

Inocuidad alimentaria: Alarma en la salud de integrantes de familias de la población del sub distrito de Tamborada, Cochabamba

Food safety: Alarm in the health of family members of the population of the subdistrict of Tamborada, Cochabamba

Segurança alimentar: Alarme na saúde dos familiares da população do subdistrito de Tamborada, Cochabamba

 Stefani Choquetopa Alcalá ¹

 Maria Lorena Orellana Aguilar ²

Resumen

Introducción. La desinfección, permite reducir el número de microorganismos en el ambiente por medios químicos, y/o métodos físicos y garantizar la inocuidad de los alimentos evitando su alteración. El objetivo fue determinar los aspectos y métodos de desinfección que utilizan las familias de Sud distrito Tamborada “A” en la gestión 2023. **Metodología:** El trabajo de investigación se desarrolló en el marco del enfoque cuantitativo, diseños; descriptivo, transversal, observacional, prospectivo, la población fueron 260 familias, los criterios de inclusión fueron integrantes del núcleo familiar que residan en el sub distrito de Tamborada “A” la recolección de datos fue a través de un cuestionario, posterior al consentimiento se procedió a registrar la información y generar la base de datos para su análisis estadístico. **Resultados:** se reporta que el 65,6 % conocen al menos una técnica básica de desinfección y que aplican en los alimentos antes de consumirlos, 50% utiliza la desinfección física con agua, no utiliza ningún método 46,9%, sin embargo, la deshidratación es desarrollada por el 21,9%, el 40,9% de las familias afirman que padecieron alguna enfermedad o sintomatología por consumir algún alimento en mal estado, carente en la manipulación, ausencia de desinfección. **Discusión.** En esta situación el trabajo de los profesionales de la salud es crucial ya que trabajan en estrecha interacción con la comunidad en el campo de la salud pública y, por lo tanto, estas variables influyentes deben tenerse en cuenta a la hora de decidir qué y cómo consumir los alimentos, y en consecuencia prevenir enfermedades prevenibles.

Palabras clave: Alimento, Desinfección, Enfermedad, Deshidratación, Inocuidad de alimentos

Abstract

Introduction. Disinfection makes it possible to reduce the number of microorganisms in the environment by chemical means or physical methods, and guarantee the safety of food by prevent-

Correspondencia a:

¹ Universidad técnica privada cosmos, Centro de Investigación de Salud Pública UNITEPC “CISPU”, Cochabamba – Bolivia.

² Universidad técnica privada cosmos, Centro de investigación de enfermería UNITEPC “CIDEU”, Cochabamba – Bolivia

Email de contacto:

stefanychoquetopaalcala@gmail.

lorena72014@gmail.com

Recibido para publicación:

11 de junio del 2023

Aceptado para publicación:

03 de diciembre del 2023

Citar como:

Choquetopa Alcalá S, Orellana Aguilar ML. Inocuidad alimentaria: Alarma en la salud de integrantes de familias de la población del sub distrito de Tamborada, Cochabamba. Recie UNITEPC. 2023;5(2):7-13.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

ing its alteration. The objective was to determine the aspects and disinfection methods used by the families of the Sud Tamborada "A" district in the 2023 administration. **Methodology:** The research work was developed within the framework of the quantitative approach, designs; descriptive, transversal, observational, prospective, the population was 260 families, the inclusion criteria were members of the family nucleus who resided in the sub-district of Tamborada "A" the data collection was through a questionnaire, after consent was obtained to record the information and generate the database for statistical analysis. **Results:** it is reported that 65.6% know at least one basic disinfection technique and that they apply it to food before consuming it, 50% use physical disinfection with water, 46.9% do not use any method; however, the Dehydration is developed by 21.9%, 40.9% of families affirm that they suffered from some illness or symptoms due to consuming food in poor condition, lacking in handling, lack of disinfection. **Discussion:** In this situation, the work of health professionals is crucial since they work in close interaction with the community in the field of public health and, therefore, these influential variables must be considered when deciding what and how to consume food, and consequently prevent preventable diseases.

Keywords: Food, Disinfection, Disease, Dehydration, Food safety.

