



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE MEDICINA



**CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE
CAFETINES ESCOLARES CON BASE A LA NORMATIVA “CAFETINES
SALUDABLES” DEL MINISTERIO DE EDUCACION, MUNICIPIO DE
MEJICANOS, JULIO DE 2017.**

AUTORES.

HERNANDEZ AVALOS, JAQUELINE BEATRIZ	HA12033
IRAHETA CRUZ, FLOR DE MARÍA	IC09004
QUINTANILLA SANCHEZ, WENDY ONEYDA	QS12005

ESCUELA DE TECNOLOGIA MÉDICA
CARRERA DE NUTRICION.

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, C.A. 2017

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE TECNOLOGIA MÉDICA
CARRERA DE NUTRICION

CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE
CAFETINES ESCOLARES CON BASE A LA NORMATIVA “CAFETINES
SALUDABLES” DEL MINISTERIO DE EDUCACION, MUNICIPIO DE MEJICANOS,
JULIO DE 2017.

Seminario de graduación elaborado por:

Hernández Avalos, Jaqueline Beatriz	HA12033
Iraheta Cruz, Flor de María	IC09004
Quintanilla Sánchez, Wendy Oneyda	QS12005

Previo a Optar al título de
LICENCIATURA EN NUTRICION

ASESORA:

Licda. Luz Amada Cáceres de Pérez.

El Salvador, Octubre de 2017

AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

RECTOR:

Msc. ROGER ARMANDO ARIAS

VICERECTOR ACADÉMICO:

Dr. MANUEL DE JESUS JOYA ABREGO

**AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE EL
SALVADOR**

DECANA:

DRA. MARITZA MERCEDES BONILLA DIMAS

VICEDECANA:

LICDA. NORA ELIZABETH DE AMADO

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE TECNOLOGÍA MÉDICA:

LICDA. DALIDE DE LINARES

DIRECTOR DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN:

LIC. GUSTAVO RUIZ

AGRADECIMIENTOS

A DIOS por habernos permitido un logro más en nuestras vidas, Gracias señor por habernos tomado de tu mano, por ser la luz que nos ha guiado por el camino del bien, gracias por darnos la fuerza que necesitábamos para seguir adelante, gracias por tendernos tu mano y demostrarnos que no estamos solos y por hacernos entender que nunca es tarde para lograr lo que nos proponemos.

A mis padres, José Ricardo Hernández Gutiérrez y Reina del Carmen Avalos Miranda por ser mi apoyo incondicional en todo el trayecto de mis estudios, gracias a sus consejos, a sus palabras alentadoras las cuales me ayudaron a darme fuerzas y a continuar a lo largo de mi carrera, a mi hermana **Verónica Jamileth Hernández Avalos**, por su apoyo y su ánimo durante mi formación.

A mis **amigas y compañeras de tesis, Wendy Quintanilla, Rebeca Alvarenga, y Flor Iraheta** por ser incondicionales, gracias por tantos gratos momentos, por apoyarme y por estar conmigo cuando siempre necesite de su linda amistad.

A mi **asesora de tesis Licda. Luz Amada de Cáceres**, por su tiempo, dedicación, y paciencia que nos dedicó durante todo el proceso de la realización de la tesis.

JAQUELINE BEATRIZ HERNANDEZ AVALOS

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, **doy gracias a Dios todo poderoso y eterno**, por darme la fortaleza, la perseverancia, la sabiduría y la gran oportunidad de culminar mis estudios en EL ALMA MATER.

A mi madre Ana Cecilia Cruz de Iraheta, por ser esa mujer luchadora que con su esfuerzo y el sudor de su frente ha logrado ver un paso más en mi vida profesional, **a mi hermana Deisy Iraheta**, por su apoyo incondicional, y a todos **mis hermanos que** de una u otra manera me han apoyado y animado a lo largo de mi carrera.

A mis amigas y compañeras de tesis, Wendy Quintanilla, Jaqueline Hernández y a Rebeca Alvarenga, por compartir conmigo momentos especiales, de aprendizaje, de dificultad, de alegría, de tristeza, y que, a pesar de todo, ahí estuvieron para apoyarme y motivarme siempre, gracias por su amistad sincera e incondicional.

A mi asesora de tesis Licda. Luz Amada de Cáceres, por todo su apoyo, acompañamiento y recomendaciones en todo el proceso de tesis, la cual fue testigo del gran esfuerzo y arduo trabajo del equipo investigador.

A cada uno de los docentes de la Unidad de Ciencias Básicas y docentes de la Carrera de Nutrición que me han formado, no solo académicamente sino también en valores, han dejado una huella marcada a lo largo de toda mi carrera, ya que de cada uno he aprendido algo en particular; Así mismo, valoro y recalco el gran esfuerzo al preocuparse solo por la enseñanza académica, sino también por transmitirme ese optimismo, fortaleza, apoyo y ánimo al estudiante, ya que gracias a todo ello he logrado perseverar hasta el final. De todo corazón, gracias a todos y que Dios los bendiga siempre.

BUSCA EL REINO DE DIOS Y SU JUSTICIA Y TODO LO DEMÁS VENDRÁ POR
AÑADIDURA Mt 6:33

FLOR DE MARIA IRAHETA CRUZ

AGRADECIMIENTOS

A Dios, Por haberme permitido llegar hasta este punto de mi vida y haberme dado salud y sabiduría para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor. Gracias padre porque me permitiste lograr una meta forjada e importante y que emprendimos juntos hace 5 años y recuerdo mi lema hacia a ti desde el momento que me vi seleccionada en el alma mater “ DEDICARÉ MI CARRERA AL TERMINAR”.

A mis padres, Marta Lilian Sánchez y Orlando Quintanilla, Por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica como de la vida, por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo. Por ayudarme económicamente hasta finalizar mis estudios, por apoyarme cuando siempre lo necesité; por guiarme por el buen camino y educarme con sabiduría, respeto y paciencia. Mamá y papá muchas gracias. **A mis hermanas, Jocelyn y Cinthya Quintanilla**, Por ser un apoyo fundamental en mi vida.

A mi bebita Ayleen Stephanya y su papá Carlos Reyes, Porque ambos son parte importante y porque llegaron a mi vida en el momento justo y en el momento en que Dios lo decidió. A mi suegra **Carmen** y cuñada **Andrea Reyes** por ser parte de mi familia y por darme su apoyo.

A mis amigas Rebeca Alvarenga, Jaqueline Hernández y Flor Iraheta, Porque juntas emprendimos este camino que al fin tiene su recompensa, y nos apoyamos mutuamente en nuestra formación profesional y que hasta ahora, seguimos siendo amigas.

A mi docente asesor la Licda. Luz Amada de Pérez, por guiarnos en el transcurso del proceso de graduación.

" Mira que te mando que te esfuerces y seas valiente; no temas ni desmayes, porque Jehová tu Dios estará contigo en donde quiera que vayas." Josué 1:9

WENDY ONEYDA QUINTANILLA SÁNCHEZ

CONTENIDO

RESUMEN.....	i
INTRODUCCION.....	iii
I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
A. Situación del problema	13
B. Justificación	16
C. Objetivos	19
II. MARCO TEÓRICO.	20
A. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2015 El Salvador.....	20
B. Anteproyecto de SAN en El Salvador	22
C. Ley General de Educación en El Salvador.....	25
D. Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE).....	27
E. Programa de tiendas escolares saludables	29
F. Manual de lineamientos básicos para la implementación de cafeterías escolares saludables	30
1. Primer lineamiento: Principios de una alimentación saludables	30
2. Segundo lineamiento: Los alimentos que no deben ofrecerse en las tiendas escolares.....	33
3. Tercer lineamiento: Almacenamiento y conservación de los alimentos.....	34
4. Cuarto lineamiento: Inocuidad, higiene y manipulación de los alimentos en la tienda escolar.....	35

G. Medición de Conocimientos y Actitudes en adultos.....	42
H. Terminos básicos.....	46
III. DISEÑO METODOLOGICO	47
A. Tipo de estudio	47
B. Población, muestra y muestreo	47
C. Operacionalizacion de variables	50
D. Metodos, tecnicas e instrumentos para la recoleccion de datos	53
E. Procedimiento para la recoleccion de datos	53
F. Tabulacion de datos	54
G. Plan de análisis	54
IV. ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS.....	55
V. CONCLUSIONES.....	72
VI. RECOMENDACIONES.....	74
VII. BIBLIOGRAFIA	75
VIII. PRESUPUESTO	81
IX. APENDICES Y ANEXOS	82

El gobierno, con el fin de contribuir en la buena alimentación de la población estudiantil diseño en el año 2007, lineamientos básicos para la implementación de tiendas o cafetines escolares saludables, cuyo objetivo clave son los manipuladores de alimentos de dichos establecimientos, dentro del Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE) se elaboró un manual de lineamientos básicos para la implementación de Cafetines Escolares Saludables, orientado a manipuladores de alimentos y de beneficio a la comunidad escolar.

En el año 2015 en vista al alza de casos de sobrepeso y obesidad reportados en la comunidad estudiantil, se emitió una normativa para la implementación de “Cafetines Escolares Saludables”, establecida por el Ministerio de Educación (MINED), con base a ello en el presente estudio se determinó los conocimientos y actitudes alimentarias de manipuladores de alimentos con respecto al surgimiento de esta normativa, utilizando una muestra de 30 manipuladores de alimentos pertenecientes a 10 centros educativos del sector público del municipio de Mejicanos. El tipo de estudio utilizado fue cuantitativo-descriptivo-transversal y se realizó en base al método de análisis hipotético deductivo. La técnica para recolección de datos e información fue la entrevista, la cual se estructuró de 29 preguntas, 28 cerradas y 1 abierta, orientadas a temas encontrados dentro de la normativa de “Cafetines Escolares Saludables”. Para la valoración de conocimientos se establecieron puntajes y porcentajes con base al número de respuestas correctas, las cuales fueron orientadas a los cuatro lineamientos establecidos en la Normativa para la implementación de Cafetines Saludables, así mismo para la valoración de las actitudes alimentarias se utilizó la escala Likert con sus respectivas categorías.

Los resultados de esta investigación con respecto al nivel de conocimientos demostraron que de una población de 30 manipuladores de alimentos, solamente un 40% tienen un alto nivel de conocimientos respecto a los cuatro lineamientos para la implementación de Cafetines Saludables contemplados en la Normativa como; Alimentación saludable, alimentos que no deben comercializarse en una tienda escolar, almacenamiento y conservación de alimentos

e inocuidad e higiene de alimentos, demostrando un mayor conocimiento en cuanto al tercer lineamiento con un 66%, y siendo el cuarto lineamiento como el más deficiente, con 0% de conocimiento en temas de inocuidad e higiene de alimentos. Además, se encontró que un 56% tiene un nivel medio de conocimientos entre los cuales se ubican los contemplados en el lineamiento 1 y 3 como alimentación saludable, importancia de consumo de frutas y verduras en la dieta, alimentos que no se deben de comercializar dentro de Un Cafetín Saludable y almacenamiento y conservación de alimentos y solamente un 4% tiene un nivel bajo de conocimientos al respecto.

En cuanto a las actitudes se concluye que de los 30 manipuladores de alimentos entrevistados, un 63% mostraron una actitud indiferente hacia los requisitos básicos para la implementación de alimentos como: Responsables del cumplimiento de los requisitos para cafetín o tienda escolar , Ofrecimiento y comercialización de alimentos preparados con grasa o frituras, Tipos de preparaciones de alimentos, Accesibilidad de alimentos nutritivos a bajo precio, No comercialización de alimentos altos en grasa, sodio y azúcar, Certificación en manipulador de alimentos. un 23% mostraron una actitud favorable y un 14 % mostraron una actitud desfavorable frente a la Normativa para la implementación de “Cafetines saludables” emitida por el MINED.

INTRODUCCION

El estudio realizado tuvo como objetivo principal: Describir cuáles son los conocimientos y actitudes alimentarias de manipuladores de alimentos de cafetines escolares con base a la normativa “Cafetines Saludables”. El estudio fue de tipo cuantitativo-descriptivo-transversal y los sujetos de estudio lo conformaron los manipuladores de alimentos de cafetines escolares de escuelas públicas del área urbana del municipio de Mejicanos.

La implementación de normativas e iniciativas destinadas a manipuladores de alimentos de cafetines escolares en centros educativos, son hoy en día un espacio estratégico donde poder intervenir. Actualmente en el Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE), se incluyen lineamientos básicos que los manipuladores de alimentos deberían conocer para el funcionamiento de tiendas o cafetines Escolares Saludables, los cuales pretenden garantizar que en las escuelas se ofrezcan opciones de alimentos saludables, nutritivos, higiénicos y de esta manera contribuyan a una alimentación saludable en los estudiantes.

Es por ello que la presente investigación surgió como respuesta a la interrogante ¿Cuáles son los conocimientos y actitudes de los manipuladores de alimentos de cafetines escolares, con base a la normativa de “cafetines saludables” que el Ministerio de Educación ha diseñado en conjunto con el Ministerio de Salud? ya que Hoy en día los alimentos que se encuentran a la venta en las Tiendas Escolares, no se están ofreciendo según la normativa para Tiendas Escolares Saludables y esto es preocupante debido a que está impidiendo el cumplimiento del derecho a una alimentación saludable en los escolares al ofrecer alimentos con alto contenido de azúcar, sodio y grasas. Es por ello que resulta imprescindible que los manipuladores de alimentos de cafetines escolares tengan conocimientos y actitudes adecuadas con base a esta normativa, ya que dentro de ella se encuentran lineamientos y procedimientos importantes enfocados en temas de alimentación saludable, manipulación e inocuidad de alimentos, así mismo, necesitando de que cuenten con la predisposición adecuada ante el cumplimiento dicha norm

Para la recolección de datos se ideó una guía de entrevista, la cual constaba de un total de 29 preguntas, 28 cerradas y 1 pregunta abierta, divididas en las secciones de conocimientos y actitudes alimentarias de los manipuladores de alimentos, las cuales midieron las variables del estudio, así como sus respectivos indicadores.

En cuanto a la metodología se realizó una prueba piloto para dar validez al instrumento y posteriormente realizar ajustes y luego realizar la recolección de información. La información y datos obtenidos con la siguiente investigación servirán de base para futuras investigaciones sobre el tema y contribuir en la orientación de planes, programas y proyectos de intervención, encaminados a contribuir en la protección del derecho a una alimentación saludable en la comunidad educativa, así como también la buena formación de hábitos alimentarios saludables en los centros educativos; por otra parte se espera contribuir de alguna manera a la evaluación del cumplimiento de la normativa “cafetines saludables” por parte de los manipuladores de alimentos de las Tiendas Escolares.

I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

iv

A. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA.

La Seguridad Alimentaria y Nutricional, es un derecho individual, familiar y comunitario, que se logra cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a alimentos nutritivos, seguros y en cantidades suficientes para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, que les permita llevar una vida sana y activa. (1)

En El Salvador, la población educativa es considerada como una de las principales prioridades en términos de derecho de alimentación, es por ello que el Ministerio de Educación (MINED) Y el Ministerio de Salud (MINSAL), han venido trabajando en conjunto, estableciendo diferentes mecanismos para dar cumplimiento a una alimentación saludable en el ámbito escolar, uno de ellos es el programa de alimentación de salud escolar (PASE) el cual es considerado como una estrategia transversal que permite, no solo garantizar el derecho de la alimentación de la población escolar, sino también la formación de hábitos alimentarios saludables. (2)

El Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE) está conformado por diferentes elementos y uno de los prioritarios son los conocimientos enfocados a los Lineamientos básicos para el funcionamiento de tiendas o cafetines Escolares Saludables, los cuales pretenden garantizar que en las escuelas se ofrezcan opciones de alimentos saludables, nutritivos, higiénicos y de esta manera contribuir a una alimentación saludable en los estudiantes de educación básica y media. (3).

