

LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO ARÍSTIDES BASTIDAS, ESTADO YARACUY.

MANUEL EDUARDO AZO PIÑA

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY)

Venezuela

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo, proponer un Programa de Capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy; se realizó bajo la modalidad de proyecto factible, con apoyo en un estudio de campo, cuya población estuvo conformada por catorce (14) docentes coordinadores de este programa en el municipio antes mencionado, con igual número para la muestra. La confiabilidad del instrumento aplicado se determinó usando el Alpha de Cronbach, resultando igual a 0,98, lo que quiere decir que es confiable. Luego de aplicado, se detectó la necesidad que tienen los docentes de conocer el proceso de elaboración de alimentos y todo lo que implica garantizar la calidad de los mismos, por lo cual se estimó la elaboración de un programa de capacitación para los docentes con función coordinadora del programa de alimentación escolar de todo el municipio. El estudio de factibilidad permitió demostrar la viabilidad de mercado, técnica y financiera. Luego del diseño, se concluyó que los docentes coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy, son quienes dirigen el proceso gerencial de manufactura de alimentos y por lo tanto, son los responsables de garantizar que éstos sean aptos para el consumo de los educandos, por lo que se recomienda llevar a la práctica la propuesta.

Palabras Clave:

Programa de Capacitación, Fabricación de Alimentos, Alimentación Escolar.

Recibido: 28/06/2018

Aceptado: 05/11/2018

GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN THE SCHOOL FEEDING PROGRAM OF THE ARISTIDES BASTIDAS MUNICIPALITY, YARACUY STATE.

MANUEL EDUARDO AZO PIÑA

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY)

Venezuela

ABSTRACT

The objective of the research was to propose a Training Program for Good Manufacturing Practices addressed to Coordinating Teachers of the School Feeding Program of the Aristides Bastidas Municipality, Yaracuy State. It was carried out under the modality of a feasible project, supported in a field study, whose population was constituted by fourteen (14) coordinating teachers of this program in the aforementioned municipality with the same amount for the sample. The reliability of the applied instrument was determined by using Cronbach's Alpha, being it equal to 0.98, which means that it is reliable. After applying it, the need the teachers have of knowing the food preparation process and all that involves ensuring the quality of them was detected. Therefore, the development of a training program for the teachers with coordinating function of the school feeding program for the entire municipality was estimated. The feasibility study allowed demonstrating the market, technical and financial viability. After the design, it was concluded that the coordinating teachers of the School Feeding Program of the Aristides Bastidas municipality, Yaracuy State, are the ones who direct the food manufacturing management process and, thus, they are responsible for guaranteeing these are suitable for the students's consumption, that is why, it is recommended to put the proposal into practice.

Key words:

Training Program, Food Manufacturing, School Feeding.

CONTEXTO DE ESTUDIO

Desde la aparición del hombre en la tierra, éste ha necesitado consumir alimentos que le provean de los nutrientes necesarios para poder mantener las funciones vitales de su existir, garantizando la alimentación, la evolución de la humanidad; cuando el hombre descubrió el manejo del fuego y su posterior domesticación, hace aproximadamente unos 400.000 años, transformó los alimentos convirtiéndolos en comida. Por lo que uno de los avances más difíciles hacia la civilización, fue el gran paso alimentario de lo crudo a lo cocido. Costó mucho esfuerzo que el hombre comenzara a cocinar, y cuando lo hizo se convirtió realmente en hombre, de allí las palabras del biólogo español Faustino Cordón (1979): “la cocina hizo al hombre” (p.38). El hecho culinario es fundamental en el proceso de humanización.

En este contexto, el someter los alimentos que recolectaba o cazaba al fuego, le sirvió para aumentar la digestibilidad y eficacia metabólica, sobre todo, para hacerlos más agradables al paladar, transformándolos en comida, convirtiendo su primera necesidad en placer. Con el transcurrir del tiempo, el hombre se ha convertido en un ser más exigente con los alimentos que consume, ya no sólo exige alimentos agradables al gusto, sino también a la vista y a la inocuidad de los mismos, obligándolo a desarrollar las Buenas Prácticas de Fabricación. Es un hecho cierto, que un alimento que no se maneje adecuadamente puede ser vehículo de transmisión de bacterias y microorganismos patógenos causales de enfermedades, por lo cual cobra relevante importancia la adopción de medidas y prácticas específicas para garantizar la inocuidad de los mismos.

En Venezuela, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) ha sido creado con el objetivo de contribuir con la permanencia y rendimiento académico de niños y niñas inscritos en los planteles públicos del territorio nacional. En tal sentido, Navarro (2009) indica que el tema de la alimentación escolar es muy delicado, porque forma parte de la enseñanza, el rendimiento y la buena salud de los niños; y para ello, dentro de las Instituciones Educativas se creó la figura del Docente Coordinador en el programa alimentario, para orientar el proceso de la recepción, elaboración, manipulación y servicio de los alimentos, con el fin de garantizar que los educandos pudiesen alimentarse de manera segura.