Resumo

Introdução: A desinfecção permite reduzir o número de microrganismos no ambiente por meios químicos e/ou métodos físicos e garantir a segurança dos alimentos evitando a sua alteração. O objetivo foi determinar os aspectos e métodos de desinfecção utilizados pelas famílias do bairro Sud Tamborada "A" na gestão de 2023. **Metodologia:** O trabalho de investigação foi desenvolvido no âmbito da abordagem quantitativa, desenhos; descritivo, transversal, observacional, prospectivo, a população foi de 260 famílias, os critérios de inclusão foram membros do núcleo familiar que residiam no subdistrito de Tamborada "A" a coleta de dados foi mediante questionário, após obtenção de consentimento para registro das informações e gerar o banco de dados para análise estatística. **Resultados:** É relatado que 65,6% conhecem pelo menos uma técnica básica de desinfecção e que a aplicam nos alimentos antes de consumi-los, 50% utilizam desinfecção física com água, 46,9% não utilizam nenhum método, porém, a Desidratação é desenvolvida por 21,9%, 40,9% das famílias afirmam que sofreram com alguma doença ou sintoma por consumir alimentos em mau estado, falta de manuseio, falta de desinfecção. **Discussão:** Nesta situação, o trabalho dos profissionais de saúde é crucial, uma vez que trabalham em estreita interação com a comunidade no domínio da saúde pública e, portanto, estas variáveis influentes devem ser tidas em conta na decisão do que e como consumir alimentos e, consequentemente, prevenir doenças evitáveis. Doenças.

Palavras-chave: Alimentos, Desinfecção, Doença, Desidratação, Segurança alimentar

Introducción.

La inocuidad alimentaria, es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, por lo tanto, no representan riesgos para la salud. Esta condición involucra a varios actores (productores primarios, transformadores de alimentos, transportistas, comercializadores de alimentos y consumidor final) a lo largo de la cadena alimenticia hasta llegar al consumidor final, todos estos tienen la responsabilidad de asegurar que los alimentos sean inocuos (1).

La desinfección, consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración, hasta niveles que no puedan alterar la calidad y vida; además reducir el número de microorganismos en el ambiente por medios químicos y/o métodos físicos a un nivel que no comprometa la seguridad o idoneidad de los alimentos (2,3).

Sólo los alimentos seguros pueden satisfacer las necesidades nutricionales y promover una vida activa y saludable para todos. No hay seguridad alimentaria sin seguridad alimentaria (4).

Las enfermedades transmitidas por los alimentos suelen ser infecciosas o tóxicas y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que ingresan al cuerpo utilizando como vía el agua o alimentos contaminados (5).

Los CDC estiman que 48 millones de personas sufren enfermedades transmitidas por alimentos cada año, con 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes (6).

El suministro de alimentos estadounidense es uno de los más seguros del mundo, pero aún puede producirse intoxicación alimentaria si las personas ingieren alimentos contaminados. Algunas bacterias que causan intoxicación alimentaria son resistentes a los medicamentos antibacterianos, lo que significa que ciertos medicamentos no funcionan contra estas bacterias. Los antibióticos y los fármacos antimicóticos pueden salvar vidas, pero su uso puede provocar el desarrollo de microorganismos resistentes. La resistencia a los antimicrobianos se propaga en los seres humanos, los animales y el medio ambiente (7).

Se estima que cada año 600 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos son atribuibles a alimentos insalubres, lo que amenaza la salud humana y la economía. Afectan desproporcionadamente a personas vulnerables y marginadas, especialmente mujeres y niños. Asimismo, se estima que 420.000 personas en todo el mundo mueren cada año por comer alimentos contaminados. Asimismo, los niños menores de 5 años representan el 40% de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, lo que provoca 125.000 muertes cada año.

Las infecciones diarreicas afectan aproximadamente a 550 millones de personas y causan al menos 230.000 muertes cada año (8,9).

Un brote de enfermedad transmitida por alimentos (PBD) se define como un evento en el que dos o más personas desarrollan enfermedades similares después de consumir el mismo alimento, y los análisis epidemiológicos indican que el alimento es la fuente de la enfermedad (10).

Una de cada 10 personas en el mundo enferma por comer alimentos contaminados, lo que provoca un total de 420.000 muertes cada año, de las cuales 125.000 corresponden a datos referenciales de niños (11).

