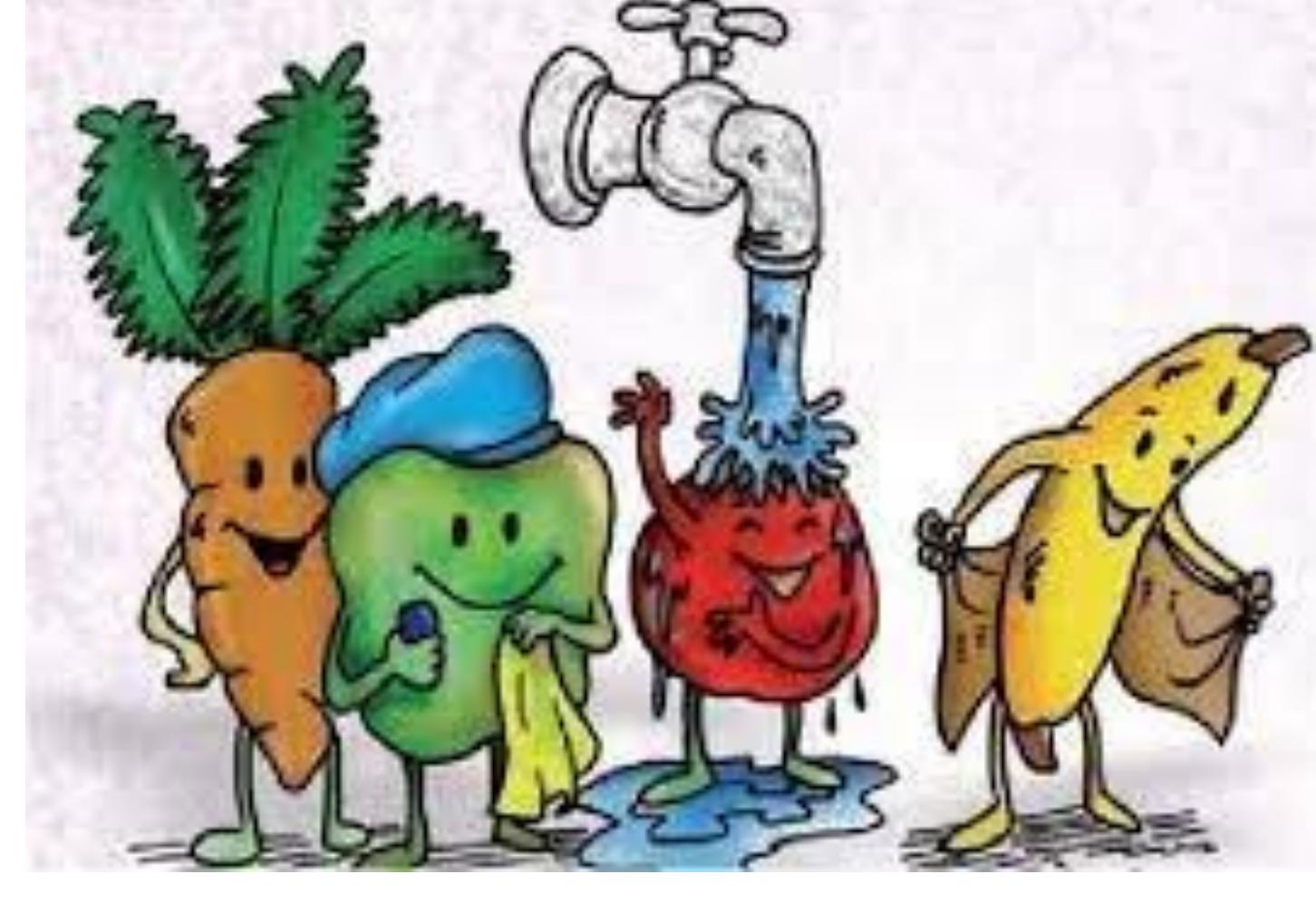


Recetario “Alimentos seguros para una mejor salud” abordando la inocuidad alimentaria como medida de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

PROBLEMA

El comedor comunitario de Monte Sinaí distribuye desayunos tres veces por semana a los niños de la zona. Sin embargo, las madres voluntarias que cocinan desconocen normas básicas de higiene e inocuidad alimentaria. Como resultado, el 46% de los niños de la comunidad han desarrollado parasitosis. Esto afecta a su crecimiento y desarrollo, a parte de generar un gasto económico para las familias.



OBJETIVO GENERAL

Desarrollar material educativo sobre inocuidad alimentaria para el comedor comunitario de Monte Sinaí que aseguren la inclusión de buenas prácticas de manipulación de alimentos mediante la evaluación de conocimientos, actitudes y prácticas de inocuidad de las voluntarias y madres de familia encargadas de la alimentación.



PROPIUESTA

Diagnóstico de conocimientos, actitudes y prácticas de inocuidad mediante encuestas CAP.