Es importante mencionar, que el Ministerio del Poder Popular para la Educación (2010), estableció los roles fundamentales que tiene el Docente Coordinador del Programa de Alimentación Escolar, entre los cuales se pueden mencionar: supervisar la calidad y cantidad del menú servido a los escolares, velar por el cumplimiento de los hábitos de higiene, cuidado de los materiales y equipo del comedor por parte de los estudiantes, así como verificar diariamente los platos servidos en el plantel y la matrícula atendida en el comedor. Además, él debe mantener el registro y control del inventario del equipo liviano y pesado, al igual que la dotación de uniformes para los elaboradores de los alimentos, como parte de una acción que asegura que los alimentos no sean contaminados; también se encarga de mantener actualizada la cartelera con la información sobre

normas de higiene de los alimentos y de orientar e integrarse a los Proyectos de Aprendizaje, vinculados con normas de higiene y requerimientos nutricionales.

Se puede destacar que estos roles, descritos anteriormente, van dirigidos a garantizar un excelente desempeño del Docente en esta área tan importante para los Educandos, centralizándose en la premisa de una alimentación sana, completa y balanceada para los niños y niñas; por ello, es primordial que los docentes con Función Coordinadora del Programa de Alimentación Escolar los conozcan, y sean garantes de la inocuidad de los alimentos que se sirven, a través de la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación.

En contraste con lo señalado, Maldonado (2010) asegura que los Docentes encargados del Programa de Alimentación Escolar en Venezuela no poseen, en su mayoría, formación alguna en el área alimentaria y de las Buenas Prácticas de Fabricación, dificultando la función de orientación, tanto para las personas que procesan los alimentos, como a los demás docentes de la Institución. Esto significa un problema dentro de las escuelas, debido a que los docentes encargados de los programas no se encuentran capacitados para desempeñar el rol de gerenciar los alimentos.

En el caso del Estado Yaracuy, Oropeza (2010) expresa que la mayoría de los Docentes encargados del PAE en las Instituciones educativas del estado, no poseen conocimientos suficientes que le permitan desempeñar con eficiencia la función asignada, trayendo como consecuencia la baja calidad de los alimentos que se sirven y dudas en cuanto a su inocuidad. De allí, que se puede reconocer la importancia del docente como coordinador del PAE, quien debe estar capacitado para desempeñar su función y de tal manera, asegurar la calidad y la eficiencia demostradas en la praxis de este cargo gerencial educativo y de servicio, para todo el colectivo estudiantil.

En las Instituciones Educativas del Municipio Arístides Bastidas, de acuerdo a entrevistas sostenidas con los Docentes Coordinadores del PAE, señalan que no poseen capacitación en el área alimentaria para desempeñar este cargo gerencial, el cual amerita el desarrollo del proceso de supervisión de la fabricación alimentaria y las prácticas de higiene, para garantizar que los alimentos no influyan negativamente sobre la salud de los educandos. Los Docentes coordinadores de estos programas deben garantizar la alimentación segura de los educandos, pero la realidad dentro de la mayoría de las instituciones educativas es otra, se ha evidenciado que existe una cantidad importante de docentes que no poseen conocimientos, tales como, Manejo de las Buenas Prácticas de Fabricación, Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, Características físico-químicas de los alimentos y los microorganismos que pueden crecer en éstos; todos ellos, referentes al aseguramiento de la calidad e inocuidad.

De allí, puede afirmarse la existencia de debilidades en el programa de alimentación escolar, desde el punto de vista de la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación, abarcando la producción, manipulación y servicio de los alimentos, ocasionando que los comensales (Estudiantes y demás personal de las Instituciones Educativas), puedan estar en un potencial riesgo de adquirir una Enfermedad de Transmisión Alimentaria (ETA); en el caso de los estudiantes, influiría de manera negativa en su rendimiento académico en el ambiente donde se desarrolla la praxis pedagógica.

Por ello, el presente estudio está centralizado en presentar un programa de capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes coordinadores del Programa de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy, como alternativa de respuesta a la situación problemática encontrada.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo General

Proponer un programa de capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

Objetivos Específicos

Diagnosticar la necesidad de la aplicación de un programa de capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

Determinar la factibilidad de Mercado, Técnica y Financiera del programa de capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

Caracterizar los elementos fundamentales de la capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, que serán dirigidos a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

REVISIÓN TEÓRICA

En este aspecto, se hace indispensable mencionar los antecedentes y aspectos teóricos que sustentan la investigación, entre los cuales se pueden citar:

Díez (2009), en investigación realizada en Costa Rica, en las 10 Instituciones Educativas que conforman la provincia Heredia, sobre Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) en los Comedores Escolares, tuvo como objetivo Analizar la aplicación de las BPF en los comedores escolares. El estudio se enmarcó en una investigación documental bibliográfica con un enfoque epistemológico, basado en la observación, el análisis de documentos, la hermenéutica y registros. El autor concluyó que los comedores escolares como círculo social, representan un factor de riesgo para la transmisión de microorganismos patógenos, a través de los alimentos y diversas infecciones potencialmente transmisibles entre los estudiantes, haciéndose necesarias la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación.

Esta investigación tiene relación con el presente estudio, porque se centraliza en la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación como base fundamental para garantizar que los alimentos consumidos por los estudiantes, hayan sido manipulados de una manera adecuada.

