

# Guía “Buenas prácticas de inocuidad alimentaria” para el personal del servicio de alimentación de la “Casa Hogar Guayaquil”

## PROBLEMA

El personal del servicio de alimentación de la Casa Hogar Guayaquil, no ha sido capacitado sobre la correcta manipulación y preparación de los alimentos. Durante las visitas realizadas, se comprobó que no cumplían las normas básicas de inocuidad de alimentos. Además, se pudo observar que ofrecen un menú monótono a los niños y no realizan una correcta gestión de los desperdicios alimenticios. La implementación de buenas prácticas de inocuidad alimentaria garantizará que los niños se beneficien del valor nutricional de los alimentos asegurando un correcto crecimiento y desarrollo.

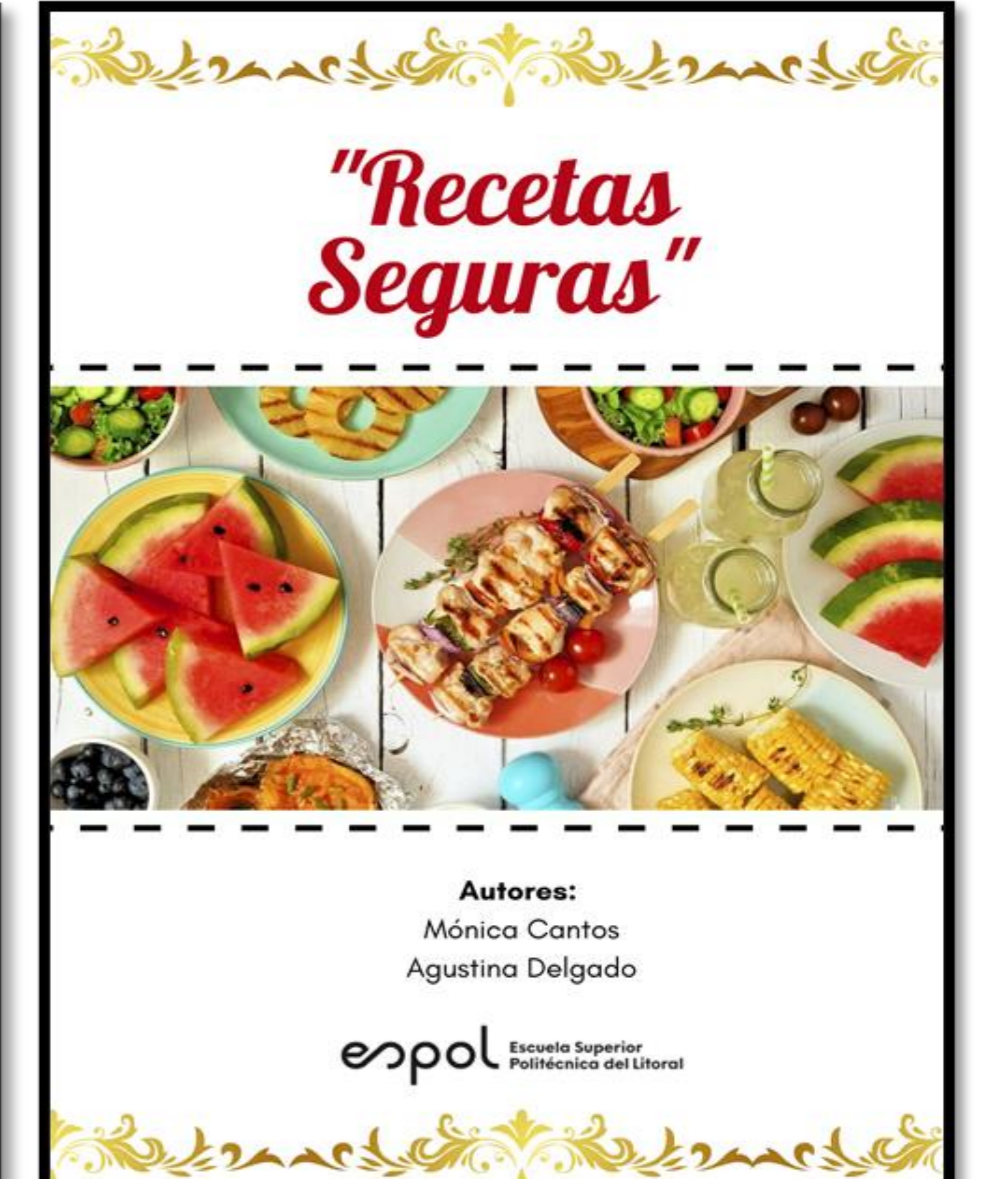
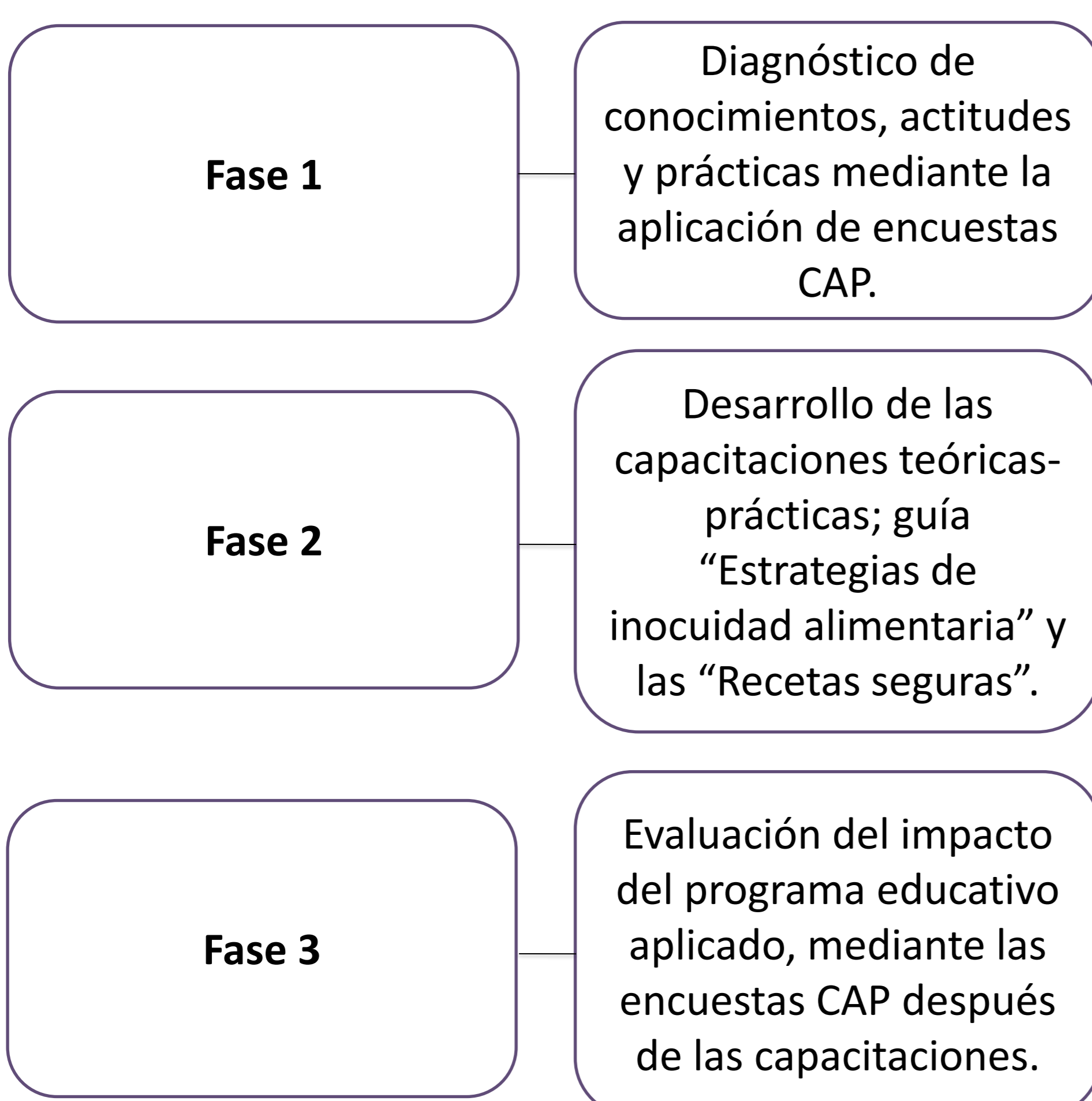


## OBJETIVO GENERAL

Crear un programa de inocuidad alimentaria en la “Casa Hogar Guayaquil” para la inclusión de buenas prácticas de manipulación de alimentos mediante evaluación de conocimientos, actitudes y prácticas de inocuidad en el personal encargado de la alimentación.