Según Ministerio de Salud y Deportes del Estado Plurinacional de Bolivia en diciembre de 2018, en asamblea general de la Comisión de Codex Alimentarius de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud declaró al 7 de junio como el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (9).

En este sentido la finalidad del estudio fue, determinar aspectos y métodos de desinfección utilizados por las familias de sub distrito Tamborada A, ubicada en Cercado, Cochabamba.

Metodología.

El trabajo de investigación se desarrolló según las características y propiedades del enfoque cuantitativo; los diseños de investigación fueron descriptivo, transversal, observacional y prospectivo; la población corresponde a 260 integrantes de familias del subdistrito de Tamborada A, Cercado, Cochabamba. Los datos fueron recolectados por medio de una encuesta de 20 preguntas mixtas; durante el segundo semestre de la gestión 2023; para luego ser consolidados en una base de datos, para su posterior procesamiento estadístico de frecuencias; cada miembro de familia quien decidió participar de manera voluntaria, fue informado respecto al trabajo de investigación.

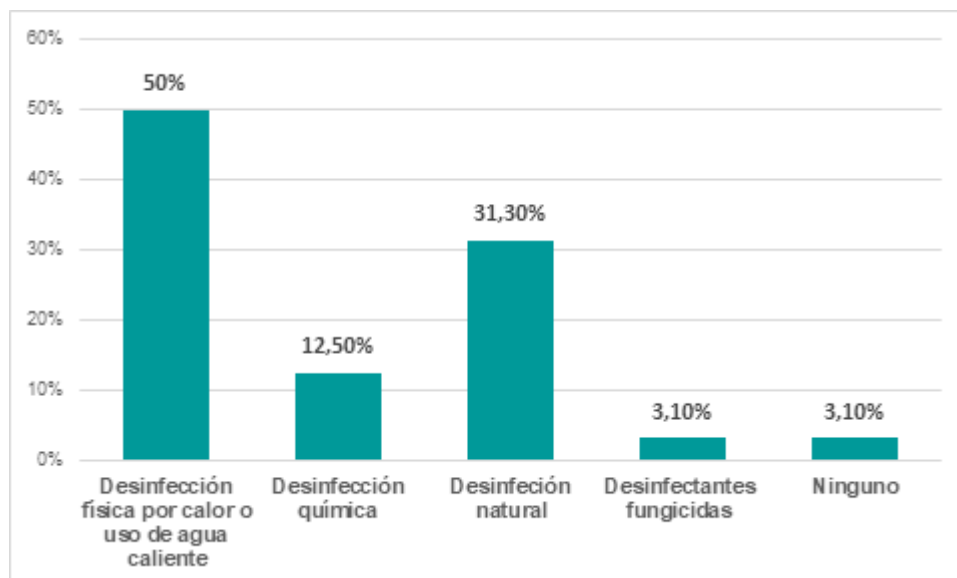
Resultados

Del estudio participaron en mayor proporción del sexo femenino 59,1% y el restante a masculino, asimismo las mujeres son quienes están más involucradas con la preparación de los alimentos.

Respecto a si conocen si existen técnicas de desinfección, se reporta el hallazgo de 65,6 % donde afirman que conocen al menos una técnica básica de desinfección y que aplican en los alimentos antes de consumirlos, mientras que 34,4% no conocen las diferentes técnicas de desinfección de los alimentos.

Entre los métodos más utilizados de desinfección en las familias son los siguientes, gráfico 1, el 50% utiliza la desinfección física con agua, 31,3% por desinfección natural son; el vinagre blanco, el limón, el bicarbonato de sodio y el aceite de árbol de té. 12,5% después desinfección química, 3,1% desinfección fungicidas 3,1% y finalmente el 3,1 % de las familias no aplican ningún método de desinfección.