Por otra parte, Arenas (2009), en su estudio titulado Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, dirigido al Programa de Alimentación (PAE) de la Zona Educativa del Estado Amazonas, utilizando una población finita de 15 docentes, para la elaboración de un proyecto factible, apoyado en una investigación de campo en la cual se aplicó, para la recolección de la información, la técnica de la encuesta, y como instrumento el cuestionario, validado por juicio de expertos, llegó a la siguiente conclusión: los alimentos constituyen una necesidad inherente a los seres humanos, quienes tienen derecho a ingerirlos sanos y aptos. Desde que un alimento es ofrecido por la naturaleza, hasta que llega a formar parte de una bandeja de un comedor escolar, debe pasar por una serie de etapas y medidas que garanticen la seguridad de su consumo, y que impidan la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos, éstas representan una importante causa de morbilidad y mortalidad en todo el mundo.

La relación con este trabajo, se halla en que la manipulación de alimentos juega un papel fundamental dentro de los programas de Buenas Prácticas de Fabricación.

Por su parte Rodríguez (2010), en su trabajo Manual de Buenas Prácticas de Fabricación para los alimentos de las instituciones educativas del Municipio Urachiche, estado Yaracuy , enmarcado en un trabajo de campo de carácter descriptivo, estudió una población de 50 madres procesadoras de los comedores escolares, recabando los datos con la técnica de la encuesta, procesados en forma manual con su respectiva validación a través de juicios de expertos; él realizó un análisis de riesgos de cada una de las instalaciones, como mecanismo para

identificar los posibles peligros asociados con la producción, y así establecer las medidas preventivas para su control. Al evaluar los resultados de la inspección de los comedores, llegó a concluir que la aplicación de Buenas Prácticas de Fabricación, le permite elaborar los alimentos en condiciones favorables y aptas para el consumo de los escolares.

La citada investigación tiene correspondencia con el presente estudio en la aplicación del sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control en etapas de producción, la cual se ejecutará, desde luego en este trabajo, con la finalidad que proporcione buenos resultados al objeto de estudio.

De la misma manera, López y Rivero (2010), en un trabajo especial de grado realizado para obtener el título de Licenciados en Ciencia y Cultura de la Alimentación, de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY), con el título de: Programa formativo para las Buenas Prácticas de Manufactura, dirigido a las madres procesadoras de la Escuela Básica Luisa de Morales, municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy, cuyo tipo de investigación fue proyectiva, dirigida a 6 Madres Procesadoras, llegaron a concluir que las Buenas Prácticas de Manufactura, juegan un papel fundamental al momento del procesamiento de los alimentos, ya que éstas velan por la gestión de la calidad de los mismos, antes, durante y después de su fabricación.

El citado antecedente, tiene pertinencia en esta investigación, toda vez que se realizó en parte del campo de acción objeto de este estudio, por lo cual contribuirá a analizar de mejor manera la realidad del fenómeno a estudiar. De igual manera, el objeto del proyecto mencionado guarda relación con este estudio, ya que está orientado a la capacitación para la manipulación higiénica de los alimentos, la gestión de la calidad y todos los elementos de las Buenas Prácticas de Fabricación.

Desde el punto de vista de los referentes teóricos, se hace necesario definir la Capacitación, para ello se cita a Guerrero (2011), quien expresa que ésta es una actividad sistemática, planificada y permanente, cuyo propósito general es preparar, desarrollar e integrar a los recursos humanos al proceso productivo, mediante la entrega de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes necesarias para el mejor desempeño de todos los trabajadores en sus actuales y futuros cargos, y adaptarlos así a las exigencias cambiantes del entorno.

En términos generales, Capacitación se refiere a la disposición y aptitud que alguien observará en orden a la consecución de un objetivo determinado; básicamente, la capacitación está considerada como un proceso educativo a corto plazo, que utiliza un procedimiento planeado, sistemático y organizado, a través del cual el personal de una organización, por ejemplo, adquirirá los conocimientos y las habilidades técnicas necesarias, para acrecentar su eficacia en el logro de las metas que se haya propuesto la organización en la que se desempeña.

Como ya se ha dicho, la investigación está centrada en la capacitación en Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), por lo que es importante definirlas; según Gómez (2010), ellas son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Por ello, son un conjunto de procesos y procedimientos que controlan las condiciones operacionales dentro de un establecimiento, tendientes a facilitar la producción de alimentos inocuos. Las primeras normas surgieron en el año 1963, en Estados Unidos, a través de un programa conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO, por sus Siglas en Inglés) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), cuyos objetivos son: reguardar el bienestar y la salud de los consumidores al igual que garantizar la implantación de las prácticas equitativas comerciales del sector alimentos; motivar a las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales a la realización y coordinación de trabajos sobre normas alimentarias; establecer prioridades y guiar la ejecución de proyectos de normas y códigos y una vez que hayan sido aceptadas por éstas organizaciones, publicarlas en un Codex Alimentarius como normas y códigos de prácticas regionales o mundiales.