En el año 2007 se elaboró un manual de tiendas escolares saludables (MINED y FAO, 2007) en donde se detallaron diferentes recomendaciones para que los y las responsables de las tiendas escolares ofrecieran alimentos nutritivos, preparados higiénicamente y que promuevan buenos hábitos alimentarios. (3)

Según el informe de la situación nutricional de los centros escolares de El Salvador por parte de Comisión de Cultura en el 2015, la obesidad en la población estudiantil ha incrementado, en donde de 90 centros educativos tomados como estudio a nivel nacional, el 13.3% presentó sobrepeso, y el 10% obesidad, haciendo un total de 23.3% de escolares con sobrepeso y obesidad. (4). Ante esta situación las Tiendas Escolares Saludables comenzaron a tomar mayor auge y para el año 2015, la comisión de cultura y educación de la asamblea legislativa propuso que la ley de educación se reformará, agregando un inciso al artículo 113, en el cual se decreta una normativa en donde “El ministerio de educación tenga por objeto regular y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido de grasa, sal y azúcar y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafetines saludables” con la finalidad de regular las ventas desde una perspectiva de derecho y protección a una alimentación saludable. (5)

Como respuesta a la reforma de la ley de educación emitida en el año 2015, el MINED creó la iniciativa de “cafetines saludables” considerada como una estrategia capaz de promover y fomentar buenos hábitos alimentarios en los estudiantes, y en donde diferentes centros educativos están formando parte de la iniciativa, para la cual consideran a los manipuladores de alimentos de cafetines el punto inicial de dicha implementación, por lo que una parte han recibido capacitaciones enfocadas en temas de alimentación saludable, manipulación de alimentos e higiene, las cuales fueron llevadas a cabo por parte de nutricionistas del MINED. (6)

En cumplimiento a la reforma al artículo 113 de la Ley General de Educación aprobada por la Asamblea Legislativa en el 2015, El Ministerio de Educación para en marzo del presente año, ya cuenta con un reglamento, el cual permitirá regular el tipo de alimentos que se venden en los diferentes centros escolares, públicos y privados del país, el cual solamente falta ser

sometido a consideración por la Secretaría Jurídica de la Presidencia para poner ser ejecutarlo a nivel nacional. (7)

Hoy en día los alimentos que se encuentran a la venta en las Tiendas Escolares, no se están ofreciendo según la normativa para Tiendas Escolares Saludables, esto es preocupante debido a que está impidiendo el cumplimiento del derecho a una alimentación saludable en los escolares al ofrecer alimentos con alto contenido de azúcar, sodio y grasas. Es por ello que esta Normativa y todo lo que implica su implementación, consideramos de mucha importancia investigar cuales son los conocimientos y actitudes alimentarias que tienen los manipuladores de alimentos de Tiendas Escolares con base esta Normativa, ya que dentro de ella se encuentran diferentes lineamientos y procedimientos importantes enfocados en temas de alimentación saludable, manipulación e inocuidad de alimentos, así mismo, se pretende conocer el tipo de predisposición ante el cumplimiento de dicha normativa.

Por lo que como grupo de investigación nos planteamos la siguiente interrogante:

¿Cuáles son los conocimientos y actitudes alimentarias de los manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares, con base a la Normativa de “¿Cafetines Saludables” del Ministerio de Educación, en centros educativos públicos, del municipio de Mejicanos, en el periodo de junio a julio del 2017?

B. JUSTIFICACIÓN

La alimentación en el ámbito escolar es una herramienta que influye directamente en el desarrollo progresivo del derecho a la alimentación, a la vida, a la salud, a la educación y al

derecho de la seguridad social. Es por ello que mediante el establecimiento de los programas de alimentación escolar, los países del CA-4¹ protegen los derechos de los niños y adolescentes de mayor vulnerabilidad. (8)

El PAE² en El Salvador, ha sido institucionalizado mediante el Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE), cuyo diseño, aplicación y seguimiento es orientado de forma general en el documento Lineamientos del Programa de Alimentación y Salud Escolar (2009-2014). (8)

El Programa de alimentación y Salud Escolar (PASE) está conformado por diferentes elementos y uno de los prioritarios son los Lineamientos básicos para el funcionamiento de tiendas Escolares Saludables, los cuales pretenden garantizar que en las escuelas se ofrezcan opciones de alimentos saludables, nutritivos, higiénicos y de esta manera contribuyan a una alimentación saludable en los estudiantes. Con base a estos lineamientos, se elaboró un manual de tiendas escolares saludables (MINED y FAO, 2007) en donde se detallaron diferentes recomendaciones para que los y las manipuladores de alimentos de las tiendas escolares ofrecieran alimentos nutritivos, preparados higiénicamente y que promuevan buenos hábitos alimentarios. (3)

Fue hasta en el año 2015, que en vista al alza de casos de sobrepeso y obesidad reportados en la comunidad educativa, donde el 23.3% de escolares presentaban problemas de sobrepeso y obesidad, el MINED y el MINSAL, decidió enfocarse en las tiendas escolares, emitiendo una normativa donde “El ministerio de educación tiene por objeto regular y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido de grasa, sal y azúcar y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafetines saludables”

¹Centro América, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua.

² Programa de Alimentación Escolar.

con la finalidad de regular las ventas desde una perspectiva de derecho y protección a una alimentación saludable. (5)

El desarrollo del presente estudio se considera trascendente debido a la iniciativa emitida sobre “Cafetines Saludables” a nivel nacional, como parte del programa de alimentación (PASE) y establecida mediante reformas a la ley de educación, la cual involucra al Ministerio de Educación, haciéndolo partícipe y responsable en regular y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido en grasa, sal y azúcar, y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafetines escolares, con el fin de contribuir a la reducción de casos de sobrepeso y obesidad en los centros educativos.

Hoy en día los alimentos que se encuentran a la venta en las Tiendas Escolares, no se están ofreciendo según la normativa para Tiendas Escolares Saludables, esto es preocupante debido a que está impidiendo el cumplimiento del derecho a una alimentación saludable en los escolares al ofrecer alimentos con alto contenido de azúcar, sodio y grasas. Es por ello que resulta imprescindible que los manipuladores de alimentos de cafetines escolares tengan conocimientos y actitudes alimentarias adecuadas con base a esta normativa.

La investigación se consideró relevante debido a que el país, solo cuenta con estudios sobre el cumplimiento de los lineamientos para la implementación de Tiendas Saludables, no así enfocados en conocimientos y actitudes alimentarias de manipuladores de alimentos de los cafetines escolares, con base a la Normativa de Cafetines saludables emitida por el MINED; así mismo se consideró viable, ya que se cuenta con bases teóricas que sustentan el estudio, además de contar con el permiso de las autoridades de las instituciones para llevar a cabo la investigación. El estudio se consideró factible debido a que se dispone del tiempo, recursos económicos y humanos necesarios para realizarlo.

La información y datos obtenidos con la siguiente investigación servirán de base para futuras investigaciones sobre el tema y contribuir en la orientación de programas de intervención, encaminados a contribuir en la protección del derecho a una alimentación saludable en la comunidad educativa así como también la información obtenida será de gran ayuda a los centros educativos para de esta manera identificar aquellos conocimientos y actitudes alimentarias en donde se encuentran mas deficientes y de esta manera poder actuar ante ellas. Y a su vez servir de apoyo a las autoridades competentes que supervisan el cumplimiento de los lineamientos para la implementación de Cafetines Escolares Saludables, todo ello con el fin de contribuir a la buena formación de hábitos alimentarios saludables en los centros educativos.

C. OBJETIVOS

General

Describir los conocimientos y actitudes alimentarias de manipuladores de alimentos de Tiendas Escolares con base a la Normativa para la implementación de “Cafetines Escolares Saludables” emitida por el Ministerio de Educación, en centros educativos públicos, en el periodo de junio a julio de 2017.

Específicos.

1. Caracterizar a los manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares.
2. Identificar los conocimientos alimentarios de manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares con respecto a la Normativa para la implementación de Cafetines Escolares Saludables.
3. Determinar las actitudes alimentarias de los manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares con respecto a la Normativa para la implementación de Cafetines Escolares Saludables.

II. MARCO TEORICO

A. Política nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2015. El Salvador.

En el 2011 se inició la formulación de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. En una primera fase se identificó la situación de la seguridad alimentaria y nutricional a nivel nacional, a través de la consulta y el diálogo social. En un segundo momento, se revisaron las opciones y Resumen ejecutivo de la política nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2011-2015. Para garantizar el derecho a una alimentación saludable con inclusión y equidad se incluyeron 9 propuestas de solución en consulta con grupos especializados que permitieron la elaboración de una primera propuesta de líneas estratégicas de la política y sus respectivas acciones, la cual se finalizó con los aportes de expertos internacionales, autoridades del CONASAN³ y el COTSAN⁴. (8)

Dentro de esta política se consideró a la seguridad alimentaria y nutricional como: El derecho de todas las personas a gozar de una forma oportuna y permanente de acceso físico, económico y cultural a una alimentación en la cantidad y calidad adecuadas, que les garantice una vida saludable y que contribuya a su desarrollo productivo y digno, en condiciones equitativas, sin comprometer el desarrollo económico y la sustentabilidad del medio ambiente. Por lo tanto, para lograr la SAN⁵, deben desarrollarse intervenciones integradas para aumentar la producción y la disponibilidad de alimentos; mejorar las condiciones de empleo e ingreso digno; enfrentar la pobreza y la desigualdad, en particular las desigualdades de género; abordar los aspectos relacionados con los conocimientos y prácticas para un consumo de alimentos nutritivo y apropiado; y asegurar el acceso de calidad en salud y saneamiento básico, agua potable y otros servicios básicos, a fin de disminuir las enfermedades causadas por un consumo inadecuado de alimentos y las precarias condiciones de vida de las familias, así como promover la corresponsabilidad dentro de las familias, en

³ Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Ente rector de la seguridad alimentaria y nutricional en el país encargado de coordinar los esfuerzos institucionales existentes en esta temática a nivel nacional.

⁴Comité Técnico en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

⁵ Seguridad Alimentaria y Nutricional. Estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo. INCAP.

la sociedad y en Estado en la reproducción de la vida. Existen otros aspectos a considerar en el proceso de lograr la SAN, entre ellos se pueden mencionar: el acceso a la tierra para producir alimentos, la ubicación de zonas de mayor vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria, los impactos del cambio climático, los desastres naturales y la desigualdad estructural existente entre mujeres y hombres, naturalizada y justificada por la cultura patriarcal predominante que limita el acceso de las mujeres a los recursos del desarrollo y las sitúa como responsables principales del trabajo doméstico y del cuidado de la familia, entre otros. (8)

Las líneas estratégicas definidas en la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional son:

1. Promover y mejorar la producción nacional de alimentos inocuos y saludables, de manera económica, social y ambientalmente sostenible, contribuyendo a mejorar su disponibilidad y diversificación.
2. Garantizar el acceso físico, económico y cultural a una alimentación inocua y saludable.
3. Promover prácticas de alimentación saludable y la nutrición afectiva, revalorizando la cultura alimentaria.
4. Asegurar el acceso y la calidad de los servicios de salud y agua segura, y la promoción de prácticas adecuadas de higiene y saneamiento básico en el hogar, la escuela y la comunidad.
5. Garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos para el consumo de las personas.
6. Implementar un sistema de información, vigilancia, monitoreo y evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional a nivel nacional, departamental y municipal con enfoque intersectorial y orientado a la toma de decisiones.
7. Fomentar la investigación e innovación tecnológica de utilidad pública, orientada a lograr la SAN.
8. Desarrollar y fortalecer la institucionalidad que garantice la adopción de una visión integral y multisectorial de la SAN.

Fuente: Gobierno de El Salvador, Concejo Nacional de Seguridad Alimentaria y nutricional. San Salvador.2011.

Para lograr la Seguridad Alimentaria y Nutricional, los gobiernos deben facilitar a la población las estrategias para poder llevar una alimentación digna a sus familias, comprometiendo los cuatro pilares de la SAN, ya que puede que la disponibilidad de

alimentos se encuentre a disposición para las familias salvadoreñas, pero la falta de insumos económicos ponga en riesgo la capacidad de adquisición de estos alimentos y de esta manera repercutirá afectando el consumo de una dieta adecuada y por ende la utilización biológica de los alimentos. Así mismo con los cuatros pilares de la Seguridad Alimentaria y Nutricional se estará promoviendo y protegiendo el derecho a la alimentación.

B. Anteproyecto De Ley En Seguridad Alimentaria Y Nutricional. El Salvador 2012.

La asamblea legislativa de la Republica de El Salvador, considera que la Seguridad Alimentaria y Nutricional es estratégica y fundamental para el desarrollo equitativo con inclusión social del país, y una herramienta para la operativización del derecho a la alimentación. Como fenómeno multicausal alcanzarla requiere abordar sus determinantes, a través de acciones conjuntas intersectoriales del Estado, el sector privado y la sociedad civil.
(9)

La ley tiene como objeto establecer un marco normativo para promover y vigilar la seguridad alimentaria y nutricional, de todas las personas en la República actuando sobre sus determinantes; así mismo hace responsable al Estado de cumplir obligaciones que promuevan y hagan cumplir a ley tomando en cuenta que “El derecho a la alimentación es parte de un todo indispensable para el alcance de un nivel de vida adecuado para el individuo y su grupo familiar, en el marco de la indivisibilidad de los derechos humanos”. Por tanto, a fin de dar plena y satisfactoria vigencia al derecho a la alimentación adecuada de la población, el Estado tiene las siguientes obligaciones: (9)

1. De respeto: Las instituciones estatales deberán abstenerse de afectar o entorpecer de cualquier forma el goce o disfrute efectivo del derecho a la alimentación adecuada.
2. De garantía: El Estado deberá adoptar todas las medidas legales, jurídicas y administrativas necesarias, para evitar que las instituciones estatales o sujetos

privados afecten negativamente el goce o disfrute del derecho a la alimentación adecuada.

3. De promoción y desarrollo: el Estado deberá adoptar medidas para promover y desarrollar la realización y el disfrute efectivo del derecho a la alimentación adecuada de todas las personas.
4. De satisfacción o realización directa: el Estado deberá adoptar las medidas necesarias para satisfacer las necesidades de las personas, grupos o colectividades, que no alcanzan por sí mismos a satisfacer sus necesidades mínimas de una alimentación adecuada.

Por consiguiente, en la aplicación de la ley y de sus reglamentos en cuanto a la realización del derecho a la alimentación adecuada y el logro de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, se deberá aplicar los siguientes principios: (10)

1. Principio de dignidad humana: Se considerará el reconocimiento de la dignidad y la autonomía inherente a toda persona y el respeto y la promoción integral de los derechos humanos.
2. Principio de equidad: Se tomarán en cuenta las diferentes condiciones y necesidades de las personas y grupos sociales.
3. Principio de no discriminación: No habrá discriminación alguna por motivos de etnia, sexo, religión, opinión política, origen, posición económica, o de cualquier otra condición o motivo. No constituye discriminación la diferencia de trato o medidas especiales de acción positiva en beneficio de personas, grupos o poblaciones, que enfrenten mayores restricciones para ejercer su derecho a la alimentación adecuada.
4. Principio de igualdad de género: Se prevendrá y erradicará toda discriminación contra la mujer, se promoverá la igualdad de hombres y mujeres en todos los ámbitos de la seguridad alimentaria y nutricional, en particular en cuanto a la corresponsabilidad

de ambos en la seguridad alimentaria y nutricional de la familia.

5. Principio de inclusión social: Se garantizará la inclusión de los sectores sociales en condiciones de vulnerabilidad y pobreza.
6. Principio de solidaridad y corresponsabilidad: Se fomentará el compromiso y la concurrencia de esfuerzos del Estado, la sociedad, la familia, las organizaciones sociales, la empresa privada y la comunidad internacional.
7. Principio de participación ciudadana: Se garantizará la participación ciudadana en el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas que sustentan la seguridad alimentaria y nutricional.
8. Principio de transparencia y rendición de cuentas: Se asegurará cumplir con los Requisitos de transparencia y rendición de cuentas.

Para dar una respuesta a la política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en el año 2012 surge el anteproyecto de Ley de SAN, con el propósito de establecer un marco normativo que ayude a la promoción y la vigilancia de la seguridad alimentaria y nutricional en el país, esto, aunque la política Nacional de SAN aún se encontraba dentro de su fase de realización. El ante proyecto de ley fue de alguna manera una forma más de asegurar y proteger al pueblo salvadoreño el derecho a la alimentación, ya que como lo afirma la constitución de la Republica este derecho es indispensable para el alcance de un nivel de vida adecuado tanto para el individuo como para su grupo familiar.

