

CALIDAD HIGIÉNICA Y DIETÉTICA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS EN COMEDORES DE JARDINES DE NIÑOS EN IXTLÁN DEL RÍO, NAYARIT.

Tavares Gama, Paloma Montserrat
Centro Universitario UTEG
Guadalajara, Jalisco
021200093@alumnos.uteg.edu.mx
ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-8478-7691>

Pérez Rodríguez, Analizbeth Guadalupe
Centro Universitario UTEG
Guadalajara, Jalisco
021200078@alumnos.uteg.edu.mx
ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-9619-6569>

RESUMEN

En el área de servicio de alimentos es importante priorizar, reconocer y trabajar bajo los principios de sanidad e higiene en una etapa importante como es preescolar, asegurando un crecimiento y desarrollo. Objetivo: Evaluar el nivel de cumplimiento en calidad higiénica y dietética del servicio de alimentos en comedores de jardines de niños. Métodos: Estudio descriptivo-transversal, muestreo a conveniencia, 2 jardines de niños (Comedor 1 (C1) y comedor 2 (C2)), aplicando a colaboradores la verificación de: 1. Buenas Prácticas (≥ 38.75 esperados) 2. Higiene (≥ 46.25), 3. Del área (≥ 27.5) y 4. Calidad dietética del menú (≥ 27.5) aplicado a administrativos y directivos; donde: si cumple ≥ 112 puntos cuentan con los criterios para un servicio de calidad. Resultados: Puntuación por área Verificación C1 vs C2: 32 vs 32 pts, V2 64 vs 46 pts, V3 18 vs 16 pts, V4 18 vs 6 pts. Ambos comedores cumplen con la Buenas Prácticas en la calidad higiénica y dietética (C1 54% 134 pts vs C2 40% 100 pts), sin embargo, al hacer análisis por punto de verificación encontramos que ambos comedores cumplen en V2 86% vs 62%; las demás áreas no se cumplen. Conclusión: Es de suma importancia evaluar la calidad higiene y dietética ya que al no contar con el conocimiento suficiente del manejo de un servicio de alimentos pueden comprometer la salud de los infantes porque en esa etapa son especialmente vulnerables a las enfermedades transmitidas por alimentos, corriendo así un riesgo mayor de provocar toxiinfecciones, proliferación de microorganismos, contaminaciones cruzadas y deficiencias dietéticas.

Palabras clave: Menú, Servicios de alimentos, Calidad, Dietética, Preescolares.

ABSTRACT

In the area of food service it is important to prioritize, recognize and work under the principles of sanitation and hygiene in an important stage such as preschool, ensuring growth and development. Objective: To evaluate the level of compliance in hygienic and dietetic quality of food service in kindergarten canteens. Methods: Descriptive-cross-sectional study, convenience sampling, 2 kindergartens (Dining room 1 (C1) and dining room 2 (C2)), applying to collaborators the verification of: 1. Good Practices (≥ 38.75 expected) 2. Hygiene (≥ 46.25), 3. of the area (≥ 27.5) and 4. dietary quality of the menu (≥ 27.5) applied to administrative and managerial staff; where: if they meet ≥ 112 points they have the criteria for a quality service Results: Score by area Verification C1 vs C2: 32 vs 32 points, V2 64 vs 46 points, V3 18 vs 16 points, V4 18 vs 6 points.

Both canteens comply with the Good Practices in hygienic and dietary quality (C1 54% 134 points vs C2 40% 100 points), however, when analyzing by verification point, we found that both canteens comply in V2 86% vs 62%; the other areas are not complied with. Conclusion: It is of utmost importance to evaluate the hygienic and dietary quality since not having sufficient knowledge of food service management can compromise the health of infants because at that stage, they are especially vulnerable to foodborne diseases, thus running a greater risk of causing toxicosis, proliferation of microorganisms, cross-contamination and dietary deficiencies.

Keywords: Menu, Food Service, Quality, Dietetics, Preschools.

1. INTRODUCCIÓN

La alimentación en una etapa tan importante de desarrollo para el hombre como lo es preescolar, debe ser correcta para asegurar un crecimiento y desarrollo pleno para el infante. El servicio de alimentos en instituciones preescolares es limitado y poco controlado debido al escaso impacto que tiene en la sociedad por el corto conocimiento que se tiene y se difunde sobre las consecuencias de una malnutrición y mal manejo de la sanidad e higiene para esta etapa (Sanipatin et al. 2019).

La etapa preescolar y la niñez se cumple un rol fundamental en el desarrollo de las capacidades físicas y cognitivas, es un periodo de tiempo donde el desarrollo aumenta de manera significativa, que por consecuencia genera un aumento de estatura y peso, por lo cual es importante una correcta selección de alimentos que ayuden a cumplir con las necesidades dietéticas del infante y así mismo el control higiénico evita futuras complicaciones en la salud del mismo, así como los hábitos alimentarios que nacen en la familia, porque es allí donde se comparten los procesos de alimentación, la cultura alimentaria y estilos de vida, dando importancia a su vez al conocimiento de los padres hacia una correcta alimentación (Yanedsy & Da Silva 2019).

