### Parametrización de la variable en estudio

<b>Variable:</b> Capacitación a manipuladores de alimentos del sector privado del área de salud del Policlínico Universitario Rampa
<b>Dimensiones e indicadores:</b>
<b>Cognitiva:</b> conocimiento de los recursos humanos sobre las normas de manipulación de alimento
1.1 Nivel de conocimiento de las normas de almacenamiento y conservación
1.2 Nivel de conocimiento de las normas de higiene personal
1.3 Nivel de conocimiento de las normas de transportación
1.4 Nivel de conocimiento de las normas de manipulación
1.5 Nivel de conocimiento de las normas de expendio
<b>Procedimental:</b> comprendida como los procedimientos a realizar por los recursos humanos en el proceso de manipulación de alimentos
2.1. Nivel con que realiza los procedimientos de almacenamiento y conservación
2.2 Nivel con que realiza los procedimientos de higiene personal
2.3 Nivel con que realiza los procedimientos de transportación
2.4 Nivel con que realiza los procedimientos de manipulación
2.5 Nivel con que realiza los procedimientos de expendio
<b>Actitudinal:</b> son las actitudes y valores, de los recursos humanos en los procesos de manipulación de alimentos
3.1. Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de almacenamiento y conservación
3.2. Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de higiene personal
3.3. Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de transportación
3.4 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de manipulación
3.5 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de expendio

Se trabajó con seis especialistas seleccionados para la identificación de las dimensiones a estudiar, así como para la pertenencia de cada uno de los indicadores a una dimensión específica. Se obtuvo, que el 100% de los especialistas, valoró todas las dimensiones entre bastante imprescindible y muy imprescindible. En cuanto a los indicadores, todos alcanzaron más de 90% de aprobación, por lo tanto, se consideró que eran pertinentes evaluarlos a cada uno.

La aplicación de los instrumentos diseñados (encuestas y guía de observación) para la recogida de la información, se realizó por la investigadora, con previa validación de los mismos, donde todos los ítems propuestos alcanzaron el 100% de puntos en cada uno de los criterios evaluados por los especialistas. Los resultados obtenidos tuvieron utilidad por la riqueza de la información recogida, lo que permitió apreciar y comprobar el desarrollo de la capacitación a los manipuladores de alimento.

Se realizó una triangulación metodológica de los resultados, donde se estableció una regla de decisión para los instrumentos utilizados que resume la valoración de los indicadores dentro de

las dimensiones tanto de forma individual como colectiva, para así poder establecer un juicio de valor sobre el diagnóstico del estado actual de la capacitación a los manipuladores de alimento en el sector privado del Área de Salud Policlínico Universitario Rampa.

- Si el indicador analizado obtiene resultados positivos entre el 60%, y 100% se considera como una Potencialidad.
- Si el indicador analizado obtiene resultados positivos entre el 30% y el 59%, se considera el aspecto como en Desarrollo.
- Si el indicador analizado obtiene resultados positivos en menos del 0-29%, se considera el aspecto como un Problema.

Las medidas de resumen utilizadas para identificar los principales problemas y potencialidades detectadas en el proceso de diagnóstico fueron la frecuencia absoluta y relativa. Los datos obtenidos se procesaron utilizando el paquete estadístico SPSS 21 en ambos instrumentos utilizados.

Se cumplió con el consentimiento informado a los manipuladores que participaron en la investigación, así como a los especialistas seleccionados. Se cumplió con el principio de la confidencialidad de los datos, los cuales fueron utilizados con fines investigativos por la investigadora.

## RESULTADOS

La observación a los manipuladores, se realizó desde el puesto de trabajo. Tuvo como objetivo observar la manipulación de alimentos. Los resultados de ello, por dimensiones, se presentan a continuación.