En este sentido, las Buenas Prácticas de Fabricación son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano. Son indispensables para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control; el cual consiste en un proceso sistemático dirigido a garantizar la inocuidad de los alimentos), de un programa de Gestión de Calidad Total o de un Sistema de Calidad como ISO 9000. Se asocian con el Control, a través de inspecciones del establecimiento; en resumen, las BPF establecen condiciones mínimas indispensables y necesarias, para asegurar la inocuidad de los alimentos y su calidad.

Por otra parte, es pertinente conceptualizar el programa que será abordado con la capacitación en Buenas Prácticas de Fabricación, éste es el Programa de Alimentación Escolar. Según Ruiz (2010), es un proyecto de Inversión Social, tiene como propósito esencial garantizar la atención alimenticia y nutricional a la población de niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes del Sistema Educativo Bolivariano, enmarcado en la visión integral y holística de la Educación Bolivariana como continuo humano, desde una perspectiva humanista y de protección integral; donde la acción pedagógica pertinente, fortalece y trasciende a la “Escuela” en su función pedagógica, al potenciar su compromiso y misión de formar los ciudadanos y ciudadanas de la nueva República.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

El presente trabajo se ubica en la modalidad de Proyecto factible, apoyado en una investigación de campo, tipo descriptiva para la fase diagnóstica, bajo un análisis sistemático de un problema de la realidad, en este caso permitió determinar el nivel de conocimientos de los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar, en cuanto a la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación en alimentos.

El universo de estudio estuvo conformado por los catorce (14) Docentes con Función Coordinadora del Programa de Alimentación Escolar, y dadas las características de esta población pequeña y finita, se tomaran como unidades de estudio e indagación a todos los individuos que la integran, como muestra.

El procedimiento metodológico incluye señalar la técnica e instrumentos utilizados para recolectar la información, en el caso de esta investigación se utilizó la técnica de la encuesta; de igual modo, para recopilar la información necesaria, se aplicó como instrumento un cuestionario diseñado a través de una escala formato, bajo la modalidad Likert, dirigida a los docentes con función coordinadora del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy, cuyas alternativas de respuestas son muy de acuerdo, de acuerdo, en desacuerdo, muy en desacuerdo.

Para la recolección de datos del presente estudio, se tomó como base la tabla teórica de variables y se aplicó un cuestionario conformado por un conjunto de ítems, a los docentes con función coordinadora del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

El instrumento en cuestión fue sometido a la validación de contenido, mediante el juicio de expertos en metodología, que en este caso se realizó con una docente especialista en metodología de la investigación, quien determinó a través del instrumento de validez, que el cuestionario de opinión recopile la información para diagnosticar la necesidad de un Programa de capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

Una vez recopilada la información, se procedió a la codificación y análisis de los datos. Se elaboraron las tablas respectivas para ubicar las frecuencias y porcentajes, las cuales facilitaron el análisis estadístico y la interpretación de los resultados. Las cifras obtenidas se presentan en tablas y en gráficos que permiten visualizar los resultados de las respuestas emitidas por los sujetos de estudio. Luego se establecieron las conclusiones del estudio diagnóstico.

El método que se utilizó para determinar la confiabilidad, fue el que se basa sobre la varianza de los ítems, dando como resultado 0,98, señalando que el instrumento es confiable. Una vez aplicado el instrumento, los datos fueron

categorizados, codificados y posteriormente tabulados, lo que permitió que la información recolectada en la aplicación del instrumento (cuestionario) a los sujetos de la muestra, fuese analizada mediante la técnica diagrama de barra y análisis descriptivo; esto permite emitir conclusiones pertinentes al diseño de un Programa de Capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

FASES DE LA INVESTIGACIÓN

Fase I: Diagnóstico de la Necesidad.

Se procedió a realizar un diagnóstico con el propósito de determinar las necesidades reales que tienen los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy, en lo relacionado al proceso de fabricación de Alimentos. Se utilizó una encuesta, se elaboró un instrumento de recolección de datos, el cual fue sometido a un estudio de validez y confiabilidad.

Fase II: Estudio de Factibilidad.

Esta fase fue de suma importancia para el éxito de la propuesta, consistió en la etapa de la toma de decisiones para la ejecución del proyecto. Se determinó la factibilidad de mercado, técnica y financiera de la propuesta, y se establecieron acciones a seguir para la administración del programa. Resultando para cada aspecto, que la puesta en marcha de la propuesta es viable.

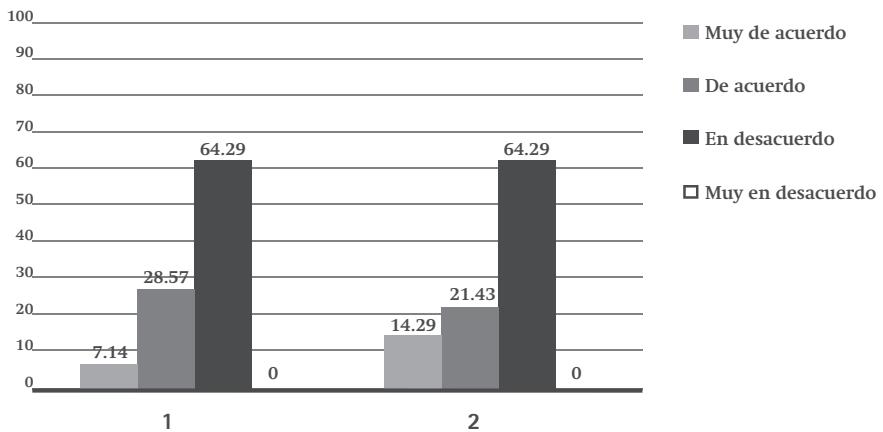
Fase III: Diseño de la Propuesta.