Cabe destacar que, con el anteproyecto de ley de SAN, también se busca que los organismos de estado, aparte de asegurar el derecho a la alimentación, tomen en cuenta los 8 principios anteriormente mencionados para lograr la SAN, ya que con su realización se tendrá como resultado en algún futuro la plena y satisfactoria vigencia al derecho a la alimentación adecuada para todas las personas que habitan el país.

C. Ley General De Educación De El Salvador Y Su Reforma. 2015. ídem⁶

La Ley General De Educación establece que la educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. (11)

La Ley De Educación De El Salvador se encontraba conformada por 120 artículos divididos en diferentes componentes. Hasta el año de 1996 aún estos 120 artículos aún conformaban la ley general de educación en el país. Es importante mencionar que para este año se realizó una reforma al artículo 113 de la ley general de educación en donde se estableció “que se prohíbe en los centros educativos oficiales y privados, imponer a los alumnos la obligación de adquirir en la tienda escolar o en determinado negocio particular, los libros, útiles, vestuario y demás artículos y enseres que demande el centro educativo en que estudien” omitiendo en esta reforma una parte importante como es la alimentación de los alumnos. (11)

En el año 2015, la Asamblea Legislativa de El Salvador aprobó una reforma al artículo 113 de la Ley General de Educación para regular la venta de comida chatarra en los centros escolares, ya que, según La Asamblea Legislativa De La República De El Salvador, es necesario desarrollar un ordenamiento legal para determinar y establecer los fundamentos de la educación nacional y regular el sistema educativo. Es por ello que en el artículo 113, el Ministerio de Educación emitirá la normativa que tenga por objeto regular y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido en grasa, sal y azúcar y de todos aquellos

⁶ Ley general de Educación. Asamblea Legislativa de la República de El salvador. Pg. 58. Publicado el 12 de Diciembre de 1996. Consultado el 21/07/17 a las 2:00 pm. Disponible en: http://secretariageneral.ues.edu.sv/index.php?option=com_phocadownload&view=category&id=1:leyes&download=4:leygraleducacion&Itemid=1

que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafetines escolares.
(12)

Las infracciones al inciso primero del presente artículo serán sancionadas conforme la Ley de la Carrera Docente y el régimen disciplinario de la presente Ley. El artículo 113 está hoy en día conformado por tres incisos, los cuales son:

Art. 113-A.- Los Consejos Directivos Escolares de los Centros Oficiales de Educación y los Directores de los Centros Privados de Educación, garantizarán el cumplimiento de la normativa emitida por el Ministerio de Educación para el funcionamiento transparente, seguimiento y control de las tiendas y cafetines escolares, estableciendo los mecanismos de coordinación necesarios para la preparación y manipulación higiénica, distribución y venta de alimentos dentro de los centros escolares. Así como la promoción de la alimentación saludable en la comunidad educativa. (12)

Art. 113-B.- Los administradores de las tiendas y cafetines escolares deberán garantizar la disponibilidad de alimentos saludables, inocuos, asequibles y culturalmente aceptables, que tengan el valor nutricional adecuado para el desarrollo de las niñas, niños y adolescentes que estudian en los centros educativos. Así mismo las tiendas y cafetines escolares deberán colocar el menú en un lugar visible con el listado de precios de los alimentos, para los estudiantes de los centros educativos. (12)

Art. 113-C.- El Ministerio de Educación deberá coordinar con el Ministerio de Salud, su colaboración para la elaboración de la normativa establecida en el inciso segundo del artículo 113 de la presente ley, a fin de determinar los criterios técnicos para su emisión y los mecanismos de supervisión de la comercialización y distribución de alimentación saludable en las tiendas y cafetines escolares. Asimismo el Ministerio de Educación deberá desarrollar

actividades conjuntas con el Ministerio de Salud que tengan por finalidad la promoción de una cultura de alimentación saludable en la comunidad educativa. (12)

De lo anteriormente mencionado, podemos decir que la reforma a la ley general de educación surge como respuesta a la prevención y/o disminución de casos de sobrepeso y obesidad en el país; es como una medida que el gobierno salvadoreño ha tomado a bien diseñar ya que se sabe que si las instituciones nacionales y sociedad en general asumen con preocupación un entorno nutricional saludable de los niños/as y jóvenes, se debe empezar por cambiar hábitos alimentarios, ejercicio, alimentación saludable y velar por la calidad de alimentos que ofrece una institución educativa; esto podría decirse que es un paso más que puede ayudar al país a encaminarse a la Seguridad Alimentaria y Nutricional, aunque se sabe que aún falta mucho por hacer para lograr la SAN.

D. Programa De Alimentación Y Salud Escolar (PASE)

El PASE en El Salvador, inició en 1984 como un estímulo para asistir y mantener en la escuela a escolares en centros educativos rurales focalizados y progresó a ser un programa universal para los niveles educación de parvularia y educación básica en Centros Escolares del sistema público y consiste en brindar un refrigerio diario al alumnado (13). Cabe destacar que, si bien para estos años las escuelas ya contaban con cafetines o tiendas escolares, estos aún no eran un lugar estratégico donde poder incidir o un tema de discusión para el Ministerio de Educación y Ministerio de Salud.

Actualmente el Ministerio de Educación se encuentra a cargo de la implementación del Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE), el cual incluye la compra, suministro y entrega del refrigerio escolar, los almuerzos nutritivos para las Escuelas Inclusivas de Tiempo Pleno (EITP), la iniciativa de Cafetines Escolares Saludables y los proyectos de huertos. (14)

Hoy en día la alimentación saludable en las escuelas está contemplada en el artículo 113 de la Ley General de Educación, gracias a su modificación en el año 2015; en esta se hace responsable al Ministerio de Educación a elaborar una normativa para impedir la venta de productos dañinos para la salud en tiendas o cafetines escolares. En los cafetines o tiendas escolares saludables los estudiantes encuentran variedad de frutas, licuados de frutas naturales y demás alimentos que forman parte de una alimentación saludable, poniendo fin a la venta de golosinas, bebidas carbonatadas y alimentos con colorantes artificiales. (12)

Si bien la Normativa que regula la venta de alimentos en tiendas o cafetines escolares fue creada en el año 2015, es importante mencionar que los lineamientos básicos para la implementación de tiendas o cafetines escolares se vienen trabajando desde el año 2007 con ayuda diferentes sectores nacionales como salud, economía, educación, Defensoría del Consumidor y el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional para operativizar la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, así como también se contó con el apoyo de organismos internacionales como lo es la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (1)

Para poder llevar a cabo la iniciativa de cafetines escolares saludables, fue necesario realizar un ajuste a la ley general de educación que permitiera sustentar a través de órganos de alto nivel en el país la necesidad que se tiene a nivel nacional de hacer hincapié en las escuelas; ya que el ámbito escolar resulta un lugar estratégico donde poder incidir y de esta manera iniciar cambios en la disponibilidad de alimentos que se encuentran en estos lugares.

Es por ello que el gobierno viendo la necesidad de incidir en la buena alimentación de los escolares creó en el año 2007 los lineamientos básicos para la implementación de tiendas o cafetines escolares saludables destinado a manipuladores de alimentos de dichos

establecimientos, con el fin de fomentar una alimentación saludable y hábitos alimentarios adecuados que logren un cambio en el estudiantado.

E. Programa de tiendas escolares saludables

La iniciativa de tiendas o cafetines escolares es una estrategia transversal que permite no solo garantizar el derecho a la alimentación de la población escolar, sino también la formación de los hábitos alimentarios saludables, para la prevención de problemas nutricionales por déficit o por exceso, como desnutrición, sobrepeso y obesidad, así como estimular el aspecto pedagógico alrededor del tema de la alimentación, la participación y el involucramiento de la comunidad educativa y de la población. (2)

Para contribuir a fomentar los buenos hábitos alimentarios y la prevención de las consecuencias de una mala nutrición, dentro del Programa PASE se ha elaborado un Manual de los lineamientos básicos de tiendas escolares dirigidos a docentes, estudiantes y manipuladores de alimentos con el objetivo de contribuir a garantizar el derecho de la alimentación saludable en la población escolar mediante el acceso a alimentos saludables y protegerlos de alimentos no nutritivos. (2)

Por otra parte la escuela es un espacio propicio para la construcción de buenos hábitos alimentarios y estilos de vida saludables para toda la vida, los profesores enseñan la ingesta de una alimentación saludable y una alimentación balanceada para el óptimo desarrollo de los niños y jóvenes los productos más vendidos en las tiendas escolares son las golosinas,

dulces y saladas, cuyo aporte nutritivo es el azúcar y grasa con un escaso o nulo contenido de proteínas, fibras, vitaminas y minerales en resumen estos alimentos de calorías vacías.

Este tipo de alimentos, con frecuencia, se consumen para satisfacer un antojo sin embargo ingerirlos en excesos es un mal hábito que se ha extendido principalmente entre niños y jóvenes quienes padecen de sobrepeso obesidad al comer alimentos con calorías vacías es posible sobrepasar cada día el requerimiento total de energía, además de no comer alimentos que contengan nutrientes. (2)

Manual de lineamientos básicos para la implementación de Cafetines Escolares Saludables (1).

a) Primer lineamiento: los tres principios de una alimentación saludable. (1)

1. Primer principio: consumir diariamente una alimentación variada (granos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas, hojas verdes, frutas, huevos, lácteos, carnes, aves, pescados).

Es importante incluir en la alimentación diaria por lo menos 5 porciones de frutas y verduras debido a que contienen minerales y otros oxidantes necesarios para proteger nuestra salud y prevenir las enfermedades cardiovasculares y el cáncer. También contienen fibra, que favorecen la digestión, baja el colesterol, y el azúcar en la sangre.

1.1 Como se practica este principio en las tiendas escolares.

- i. ofrecer frutas frescas de temporada:

- Ofrecer frutas en diferentes formas o combinaciones: enteras o cortadas en diferentes formas (sandía, guineo, jocotes, naranjas, melón papaya, mango, melón, guineo, jícama, mandarinas, entre otras.)
- Solas o mezcladas.
- En frescos o jugos
- Licuados de frutas con o sin leche
- Paletas, charamuscas, nieves y sorbetes de diferentes frutas.

ii. Ofrecer verduras y hortalizas, solas o en combinación:

- Verduras del huerto: tomate, chile, zanahoria, cebolla, rábano. Y sus hojas, cilantro, perejil y otras hojas, utilizar con otros alimentos para aderezar.
- Ensalada fresca: lechuga con pepino y tomate, remolacha, pepino, y rábano con limón, curtido de repollo con zanahoria rallada con limón, pepino con tomate, escabeche, brócoli con limón.

iii. Ofrecer panes, plátanos, yuca y semillas:

- Panes rellenos con: huevos, quesos, cuajada, requesón, pollo, carne de res o de soya, frijoles casamiento (frijoles con arroz), aguacate.
- Plátano: plátano sudado, en dulce o empanadas, de plátano con frijol
- Yuca: salcochada acompañada con ensalada de vegetales o curtido, salsa de tomate.
- Semillas: maní, pepitorias, palomitas de maíz, semillas de marañón, ajonjolí,
- Pupusas: de queso, frijoles, revueltas, queso con loroco, ayote con queso, chipilín, con queso, mora con queso, acelga u otras hojas que se acostumbren a combinar con queso.
- Enchiladas: de papa con zanahorias o de frijol con queso rallado.
- Burritos o tacos: de carne de res, pollo o soya, agregar picado de tomate, frijoles y aguacate.
- Pan dulce: budín con frutas, pan con miel de abeja, pan dulce menudo.

- Ofrecer alimentos a base de leches y derivados: flan con arroz en leche, poleada con leche, paletas o charamuscas de leche con frutas.
- Atol: De elote, maíz tostado, mezclas de cereales, piña o piñuela, avena. Guineo semilla de marañón, chocolate con leche.

2. Segundo principio: Disminuir/eliminar el consumo de alimentos altos en sodio (sal), azúcares y grasas saturadas.

Este principio es de gran importancia para garantizar la salud de los estudiantes y la razón principal para supervisar los alimentos que se encuentran en la tienda escolar.

2.1 Como se aplica este principio en la Tienda Escolar.

- Evita ofrecer boquitas saladas como churros, quesitos, papitas, y otros que contienen altas cantidades de sodio y colorantes artificiales que pueden dañar los riñones, causar gastritis, alergias y otras enfermedades a los niños.
- Evitar el consumo de alimentos altos en azúcares y grasas como donas frituras, sodas, refrescos artificiales, dulces y otros daños a la salud.
- Limitar la venta de salchichas y mortadelas porque son altos en grasa, sodio, y químicos que causan enfermedades.

3. Tercer principio: Tomar diariamente por lo menos 8 vasos de agua segura.

3.1 Promover el consumo de agua segura.

3.2 El agua es necesaria para garantizar el buen funcionamiento del organismo para evitar problemas renales y no debe ser sustituida por otra bebida.

- b) Segundo lineamiento: Los alimentos que no deben ofrecerse en los Cafetines Escolares. (1)

Las empresas productoras y distribuidores de comida procesada, especialmente frituras de maíz, y refrescos artificiales, tienen como consumidores meta a los niños, estos productos se comercializan en diferentes puntos de ventas, entre ellos, los de cafetines de los centros públicos.

Este tipo de alimentos y bebidas se caracterizan por un contenido de azúcares, grasas y sal, por lo general tienen buen sabor, son baratas y su empaque permiten ingerirlas en cualquier lugar.

Estos alimentos además de conducir al sobrepeso y obesidad conllevan a sus propias consecuencias para la salud tales como:

- Hiperactividad en algunos niños sensibles
- Incremento del riesgo a desarrollar cáncer
- Caries dentales
- Alergias y resistencia a ciertos antibióticos
- Anemia
- Desnutrición
- Favorece el apareamiento de enfermedad renal, diabetes, hipertensión, y otras.

Los productos alimentarios cuyo único aporte nutritivo es el azúcar y grasas con un escaso o nulo contenido de proteínas, fibra, vitaminas, y minerales, no deben venderse en las tiendas escolares saludables.

1. Alimentos que se elaboran utilizando mucha grasa y azúcares.

- 1.1 Boquitas saladas a base de harina de maíz, queso, papa
- 1.2 Bebidas, nachos, alimentos comerciales en bolsa
- 1.3 Bebidas con sabores artificiales (gaseosas, y no gaseosas)
- 1.4 Dulces, chicles, bombones, chocolates.
- 1.5 Galletas, especialmente rellenas o con cubiertas con chocolates
- 1.6 Donas
- 1.7 Cereales azucarados
- 1.8 Papas fritas y otros alimentos fritos a profundidad.

c) Tercer lineamiento: Almacenamiento y conservación de los alimentos. (1)

Los alimentos se clasifican en perecibles o perecederos (poco duraderos) y no perecibles o no perecederos (mayor duración), según el tiempo en que puedan almacenarse y conservarse en buen estado.

1. Alimentos perecibles (poco duraderos): Son aquellos que se descomponen fácil y rápidamente, a menos que se usen métodos especiales de almacenamiento y conservación para alargar su vida útil. Ejemplo: Leche líquida, carnes, pescados, mariscos, aves, vísceras (hígado, tripa, riñón y corazón), queso fresco, mayonesa, manteca, margarina, crema, frutas, verduras y comidas ya preparadas entre otros.
2. Alimentos no perecibles o no perecederos (más duraderos): Son aquellos que duran más porque contienen muy poca agua. Pueden ser almacenados en sacos o recipientes limpios y bien tapados, en lugares secos y ventilados. No se necesita conservarlos. Ejemplo: frijoles, maíz, azúcar, harinas, leche en polvo y otros.

d. Cuarto lineamiento: Inocuidad, higiene y manipulación de los alimentos en la Tienda Escolar. (1)

1. Inocuidad de los alimentos.

1.1 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos:

La higiene y la inocuidad de los alimentos inciden de manera directa en la salud de las personas. Enfermedades como la diarrea y otras enfermedades gastrointestinales, la conjuntivitis, la gripe, las infecciones de la piel, los piojos y otras, están relacionadas con prácticas de higiene inadecuadas.