La dimensión cognitiva no se observa en el 47,9% (51) de la población. No se observa conocimiento de las normas de almacenamiento y conservación en el 73,8% de los manipuladores; conocimiento de las normas de transportación en el 40,1%; conocimiento de las normas de manipulación en el 59,0%; y conocimiento de las normas de expendio en el 55,0%. En el 76,6% se observa conocimiento de las normas de normas de higiene personal, lo cual constituye una potencialidad. (Tabla 2)

La dimensión procedimental no se observa en el 42,2% (45) de la población. No se observa que realizan los procedimientos de almacenamiento y conservación en el 82,2% de los manipuladores de alimentos; el 38,3% no realiza los procedimientos de manipulación, y el 42,0% no realizan los procedimientos de expendio. Sin embargo, el 72,9% realizan los procedimientos de higiene personal y el 57,9% realizan los procedimientos de transportación, lo cual constituyen potencialidades. (Tabla 2)

La dimensión actitudinal se observa en el 48,0% (51) de la población. Se observa a veces en el 70,1% que posee actitud en el cumplimiento de las normas de almacenamiento y conservación. En el 55,1% no se observa actitud en el cumplimiento de las normas de transportación. En esta dimensión se observó siempre actitud en el cumplimiento de las normas de higiene personal en el 75,7%, y cumplimiento de las normas de expendio en el 80,4%. (Tabla 2)

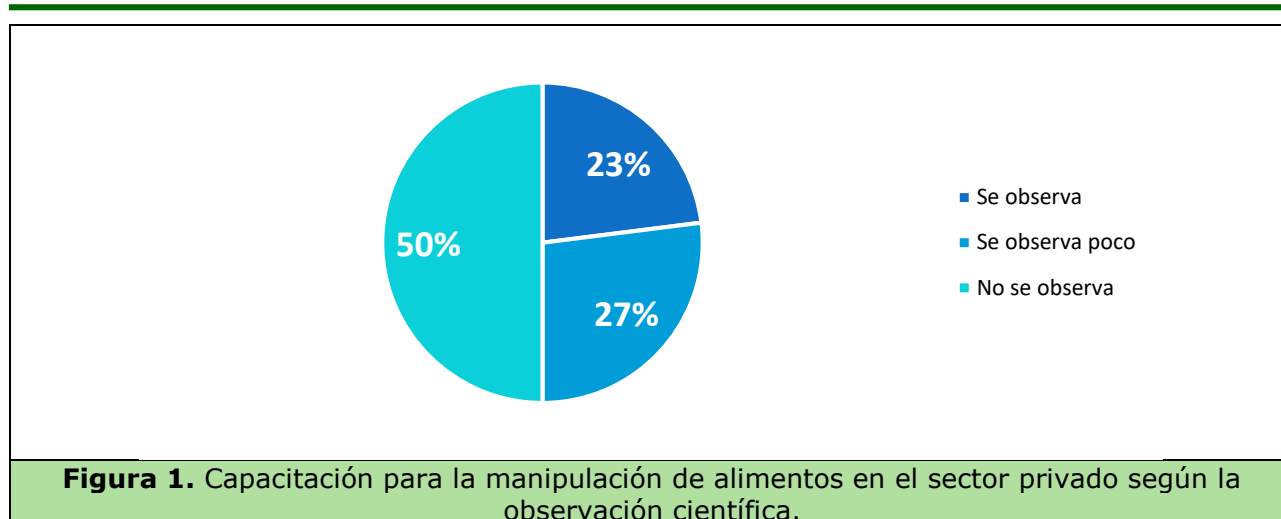
**Tabla 1.** Resultados de la guía de observación a los recursos humanos que manipulan alimentos

Dimensiones e indicadores	Siempre se observa		A veces se observa		Nunca se observa	
	No.	%	No.	%	No.	%
<b>Cognitiva</b>						
<b>1.1 Nivel de conocimiento de las normas de almacenamiento y conservación</b>	12	11,2	16	15,0	79	73,8