El diseño de la propuesta de un programa de capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy, fue organizado según la evaluación de las características individuales a través de los indicadores.

RESULTADOS

De acuerdo a las características del estudio y mediante el análisis descriptivo, se determinó el comportamiento de las variables y se establecieron los siguientes resultados:

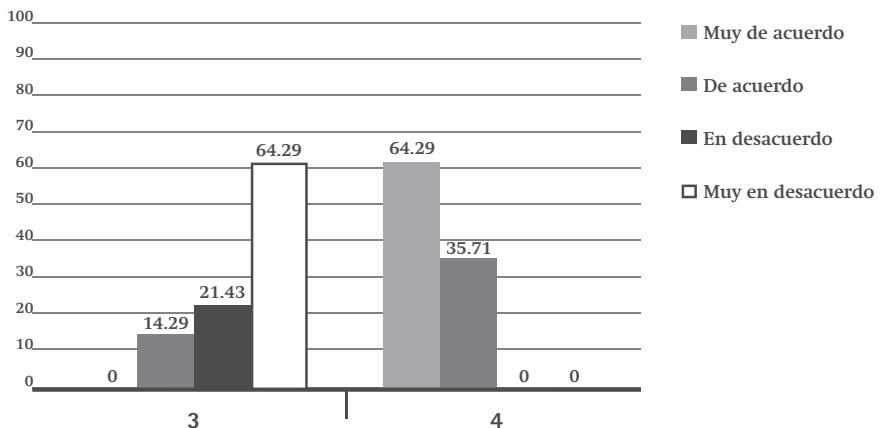
GRÁFICO 1: REPRESENTACIÓN GRÁFICA DEL INDICADOR: ORIGEN. ELABORADO CON LOS DATOS DE LA APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO. FUENTE: AZO (2013).



1. El origen de la materia prima determina la calidad del producto terminado.
2. Es necesario conocer el origen de la materia prima, para la obtención de alimentos de calidad.

De acuerdo a los resultados obtenidos, se evidencia que los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar, en su mayoría, desestiman la importancia que reviste conocer el origen de la materia prima, como un elemento que puede ayudar a garantizar la calidad de los alimentos servidos en los comedores escolares.

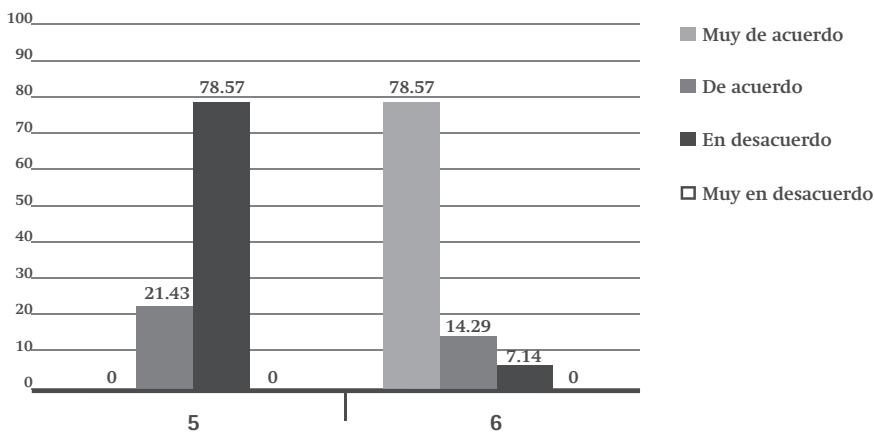
GRÁFICO 2: REPRESENTACIÓN GRÁFICA DEL INDICADOR: TRANSPORTE. ELABORADO CON LOS DATOS DE LA APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO. FUENTE: AZO (2013).



- 3.- Las condiciones del transporte de los alimentos influye en la calidad de los mismos.
- 4.- El inadecuado transporte de los alimentos puede ocasionar enfermedades de transmisión alimentaria a los consumidores.

En virtud de los resultados obtenidos en la aplicación del instrumento para la recolección de datos, el gráfico 2 expresa que los docentes no consideran importante las condiciones en las cuales se produzca el transporte de los alimentos; además que se encuentran conscientes de la importancia del transporte de cada rubro durante la cadena alimentaria, para su producción de manera segura, donde no se vea comprometida la salud de los estudiantes, pero no consideran importantes las condiciones higiénicas y óptimas en que éste se produzca.

GRÁFICO 3: REPRESENTACIÓN GRÁFICA DEL INDICADOR: ALMACENAJE. ELABORADO CON LOS DATOS DE LA APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO. FUENTE: AZO (2013).



- 5.- El inadecuado almacenaje de los alimentos ocasiona enfermedades a los consumidores.
- 6.- El adecuado almacenaje de los alimentos garantiza que se mantengan en óptimas condiciones.