Se retoma la estrategia de las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, diseñada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para disminuir los riesgos de enfermedades por consumo de alimentos, que se detallan a continuación.

i. Separe alimentos crudos y cocidos.

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Use utensilios adecuados para manipular carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos, como cuchillos y tablas de cortar.
- Conserve los alimentos en recipientes separados, para evitar contacto entre crudos y cocidos.

ii. Cocine completamente.

- Cocine completamente los alimentos, especialmente la carne, el pollo, los huevos y el pescado.
 - Hierva los alimentos como sopas y guisos, para asegurarse de su cocción deben alcanzar los 70°C (58°F), para carnes rojas y pollos cuide que la sustancia que sueltan sea clara y no rosada.
 - Recaliente completamente la comida cocinada.
- iii. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- No deje alimentos cocinados a temperaturas ambientes por más de 2 horas.
 - Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos.
 - Mantenga la comida caliente.
 - No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador.
 - No descongele los alimentos a temperatura ambiente, previo a su preparación, si están congelados, sáquelos del congelador y páselos al refrigerador durante el tiempo necesario para su descongelación.
- iv. Mantenga la limpieza.
- Lávese las manos antes y después de preparar los alimentos y a menudo durante su preparación.
 - Lávese las manos después de utilizar los sanitarios.
 - Lave y desinfecte todas las superficies y equipo que vaya a usar durante la preparación de los alimentos.
 - Proteja los alimentos las áreas de la cocina de insectos, roedores, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados).
- v. Utilice agua segura.

2. Agua segura y desinfección de los alimentos.

2.1 Use agua y alimentos seguros.

- Use agua tratada, que resulte segura.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada.
- Lave las frutas, verduras y hortalizas, especialmente si se van a consumir crudas.
- No utilice alimentos después de su fecha de vencimiento.
- Agua Segura y desinfección de alimentos.
- El agua segura es libre de microbios y de contaminación. Para eliminar los microbios, el agua se debe hervir o desinfectar con cloro o Puriagua.

2.2 Cómo obtener agua segura y desinfectar los alimentos.

i. Hervir:

- Hervir a borbotones por 3 a 5 minutos
- Mantener tapado el recipiente.

ii. Desinfectar (cloro o puriagua).

- Colocar agua limpia en un recipiente (mida la cantidad de agua que le cabe)
- Agregue cloro o puriagua:

8 gotas por 4 tazas de agua o 1 tapón de cántaro mediano (16 a 21 botellas ó 3 a 4 galones) ó 2 tapones por cántaro grande (26 a 36 botellas ó 5 a 7 galones).

iii. Desinfección de frutas y verduras.

- Coloque agua limpia en un recipiente (mida la cantidad de agua que le cabe)
- Agregue 2 tapones de cloro o Puriagua por cada 4 tazas
- Coloque las frutas o verduras dentro del recipiente y deje reposar por 15 minutos
- Enjuague con agua segura.

2.3 Higiene personal.

Definición: La higiene de la persona que manipula los alimentos es de máxima importancia para evitar las enfermedades de origen alimentario. Las manos son la parte del cuerpo de mayor importancia para el manipulador de alimentos, pudiendo ser un vehículo de transmisión de gérmenes.

Qué cuidados especiales deben tener las personas que manipulan los alimentos en la tienda y en la cocina escolar:

- Lavarse las manos antes de preparar los alimentos, luego de tocar alimentos crudos, manipular residuos y después de usar el sanitario.
- Mantener las uñas limpias, cortas, y sin esmalte de uñas
- Mantener el pelo recogido y protegido con gorro.
- Estar libre de heridas, infecciones en la piel, brazos, boca y uñas.
- Utilizar delantal.
- Si hubiese heridas en las manos, protegerse de una cubierta impermeable.
- Evitar tocar los alimentos directamente con las manos (Usar guantes, cucharas, o tenazas de cocina).
- No fumar, toser, ni escupir dentro de las áreas donde se preparan los alimentos.
- Vestir ropa limpia cuando se manipulan los alimentos.
- No usar joyas (anillos, pulseras, relojes, aritos, entre otros.)

2.4 Como lavarse las manos.

- Quitarse anillos, reloj, pulsera u otros objetos que tenga en las manos.
- Mojarse las manos.
- Aplicar jabón y frotar vigorosamente hasta los codos por 10 segundos.
- Enjuagar las manos hasta los codos.
- Secar con una toalla limpia o papel toalla.

2.5 Orden e higiene de la Tienda Escolar.

- i. Requisitos básicos para mantener orden e higiene de la Tienda Escolar.

Para garantizar el orden e higiene de la tienda escolar se debe:

- El piso, paredes, mesas y estantes limpios, ordenados y secos.
- Interior de refrigeradora limpia.
- Mesas, recipientes y utensilios limpios y desinfectados.
- Estar ubicado en lugares alejados de focos de contaminación, como basureros, corrales, entre otros.

- ii. Manejo y eliminación de basura.

- Los basureros deben mantenerse limpios, desinfectados y tapados para evitar la proliferación de insectos y roedores.

- iii. Control de plagas

- Evitar animales domésticos en la tienda escolar.
- Combatir las plagas: cucarachas, ratas, moscas, ratas, ratones y hormigas, que dejan millones de microbios por donde pasan.
- Nunca rociar insecticida cuando hay alimentos expuestos, ya que son tóxicos y peligrosos para la salud.

Actualmente, diferentes Centros escolares a nivel nacional se encuentran en proceso de consolidar sus cafetines escolares saludables, una iniciativa del Ministerio de Educación (MINED) alineada al compromiso de educar a los estudiantes en el tema de alimentación saludable. Una de las instituciones que cuentan con este beneficio es el Instituto Nacional Manuel José Arce de San Jacinto. José Israel Rivera, director de dicho instituto, dijo que el cafetín inició en octubre de 2015 como prueba piloto, y que se consolidó hasta en el año 2017. Manifestó que están conscientes de la relevancia de este tema. «Como institución educativa que forma y educa debemos también educar a nuestros jóvenes para que ellos consuman aquellos alimentos que sean verdaderamente nutritivos y saludables». (15)

Entre los requisitos que se establecen en la Normativa para la formación de Cafetines Escolares Saludables se encuentran: (15)

- a. Alimentos preparados con grasa o fritura o mieles: Deberán ofertarse y comercializarse 2 a 3 veces por semana (yuca frita, pasteles de masa, empanadas, canoas, enchiladas y pupusas)
- b. No comercializar alimentos con alto contenido de grasas, sal y azúcar: y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas escolares.

- c. Ofrecer alimentos y bebidas nutritivas saludables, higiénicas a precios accesibles para la comunidad educativa.
- d. Contar el permiso de funcionamiento del Ministerio De Salud.
- e. El personal que expende o manipula los alimentos en los cafetines escolares debe contar con el carnet emitido por el Ministerio De Salud.
- f. Ofertar productos validados por el Ministerio De Salud Y La Defensoría Del Consumidor, que cumplan con los criterios nutricionales.
- g. Se deberá priorizar la preparación de alimentos; a la plancha, horneada y hervida.

F. MEDICION DE CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES ALIMENTARIAS EN ADULTOS.

a. Conocimientos Alimentarios

Para Alavi y Leidner. el conocimiento es la información que el individuo posee en su mente, personalizada y subjetiva, relacionada con hechos, procedimientos, conceptos, interpretaciones, ideas, observaciones, juicios y elementos que pueden ser o no útiles, precisos o estructurales. (16)

Los conocimientos alimentarios, es el un conjunto de información almacenada mediante la experiencia o el aprendizaje del ser humano acerca de temas relacionados con la alimentación. En el caso de manipuladores de alimentos resulta imprescindible que tengan

conocimiento sobre diversos temas relacionados con la alimentación, principalmente porque son los que ofrecen alimentos en las tiendas o cafeterías escolares, por lo que se hace importante conozcan sobre alimentación saludable, sobre alimentos que no se deben de comercializar en tiendas escolares, almacenamiento y conservación de los alimentos y sobre inocuidad e higiene de alimentos, todo ello con el fin de garantizar el derecho a una alimentación saludable en los centros educativos.

b. Medición de Conocimientos Alimentarios

La medición de los conocimientos se puede realizar con diferentes escalas, entre estas escalas se encuentran las escalas nominales, ordinales, de intervalo y de razón, la escala que más se utiliza en la medición de conocimiento es la escala ordinal, ya que esta permite una clasificación en función del grado que las personas poseen un cierto nivel de conocimiento, para ello se deben elaborar escalas para determinarlo, estas escalas se deben realizar en base al número de preguntas correctas o incorrectas existentes y posteriormente se pueden clasificar en nivel de conocimiento altos, medios o bajos según la cantidad de respuestas totales obtenidas.(18)

c. Actitudes Alimentarias

Para F. H. Allport, una actitud es una disposición mental y neurológica, que se organiza a partir de la experiencia y que ejerce una influencia directriz o dinámica sobre las reacciones del individuo respecto de todos los objetos y a todas las situaciones que les corresponden. (17)

Las actitudes alimentarias son formas habituales de pensar, sentir y comportarse de acuerdo a un sistema de valores que se va configurando a lo largo de la vida a través de las experiencias de vida y educación recibida, además, la actitud constituye una predisposición

organizada para pensar, sentir, percibir y comportarse ante un objeto del conocimiento y se relaciona con fenómenos de diferente naturaleza. (18)

Para que las iniciativas relacionadas a la protección del derecho a una alimentación adecuada en la comunidad educativa brinde resultados positivos, se necesita de mucha motivación y entusiasmo por parte de manipuladores de alimentos ya que juegan un rol importante en su implementación , debido a que son ellos los que tienen a su cargo el ofrecimiento de alimentos en tiendas escolares, siempre teniendo en cuenta que una actitud favorable puede ser bloqueada por diferentes factores como; la falta de conocimientos alimentarios, rentabilidad económica y las ganancias generados de productos comercializados, y alquiler del local y el tiempo que implica recibir capacitaciones en temas de alimentación e higiene alimentaria, es por ello que es necesario que se brinden todas la herramientas necesarias para que dicha implementación sea un éxito mejorando la situación nutricional en los centros educativos.

d. Medición de Actitudes Alimentarias.

Las actitudes de las personas se convierten en los componentes fundamentales de las representaciones de valores, ideas y prácticas de las personas para relacionarse con el mundo material y con el contexto social, permitiéndoles su dominio. (18)

Para la medición de las actitudes se han utilizado diferentes escalas, las cuales buscan determinar la intensidad de una respuesta en particular. Así mismo desde la estadística descriptiva se identifican cuatro tipos diferentes de escalas en la medición de una actitud.

Escalas Nominales: El orden de las categorías no tiene mucha importancia y proporciona solamente la equivalencia de los individuos en relación a los objetos, esta escala no puede diferenciar en base al grado que poseen de un atributo, sólo se sabrá si lo poseen o no, estas clasifican un objeto en dos o más categorías (por ejemplo, Sí / No).

Escalas Ordinales: Este tipo permite clasificar en función del grado que poseen un cierto atributo; por ejemplo, si ante determinada pregunta se puede contestar con base en las categorías de: Totalmente de Acuerdo; De Acuerdo; Indiferente o Neutro; En Desacuerdo; Totalmente en Desacuerdo.

Escalas de intervalo: En ésta no se conocen el principio sobre el que se han construido solo únicamente la distancia; tampoco se posee algún instrumento confiable que exprese esto, o si se posee, puede variar en cualquier escala. En otras palabras, no se podría suponer que los intervalos son iguales.

Escalas de Razón: Permite comparar entre individuos, como por ejemplo decir que la edad del padre es tres veces la edad del hijo. Con estas escalas se construyen distancias iguales y además se sitúa un punto de referencia de la escala, debido a que la medición de la variable proviene de un instrumento estandarizado que no depende del sujeto.

La escala más utilizada para la medición las actitudes es la escala de Likert, ya que permite analizar y dar respuestas sobre las actitudes de colectivos; esta escala pertenece a la escala ordinal, esta utiliza una serie de afirmaciones sobre los cuales se obtiene una respuesta por parte del sujeto.

Para elaborar la escala, se debe definir el objeto de la variable que se pretende medir, en segundo lugar, se debe recopilar la información pertinente para elaborar las preguntas, lo que permite la construcción de una escala simplificada, de cinco aspectos; De acuerdo, Totalmente Desacuerdo, Indiferente, en Desacuerdo, y Totalmente en Desacuerdo según sea el caso, para fines de la investigación se utilizaran solamente tres aspectos; Desacuerdo, Indiferente y en Desacuerdo (18)

G. TERMINOS BASICOS.

ACTITUDES ALIMENTARIAS: Es una predisposición organizada para pensar, sentir, percibir y comportarse ante un objeto del conocimiento y se relaciona con fenómenos de diferentes naturalezas.

CAFETÍN ESCOLAR SALUDABLE: Espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e

inocuos, se implementa normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

COMIDA CHATARRA: Alimentos que disponen de importantes niveles de grasas, sal, azúcar, condimentos y aditivos, lo que por tales componentes se convierten en irresistibles comidas para los paladares de la mayoría de la gente.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Es aquella persona que por su actividad laboral si tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, por venta, suministro y servicio.

CONOCIMIENTOS ALIMENTARIOS: Conjunto de información almacenada mediante la experiencia o el aprendizaje acerca de diferentes temas relacionados con la alimentación.

III. DISEÑO METODOLOGICO

A. Tipo de estudio

El estudio fue de tipo cuantitativo-descriptivo-transversal; ya que su base es la medición numérica y el análisis estadístico para establecer el fenómeno en estudio como son los

conocimientos y actitudes del personal manipulador de alimentos de Cafetines Escolares con base a la Normativa emitida por el Ministerio de Educación.

B. Población y Muestra

La población la conformaron 54 manipuladores de alimentos de 21 Cafetines Escolares de Instituciones Educativas del sector público que pertenecen al distrito 8 del Ministerio de Educación en el municipio de Mejicanos.

Para fines de la presente investigación, la muestra se obtuvo vía electrónica, a través de la calculadora de la red de bibliotecas UNNE⁷, utilizando un porcentaje de confiabilidad del 90% y por tanto un porcentaje de error del 10%, obteniendo de esta manera una muestra total de 33 manipuladores de alimentos del área urbana, del distrito 8 del Ministerio de Educación, en el municipio de Mejicanos. (19)

Cabe destacar que la muestra contemplada para el estudio, no pudo ser completada debido a factores sociales específicamente de inseguridad en la zona, es por ello que la muestra total utilizada en el estudio de 30 manipuladores de alimentos de 10 Centros Educativos; cuyos nombres de las escuelas que se visitaron se muestra a continuación:

- Centros escolares del sector publico seleccionados, fueron los siguientes:

1. Centro Escolar Republica de Francia

2. Centro Escolar Cesar Guzmán

⁷ Universidad Nacional del Nordeste

3. Centro Escolar República Oriental del Uruguay
4. Centro Escolar Herminia Martínez Alvarenga
5. Centro Escolar Antonio Najarro
6. Centro Escolar Amalia Vda de Menéndez
7. Centro Escolar “22 de junio”
8. Centro Escolar Japón
9. Centro Escolar Católico San Agustín
10. Centro Escolar Católico Tepeyac

C. Tipo de Muestreo

Muestreo probabilístico estratificado, ya que se tomó en cuenta para el estudio una muestra representativa independientemente del tamaño de la población. Puesto que del total de Centros Educativos se eligieron 21 instituciones, los cuales atendían características relevantes como la ubicación geográfica, utilizando únicamente el área urbana y descartando los que no pertenecían a esta, así mismo utilizando solamente los Centros educativos del Distrito 8 del Ministerio de Educación, del municipio de Mejicanos, luego por medio de un mecanismo aleatorio simple se determinaron los manipuladores de alimentos que participarían en el estudio; para lo cual se hizo un sondeo en los Centros Educativos para determinar cuántos manipuladores de alimentos laboraban en los cafetines escolares y el nombre de los mismos con el consentimiento del manipulador y posteriormente a través de una rifa se determinó el manipulador que sería entrevistado.