Dimensiones e indicadores	Siempre se observa		A veces se observa		Nunca se observa	
	No.	%	No.	%	No.	%
<b>1.2 Nivel de conocimiento de las normas de higiene personal</b>	82	76,6	13	12,2	12	11,2
<b>1.3 Nivel de conocimiento de las normas de transportación</b>	19	17,8	45	42,1	43	40,1
<b>1.4 Nivel de conocimiento de las normas de manipulación</b>	17	15,8	27	25,2	63	59,0
<b>1.5 Nivel de conocimiento de las normas de expendio</b>	15	14,0	33	31,0	59	55,0
<b>Procedimental</b>						
<b>2.1 Nivel con que realiza los procedimientos de almacenamiento y conservación</b>	19	17,8	0	0,0	88	82,2
<b>2.2 Nivel con que realiza los procedimientos de higiene personal</b>	78	72,9	13	12,1	16	15,0
<b>2.3 Nivel con que realiza los procedimientos de transportación</b>	62	58,0	9	8,4	36	33,6
<b>2.4 Nivel con que realiza los procedimientos de manipulación</b>	30	28,1	36	33,6	41	38,3
<b>2.5 Nivel con que realiza los procedimientos de expendio</b>	28	26,2	34	31,8	45	42,0
<b>Actitudinal</b>						
<b>3.1 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de almacenamiento y conservación</b>	20	18,7	75	70,1	12	11,2
<b>3.2. Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de higiene personal</b>	81	75,7	16	15,0	10	9,3
<b>3.3 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de transportación</b>	32	29,9	16	15,0	59	55,1
<b>3.4 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de manipulación</b>	37	34,6	35	32,7	35	32,7
<b>3.5 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de expendio</b>	86	80,4	9	8,4	12	11,2

Al realizar el análisis de cada una de las dimensiones de la guía de observación, resultó que la dimensión más afectada fue la cognitiva, al predominar la categoría de no se observa en la mayoría de los indicadores. La más favorecida de las dimensiones fue la de actitudinal con la mayoría de los indicadores observados. (Tabla 2).

La variable de estudio capacitación para la manipulación de alimentos en el sector privado del Área de Salud Policlínico Universitario Rampa en la observación, no se observa en el 50% (53) de los manipuladores de alimentos en estudio. A esto le sucedió un 27% (29) en los que se observa poco, y se observa siempre en el 23% (25). (Figura 1)



**Figura 1.** Capacitación para la manipulación de alimentos en el sector privado según la observación científica.

Mediante la aplicación de la encuesta, en la dimensión cognitiva, predominó la categoría inadecuada en el conocimiento de las normas de almacenamiento y conservación (60,7%), las normas de transportación (79,4%), las normas de manipulación (62,6%) y las normas de expendio (53,2%). El 62,8% de los encuestados tiene adecuado conocimiento de las normas de higiene personal. Prevalece la categoría inadecuada en el 54,2 % (58) de los encuestados. (Tabla 3)

En la dimensión procedimental predomina poco adecuada en el 38,0%. En el indicador nivel con que realiza los procedimientos de manipulación (44,0%) fueron más frecuentes los manipuladores con nivel inadecuado. El nivel con que realiza los procedimientos de transportación de los alimentos es poco adecuado en el 65,4%. En el nivel con que realiza los procedimientos de higiene personal (77,6%) y con que realiza los procedimientos de expendio de los alimentos (61,7%) predomina la categoría adecuada. (Tabla 3).

En la dimensión actitudinal predomina la categoría de adecuada en el 51,0% (55) de los encuestados. Los indicadores con resultados más elevados en esta categoría fueron: nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de higiene personal (70,1%), actitud en el cumplimiento de las normas de transportación (64,5%), y actitud en el cumplimiento de las normas de almacenamiento y conservación (44,8%). (Tabla 3).