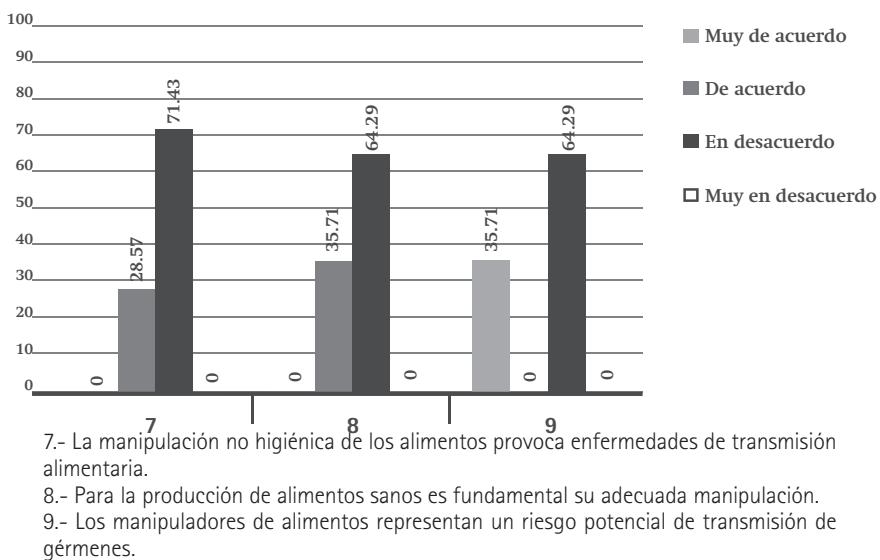
De acuerdo con los resultados, se puede decir que los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, consideran importante que los alimentos se almacenen de manera correcta, para así mantenerlos en óptimas condiciones; sin embargo, desconocen, en su mayoría, que producto del inadecuado almacenamiento de éstos puedan contaminarse de manera cruzada, física, química o biológicamente, además de crear las condiciones necesarias para que microorganismos patógenos inicien su proceso de crecimiento y puedan enfermar a los estudiantes.

Parafraseando lo expuesto por Rodríguez (2008), el correcto almacenaje de los alimentos, tanto en su forma de materia prima como de productos terminados, debe ser un punto de atención muy importante en los comedores escolares, ya que si se realiza de manera inadecuada, puede afectar su calidad y provocar enfermedades transmitidas por los alimentos; por lo tanto, debe procurarse mantener los alimentos ya cocidos a una temperatura adecuada, para conservar

sus características organolépticas (olor, sabor y textura) en óptimas condiciones, además de evitar el crecimiento de microorganismos patógenos que ocasionen brotes de ETA.

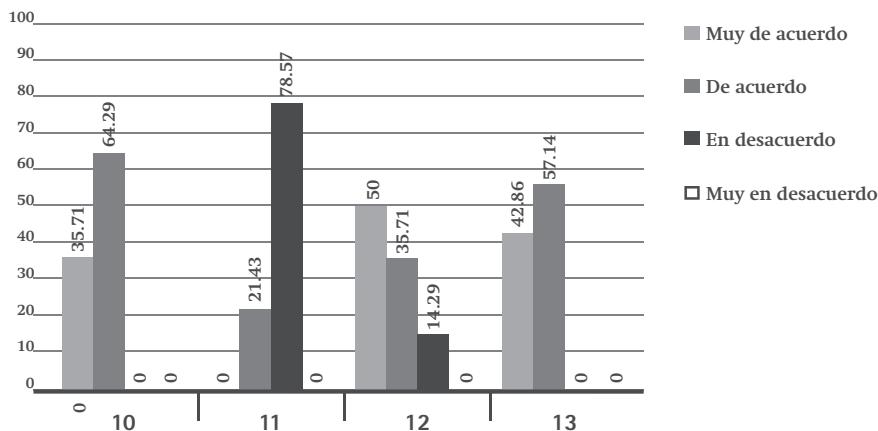
De la misma manera, debe considerarse el almacenaje de la materia prima como un período de reserva importante, porque allí pueden dañarse o perder sus características de frescura e inocuidad, afectando directamente la calidad del producto terminado. Por tal razón, se hace vital que los docentes, objetos de este estudio, conozcan las condiciones óptimas para el almacenamiento, tanto de la materia prima como de los alimentos ya procesados.

GRÁFICO 4. REPRESENTACIÓN GRÁFICA DEL INDICADOR: MANIPULACIÓN. ELABORADO CON LOS DATOS DE LA APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO. FUENTE: AZO (2013).



Según los resultados obtenidos, se puede asegurar que los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, desatienden la importancia que demanda la manipulación de los alimentos en los comedores escolares, ya que la mayoría expresa desacuerdo en que durante la producción de alimentos seguros, es necesaria la adecuada manipulación para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria, ocasionando que no se atienda esta importante práctica en los comedores de las instituciones educativas del municipio.

GRÁFICO 5. REPRESENTACIÓN GRÁFICA DEL INDICADOR: ELABORACIÓN. ELABORADO CON LOS DATOS DE LA APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO. FUENTE: AZO (2013).



