La ESPOL promueve los Objetivos de Desarrollo Sostenible

ESCUELAS QUE NUTREN CON SEGURIDAD: EVALUACIÓN E INTERVENCIÓN FAMILIAR EN INOCUIDAD Y NUTRICIÓN

PROBLEMA

La inocuidad alimentaria está ligada a la nutrición y seguridad alimentaria, pues el consumo de alimentos contaminados afecta especialmente a los niños. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) impactan a 1 de cada 10 personas cada año, y 2 de cada 5 casos corresponden a menores de cinco años, el grupo más vulnerable (OMS, 2022). En Ecuador, la diarrea por alimentos inseguros figura entre las diez principales causas de morbilidad infantil (MSP, 2023), con mayor incidencia en zonas urbanas periféricas. Este proyecto busca evaluar y fortalecer conocimientos, actitudes y prácticas sobre inocuidad en padres y niños del sur de Guayaquil.

OBJETIVOS GENERALES

Analizar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre inocuidad alimentaria y nutrición en niños de una escuela del sur de Guayaquil para el diseño de una intervención educativa que promueva hábitos alimentarios seguros y saludables en el entorno familiar.

METODOLOGÍA

Cuestionario CAP

Evaluación de cumplimiento de BMP mediante de check list de la receta.





Intervención Taller de las cinco claves de la inocuidad alimentaria.

Fase 2:



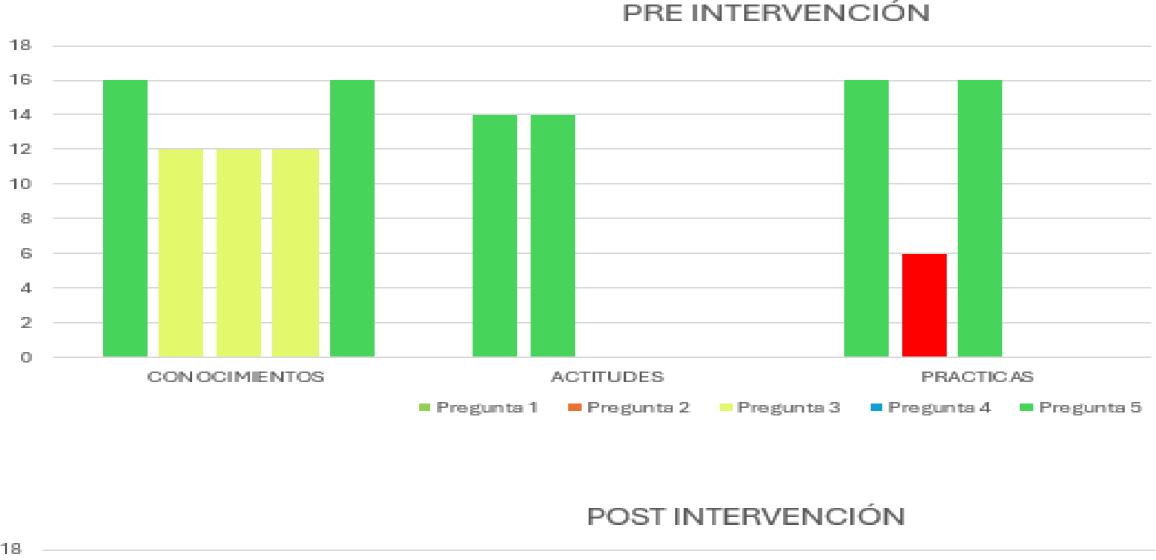
Evaluación de cumplimiento de BMP mediante de check list de ervención Fase3: Post intervenciór la receta.

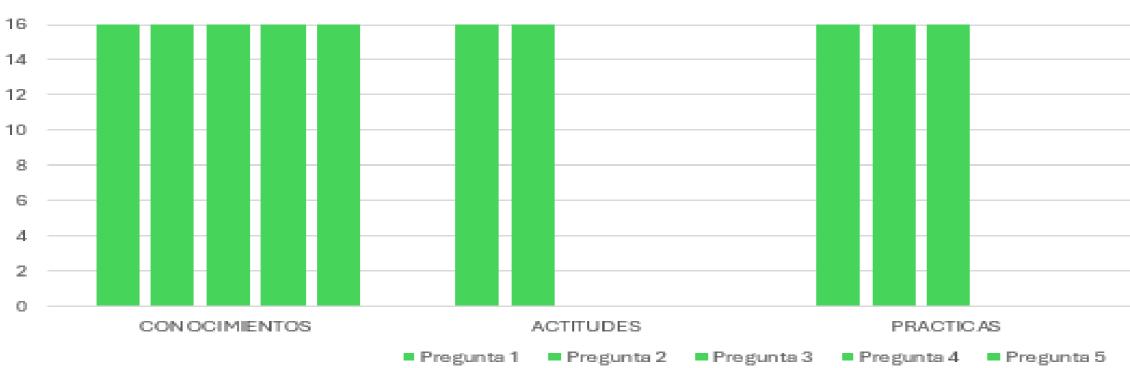
Re aplicación de encuestas CAP.

Análisis estadístico con R studio



RESULTADOS





En la evaluación inicial, solo 37,5% de los estudiantes refrigeraba los alimentos desde de su cocción, lo que representaba un alto riesgo sanitario según el umbral de la FAO (70%).

Además, en el ckeck list observacional se evidenció que la mayoría no cumplía con el lavado de manos antes y después de manipular alimentos.

Tras la intervención educativa, se alcanzó el 100% de cumplimiento en refrigeración de alimento cocidos, higiene de manos y manipulación con utensilios limpios. Con esto, se demostró que la capacitación logró mejorar significativamente las deficiencias y consolidar hábitos seguros en el grupo.

CONCLUSIONES



• La intervención educativa logró cumplir el objetivo general del estudio, mejorando significativamente los conocimientos, actitudes y prácticas de los estudiantes sobre la manipulación segura de alimentos, contribuyendo así a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.



• El uso de talleres participativos y actividades practicas demostró ser una estrategia efectiva y adecuada para la edad de los estudiantes, facilitando la comprensión y aplicaciones de las cinco clases de la inocuidad alimentaria



• La evaluación posterior a la intervención evidenció mejoras en todas las dimensiones evaluadas, con incrementos notables en aquellas áreas que presentaron mayores deficiencias en la fase inicial, alcanzando uniformidad las en respuestas del grupo.