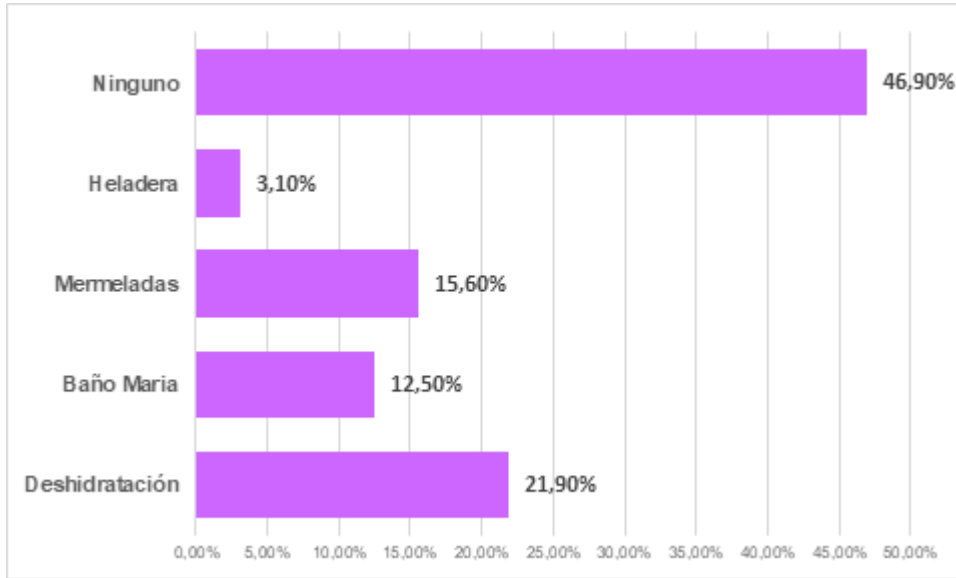
Gráfico 1. Principales métodos de desinfección que utilizan las familias del sub distrito Tamborada “A”



Fuente: Elaboración propia

El grafico 2, muestra los resultados del método de conservación que con mayor frecuencia utilizan las familias del Sub Distrito de Tamborada “A”. Señalar que la mayoría no utiliza ningún método 46,9%, sin embargo, la deshidratación es desarrollada por el 21,9%, mientras quienes hacen mermeladas alcanza a un 15,6%, baño María un 12,5% y la heladera es utilizada por el 3,1%.

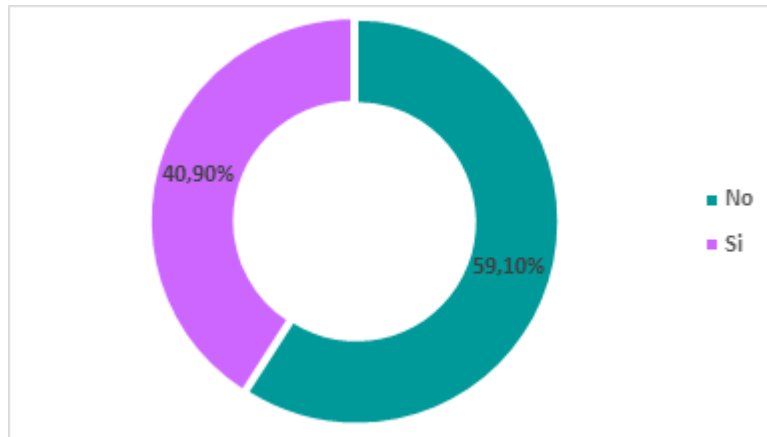
Gráfico 2. Métodos de conservación que utilizan las familias del sub distrito Tamborada "A"



Fuente: elaboración propia

Respecto a la consulta, si algún integrante del núcleo familiar, padeció enfermedades en los 3 últimos meses el cual se relaciona por consumir algún alimento en mal estado, carente en la manipulación, ausencia de desinfección o contaminado, gráfico 3, el 40,9% de las familias afirman que sí y correspondientemente el 59,1% indica que no.

Gráfico 3. Familias que refieren que padecieron enfermedades por consumir alimentos contaminados en el sub distrito Tamborada "A"



Fuente: elaboración propia

De todas las familias el 65,6 % conocen al menos una técnica básica de desinfección y el 34,4% no conocen las diferentes técnicas de desinfección en sus alimentos.

Discusión

El sexo femenino con mayor frecuencia está involucrado con la preparación de alimentos y son quienes participaron mayormente en el estudio; en comparación con otro estudio, donde hace referencia que el 84,9 por ciento de las mujeres quieren aprender la parte de la preparación de alimentos (12).