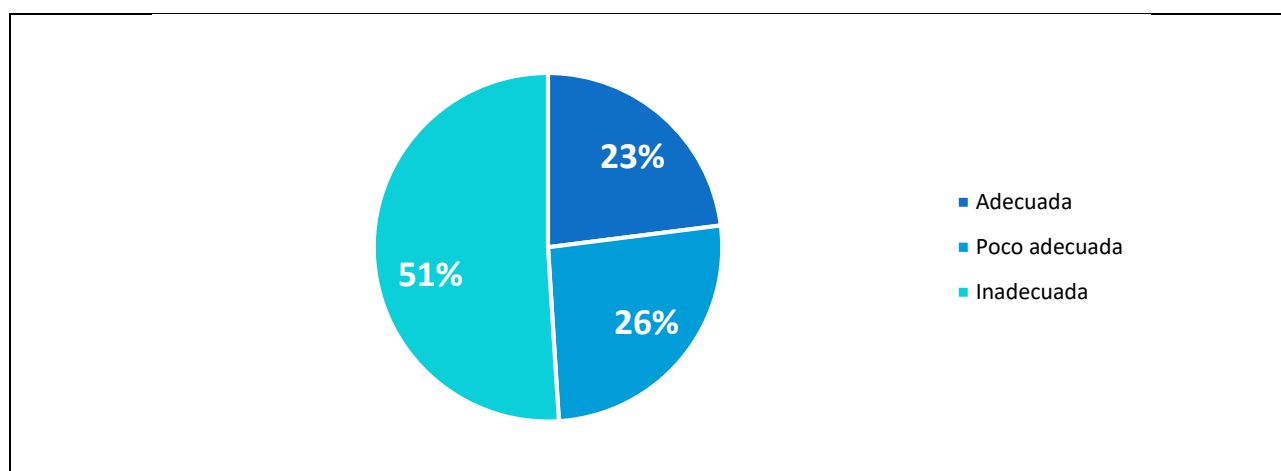
**Tabla 3:** Resultados de la aplicación de la encuesta a los manipuladores de alimento

Dimensiones e indicadores	Adecuada		Poco adecuada		Inadecuada	
	No.	%	No.	%	No.	%
<b>Cognitiva</b>						
<b>1.1 Nivel de conocimiento de las normas de almacenamiento y conservación</b>	26	24,3	16	15	65	60,7
<b>1.2 Nivel de conocimiento de las normas de higiene personal</b>	73	68,2	18	16,8	16	15,0
<b>1.3 Nivel de conocimiento de las normas de transportación</b>	12	11,2	10	9,4	85	79,4
<b>1.4 Nivel de conocimiento de las normas de manipulación</b>	22	20,6	18	16,8	67	62,6
<b>1.5 Nivel de conocimiento de las normas de expendio</b>	35	32,7	15	14,1	57	53,2
<b>Procedimental</b>						

Dimensiones e indicadores	Adecuada		Poco adecuada		Inadecuada	
	No.	%	No.	%	No.	%
<b>2.1 Nivel con que realiza los procedimientos de almacenamiento y conservación</b>	14	13,1	52	48,6	41	38,3
<b>2.2 Nivel con que realiza los procedimientos de higiene personal</b>	83	77,6	10	9,3	14	13,1
<b>2.3 Nivel con que realiza los procedimientos de transportación</b>	14	13,1	70	65,4	23	21,5
<b>2.4 Nivel con que realiza los procedimientos de manipulación</b>	20	18,6	40	37,4	47	44,0
<b>2.5 Nivel con que realiza los procedimientos de expendio</b>	66	61,7	31	28,9	10	9,3
<b>Actitudinal</b>						
<b>3.1 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de almacenamiento y conservación</b>	48	44,8	17	15,9	42	39,3
<b>3.2 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de higiene personal</b>	75	70,1	23	21,5	9	8,4
<b>3.3 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de transportación</b>	69	64,5	10	9,3	28	26,2
<b>3.4 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de manipulación</b>	38	35,5	37	34,5	32	30,0
<b>3.5 Nivel de actitud en el cumplimiento de las normas de expendio</b>	45	42,1	36	33,6	26	24,3