D. Criterios de inclusión y exclusión.

1. Criterios de inclusión

- Manipulador de alimentos que labora en Cafetines Escolares de Centros Educativos del sector público, del área urbana del municipio de Mejicanos.
- Personal manipulador de alimentos que acepte colaborar en el proceso de investigación.
- Manipuladores de alimentos de tienda escolares que correspondan a hombres y mujeres.
- Personal manipulador de alimentos entre las edades de 20 a más de 60 años.

2. Criterios de exclusión

- Manipuladores de alimentos que laboran en tiendas escolares que pertenezcan al área rural del municipio de Mejicanos.
- Manipuladores de alimentos que acepten participar en la investigación y luego no deseen continuar.

E. Operacionalización de variables

Variable	Concepto	Definición Operacional	Indicadores	Escala	Valor.
Conocimientos de los manipuladores de alimentos con base a la Normativa de Cafetines Escolares Saludables.	Conjunto de información almacenada mediante la experiencia o el aprendizaje acerca de temas relacionados con la alimentación.	Conjunto de conocimientos sobre la Normativa para la implementación de cafetines escolares, emitida por el MINED.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentación saludable ✓ Alimentos que no se deben de comercializar en un cafetín Escolar Saludable. ✓ Almacenamiento y conservación de alimentos. ✓ Inocuidad e higiene de alimentos. 	<p>Escala ordinal:</p> <p>Numero de respuestas correctas:</p> <p>16-12</p> <p>11-7</p> <p>6-1</p>	<p>Conocimientos:</p> <p>Altos >80%</p> <p>Medios 50%</p> <p>Bajos <50%</p>

Variable	Concepto	Definición Operacional	Indicadores	Escala	Valor.
Actitudes de los manipuladores de alimentos con respecto a la Normativa para la implementación de Cafetines Escolares Saludables.	Son formas habituales de pensar, sentir y comportarse de acuerdo a un sistema de valores que se va configurando a lo largo de la vida a través de las experiencias de vida y educación recibida.	Predisposición organizada para pensar, sentir, percibir y comportarse ante la Normativa Para Cafetines Escolares Saludables.	Opinion sobre: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Responsables del cumplimiento de los requisitos para cafetín o tienda escolar. ✓ Ofrecimiento y comercialización de alimentos preparados con grasa o frituras. ✓ Tipos de preparaciones de alimentos. ✓ Accesibilidad de alimentos nutritivos a bajo 	Escala ordinal: Escala Likert Numero de respuestas correctas: 30 -24 23-17 16-10	Actitudes De acuerdo (1) Indiferente (2) En desacuerdo (3)

			<p>precio.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ No comercialización de alimentos altos en grasa, sodio y azúcar.✓ Certificación en manipulador de alimentos.		
--	--	--	--	--	--

F. Métodos, Técnicas e Instrumentos Para Recolección De Datos.

1. Método

Método estadístico, para lo cual se estableció un contacto directo entre el investigador y el sujeto de estudio para obtener la información y luego ser procesada, con base a esto ser interpretada y posteriormente analizada.

2. Técnicas

Se aplicó una entrevista semi-estructurada para determinar los conocimientos y actitudes del personal que labora en cafetines escolares con respecto a la iniciativa de cafetines escolares saludables.

3. Instrumentos

Se usó la guía de entrevista, la cual consto de 29 preguntas divididas en los apartados de conocimientos y actitudes de manipuladores de alimentos de cafetines escolares; la guía de entrevista se encontró constituida a su vez por 16 preguntas para el apartado de conocimientos y 13 preguntas para el apartado de actitudes. (Ver anexo 1).

G. Procedimiento para la Recolección de Datos

1. Prueba piloto

Se realizó una prueba piloto la cual se administró a manipuladores de alimentos con características similares a las que se tomaron como muestra en el estudio, esto con el fin de validar el instrumento elaborado y realizar las respectivas modificaciones del mismo.

La prueba piloto se realizó el día 7 de julio de 2017 en el: Centro Escolar ASSIC, Centro Escolar Ciudad Futura y Centro Escolar Goltree Liebes con un total de 4 manipuladores pertenecientes

a 3 cafetines de Centros Escolares Públicos; con base a su implementación se obtuvieron varias dificultades a la hora de realizar la entrevista como lo fueron el lenguaje muy técnico y opciones de respuestas demasiadas extensas, por lo que se optó modificar preguntas de conocimientos 3, 4, 8 y 13; en el apartado de actitudes 17 y 25.

2. Recolección de datos.

Una vez realizada la prueba piloto se procedió a elaborar las cartas oficiales dirigidas a los directores de los diez Centros Educativos Públicos, en donde se detallaron las fechas de recolección de datos e información necesaria para la investigación los cuales fueron del 12, 13, 14, 17 y 18 de Julio, luego de la autorización de los directores de los centros escolares, se procedió a recolectar la información mediante la guía de entrevista previamente elaborada y modificada de acuerdo a la prueba piloto realizada para los manipuladores de alimentos de los cafetines escolares. Cada manipulador de alimentos y su respectiva guía de entrevista tuvieron un código correlativo correspondiente al centro educativo iniciando desde el 01 hasta terminar con el 10 esto para mejor manejo de la información y así evitar pérdidas o desorden de la información.

H. Tabulación de Datos.

Se vació la información en un software de Microsoft Excel 2010 y se realizaron tablas de frecuencia.

I. Plan de Análisis

El método de análisis para procesar e interpretar la información y datos obtenidos correspondió al método hipotético-deductivo, para luego presentar los resultados en diferentes tipos de gráficas.

IV.

PRESENTACION

Y ANALISIS DE

RESULTADOS

A. Presentación de resultados en relación a la caracterización de los manipuladores de alimentos.

Con la presente investigación se cubrió el 71.42% de la muestra estimada para el estudio con respecto a los manipuladores de alimentos de cafetines escolares, debido a que algunas escuelas que fueron contempladas dentro de la investigación se encontraban en zonas que son consideradas actualmente de alta peligrosidad; es por ello que únicamente se trabajaron con 30 manipuladores de 12 cafetines escolares, ubicadas en 10 Escuelas Públicas, del distrito 8 del Ministerio de Educación, en el municipio de Mejicanos, tal como se desglosa en la tabla 1.

Tabla N.1. Numero de manipuladores de alimentos por cafetines escolares de las escuelas que formaron parte del estudio. Julio 2017.

Centro Educativo	N° de cafetines o tiendas escolares.	N° de manipulador
1. Centro Escolar Antonio Najarro	2	5
2. Centro Escolar Amalia vda de Menéndez	1	3
3. Centro Escolar Japón	2	5
4. Centro Escolar 22 de Junio	1	2
5. Centro Escolar Republica de Francia	1	2
6. Centro Escolar Rep. Oriental del Uruguay	1	2
7. Centro Escolar Herminia Martínez Alvarenga	1	3
8. Centro Escolar San Agustín	1	2
9. Centro Escolar César Guzmán	1	3
10. Centro Escolar Tepeyac	1	3

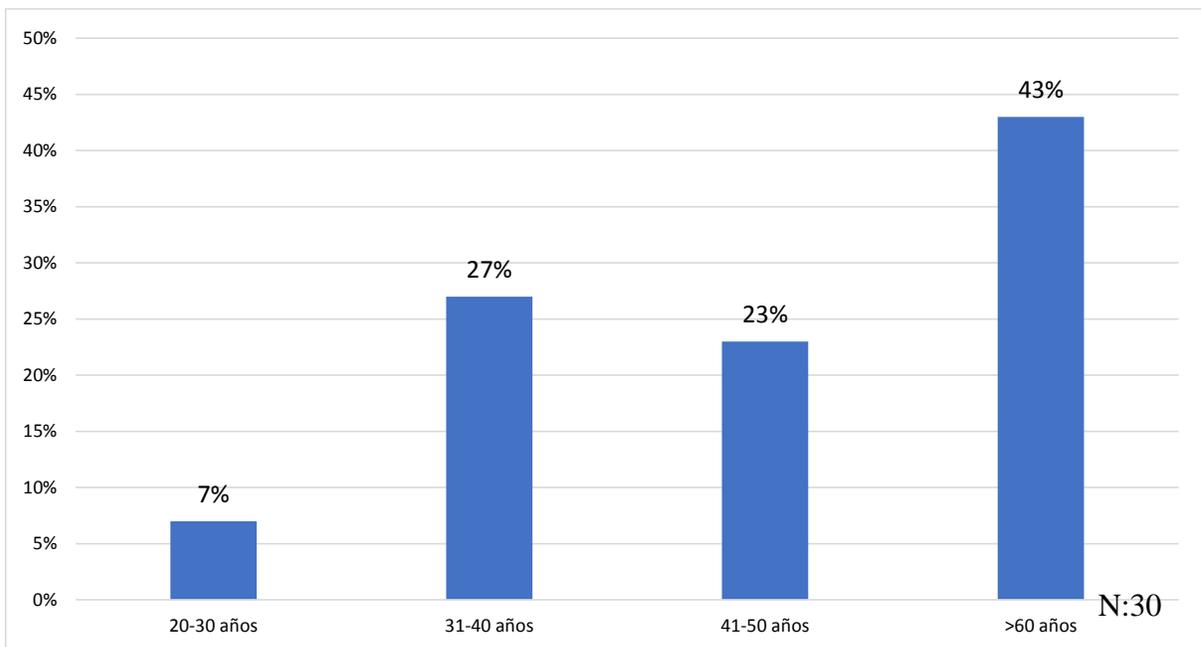
TOTAL	12	30
--------------	----	----

Con la tabla anterior se estima que el promedio obtenido de manipuladores de alimentos por Tienda Escolar es de 3 personas por establecimiento.

En la gráfica N.1 se muestran las edades de los 30 manipuladores de alimentos, obteniendo como resultados que el 7% se encuentra entre las edades de 20 a 30 años; un 27% entre las edades de 31 a 40 años; el 23% se encuentran en el rango de los 41 a 50 años y el porcentaje mayor que corresponde al 43% de los manipuladores oscilan entre las edades de 51 a más de 60 años.

Grafica N.1

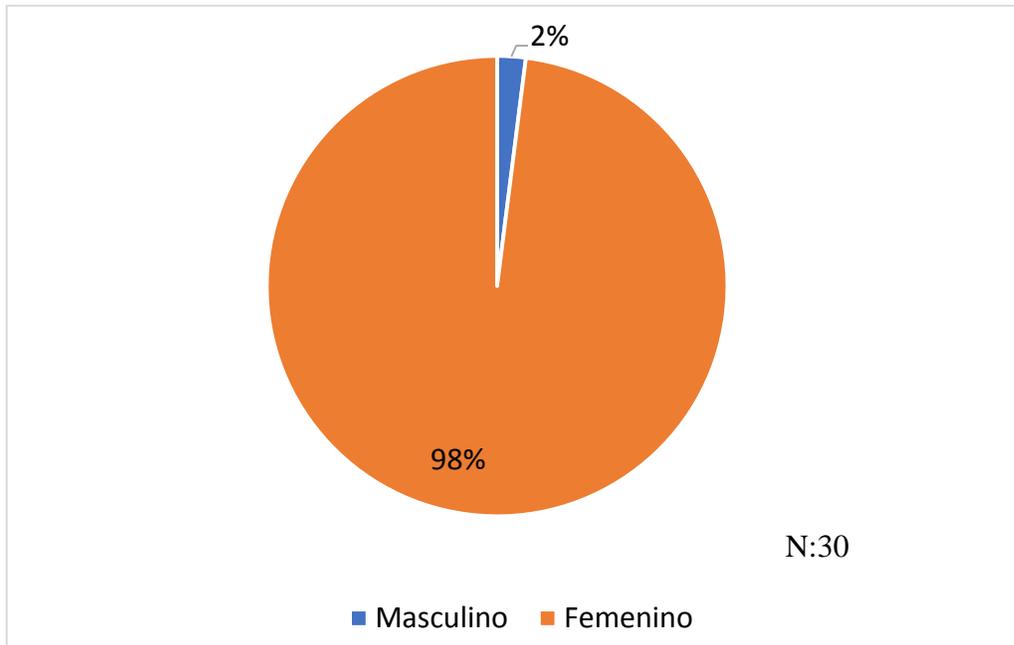
Porcentaje según edades de los manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares. Mejicanos.Julio.2017



Es importante mencionar que de los 30 manipuladores de alimentos que laboran en los Centros Educativos el 98% corresponde al sexo femenino y un 2% corresponde al sexo masculino, como se muestra en la siguiente gráfica.

Grafica N. 2

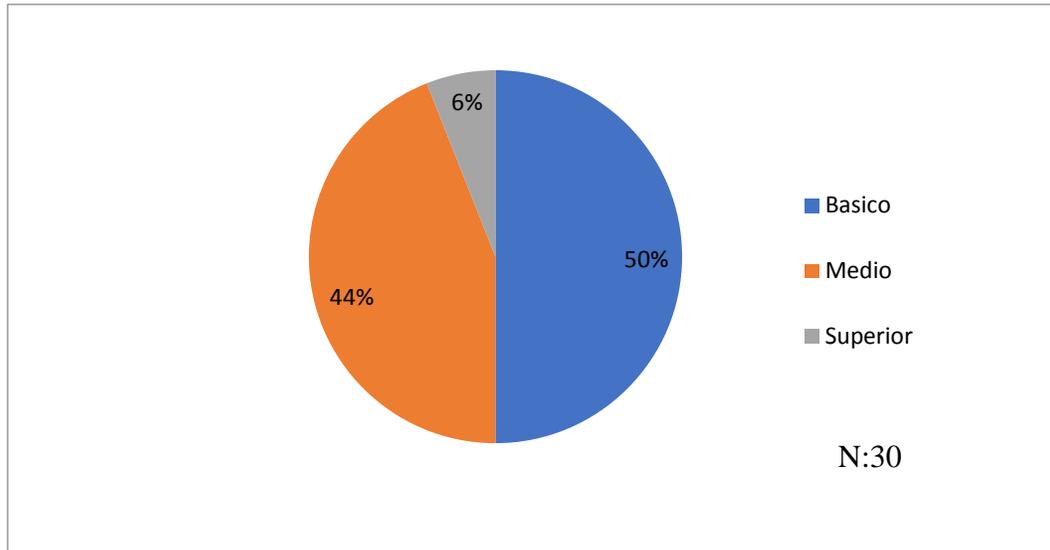
Sexo de manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares. Mejicanos. Julio.2017



En cuanto al nivel educativo de los 30 manipuladores de alimentos de los cafetines escolares que formaron la muestra del estudio, se muestra en la gráfica N.3

Grafica N. 3

Nivel educativo de manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares. Mejicanos, Julio.2017.

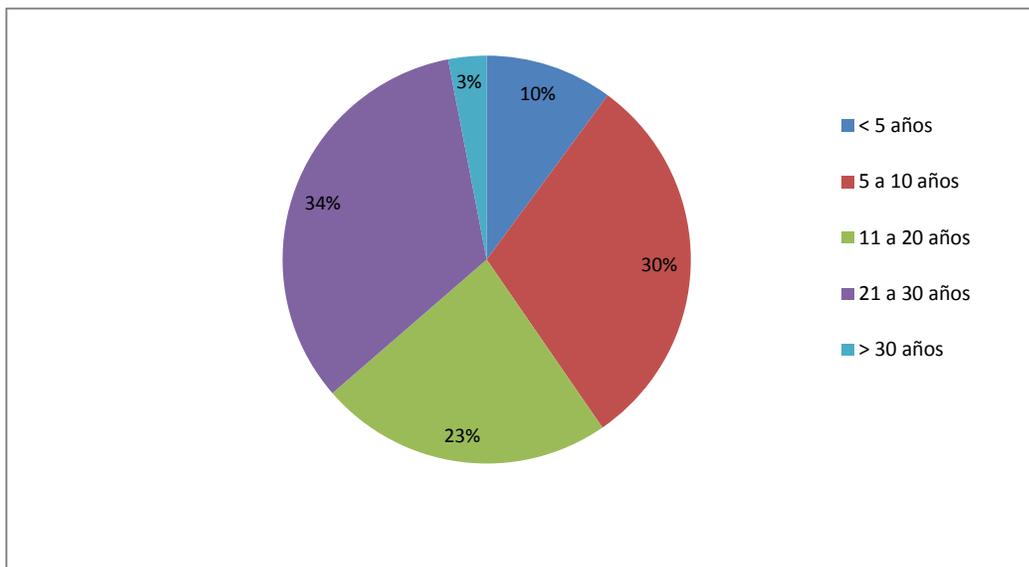


En la gráfica N. 3 muestra que de las 30 personas que formaron la muestra total del estudio, el 50% recibió Educación básica (de 1° a 9° grado), el 44% cursó estudios de Educación Media y únicamente un 6% ha recibido Educación superior.