Según un trabajo de investigación en Chile del área de infectología los métodos más aplicados de desinfección de alimentos al momento de preparar alguna fruta o verdu-

ra, 86,3% corresponde lava bajo el agua, 12,5% la lava usando desinfectante y 1,2% las prepara sin lavar, mientras que en estudio los hallazgos hacer referencia a un 50% principalmente con agua, por lo tanto, coincide, sin embargo, la proporción es menor (13).

En relación al método de conservación, ya mayoría no utiliza, sin embargo, entre los que utilizan algún método la deshidratación se práctica en un 21,9%; este método mejora la calidad del color, el sabor y la textura del producto con requisitos mínimos de energía.

En consecuencia, la inocuidad alimentaria es importante, sin embargo, en esta cadena la labor del personal de salud es esencial, por el trabajo cercano que realiza en el campo de la salud pública; por lo tanto, se debe considerar aspectos socioculturales tan influyentes en las decisiones sobre qué consumir, y cómo consumir, lo cual puede prevenir enfermedades prevenibles.

Conflicto de interés

Los autores afirmamos que no existe conflicto de intereses en el presente artículo.

Referencias bibliográficas

1. SENASAG. Inocuidad Alimentaria [Internet]. [citado 15 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.senasag.gob.bo/index.php/institucional/unidades-nacionales/inocuidad-alimentaria>
2. FAO. Código internacional recomendado de prácticas principios generales de higiene de los alimentos [Internet]. 2003 [citado 15 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/y5307s/y5307s02.htm>
3. Sanchez JD, <https://www.facebook.com/pahowho>. Pan American Health Organization / World Health Organization. 2015 [citado 15 de diciembre de 2023]. OPS/OMS | Educación en inocuidad de alimentos: Glosario de términos. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0
4. Argentina.gov.ar [Internet]. 2019 [citado 15 de diciembre de 2023]. ¿Qué es la inocuidad alimentaria? Disponible en: <https://www.argentina.gov.ar/anmat/comunidad/que-es-la-inocuidad-alimentaria>
5. OMS. Inocuidad de los alimentos [Internet]. [citado 15 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
6. CDC. Centers for Disease Control and Prevention. 2023 [citado 15 de diciembre de 2023]. Microbios y enfermedades transmitidos por los alimentos. Disponible en: <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/foodborne-germs-es.html>
7. CDC. Centers for Disease Control and Prevention. 2023 [citado 15 de diciembre de 2023]. La resistencia a los antibióticos y los alimentos. Disponible en: <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/challenges/antibiotic-resistance.html>
8. Nations U. United Nations. United Nations; [citado 15 de diciembre de 2023]. Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos | Naciones Unidas. Disponible en: <https://www.un.org/es/observances/food-safety-day>
9. Ministerio de Salud y Deportes de Bolivia - Ministerio de Salud recomienda cinco

- acciones para la inocuidad de alimentos [Internet]. [citado 15 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.minsalud.gob.bo/3812-ministerio-de-salud-recomienda-cinco-acciones-para-la-inocuidad-de-alimentos>
10. Enfermedades transmitidas por alimentos - OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud [Internet]. [citado 15 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>
 11. Fernández S, Marcía J, Bu J, Baca Y, Chavez V, Montoya H, et al. Enfermedades transmitidas por Alimentos (Étas); Una Alerta para el Consumidor. Cienc Lat Rev Científica Multidiscip [Internet]. 13 de mayo de 2021 [citado 15 de diciembre de 2023];5(2):2284-98. Disponible en: <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/433>
 12. Gracia-Arnaiz M. Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. 2014;19(1):25-36. Disponible en: https://www.funcas.es/wp-content/uploads/Migracion/Articulos/FUNCAS_PS/019art03.pdf
 13. Diomedi A, Chacón E, Delpiano L, Hervé B, Jemenao MI, Medel M, et al. Antisépticos y desinfectantes: apuntando al uso racional. Recomendaciones del Comité Consultivo de Infecciones Asociadas a la Atención de Salud, Sociedad Chilena de Infectología. Rev Chil Infectol [Internet]. abril de 2017 [citado 15 de diciembre de 2023];34(2):156-74. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0716-10182017000200010&lng=es&nrm=iso&tlng=es