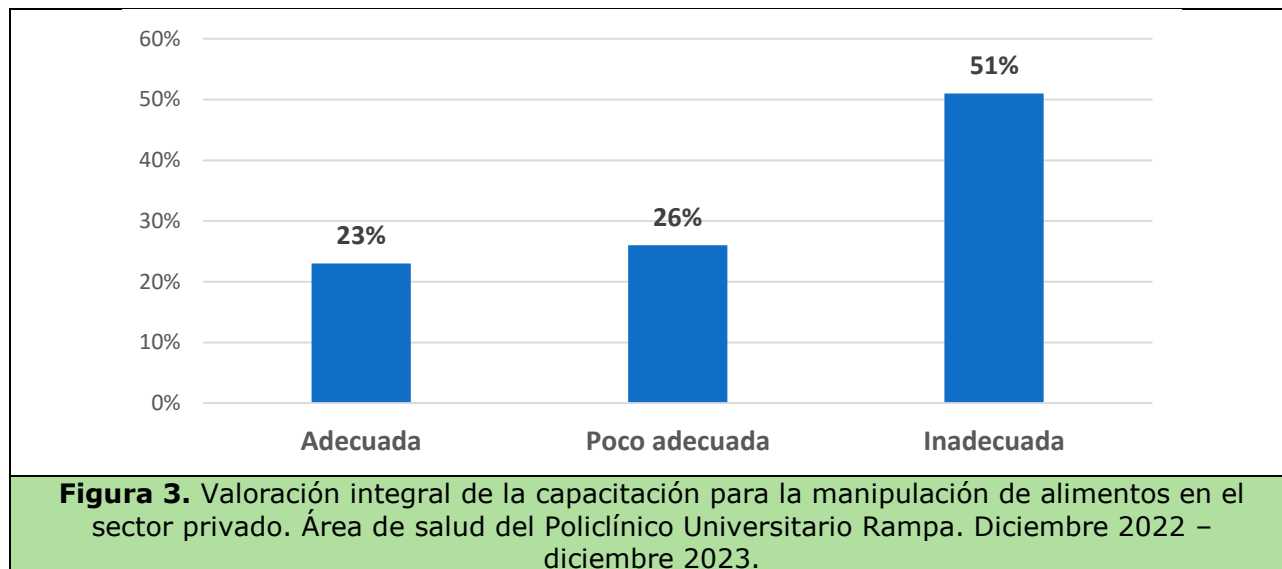
Al realizar el análisis de cada una de las dimensiones de la aplicación de la encuesta, resultó que la dimensión más afectada fue la cognitiva con un 60,7%, al predominar la categoría de no se observa en la mayoría de los indicadores. La más favorecida de las dimensiones fue la de actitudinal para un 51,0% con la mayoría de los indicadores observados. (Tabla 3).

La variable de estudio capacitación para la manipulación de alimentos en el sector privado del Área de Salud Policlínico Universitario Rampa es evaluada en la encuesta como poco adecuada en el 51,0%. Fue inadecuada en el 26,0% y adecuada 23,0% de los encuestados. (Figura 2).



**Figura 2.** Capacitación para la manipulación de alimentos en el sector privado según la encuesta.

En la valoración integral de los resultados obtenidos en los instrumentos aplicados, se aplicó la media aritmética a los valores que mostraron cada una de las dimensiones, con el fin de determinar cómo se califican de manera general. Se evaluó la variable como inadecuada por el 51,0% de los participantes en la investigación. (Figura 3).



Mediante la triangulación se obtienen el siguiente inventario de problemas y potencialidades:

#### **Problemas**

##### **Dimensión 1:** Cognitiva

- Conocimientos teóricos acerca de las normas de manipulación de alimentos.
- Dominio de las normas de almacenamiento y conservación.

##### **Dimensión 2:** Procedimental

- Cumplimiento de los procedimientos para manipular, transportar, almacenar y conservar los alimentos.