No hace mucho se comenzó a darle importancia a la relación entre nutrición y los servicios relacionados a la alimentación, generalmente se creía que esto era aplicado solo en instituciones hospitalarias o similares, pero ahora es común encontrar un lugar con parte de su menú si no es que todo, con platillos con gran aporte nutritivo, que disminuyen el uso de sustancias dañinas e incluso dirigidos a personas con un padecimiento en particular (Tarazona Gianella, 2022).

En el área de servicio de alimentos, es importante priorizar los distintos factores que influyen en la calidad del mismo de tal manera que se asegure su cumplimiento de forma continua, desde los rasgos visuales y atractivos, hasta los aspectos que participan en el proceso de producción y elaboración, así ofrecer al consumidor un servicio que garantice la calidad y seguridad, para esto es necesario realizar evaluaciones periódicamente que permitan conocer debilidades y fortalezas del establecimiento. (Ibarra & Jiménez 2018).

Un servicio de alimentos es intervenido por diversas personas con enfoques específicos, los cuales buscan un fin común de reducir los riesgos sanitarios, no se reduce solo a la administración si no que es fundamental incluir dentro de esta, conocimientos esenciales sobre la alimentación, debido a que es una necesidad básica para el ser humano y por ello es importante mantener el producto ofrecido bajo características que no sólo resulten rentables, si no que paralelo a ello, mantengan la salud del consumidor, siendo considerado también el manipulador de alimentos una pieza fundamental en la calidad final de los productos ofrecidos (Ibarra et al. 2021).

Otro aspecto fundamental es la higiene, que, en conjunto con la administración, conocimientos nutricionales y características organolépticas, avalará la calidad tanto del producto que se ofrece, como del servicio. La higiene proporcionará seguridad al consumidor garantizando el uso de alimentos completamente libres de contaminación y de igual manera una mínima probabilidad de intoxicación ya que las consecuencias podrían ser perjudiciales, no solo para aquel que las consume si no para quien elabora y manipula el producto (Arellano & Acosta 2020).

Es de suma importancia trabajar bajo los principios de sanidad e higiene encargados de regular según las normas establecidas en el país de residencia y estar sujetos siempre a las leyes sanitarias. De igual manera se deben de reconocer los sujetos que intervienen en toda la cadena de producción, enfermedades que son transmitidas por alimentos contaminados, causas de contaminación, vehículos de transmisión y métodos para evitarlo (González et al. 2021).

Tanto el transporte, llegada, almacenamiento, manipulación y preparación del alimento tienen que cumplir con ciertas estipulaciones para mantener los insumos en buen estado hasta el punto de venta. Para ello es necesario trabajar bajo normas que describen los procesos a seguir paso a paso para su cumplimiento, como la Norma NOM-251. Prácticamente esta es una cadena que en caso de que el primer eslabón no cumpla con los criterios, afectará al siguiente y así sucesivamente hasta tener como resultado un producto o un servicio de mala calidad (García et al. 2018).

El comedor escolar tiene una gran influencia sobre la adquisición de hábitos saludables para el niño, por lo que es importante regular todos los aspectos que interactúan con el servicio de alimentos.

Los comedores escolares desempeñan una importante función alimentaria en cuanto al suministro de alimentos y la composición de los menús, una función nutricional que permite satisfacer las necesidades nutricionales de los infantes, a través de una eficiente educación, contribuyendo así a la construcción de hábitos alimentarios que favorezcan el desarrollo y la promoción de buena salud, además de que fortalecen la convivencia entre ellos. Para que esto pueda llevarse a cabo de una manera eficaz, es necesario adaptar los diferentes elementos que lo integran como lo son: el menú, servicio que proporcionan, utensilios, lugar de cocina y lugar del comedor, esto en torno a las necesidades de los pequeños en los jardines de niños.

Hoy en día la gran distribución de repostería industrial, bebidas azucaradas, caramelos y frituras aparentan facilitar un aporte nutrimental en la alimentación, porque se ha esparcido la ideología que esta clase de productos son dirigidos exactamente al público infante (Köncke et al. 2021).

Hay ciertos alimentos que no son recomendables para el buen desarrollo de un niño, se suele confundir la alimentación del mismo como la de un adulto, pero en menor cantidad, esto puede causar una mal nutrición que genere problemas graves a la salud como lo son: retraso en el crecimiento, obesidad, diabetes tipo 1, anemias, problemas gastrointestinales, entre otras. Por lo que es necesario el control de la calidad de alimentos utilizados en los menús y el servicio que se proporciona (Ávila et al. 2018).

OBJETIVO: Evaluar el nivel de cumplimiento en calidad higiénica y dietética del servicio de alimentos en comedores de jardines de niños.

3. MARCO CONCEPTUAL

La presente investigación se aborda bajo métodos cualitativos. El servicio de comedor escolar es una herramienta educativa basada en hábitos alimenticios saludables y normas de higiene, así mismo contribuyen al desarrollo relacional de los infantes. Su principal objetivo es intervenir en la educación para la salud, la higiene y la alimentación, así como también los enseña a tener sentido de responsabilidad, combatir el ocio y fomentar la convivencia.