Así mismo se obtuvo a través del estudio realizado, el tiempo de laborar los 30 manipuladores de alimentos, dicha información se presenta en la gráfica N.4

Grafica N.4

Tiempo de Laborar en el Cafetín Escolar por parte de manipuladores de alimentos, Mejicanos, Julio 2017.



La gráfica anterior muestra que de los 30 manipuladores de alimentos el 34% tiene de 21 a 30 años de laborar en el cafetín escolar; el 30% tiene alrededor de 5 a 10 años de laborar en el establecimiento; el 23% tiene de 11 a 20 años de trabajar en el establecimiento; un 13% oscila entre 5 a 10 años y menos de 5 años de laborar en el cafetín escolar.

Así mismo es importante destacar que de los 30 manipuladores de alimentos de estos cafetines o tiendas escolares, un 85% recibe capacitaciones por parte del área de saneamiento ambiental de las Unidades Comunitarias de Salud familiar al inicio del año, en estas charlas los temas de abordaje son higiene e inocuidad de alimentos y el correcto lavado de manos, además de contar con certificación de carnet de manipulador de alimentos el cual es renovado cada año, el certificado que hace apto al manipulador de alimentos a trabajar en el cafetín está contemplado dentro de la normativa, específicamente en los requisitos para la implementación de cafetines escolares saludables, pues es de importancia y garantiza que la persona está calificada y apta para manipular alimentos.

En cuanto a la caracterización de los manipuladores de alimentos de cafetines escolares el 98% pertenece al sexo femenino, lo que indica que se sigue teniendo un pensamiento machista en

que es la mujer la indicada para laborar en actividades de preparación de alimentos, y comercialización de los mismos especialmente dentro de los cafetines escolares.

Así mismo se refleja una estrecha relación en cuanto a la información obtenida sobre el 43% de manipuladores de alimentos pertenecientes a las edades de 51 a mayor de 60 años con el 34% de manipuladores que tienen de 21 a 30 años de laborar en un cafetín escolar y el porcentaje del 50% de manipuladores que poseen un nivel educativo básico.

Por lo que se puede enfatizar que se encuentran predominantemente entre los grupos etareos de adulto y adultos mayor, lo que los caracteriza como personas arraigadas a sus propios conocimientos, actitudes, costumbres y hábitos que han sido formados y adquiridos a lo largo de toda su vida que con tanta experiencia y años de estar laborando como manipuladores de alimentos de cafetines escolares conociendo perfectamente sobre los alimentos y productos que más se comercializan y los alimentos que se deberían de comercializar de acuerdo a la normativa de cafetines escolares saludables emitida por el MINED.

Así mismo debido a que reciben capacitaciones anuales sobre alimentación e higiene e inocuidad de alimentos por parte de saneamiento ambiental de las Unidades Comunitarias de Salud Familiar, lo que les facilita la entrega del carnet autorizado por el Ministerio de Salud como un requisito que los acredita para poder laborar dentro de un cafetín o tienda escolar. Por lo que los manipuladores de alimentos deberían tener conocimientos y actitudes favorables de temas básicos de importancia a tomar en cuenta dentro de un cafetín escolar, así como de iniciativas enfocadas a la implementación de cafetines escolares saludables.

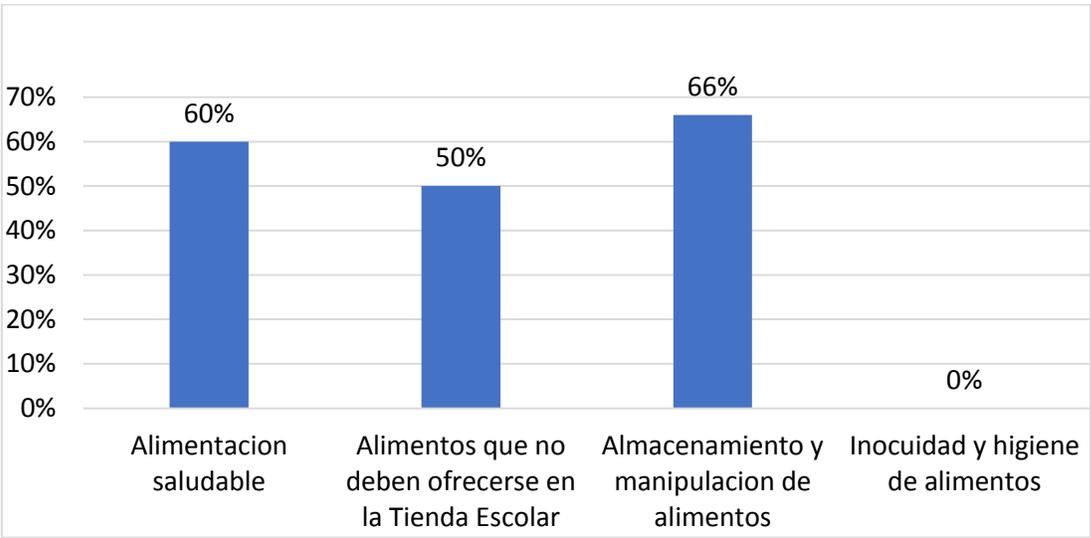
B. Presentación de resultados respecto a los conocimientos alimentarios sobre la normativa para la implementación de Cafetines Escolares Saludables que poseen los manipuladores de alimentos.

Para valorar el nivel de conocimientos alimentarios de manipuladores de alimentos, se utilizó como base los cuatro lineamientos contemplados en la normativa para Tiendas Escolares Saludables, con base a estos lineamientos se realizaron 16 preguntas, 15 cerradas y 1 abierta, distribuidas en bloque, según el lineamiento al que pertenecen (VER ANEXO N.4)

En la siguiente gráfica N.5, Se presenta de manera más representativa y detallada, el porcentaje de conocimientos alimentarios de los manipuladores de alimentos según el tipo de lineamiento de dicha normativa.

Grafica N. 5

Conocimientos alimentarios de manipuladores de alimentos con base a los cuatro lineamientos contemplados en la normativa. Mejicanos.Junio.2017



Con respecto al primer lineamiento el 60% de los manipuladores tienen conocimientos sobre alimentación saludable, principios de una alimentación saludable, importancia sobre el adecuado consumo de frutas y verduras en la dieta, así como también la cantidad y los múltiples beneficios de una adecuada cantidad de agua y solamente un 40% no conoce sobre el primer lineamiento para la implementación de Tiendas Escolares Saludables.

Para el segundo lineamiento se encontró que un 50% de los entrevistados tienen conocimiento acerca de los alimentos que no deben de ofrecerse en una Tienda Escolar Saludable, así mismo se identificó de que conocen sobre las consecuencias del excesivo consumo de estos productos y los periodos de tiempos de comercialización de alimentos preparados con grasa, frituras o mieles y pupusas.

El tercer lineamiento se clasifica como el lineamiento con mayor conocimiento por parte de los manipuladores de alimentos, en donde el 66% de los entrevistados conocen acerca del almacenamiento y conservación de alimentos y solamente un 34% no conoce con respecto a este lineamiento.

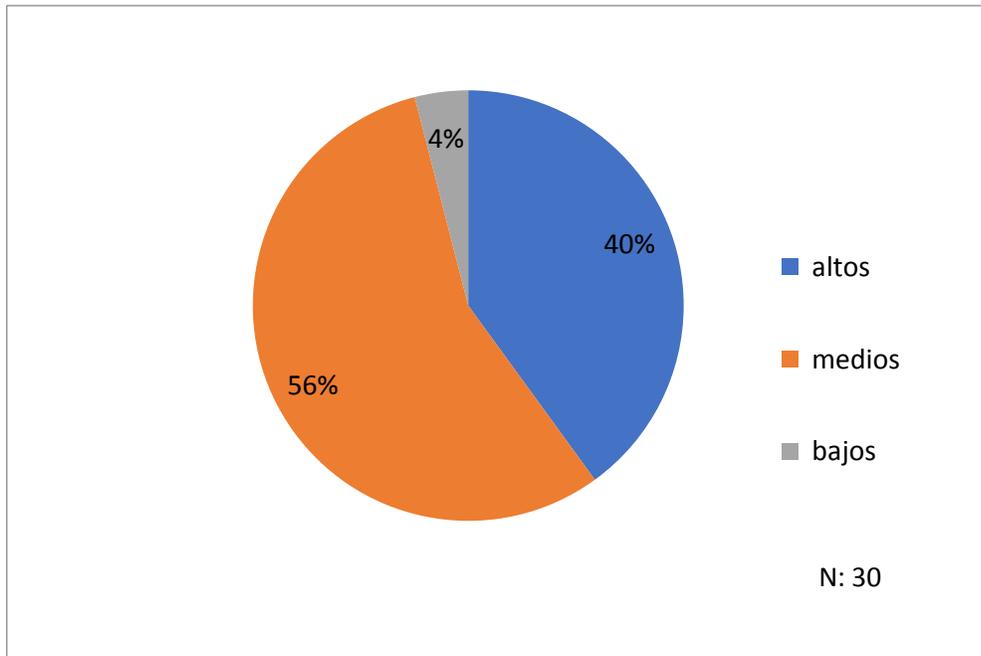
El cuarto lineamiento con el nombre de “inocuidad, higiene y manipulación de alimentos, se encontró que el 0% de los entrevistados conocen sobre este lineamiento y no manejan ningún tipo de conocimiento con respecto a términos como: inocuidad e higiene, así mismo desconocen las 5 claves para la inocuidad de alimentos.

Con base a los resultados generados a partir del conocimiento de los cuatro lineamientos contemplados en la normativa, permitió establecer una escala y de esta manera evaluar los conocimientos de los manipuladores de alimentos, clasificándose en altos, medios y bajos. En donde se encontró que de los 30 manipuladores de alimentos que formaron parte de la muestra en estudio, un 40% posee conocimientos altos en alimentación, un 56% tiene un nivel medio de conocimientos y un 4% un nivel bajo de conocimientos.

A continuación, en la gráfica N.6 se muestra de forma representativa, el consolidado final de los conocimientos de los manipuladores de alimentos de Tiendas Escolares de centros educativos públicos, del distrito 8 del ministerio de Educación, correspondiente al municipio de Mejicanos, con respecto a los lineamientos para los cafetines o tiendas escolares saludables contemplados en la normativa emitida por el MINED.

Grafica N. 6

Conocimientos de manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares, con base a los lineamientos contemplados en la Normativa de “Cafetines Saludables”, Julio.2017.



Para contrarrestar los diferentes problemas de malnutrición especialmente la alta tasa de casos de sobrepeso y obesidad en la comunidad educativa, demostradas a través de diferentes fuentes estadísticas, se tomaron ciertas medidas y en donde se exigió el cumplimiento de una normativa, delegando al Ministerio de Educación como actor principal para dicha normativa, esta contempla diferentes tipos de lineamientos y procedimientos para lograr la implementación de Cafetines Escolares Saludables, enfocándose principalmente en los manipuladores de alimentos con el fin de fomentar una alimentación saludable y hábitos alimentarios adecuados en los estudiantes de nivel básico y medio.

Cuando se habla de conocimientos alimentarios, se dice que es el conjunto de información almacenada mediante la experiencia o el aprendizaje del ser humano acerca de temas relacionados con la alimentación.

En los manipuladores de alimentos de Tiendas Escolares es importante que éstos tengan conocimiento sobre diversos temas relacionados con alimentación saludable, para de esta manera garantizar el derecho a una alimentación saludable en los Centros Educativos.

A través del estudio se pudo determinar que, de los cuatro lineamientos de dicha normativa, los manipuladores de alimentos tienen un mayor conocimiento del lineamiento número tres “almacenamiento y conservación de alimentos” ubicándolo con el 66%, acá podemos mencionar la gran influencia que han tenido las diferentes capacitaciones anuales que han recibido los manipuladores de alimentos en temas de manejo adecuado de alimentos y limpieza de alimentos, las cuales son impartidas por miembros de saneamiento ambiental de las Unidades Comunitarias de Salud según el área a la que pertenece dicho centro educativo.

Como segunda posición se encontró al primer lineamiento “Alimentación Saludable”, donde se encontró que el 60% de los manipuladores de alimentos, está empoderado de este lineamiento, demostrando que conocen lo básico en cuanto a temas de alimentación, como términos de alimentación saludable, la importancia de consumo de frutas y verduras en la dieta y los beneficios al organismo gracias a un adecuado consumo adecuada de agua.

El segundo lineamiento sobre “Alimentos que no deben de comercializarse en Tiendas Escolares Saludables” se encontró que solo el 50% de los manipuladores conoce sobre dicho lineamiento, en este lineamiento se enfatiza en disminuir/eliminar el consumo de alimentos altos en sodio (sal), azúcares y grasas saturadas, en el cual describe como la comida procesada, especialmente frituras de maíz y refrescos artificiales, tienen como consumidores meta a los niños, en donde por consiguiente este tipo de alimentos y bebidas tienen un gran contenido de azúcares, grasas y sal, tienen buen sabor y son económicas, pero como consecuencia pueden conducir a daños en la salud de los escolares principalmente al sobrepeso y obesidad, alergias, gastritis, enfermedades crónicas no transmisibles, incremento del riesgo a desarrollar cáncer, caries dentales, resistencia a ciertos antibióticos, anemia, desnutrición, favoreciendo el apareamiento

de enfermedad renal, diabetes, hipertensión, y otras. Al constatar se determinó que los entrevistados conocían sobre este lineamiento a través de diferentes medios de comunicación, especialmente televisión, periódicos y el internet, los cuales generaban información en referencia a la implementación de las Tiendas Escolares Saludables.

La inocuidad e higiene de alimentos se encuentra ubicado dentro de la normativa como el cuarto lineamiento, encontrándose que el 0% de los entrevistados conocen sobre este lineamiento a pesar de haber recibido capacitaciones anuales al respecto durante todo el tiempo que tienen de estar laborando en los cafetines escolares, lo cual es preocupante debido a que inocuidad de alimentos es uno de los términos indispensables y muy importantes ya que al asegurar su adecuada aplicación es capaz de garantizar la buena salud de los estudiantes.

La evaluación de conocimientos alimentarios realizada a los manipuladores de alimentos, permitió conocer que un 40% tienen conocimientos altos, el 4% conocimientos bajos y el 56% posee conocimientos medios, siendo este último, el nivel de conocimiento más predominante entre los entrevistados, lo cual demuestra que se necesitan un mayor énfasis y reforzar a esta población en temas relacionados con alimentación, alimentos que no deben de comercializarse en las Tiendas Escolares e inocuidad e higiene de alimentos, debido a que son los lineamientos donde demostraron poseer menos conocimientos y al reforzarse el nivel de conocimientos permitirá que el derecho a una alimentación adecuada se logre cumplir dentro de la comunidad educativa evitando diferentes tipos de enfermedades crónicas no transmisibles en un futuro.

C. Presentación de resultados de actitudes de manipuladores de alimentos con respecto a los requisitos básicos de cafetines o tiendas escolares saludables

Para valorar las actitudes alimentarias de los manipuladores de alimentos de Cafetines Escolares, se construyeron enunciados, los cuales fueron estructurados con base a la normativa para la implementación de Tiendas Escolares Saludables, además se realizaron un total de 13 enunciados. Todo ello con el fin de conocer la opinión de los manipuladores de alimentos

Así mismo para cada ítem se presentó una escala de opinión que comprendía tres escalas: De acuerdo, indiferente y en desacuerdo con una ponderación máxima de 3 y una mínima de 1 para cada uno de los ítems, esto de acuerdo a la escala Likert, los resultados obtenidos se desglosan a continuación.

Tabla 2. Actitudes de manipuladores de alimentos de Tiendas Escolares, de centros educativos públicos, del distrito 8 del Ministerio de Educación, municipio de Mejicanos, Julio 2017.