##### **Dimensión 3:** Actitudinal

- Cumplimiento de las normas de almacenamiento y conservación.

#### **Potencialidades**

- Actitud en el cumplimiento de las normas de higiene personal, transportación, manipulación y expendio.
- Consideran importante el trabajo en equipo.
- Identifican problemas y buscan las medidas para la su solución.
- Manifiestan buena comunicación y relaciones con sus compañeros de trabajo.
- Mantienen un clima de trabajo favorable.

## **DISCUSIÓN**

A fin de preservar la salud de la población, es necesario la vigilancia, control y capacitación de las personas encargadas del manejo de los alimentos. La capacitación al personal tanto en la gestión privada como estatal constituye una de las funciones esenciales que se tiene en cuenta para el mejoramiento de la manipulación de alimentos.

Los manipuladores deben recibir una combinación de conocimientos teóricos y prácticos para mejorar la capacidad de aprendizaje y las prácticas de seguridad alimentaria. Una vez recibidos los conocimientos deberán ponerlos en función y de esta manera disminuir las prácticas inadecuadas conjunto con la posible aparición de enfermedades transmitidas por esta vía.



En el presente estudio, se evidenció hallazgos sobre la descripción de las dimensiones de conocimientos, prácticas y actitudes en los manipuladores de alimentos en el área de salud del Policlínico Universitario Rampa.

Los datos recogidos en el estudio muestran que un gran porcentaje de los encuestados desconocen las normas de higiene personal y para el expendio de los alimentos por lo que aumenta el riesgo de la pérdida de inocuidad y la aptitud de los mismos. El aseo personal y la higiene en los manipuladores deben ser siempre impecables. Es muy importante que asean con frecuencia y mantengan el cabello, las manos y uñas siempre limpios y bien cuidados. Esto es necesario porque los gérmenes suelen acumularse debajo de las uñas, sobre la piel y entre el cabello.

Tales resultados tienen similitud con el estudio realizado por Pinto <sup>7</sup> quien reporta una tasa de 49,1 % de los conocimientos de higiene y manipulación de alimentos. Por el contrario, Castillo et al. <sup>8</sup> obtuvieron resultados elevados en el 68,6% de la población encuestada.

Las tasas menores de conocimientos adecuados se observaron en ítem como la correcta conservación de los alimentos y la identificación de los síntomas de la intoxicación alimentaria. Si bien muchos identificaron la diarrea como un síntoma, estos no tuvieron en cuenta los mareos, la fatiga o la parálisis. <sup>8</sup>

En ocasiones los manipuladores desconocen que la temperatura es indispensable para una adecuada conservación y mantener los alimentos en buenas condiciones, evitando el exceso de calor que puede provocar el desarrollo de microorganismos que afectan a los alimentos. En cuanto a los procedimientos que realizan los manipuladores, algunos autores <sup>9-13</sup> han reportado prácticas inadecuadas de higiene en comedores y centros de expendio.

El estudio de Nogueira et al. <sup>14</sup> reportó los resultados de una auditoría en un comedor universitario donde se detectaron prácticas inadecuadas en la temperatura de los alimentos, la ropa de los trabajadores y la higiene personal.

Suryani et al.<sup>15</sup> indica que la mayoría de los manipuladores se comportan de forma no segura durante la elaboración y preparación de los alimentos. Además, tanto ese estudio como el presente fueron similares en las calificaciones de los ítems dedicados al uso de prendas, uniforme limpio y uso de prendas.

La autora considera que las buenas prácticas de higiene son el conjunto de principios y los procedimientos necesarios para una manipulación segura e higiénica, las cuales serán implementadas en toda la cadena de producción y comercialización garantizando y protegiendo la salud de los consumidores.

Por último, la investigación expuso las actitudes de los manipuladores. La mayoría de los estudios publicados demuestran actitudes favorables de los trabajadores en el sector de la alimentación en cuanto a la higiene y la manipulación de los alimentos. La higiene es clave en cada una de las etapas del proceso de producción, distribución y almacenamiento de alimentos.