Fase 2

Toma de una segunda encuesta para determinar la efectividad e impacto de las sesiones teórico – prácticas sobre inocuidad.



Fase 1

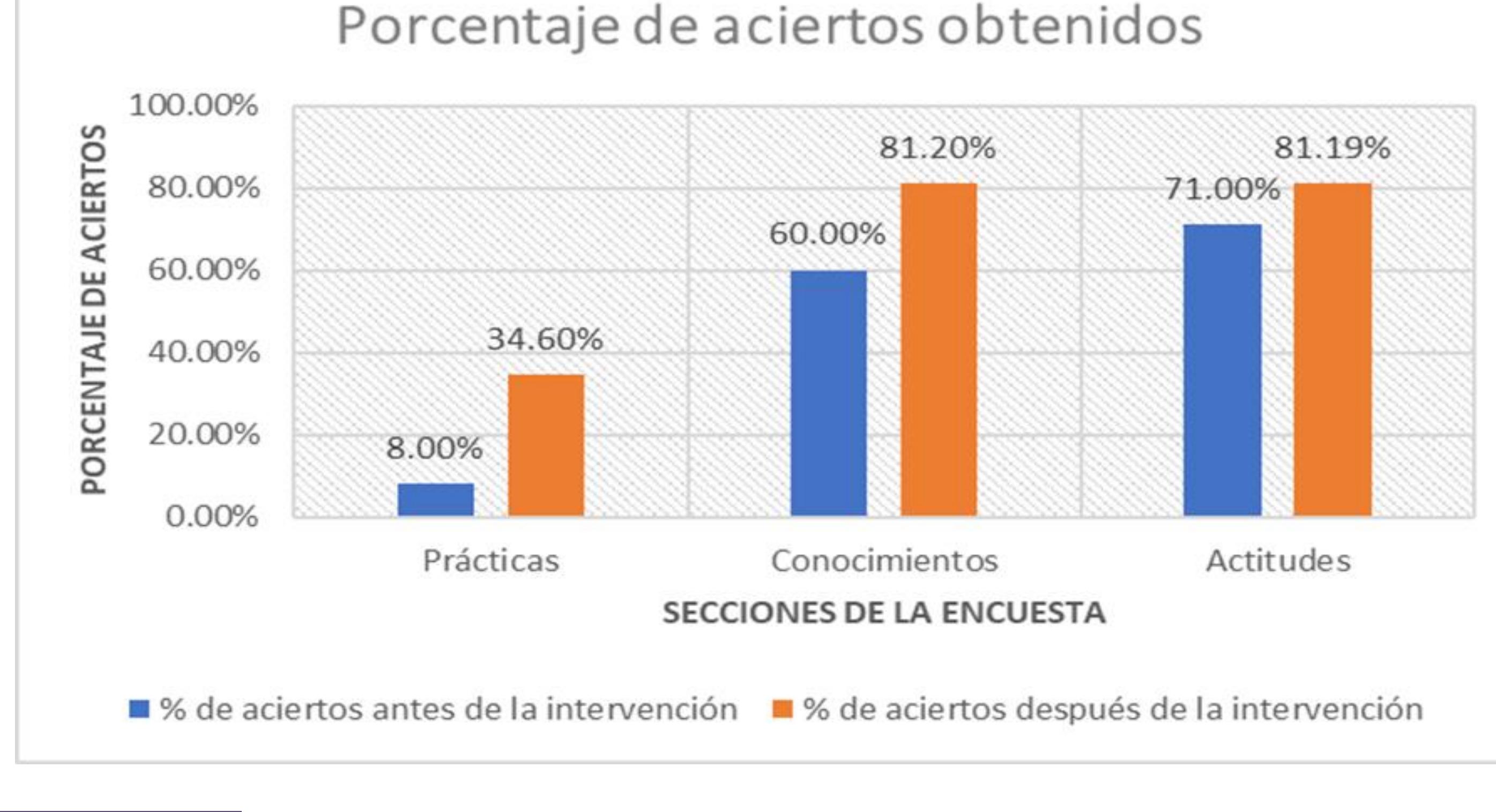
Sesiones de educación sobre inocuidad (teórico-prácticas), videos y entrega de recetario “Desayunos Seguros” en formato de Recetas Seguras.

Fase 3



RESULTADOS

Prácticas	p < 0.10	Conocimientos	p < 0.10	Actitudes	p < 0.10
-----------	----------	---------------	----------	-----------	----------



CONCLUSIONES

- Se elaboró un recetario seguro con énfasis en los puntos clave de la inocuidad alimentaria, asegurando la inclusión de buenas prácticas de manipulación de alimentos entre la comunidad.
- Los talleres de inocuidad alimentaria incrementaron conocimientos, mejoraron actitudes y prácticas en un 26.60%, 21.20%, 10.19%, respectivamente.
- Se elaboraron dos videos en YouTube que les permitió a las madres mejorar los conocimientos impartidos y también pueden ser usados como base para la educación del resto de la comunidad.