En cuanto a actitudes de manipuladores de alimentos (n:30) solamente un 43% indica estar de acuerdo con que la iniciativa de cafetines saludables es una estrategia que puede ayudar a reducir

Preguntas	Respuestas					
	De acuerdo		Indiferente		En desacuerdo	
	Fr	%	Fr	%	Fr	%
1. La iniciativa cafetines Saludables es una estrategia capaz de reducir casos de sobrepeso y obesidad en la comunidad estudiantil.	13	43	10	33	7	24
2. La Directiva Escolar y los Directores deben garantizar el cumplimiento del programa de cafetines escolares saludables, para su funcionamiento	21	66	7	24	2	10
3. Las tiendas y cafetines escolares deben contar con el menú visible y con el listado de precios de los alimentos, para los estudiantes.	15	50	9	30	6	20
4. Las tiendas y cafetines escolares deberán garantizar la disponibilidad de alimentos saludables, accesibles, aceptables, y con contenido nutricional adecuado para los estudiantes.	14	46	11	36	5	18
5. El programa de cafetines saludables prioriza preparaciones de alimentos; a la plancha, horneadas, hervidas y alimentos bajos en grasa, sal y azúcar, para vender en los cafetines escolares	19	63	7	23	4	14
6. Las preparaciones asado, hervidos, horneados y a la plancha son más fáciles de preparar en el cafetín	12	40	8	26	10	34
7. Lavarse las manos antes de preparar alimentos es fundamental para mantener la salud de los escolares.	30	100	0	0	0	0
8. Desinfectar frutas y hortalizas es importante para mantener la salud de los escolares.	29	96	1	4	0	0
9. Ofrecer bebidas naturales y alimentos bajos en sal, azúcar y grasas es importante para la nutrición escolar	23	77	4	13	3	10
10. Los alimentos o productos que se venden en el cafetín como golosinas, gaseosas, dulces y bebidas artificiales, provocan el desarrollo de sobrepeso y obesidad.	12	40	11	37	7	23
11. Vender productos empacados y procesados constituye un ahorro del cafetín o tienda escolar.	10	33	16	53	4	14
12. La promoción de cafetines escolares es una medida que ayuda a la salud de los escolares.	10	33	14	47	6	20
13. Certificarse en manipulación de alimentos es necesario para vender en los cafetines o tiendas escolares.	17	56	11	36	2	8

el sobrepeso y obesidad en la población infantil; un 35% se muestra con una actitud indiferente y un 24% está en desacuerdo.

El 66% de los entrevistados está de acuerdo en que la directiva escolar debe de garantizar el cumplimiento de los diferentes requisitos básicos para cafetines o tiendas saludables, así mismo un 50% considera que toda tienda Escolar debería de contar con un menú visible y el listado de precios de alimentos que se ofrecen para su venta, no obstante menos del 50% considera que las tiendas y cafetines escolares deben de garantizar disponibilidad de alimentos saludables, accesibles, aceptables y con contenido nutricional adecuado para los estudiantes.

Con respeto al tipo de preparaciones como; a la plancha, horneadas, hervidas y alimentos bajos en grasa, sal y azúcar, para vender en los cafetines escolares, un 63% de la población entrevistada está de acuerdo en que deben de priorizarse en un cafetín escolar saludable, sin embargo, solamente un 40% se encuentra de acuerdo en que las preparaciones a la plancha, horneadas y hervidas son de fácil preparación en el cafetín escolar.

El 100% de los entrevistados está de acuerdo en que debe de practicarse adecuadamente el lavado de manos, así mismo un 96% considera que la desinfección de frutas y hortalizas es importante para mantener la salud de los escolares.

Menos de un 50% se encuentra de acuerdo con que los alimentos o productos que se venden en el cafetín como golosinas, gaseosas, dulces y bebidas artificiales provocan sobrepeso y obesidad, un 37% se muestra indiferente y un 23% está en desacuerdo.

El 53% de los entrevistados se muestra indiferente en que vender productos empacados y procesados constituye un ahorro del cafetín o tienda escolar, así mismo más del 40% se muestra

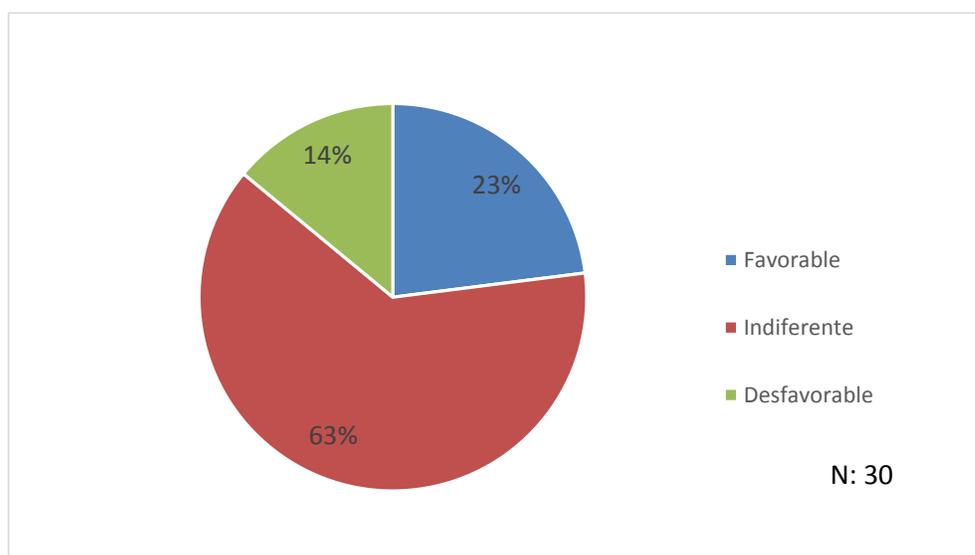
indiferente en que la promoción de cafetines escolares saludables es una medida que ayuda a la salud de los escolares.

El 56% de los entrevistados se muestra de acuerdo en que certificarse en manipulación de alimentos es necesario para vender en los cafetines o tiendas escolares, un 36% reacciona de manera indiferente y un 8% está en desacuerdo.

A continuación, la gráfica N.7 muestra las actitudes con respecto a la Normativa para la implementación de Tiendas Escolares Saludables por parte de manipuladores de alimentos de centros educativos públicos.

Grafica N.7

Actitudes Alimentarias de manipuladores de alimentos con respecto a la Normativa para la implementación de Cafetines Escolares Saludables, Mejicanos, Julio 2017.



Con respecto a los resultados obtenidos solamente un 23% mostraron una actitud favorable hacia la Normativa para la implementación de Tiendas Escolares Saludables; mientras que el 63% de los manipuladores muestra una actitud indiferente y el 14% presenta una actitud desfavorable,

en donde se pudo conocer que la actitud indiferente estaba vinculada a diferentes factores, uno de ellos fue la falta de conocimiento ante la normativa, afirmando de que desconocen sobre la normativa por lo que no podían estar a favor ni en contra de dicho enunciado, a su vez se encontraron otros factores interfiriendo en la actitud desfavorable como lo es el factor económico, afirmando que si optan por ofrecer comida saludable, sus niveles de ventas decaerían por lo que tendrían grandes pérdidas económicas y menos ganancias, y solamente el 23% de los manipuladores demostró una actitud favorable en relación a la normativa, reconociendo de que es una medida que ayudara a los estudiantes de diferentes centros educativos, pero no así a los manipuladores de los cafetines escolares.

Las actitudes desfavorables percibidas por los manipuladores es posible contrastarlas en parte con la falta de conocimiento sobre la normativa de cafetines escolares saludables emitida por el MINED , ya que se identificó que solo un 56% posee conocimientos Medios al respecto y por otro lado se puede identificar que dicha normativa para la implementación de cafetines saludables no se ha tomado a bien por parte de los manipuladores de alimentos, especialmente porque tienen años de estar laborando en los mismos, se sienten vulnerables y renuentes ante tal imposición debido a múltiples factores que consideran desfavorables si la normativa se cumpliera. Algo muy importante de mencionar que aunque no fue interrogante de investigación, se pudo percibir de que la mayoría de manipuladores no conoce sobre opciones saludables, ya que si bien es cierto se encuentra una Normativa y que dentro de la misma específicamente en los lineamientos para la implementación de cafetines escolares saludables se encuentran opciones de alimentos y algunas preparaciones saludables a ofrecer en los cafetines escolares, pudimos percibir que la mayoría de los manipuladores desconocen sobre qué tipo de opciones o alternativas saludables deben de ofrecer a los estudiantes, es por ello de la importancia que los manipuladores de alimentos conozcan de la normativa y se le de cumplimiento , así mismo de que se les refuercen las diferentes alternativas saludables para llevarlas a cabo en los Cafetines Escolares, ya que de no ser así ponen un alto a la implementación de diferentes iniciativas que buscan garantizar el derecho a una alimentación saludable afectando enormemente la salud de los estudiantes con el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles en un futuro .

V. CONCLUSIONES

A través de la investigación se pudo conocer que la mayoría de manipuladores de alimentos de los cafetines escolares se encuentran entre las edades de 51 a mayor de 60 años, una edad en la cual ya es difícil reforzar conocimientos y realizar cambios en el estilo de vida, lo que se relaciona estrechamente con el tiempo de 21 a 30 años que tienen de laborar dentro de los cafetines escolares recibiendo capacitaciones anuales respecto a alimentación e higiene e inocuidad de alimentos facilitando a que la gran mayoría sea acreditados con el carnet de salud lo cual les autoriza a laborar dentro de los cafetines escolares.

La mayoría de manipuladores de alimentos pertenece al sexo femenino debido a la perspectiva que la mujer es la indicada para laborar en preparar alimentos y comercialización de los mismos especialmente dentro de los cafetines escolares.

Los manipuladores de alimentos en su mayoría cuentan con un nivel educativo básico a un nivel educativo medio, por lo que no es lo mismo adquirir nuevos conocimientos sobre alimentación y nutrición e higiene e inocuidad de alimentos en estos niveles educativos en comparación a un nivel educativo superior o universitario.

La mayoría de manipuladores de alimentos poseen un conocimiento medio en cuanto a la normativa emitida por el Ministerio de Educación; especialmente del lineamiento número 1, sobre “Alimentación Saludable” y el lineamiento número 3 acerca de el “Almacenamiento y conservación de alimentos”, además Se pudo identificar que una gran parte de manipuladores de alimentos no tiene conocimientos alimentarios acerca del cuarto lineamiento “Inocuidad e Higiene de alimentos”

Se pudo identificar que la mitad de la población entrevistada conoce acerca del lineamiento número 2 “Alimentos que no se deben de comercializar en los Cafetines Escolares” encontrándose de que la forma de su conocimiento fue por los medios de comunicación.

Se pudo conocer que la mayoría de manipuladores entrevistados no tienen conocimiento con respecto a opciones o alternativas saludables que deben de ofrecerse en los Cafetines Saludables a pesar que la Normativa incluye diferentes opciones de alimentos y algunas preparaciones para

poder ofrecer dentro de los mismos.

En cuanto a manipuladores entrevistados, se encontró que la mayoría recibe capacitaciones periódicas en temas de Higiene y manipulación de alimentos, por parte del área de saneamiento ambiental de las Unidades Comunitarias de Salud Familiar.

En cuanto a las actitudes podemos concluir que los manipuladores de alimentos de los cafetines escolares muestran una actitud desfavorable ante la normativa emitida por el Ministerio de educación, esto condicionado a la falta de conocimiento que tienen en cuanto a la normativa y los aspectos que contempla para su implementación.

La mayor parte de los manipuladores de alimentos mostraron actitud indiferente ante la normativa, en donde como parte de esta reacción se pudo percibir como los manipuladores de alimentos manifestaron el desconocimiento acerca de las alternativas y opciones saludables que se promueve en la Normativa de “Cafetines Saludables”, además se encontró que en un gran número de manipuladores de alimentos consideran que el aplicar esta Normativa sus ventas decaerían; afectando su ingreso económico. Además, se encontró que una gran parte de los entrevistados consideran que la Normativa no es una medida que ayude o contribuya mejorar el estado nutricional en la población estudiantil, considerando de que dichas regulaciones se tendrían que generalizar para todas las tiendas o cafetines internas y externas a las instituciones

VI. RECOMENDACIONES

Ministerio de Educación

1. Realizar Capacitaciones en temas de alimentación especialmente en los lineamientos donde se encontró más deficiencia como el lineamiento número 2 “alimentos que no se deben de comercializar en los Cafetines Escolares” y el lineamiento número 4 “Higiene y manipulación de alimentos”
 2. Los asesores pedagógicos Coordinen con el Ministerio de Salud capacitaciones enfocadas en alimentación, opciones y alternativas saludables en base a la Normativa con nutricionistas.
- Directores de instituciones
 3. Conocer los lineamientos que contempla la normativa de cafetines escolares saludables, con el fin de garantizar el derecho de una alimentación adecuada en la comunidad educativa.
 4. Supervisar el cumplimiento de la normativa en relación a la comercialización de alimentos dentro del centro educativo.
 5. Establecer un control interno con el propósito de verificar el cumplimiento de la normativa en la institución.
 6. Que se aplique la ley general de educación, de acuerdo al artículo 113, inciso A y B.
 - Manipuladores de alimentos de cafetines escolares
 7. Gestionar con el Ministerio de Educación capacitaciones para reforzar los conocimientos y actitudes alimentarias, especialmente en alimentos que no deben de

comercializarse en cafetines escolares e inocuidad e higiene de alimentos.

8. Continuar capacitándose en temas de alimentación y nutrición con el fin de mejorar los conocimientos y actitudes alimentarias que favorezcan una alimentación saludable.

VII. BIBLIOGRAFÍAS:

1. Ministerio de Educación, Ministerio de Salud con apoyo de la Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [internet]. Tiendas Escolares Saludables. San Salvador, El Salvador, noviembre de 2007. Citado el 10/06/2017
Disponible en URL:
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/012/ak614s/ak614s00.pdf>
2. Campos Baires Cecilia Mabel, Aguilón Portillo Edgar Rolando, seminario de graduación. Publicado en San Salvador, El Salvador, septiembre 2014. Evaluación del cumplimiento de los lineamientos básicos de tiendas saludables en centros escolares del barrio san miguelito, San salvador, septiembre. 2014. Citado el 1/03/17.
3. Beatriz Ramos, Ministerio de Salud informa qué alimentos pueden venderse en centros escolares, verdad digital [internet] Noviembre, 2013. Consultado 10/06/2017. Disponible en URL:
http://verdaddigital.com/archivo/index.php?option=com_content&view=article&id=7611:ministerio-de-salud-informa-que-alimentos-nutricionales-pueden-venderse-en-centros-escolares&catid=44:nacional
4. Asamblea Legislativa de la República de El Salvador. Comisión de cultura y educación. Publicado en noviembre del 2015 [internet]. Consultado el 3/03/2017. Disponible en URL:
http://www.asamblea.gob.sv/sesion-plenaria/seguimiento/legislatura-2015-2018/no.-24-del-5-nov-2015/dictamenes/comision-de-cultura-y-educacion/comision-de-cultura-y-educacion-dictamen-no.-40-favorable/archivo_pdf_utilsAL
5. Ministerio de Educación. Departamental Santa Ana, “MINED continúa capacitando a encargadas de tiendas escolares” 2017 [internet]. El Salvador. Consultado el 10/06/2017.
Disponible en URL:

<http://santana.mined.gob.sv/index.php/novedades/118-noticias/4674-mined-continua-capacitando-a-encargadas-de-tiendas-escolares.html>