Teniendo en cuenta que la seguridad y protección de los consumidores debe ser prioridad, la implementación de las buenas prácticas de higiene en la industria de alimentos y bebidas se convierte en una necesidad. Cada una de las fases del proceso de producción debe seguir esas prácticas.

Desde la capacitación del personal que opera hasta la limpieza de los equipos deben cumplir estándares internacionales para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminación.<sup>16</sup> Son escasas las investigaciones que reportan actitudes negativas hacia la higiene de los alimentos.

La capacitación continua en el manejo de alimentos no solo es crucial para la seguridad alimentaria, sino que también se convierte en un elemento fundamental para la resiliencia de los sistemas agroalimentarios, especialmente en contextos de crisis. Este enfoque ha fomentado una mayor conciencia sobre la importancia de prácticas seguras en la manipulación de alimentos.<sup>17,18</sup>

Es esencial fomentar una cultura de higiene y seguridad alimentaria entre todos los actores involucrados. La investigación indica que, aunque muchos manipuladores muestran actitudes favorables hacia la higiene, existe una desconexión entre el conocimiento teórico y su aplicación práctica.<sup>19,20</sup>

Por lo tanto, es necesario implementar programas de capacitación continuos que refuercen no solo el conocimiento, sino también la práctica diaria de buenas costumbres higiénicas. Esto no solo protegerá la salud pública al reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, sino que también contribuirá a la sostenibilidad del sistema alimentario en su conjunto.<sup>20</sup>

## CONCLUSIONES

El diagnóstico realizado en el sector privado del Policlínico Universitario Rampa reveló niveles inadecuados en la capacitación sobre la manipulación de alimentos, que afecta a todos los procesos relacionados. Se destacó la necesidad de implementar programas de capacitación continua para fomentar hábitos de higiene y reducir enfermedades. Se identificaron problemas y potencialidades para mejorar el sistema actual.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Pérez J, Merino M. Alimento: qué es, clasificación, función y tipos [Internet]. Definición. De; 2021 [citado 2024 abr 4]. Disponible en: <https://definicion.de/alimento/>
2. Ávila S. Importancia de la manipulación de alimentos. Euroinnova [Internet]. 2023 [citado 2024 abr 4]. Disponible en: <https://www.euroinnova.edu.es>
3. Campus Virtual de Salud Pública. Manual para manipuladores de alimentos [Internet]. 2023 [citado 2024 abr 4]. Disponible en: <https://campus.paho.org/es/curso/manipuladores-alimentos>
4. Ibáñez A. Riesgo de contaminación en la manipulación de alimentos. Inoclean [Internet] 2021; [citado 2024 abr 4]. Disponible en: <https://inoclean.cl/contaminacion-alimentos/>
5. Instituto de Protección Radiológica. ¿Cuál es la importancia de la capacitación del recurso humano? [Internet]. 2023 [citado 2024 abr 4]. Disponible en: <https://www.iprlda.cl>
6. Equipo Editorial, Etecé. Diagnóstico Concepto.de [Internet]. 2021 [citado 2024 mayo 15]. Disponible en: <https://concepto.de/diagnostico>
7. Pinto-Delgado JP. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de los comedores de universidades de la ciudad de Quito. Rev Cubana Aliment Nutr [Internet]. 2021 [citado 3 Nov 2024];31(2). Disponible en: <https://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/1244>
8. Castillo J, Avelino A. Conocimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) y su relación con la contaminación de alimentos servidos en el hospital Guillermo Almenara Irigoyen [Tesis]. Perú: Universidad Privada Norbert Wiener; 2022 [citado 2024 ago 11]. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.13053/6774>
9. Guierrez ML, Balvín E, Álvarez M, Chanco K. Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en manipuladores de mercados de abasto del distrito de El Tambo, Huancayo, Junín. Rev Cienc Agroaliment. 2022;3(1). Disponible en: <https://revistas.uncp.edu.pe/index.php/jafs/article/view/1445>
10. Ochoa S, Ospina J, Venegas MA, Durango MM. Seguimiento a manipuladores de alimentos y su influencia en la preparación de alimentos listos para el consumo. Univ Salud [Internet]. 2024;26(1):1-9. Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/reus/v26n1/2389-7066-reus-26-01-1A.pdf>