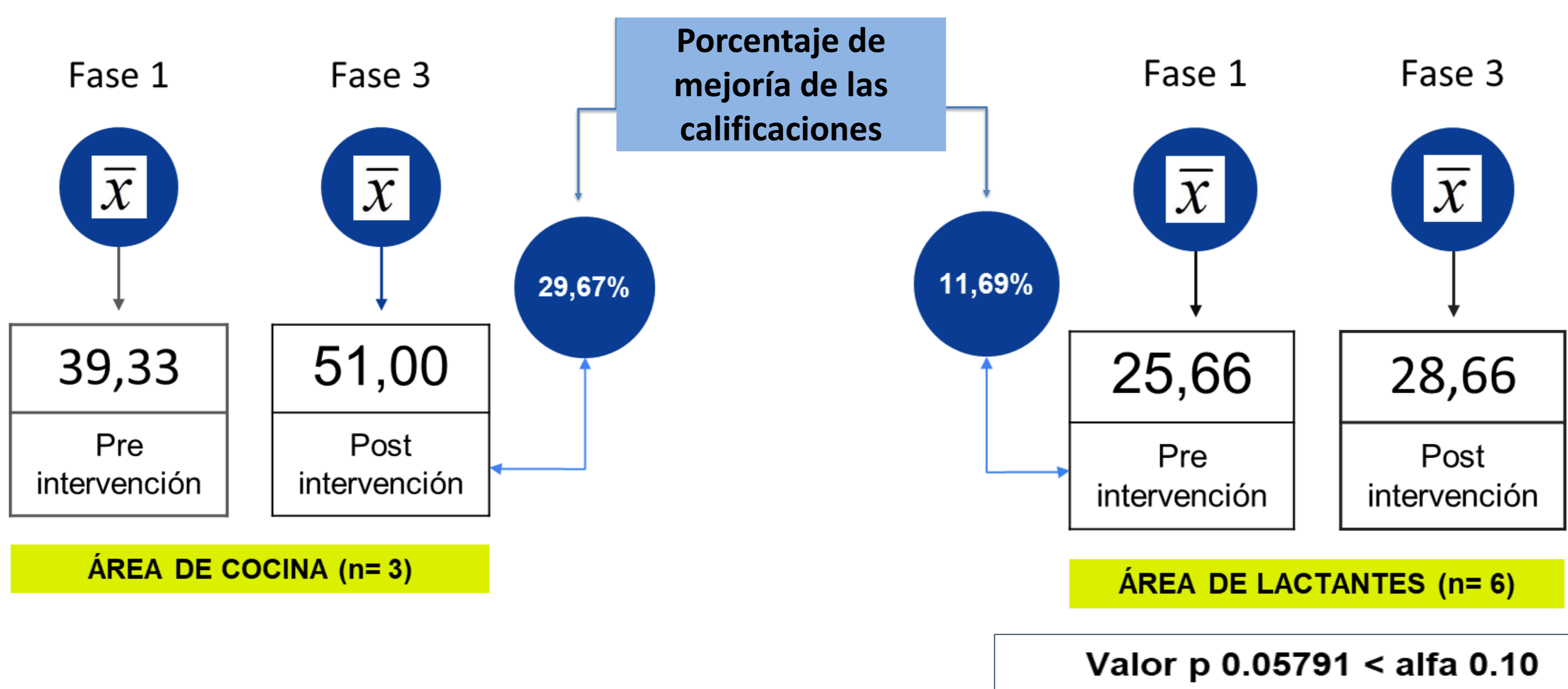


## PROPUESTA



## RESULTADOS

Medias de las calificaciones obtenidas en las respuestas de las encuestas CAP realizadas por el personal del servicio de alimentación de la Casa Hogar Guayaquil



## CONCLUSIONES

- Se determinó que el personal del servicio de alimentación de la Casa Hogar tenía conocimientos, actitudes y prácticas inadecuadas sobre inocuidad alimentaria. Lo cual, podría afectar directamente la salud gastrointestinal de los niños acogidos por esta casa hogar.
- Se comprobó que los talleres teórico-prácticos impartidos incrementaron los conocimientos, actitudes y prácticas de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en 29,67% y 11,69% en el personal del área de cocina y del área de lactantes, respectivamente.
- Con las guías y las recetas seguras, el personal del servicio de alimentación tendrá a su disposición la información necesaria para cumplir con buenas prácticas de manipulación de los alimentos y asegurar la inocuidad de los alimentos ofrecidos.
- Este proyecto puede ser replicado en las casas de acogida pertenecientes al MIES o a cualquier organización benéfica al cuidado de menores de edad. De esta forma, se lograría que el servicio de alimentación de estas casas de acogida ofrezcan alimentos seguros y saludables.