10.- En la elaboración de los alimentos debe tenerse en cuenta las condiciones higiénicas de las instalaciones.

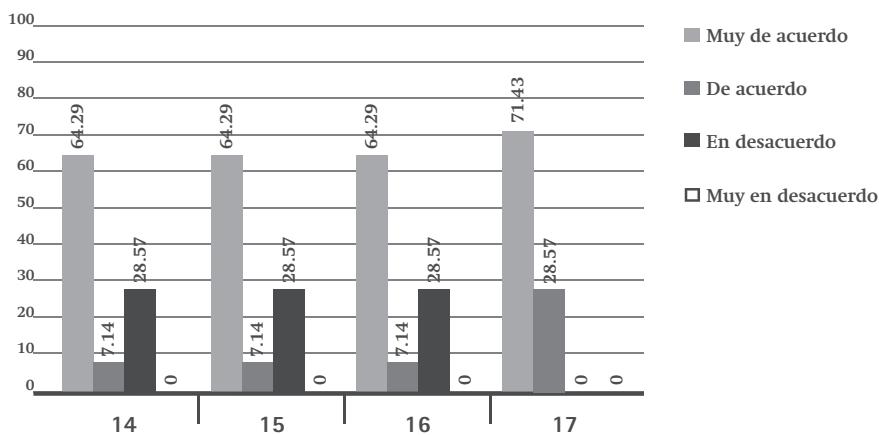
11.- En la elaboración de los alimentos, las condiciones higiénicas de los utensilios contribuye en su correcta elaboración.

12.- La inadecuada elaboración de los alimentos (en cuanto a sabor, olor, color y textura), ocasiona que éstos no sean consumidos por los estudiantes.

13.- Para la elaboración adecuada de los alimentos, es vital que el espacio físico del comedor esté en correcto estado.

Los resultados observados, expresan que los Docentes que coordinan el PAE en las instituciones educativas del municipio, poseen poca capacitación en materia de elaboración higiénica de los alimentos, toda vez que se observa en sus respuestas la tendencia a responder opciones fuera de la alternativa “muy de acuerdo”, evidenciando con esto que no comprenden los elementos fundamentales para garantizar la gestión de la calidad.

GRÁFICO 6. REPRESENTACIÓN GRÁFICA DEL INDICADOR: SUPERVISIÓN. ELABORADO CON LOS DATOS DE LA APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO. ELABORADO POR: AZO (2013).



14.- La supervisión durante la elaboración de los alimentos, contribuye en el mejoramiento de su producción.

15.- La supervisión en la elaboración de alimentos disminuye los riesgos de contaminación.

16.- La supervisión del Programa de Alimentación Escolar en las Instituciones educativas, debe ser ejecutada por un personal capacitado en las Buenas Prácticas de Fabricación.

17.- La falta de supervisión continua durante la elaboración de los alimentos ocasiona inconvenientes con la manipulación de éstos.

Los datos obtenidos, reflejan que los docentes, en su mayoría, valoran la supervisión como una función gerencial que puede prevenir la contaminación de los alimentos por su inadecuada manipulación, aunque debido a la existencia de cierta cantidad que no lo hace, se considera que se puede poner en riesgo la salud de muchos educandos que son beneficiados con este programa.

DISEÑO DE LA PROPUESTA

Denominación

Programa de capacitación para las Buenas Prácticas de Fabricación, dirigido a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar del Municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy.

Objetivo General

Capacitar a los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar, en Buenas Prácticas de Fabricación para la producción de alimentos seguros.

Objetivos Específicos

- Conocer los elementos más relevantes para la producción de alimentos inocuos.
- Distinguir las Buenas Prácticas de Fabricación y su importancia en la producción de alimentos.
- Reconocer la importancia de la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.
- Establecer el análisis de riesgos y puntos críticos de control en la fabricación de alimentos.

Estructura de la propuesta

Talleres

- Elementos para la producción de alimentos inocuos. 1 sesión de 4 horas.
- Las Buenas Prácticas de Fabricación. 2 Sesiones de 4 horas cada una.
- La Manipulación de los Alimentos. 2 Sesiones de 4 horas cada una.
- Sistema de Análisis de Riesgos. Dos sesiones de 4 horas cada una.

CONCLUSIONES

Las Buenas Prácticas de Fabricación están consideradas como acciones totalmente relevantes, orientadas a la prevención de riesgos de contaminación de alimentos, tanto de manera química, física o biológica, que comprometen y disminuyen las características de calidad del producto terminado.

Desde el punto de vista de la factibilidad de mercado, técnica y financiera, la propuesta diseñada resultó ser viable, por lo que no existieron elementos desde esta perspectiva, que limiten la ejecución de la misma.

De igual manera, se logró conocer que los Docentes Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar, desestiman la importancia de ciertos elementos que se consideran infaltables en la elaboración de alimentos, entre estos resaltan, el origen de la materia prima, la cual forma parte de la gestión de la calidad del alimento, y el estudio de trazabilidad, tan importante para que el producto final sea inocuo.