11. García G. Prevenir enfermedades por contaminación de alimentos, un reto para la industria alimentaria [Internet]. The Food Tech. 2024 [citado 2024 ago 11]. Disponible en: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/prevenir-enfermedades-por-contaminacion-de-alimentos-un-reto-para-la-industria-alimentaria/>
12. Maraboli D, Duran S, Silva M. Comportamiento de la población chilena en las buenas prácticas de higiene. Rev Chil Nutr [Internet]. 2024 [citado 2024 ago 11];51(2). Disponible en: [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182024000200118](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182024000200118)
13. Arteaga-Solórzano RA, Armenteros-Amaya M, Quintana-García D, Martínez-Vasallo A. Evaluación de las buenas prácticas en la elaboración de queso artesanal en Manabí, Ecuador. Rev Salud Anim. [Internet]. 2021 Ago [citado 2024 Nov 03];43(2). Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0253-570X2021000200005&lng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0253-570X2021000200005&lng=es).
14. Nogueira J, Luz A, Fernández F, Danas N, Seabra L. Condiciones de manipulación alimentaria de los comedores universitarios. Rev Chil Nutr [Internet]. 2019 [citado 2024 ago 11]. Disponible en: [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182019000500527](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182019000500527)
15. Suryani D, Heru A. Factors associated with food safety practices on food handlers in primary school canteens. Unnes J Public Health [Internet]. 2019;8(1):1-9. Disponible en: <https://doi.org/10.15294/ujph.v8i1.22830>
16. Marinez P, Aguilar G, Ortiz A. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay. Rev Salud Pública Parag [Internet]. 2024 [citado 2024 ago 11];2. . Disponible en: [http://scielo.iics.una.py/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2307-33492019000200022](http://scielo.iics.una.py/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2307-33492019000200022)
17. Fekadu Y, Kinde MZ, Dagnaw GG, Dessalegn B, Dejene H, Gessese AT. Knowledge, Attitude, and Practices on Food Safety among Food Handlers Working in Public Food Service Establishments in Lemi Kura Subcity, Addis Ababa, Ethiopia. Biomed Res Int. 2024;2024:2675894.
18. Delva S, Marseille B, Foronda CL, Solomon AY, Pfaff T, Baptiste DL. Hand hygiene practices in Caribbean and Latin American countries: An integrative review. J Clin Nurs. 2023;32:2140-2154.
19. Alimentarius C. General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969. Codex Alimentarius Commission. 2020;5.2-6.  
López Cárcamo BR. Investigación: microorganismos en materias primas de establecimientos vs. capacitación a manipuladores en una universidad pública . AD [Internet]. 15 de noviembre de 2022 [citado 3 de noviembre de 2024];5(4.1):84-102. Disponible en: <https://cienciadigital.org/revistacienciadigital2/index.php/AnatomiaDigital/article/view/2392>

### CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

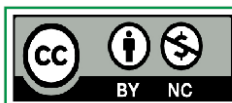
Windia Caridad Mestre Álvarez: Conceptualización, Metodología, Curación de datos, Investigación, Análisis formal, Redacción -borrador original, Redacción - revisión y edición.

### FINANCIACIÓN

No se recibió financiación para el desarrollo del presente estudio.

### CONFLICTOS DE INTERESES

No se declaran conflictos de intereses.



Los artículos de *Revista Cubana de Tecnología de la Salud* se comparten bajo los términos de la Licencia **Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0. Internacional**