6. Portal de Transparencia, El salvador presidencia de la república. Gobierno alista aplicación de reglamento para regular la venta de alimentos en los centros educativos [internet]. San Salvador, El Salvador, marzo de 2017. Consultado el 10/06/2017. Disponible en URL:
<http://www.presidencia.gob.sv/gobierno-alista-aplicacion-de-reglamento-para-regular-la-venta-de-alimentos-en-los-centros-educativos/>
7. Cruz Luisa. González Jorge. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Análisis de los marcos jurídicos en materia de alimentación escolar, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua 2016 [internet]. Consultado el 10/06/17. Disponible en URL:
<http://www.fao.org/3/a-i5948s.pdf>
8. Gobierno de El Salvador, Concejo Nacional de Seguridad Alimentaria y nutricional. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Garantizando el Derecho a una Alimentación Saludable con inclusión y equidad. Enero 2011. Primera edición [internet]. San Salvador, El Salvador. Consultado el 11/06/2017. Disponible en URL:
http://www.paho.org/els/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=politicas-de-salud&alias=767-politica-nacional-de-seguridad-alimentaria-y-nutricional&Itemid=364
9. Asamblea Legislativa De La Republica De El Salvador, Propuesta Sistema Naciones Unidas, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional [internet]. Consultado el 16/06/2017. Disponible en URL:

http://www.paho.org/els/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=legislacion-y-politicas&alias=918-propuesta-de-ley-san&Itemid=364

10. La Asamblea Legislativa De La Republica De El Salvador, Decreto n° 917. Reformas a La Ley General De Educación [internet]. Casa Presidencial, San Salvador, El Salvador publicado el 3 junio 2011. Consultado el 10/06/2017. Disponible en URL:

<http://www.jurisprudencia.gob.sv/DocumentosBoveda/D/2/1990-1999/1996/12/88A0E.PDF>

11. Asamblea Legislativa de la República de El salvador. Ley general de Educación [internet]. San Salvador, El Salvador 12 de diciembre de 1996. Consultado el 21/07/17. Disponible en URL:

http://secretariageneral.ues.edu.sv/index.php?option=com_phocadownload&view=category&id=1:leyes&download=4:leygraeducacion&Itemid=1

12. Asamblea Legislativa De La Republica De El Salvador, Reformas a La Ley General De Educación [internet], San Salvador, El Salvador junio 2011. Consultado el 10/06/017. Disponible en URL:

<http://www.jurisprudencia.gob.sv/DocumentosBoveda/D/2/19901999/1996/12/88A0E.PDF>

13. Plataforma de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) 2017. Programa de Alimentación y Salud Escolar [internet]. San Salvador, El Salvador. Consultado el 25/06/17. Disponible en URL:

<http://plataformacelac.org/programa/132>

14. Ministerio de Educación, Portal de Transparencia. Programa de Alimentación Escolar [internet]. San Salvador, El Salvador diciembre 2015. Consultado el 10/03/17. Disponible en URL:
<https://www.mined.gob.sv/index.php/programas-sociales/item/5480-programa-de-alimentacion-y-salud-escolar>
15. Periódico el Diario de hoy. Requisitos para tienda saludable. Diario de hoy marzo 2017 Consultado el 12/04/17.
16. Flores Urbáez M. Gestión del conocimiento organizacional en el taylorismo y en la teoría de las relaciones humanas [internet]. Espacios. Vol. 26 (2) 2005. Pág. 22. Consultado el 14/08/17. Disponible en URL:
<http://www.revistaespacios.com/a05v26n02/05260242.html>
17. Revista EDU-FISICA Grupo de Investigación Edufisica. Las actitudes [internet]. Pag. 1. Consultado el 14/08/17. Disponible en URL:
<http://www.edu-fisica.com/Formato.pdf>
18. Ospina Beatriz, Sandoval Jesús, Aristizábal Carlos, Ramírez Martha, La escala de Likert, valoración de los conocimientos y las actitudes de los profesionales de enfermería en el cuidado de la salud [internet]. Universidad de Antioquia, 2003, Facultad de Enfermería. Consultado el 10/06/2017]. Disponible en URL:
[file:///C:/Users/DEISYTA/Downloads/DialnetLaEscalaDeLikertEnLaValoracionDeLosConocimientosYL-1311949%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/DEISYTA/Downloads/DialnetLaEscalaDeLikertEnLaValoracionDeLosConocimientosYL-1311949%20(4).pdf)

19. Universidad Nacional del Nordeste. Consejo Directivo de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional del Nordeste. “calculadora para obtener el tamaño de la muestra” [internet]. Resolución N° 633/97-C.D., corriente 25 de junio de 1997. Consultado el 11/06/17. Disponible en URL:

<http://med.unne.edu.ar/biblioteca/calculos/calculadora.htm>

VIII. PRESUPUESTO.

Bienes/ servicios	Especificaciones Técnicas	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Valor unitario USD	Total USD
Equipo y materiales de oficina					
Internet	❖ Modem, recargable.	Mb	8	1.05	8.40
Laptop	❖ Memoria del sistema 512 DDR. ❖ Disco duro 40 GB.	Unidad	3	5.00	20.00
Avances del trabajo	❖ Impresiones 400 paginas	Paginas	300	0.05	15.00
Instrumentos	❖ Guía de entrevista. ❖ Cartas dirigidas a directores de centros escolares públicos que serán parte de la muestra	Hojas	263	0.05	13.15
Protocolo	❖ Impresiones a color 100 paginas	Paginas	300	0.05	15.00
Anillado	❖ Anillado en espiral	Anillado	3	1.25	3.75
Informe final	❖ Impresiones a color 200 paginas	Paginas	600	0.05	30.00
Empastado	❖ Empastado tipo tesis	Empastado	3	30.00	90.00
CD con documentos	❖ Quemado de CD	CD	12	2	24
Transporte					
Autobús	Publico	Pasajes	50	0.30	30.00
Subtotal					\$ 264.03
Imprevistos 10%					
Inversión total del proyecto					\$ 290.43

IX. APENDICES Y ANEXOS.



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE TECNOLOGÍA MÉDICA
CARRERA DE NUTRICIÓN



ANEXO No1

Carta dirigida a los 14 directores de los centros educativos públicos del distrito 8, del municipio de Mejicanos.

Mejicanos junio 2017

Estimado sr (a) (rita) director del Centro Escolar _____

Presente.

Por este medio reciba un cordial saludo de parte de los estudiantes de la Carrera de Nutrición de la Facultad de Medicina, de la Universidad de El Salvador.

El motivo de la presente es para solicitar su autorización para llevar a cabo la investigación que lleva por título “Conocimientos y actitudes de los manipuladores de alimentos de cafetines escolares con base a la normativa de “cafetines escolares saludables” del Ministerio de Educación, en centros educativos públicos, el periodo de julio de 2017” en su institución educativa. Los días de recolección de la información se realizarán los días 12, 13, 14, 17 y 18 de Julio.

De antemano muchas gracias por el apoyo, esperamos tenga éxitos en sus actividades.

Atentamente grupo investigador.



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD DE MEDICINA
 ESCUELA DE TECNOLOGÍA MÉDICA
 CARRERA DE NUTRICIÓN



0	1
---	---

ANEXO No 2

Guía de Entrevista para Manipuladores de Alimentos de Cafetines Escolares, del Municipio de Mejicanos, Departamento de San Salvador

Objetivo: Evaluar los conocimientos y actitudes de los manipuladores de alimentos con base a los lineamientos de cafetines escolares saludables del MINED.

Indicación:

Entrevistador: Preguntar de forma clara y precisa, según cada criterio establecido y marcar con una x o llenar según sea el caso de la respuesta del entrevistado.

Informar sobre la posibilidad de grabar o toma de fotografías.

Centro Escolar: _____

Edad del entrevistado: _____ Nivel educativo: _____

Tiempo que tiene de laborar en el cafetín escolar _____

I. CONOCIMIENTOS ALIMENTARIOS.

1. ¿Qué es una alimentación saludable?
 - a) Incluye los diferentes grupos de alimentos como frutas, verduras, carnes, lácteos, cereales y grasas en cantidades adecuadas.
 - b) Incluye solo alimentos libres de grasa, sal y azúcar
 - c) Incluye alimentos naturales libres de aditivos y colorantes.
 - d) Ninguna de las anteriores

2. ¿Ha escuchado sobre los principios de una alimentación saludable?

Si

no

Si su respuesta es sí mencione los tres principios de la alimentación saludable:

3. Conoce la importancia de incluir frutas y verduras en la alimentación

Si

no

Si su respuesta es sí mencione una de las importancias de incluir frutas y verduras en la alimentación:

4. ¿Ha escuchado la palabra inocuidad (higiene de alimentos)?

Si

no

Si su respuesta a la pregunta anterior es SI, que entienda por inocuidad (o higiene de los alimentos):

5. ¿Conoce las 5 claves de la inocuidad (higiene) de alimentos?

Si

no

Si su respuesta a la pregunta anterior es SI, mencione las 5 claves de inocuidad (o higiene de los alimentos):

6. ¿Porque se debe evitar el consumo de alimentos altos en sodio, grasas y azúcar en los cafetines escolares?

- a) No son nutritivas
- b) Producen alergias, gastritis y enfermedades crónicas no transmisibles, ocasionando daños a la salud
- c) Poseen colorantes y aditivos que no contribuyen al funcionamiento del cuerpo
- d) Ninguna de las anteriores.

7. ¿Conoce cuáles son las consecuencias del sobrepeso y obesidad en la población estudiantil?

Sí No

Si su respuesta a la pregunta anterior es SI podría mencionar dos consecuencias:

- 1. _____
- 2. _____

8. ¿Conoce cuantos vasos de agua se deben tomar en 1 día ? (referencia: 1 vaso: 250 ml/ 8 ozs)

4-6 vasos 6-8 vasos 8-10 vasos Ninguno

9. ¿Mencione dos beneficios del consumo de agua potable (segura)?

- 1. _____
- 2. _____

10. ¿Conoce sobre los lineamientos para cafetines saludables, emitidos por el MINED?

Si no

11. ¿Qué tipo de alimentos no se deben comercializar en los cafetines escolares saludables?

- a) alimentos con alto contenido de grasas, sal y azúcar; y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable.
- b) solo alimentos con alto contenido de grasas
- c) solo alimentos con alto contenido de sal y azúcar
- d) Ninguna de las anteriores

12. ¿Qué tipo de preparaciones de alimentos debe priorizar un cafetín escolar saludable?

- a) Asadas, fritas, horneadas, a la plancha.
- b) Salcochado, a la plancha, fritas, asadas.
- c) Horneadas, salcochadas, asadas.
- d) Todas las anteriores

13. ¿Cada cuánto deben venderse los alimentos preparados con grasa o fritura o mieles y pupusas?

- a) Deben venderse 2 a 3 veces por semana
- b) Deben venderse 4 veces por semana
- c) Deben venderse 1 vez por semana
- d) Ninguna de las anteriores

14. ¿Cree usted que el almacenamiento y conservación de los alimentos influye en el buen estado y duración de los mismos?

Si no

15. ¿Conoce la clasificación de alimentos según el tiempo de almacenamientos y conservación?

Sí No

16. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su tiempo y conservación?

- a) Alimentos poco duraderos y más duraderos
- b) Alimentos secos y fríos
- c) Alimentos duraderos y fríos
- d) ninguna de las anteriores

II. ACTITUDES ALIMENTARIAS

17. El programa cafetines saludables es una estrategia capaz de evitar casos de sobrepeso y obesidad en la población estudiantil.

De acuerdo

Indiferente

En desacuerdo

18. La Directiva Escolar y los Directores deben garantizar el cumplimiento del programa de cafetines escolares saludables, para su funcionamiento.

De acuerdo

Indiferente

En desacuerdo

19. Las tiendas y cafetines escolares deben contar con el menú visible y con el listado de precios de los alimentos, para los estudiantes.

De acuerdo

Indiferente

En desacuerdo

20. Las tiendas y cafetines escolares deberán garantizar la disponibilidad de alimentos saludables, accesibles, aceptables, y con contenido nutricional adecuado para los estudiantes.

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

21. El programa de cafetines saludables prioriza preparaciones de alimentos; a la plancha, horneadas, hervidas y alimentos bajos en grasa, sal y azúcar, para vender en los cafetines escolares

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

22. Las preparaciones asado, hervidos, horneados y a la plancha son más fáciles de preparar en el cafetín:

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

23. Lavarse las manos antes de preparar alimentos es fundamental para mantener la salud de los escolares.

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

24. Desinfectar frutas y hortalizas es importante para mantener la salud de los escolares.

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

25. Ofrecer bebidas naturales y alimentos bajos en sal, azúcar y grasas es importante para la nutrición escolar

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

26. Los alimentos o productos que se venden en el cafetín como golosinas, gaseosas, dulces y bebidas artificiales, provocan el desarrollo de sobrepeso y obesidad

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

27. Vender productos empacados y procesados constituye un ahorro del cafetín o tienda escolar.

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

28. La promoción de cafetines escolares es una medida que ayuda a la salud de los escolares.

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

29. Certificarse en manipulación de alimentos es necesario para vender en los cafetines o tiendas escolares.

De acuerdo Indiferente En desacuerdo

ANEXO 3

Recolección de información en escuelas públicas del municipio de Mejicanos



Fotografía 1. Alumna Jaqueline Hernández, entrevistando a manipulador de alimentos de Cafetín Escolar del Centro Escolar Católico San Agustín. Julio 2017



Fotografía 2. Alumna Flor Iraheta, entrevistando a manipulador de alimentos de cafetín Escolar del Centro Escolar Antonio Najarro. Julio 2017



Fotografía 3. Alumna Wendy Quintanilla, entrevistando a manipulador de alimentos de Cafetín Escolar del Centro Escolar 22 de junio. Julio 2017



Fotografía 4. Manipulador de alimentos de Cafetín Escolar del Centro Escolar Japón. Julio 2017.



Fotografía 5. Manipulador de alimentos del Cafetín Escolar Herminia Martínez Alvarenga. Julio 2017



Fotografía 6. Manipuladores de alimentos de Cafetín Escolar del Centro Escolar Amalia Vda de Menéndez. Julio 2017



Fotografía 7. Cafetín Escolar del Centro Escolar Tepeyac. Julio 2017



Fotografía 8. Manipuladores de alimentos y Cafetín Escolar del Centro Escolar César Guzmán. Julio 2017



Fotografía 9. Cafetín Escolar del Centro Escolar Republica de Francia. Julio 2017



Fotografía 10. Cafetín Escolar del Centro Escolar Republica de Uruguay. Julio 2017

ANEXO N.4

Tabla representativa para valorar Conocimientos de manipuladores de alimentos de cafetines o tiendas escolares de Centros Educativos del sector público, del distrito 8 del Ministerio de Educación, Municipio de Mejicanos, Julio 2017.

Preguntas	Respuestas			
	Correcto		Incorrecto	
	Fr.	%	Fr.	%
Alimentación saludable	27	90	3	10
¿Qué es una alimentación saludable?				
¿Ha escuchado sobre los principios de una alimentación saludable?	7	23	23	77
¿Conoce la importancia de incluir frutas y verduras en la alimentación?	10	33	20	67
¿Conoce cuantos vasos de agua se deben tomar en 1 día? (referencia: 1 vaso: 250 ml/ 8 ozs)	20	67	10	33
¿Mencione dos beneficios del consumo de agua potable (segura)?	30	100	0	0
Alimentos que no se deben comercializar en Tiendas Escolares Saludables	9	30	21	70
¿Porque se debe evitar el consumo de alimentos altos en sodio, grasas y azúcar en los cafetines escolares?				
Conoce cuáles son las consecuencias del sobrepeso y obesidad en la población estudiantil?	27	90	3	10

¿Conoce sobre los lineamientos para cafetines saludables, emitidos por el MINED?	2	7	28	93
¿Qué tipo de alimentos no se deben comercializar en los cafetines escolares saludables?	19	63	11	37
¿Qué tipo de preparaciones de alimentos debe priorizar un cafetín escolar saludable?	21	70	9	30
¿Cada cuánto deben venderse los alimentos preparados con grasa o fritura o mieles y pupusas?	9	30	21	70
Almacenamiento y conservación de alimentos	12	40	18	60
¿Cree usted que el almacenamiento y conservación de los alimentos influye en el buen estado y duración de los mismos?				
¿Conoce la clasificación de alimentos según el tiempo de almacenamientos y conservación?	22	73	8	27
¿Cómo se clasifican los alimentos según su tiempo y conservación?	19	63	11	37
Inocuidad e higiene de alimentos				
¿Ha escuchado la palabra inocuidad o higiene de alimentos?	10	33	20	67
Conoce las 5 claves de la inocuidad de alimentos?	5	17	25	83