



## Verificación de las instalaciones y manejo higiénico de los alimentos en el comedor estudiantil de una Escuela Normal Rural de Zacatecas

Daniel Manzanero Rodríguez<sup>1</sup>, Verónica del Carmen Enciso Muñoz<sup>1</sup>, Aída Margarita Rodríguez Rodríguez<sup>1</sup>, Cristina Sarai Contreras Martínez<sup>1</sup>, Dellanira Ruíz de Chávez<sup>1</sup>, Cristina Almeida Perales<sup>1</sup> y Irais Castillo Rangel<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UAZ. daniel81\_manzanero@hotmail.com

En un servicio de alimentos es muy importante conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Se realizó una inspección del comedor estudiantil de la Normal Rural por 4 profesionales de la salud, previo consentimiento y acompañamiento del director de la escuela, sobre los 13 apartados de la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2016 en las instalaciones y 14 personas de cocina del turno matutino, que fueron observados e interrogados de manera aleatoria durante su trabajo. El procesamiento de los datos se realizó con el programa estadístico STATA 14.

De los 13 apartados y 152 puntos analizados de la lista de verificación, se encontró que el comedor no cumple con 110 de ellos (72.4%), si cumple con 19 puntos (12.5%) y 23 puntos no aplican (15.1%). Examinando cada apartado se encontró que las áreas de: manejo de productos químicos (3), congelación (5), servicio de sanitarios para empleados (10) y control de plagas (12), no cumplen (100%) con ninguno de los puntos establecidos en la lista de verificación. Por otro lado, se ubicaron otras áreas que tampoco cumplen con dichos puntos establecidos en la NMX-F-605-NORMEX-2016, como fueron refrigeración (4), Personal (13), Almacenamiento (2), recepción de alimentos (1). Agua y hielo (9) y área de cocina con un 92%, 75.5%, 75%, 69.2%, 66.6% y 65.4% de incumplimiento respectivamente. El resultado del análisis de concordancia con los 4 profesionales de la salud demostró un índice kappa (k) de 0,41 ( $p=0.000$ ).

Este estudio permitió conocer la situación general tanto de las instalaciones del comedor como la higiene y manejo de los alimentos de forma adecuada por parte del personal de cocina. Se reconoce la necesidad de plantear cambios sustanciales para la mejora del servicio a corto y mediano plazos sobre todo en las áreas de manejo de productos químicos, congelación, servicio de sanitarios para empleados y control de plagas.