Finalmente, se encuentran conscientes de muchos elementos importantes inherentes a las BPF, como por ejemplo el transporte de los alimentos, el cual

debe ser considerado con mayor atención higiénica y técnica dentro de la cadena alimentaria para la producción de alimentos seguros, de tal manera que no se vea comprometida la salud de los estudiantes; también, desconocen que debido al inadecuado almacenamiento de los alimentos, éstos pueden contaminarse, demostrando además que poseen poca capacitación en materia de elaboración higiénica de los alimentos.

REFERENCIAS

- Arenas, T. (2009). *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos dirigido al Programa de Alimentación (PAE) de la Zona Educativa del Estado Amazonas.* Trabajo Especial de grado no publicado. Amazonas.
- Cordón F, (1979). *Cocinar Hizo al Hombre* (3ra Ed.). Barcelona: Tusquets.
- Díez, J. (2009). *Aplicación de las BPM en los comedores escolares de las Instituciones Educativas que conforman la provincia Heredia.* Trabajo Especial de grado no publicado. Costa Rica.
- Gómez, R. (2010). *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* (5ta ed.). Argentina: Editorial Dunken.
- Guerrero, C. (2011). *La Capacitación Docente: formación Continua.* (1era ed.). Lima: QuadGraphics.
- Maldonado, J. (2010). *Propuesta de mejoramiento del programa de alimentación escolar. Año 2010.* Trabajo de Ascenso no publicado, Universidad Nacional Abierta, centro local Caracas.
- Ministerio del Poder Popular para la Educación (2010): *El Docente Coordinador del Programa de Alimentación Escolar. Roles fundamentales.* Caracas.
- Navarro, H. (2009). *Ministerio del Poder Popular para la Educación: Programa de Alimentación Escolar.* Caracas.
- Oropeza, N. (2010). *Funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el Estado Yaracuy.* Trabajo Especial de grado no publicado. Universidad Nacional Experimental del Yaracuy. San Felipe.

Rivero L. y López S. (2010). *Programa Formativo para las Buenas Prácticas de Manufactura, dirigido a las madres procesadoras de la Escuela Básica Luisa de Morales, municipio Arístides Bastidas, Estado Yaracuy*. Trabajo Especial de Grado no publicado, Universidad Nacional Experimental del Yaracuy. Venezuela.

Rodríguez, M. (2008). *Las Buenas Prácticas de Manufactura en los Comedores Escolares* (1era ed.). Colombia: Produmedios.

Rodríguez, R. (2010). *Manual de Buenas Prácticas de Fabricación para los alimentos de las instituciones educativas del municipio Urachiche, estado Yaracuy*. Informe Especial de Pasantías. Instituto Universitario de Tecnología del Yaracuy.

Ruiz, M. (2010). *Manual de Organización y de Normas Técnicas para la Gestión del PAE*. Trabajo Especial de grado no publicado. Universidad Nacional Abierta. Caracas.

Ítem(s)	Muy de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Muy en desacuerdo
1.- El origen de la materia prima determina la calidad del producto terminado. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.- Es necesario conocer el origen de la materia prima para la obtención de alimentos de calidad. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.- Las condiciones del transporte de los alimentos influye en la calidad del mismo. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.- El inadecuado transporte de los alimentos puede ocasionar enfermedades de transmisión alimentaria a los consumidores. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.- El inadecuado almacenaje de los alimentos ocasiona enfermedades a los consumidores. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.- El adecuado almacenaje de los alimentos garantiza que se mantengan en óptimas condiciones. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.- La manipulación no higiénica de los alimentos provoca enfermedades de transmisión alimentaria. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.- Para la producción de alimentos sanos es fundamental su adecuada manipulación. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.- Los manipuladores de alimentos representan un riesgo potencial de transmisión de gérmenes. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.- En la elaboración de los alimentos debe tenerse en cuenta las condiciones higiénicas de las instalaciones. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.- En la elaboración de los alimentos, las condiciones higiénicas de los utensilios contribuye en su correcta elaboración. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.- La inadecuada elaboración de los alimentos (en cuanto a sabor, olor, color y textura) ocasiona que éste no sea consumido por los estudiantes. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.- Para la elaboración adecuada de los alimentos es vital que el espacio físico del comedor esté en correcto estado. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.- La supervisión durante la elaboración de los alimentos contribuye en el mejoramiento de su producción. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.- La supervisión en la elaboración de alimentos disminuye los riesgos de contaminación. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.- La supervisión del Programa de Alimentación Escolar en las Instituciones educativas debe ser ejecutada por un personal capacitado en las Buenas Prácticas de Manufactura. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.- La falta de supervisión continua durante la elaboración de los alimentos ocasiona inconvenientes con la manipulación de éstos. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.- Participaría en la ejecución de un programa para las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Manuel Eduardo Azo Piña: Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación (UNEY); Profesor especialista en Matemática (UPEL); Magister Scientiarum en Gerencia y Liderazgo en la Educación (UFT); Doctorando en Ciencias de la Educación (UFT); Docente Ordinario Instructor Tiempo Completo en la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, adscrito al Espacio Académico Ciencia y Cultura de la Alimentación en las áreas: Matemáticas y Estadística Aplicada, Ciencias Físicas Aplicadas, Buenas Prácticas de Fabricación.

E-mail: mazo@uney.edu.ve