La calidad de estos servicios de comedores es primordial en esta etapa, y que, proporciona a los niños comidas de calidad nutricional e higiénica, adquisición de buenos hábitos como las normas de comportamiento y utilización correcta de utensilios del comedor.

Arellano & Acosta (2020)

Ávila et al. (2018)

García et al. (2018)

González et al. (2021)

Ibarra et al. (2021)

Ibarra & Jiménez (2018)

Köncke et al. (2021)
 Sanipatin et al. (2019)
 Tarazona Gianella (2022).
 Yanedsy & Da Silva (2019)

4. MATERIALES Y MÉTODOS

La evaluación se realizó a través de un estudio descriptivo-transversal, muestreo a conveniencia, utilizando métodos cualitativos para llevar a cabo la recolección de datos. Se recabó información sobre la infraestructura, prescripciones técnicas utilizadas, planeaciones de menús y métodos de preparación de alimentos.

Lo anterior se llevó a cabo a través de 4 encuestas: 1) verificación de inspección de higiene con un total de 6 preguntas que aborda todos los criterios a tomar en cuenta desde la limpieza del equipo y las normas de sanidad e higiene que la institución sigue, 2) verificación de inspección de buenas prácticas con 5 preguntas, en estas se consideraron las normas y conocimientos que el personal colaborador conoce y lleva a cabo antes, durante y posterior al servicio, 3) verificación de inspección del área y trabajadores, contando con 5 preguntas, en esta encuesta consideramos la condición de la infraestructura, la división de áreas y el mantenimiento del equipo 4) evaluación del contenido dietético de menús, en esta se realizaron 2 preguntas y se mencionaron alimentos variados para dar a conocer la frecuencia con que utilizaban estos grupos de alimentos a la hora de su preparación de menús. En base a los requerimientos estipulados para preescolares mexicanos se evaluó el nivel de acercamiento a los mismos, la variedad y el equilibrio de la dieta aplicada en el servicio en un lapso de tiempo de un mes, las tres primeras encuestas fueron aplicadas a colaboradores: 1. Inspección de Higiene esperando una media de ≥ 38.75 puntos, 2. Buenas prácticas (≥ 46.25), 3. Del área y trabajadores (≥ 27.5) y 4. Calidad dietética del menú (≥ 27.5) está aplicada a administrativos y directivos; donde: si cumple con el punto de corte (≥ 112) si cuenta con los criterios para un buen servicio de calidad..

5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La muestra estudiada se conformó por ocho jardines de niños, de los cuales sólo dos contaban con un servicio de comedor, se etiquetaron como Comedor 1 (C1) y Comedor 2 (C2), el resto se trataba de un tipo de venta informal realizado por padres de familia.

Con base a las encuestas citadas anteriormente los resultados fueron los siguientes:

Según los valores establecidos, el puntaje esperado era de 224, obteniendo así 132 puntos por parte del comedor 1 y 100 correspondientes al comedor 2.

Tabla 1.

Evaluación	Puntuación	Puntuación esperada	%	Interpretación	
Inspección de la higiene	32	62	51%	≥ 38.75	N/C
Inspección de buenas practicas	64	74	86%	≥ 46.25	S/C
Área de trabajo durante el servicio	18	44	40%	≥ 27.5	N/C
Evaluación dietética	18	44	40%	≥ 27.5	N/C
Total	132	224	54%		

Fuente: elaboración propia.

Se realizaron cuatro encuestas para evaluar los principales aspectos que componen un comedor institucional. Como se muestra en la tabla 1, el comedor 1 obtuvo 32 puntos en la inspección de la higiene de un total de 62, en base a la media establecida se interpreta que este comedor no cumplió con los criterios suficientes. En inspección de buenas prácticas obtuvo 64 puntos de un total de 74, superando la media establecida (S/C). En el Área de trabajo durante el servicio obtuvo 18 puntos de un total de 44 (N/C) y en evaluación dietética obtuvo 18 puntos de un total de 44 (N/C). En total obtuvo 132 puntos de los 224 esperados, teniendo como resultado final que solo cumplió con 1 de las 4 inspecciones realizadas.

Tabla 2.

Evaluación	Puntuación	Puntuación esperada	%	Interpretación	
Inspección de la higiene	32	62	51%	≥38.75	N/C
Inspección de buenas prácticas	46	74	62%	≥46.25	S/C
Área de trabajo durante el servicio	16	44	36%	≥27.5	N/C
Evaluación dietética	6	44	13%	≥27.5	N/C
Total	100	224	40%		

Fuente: elaboración propia.

Como resultado de la tabla 2, el comedor 2 obtuvo 32 puntos en la inspección de la higiene de un total de 62, en base a la media establecida se interpreta que este comedor no cumplió con los criterios suficientes. En inspección de buenas prácticas obtuvo 46 puntos de un total de 74, superando la media establecida (S/C). En el Área de trabajo durante el servicio obtuvo 16 puntos de un total de 44 (N/C) y en evaluación dietética obtuvo 6 puntos de un total de 44 (N/C). En total obtuvo 100 puntos de los 224 esperados, teniendo como resultado final que solo cumplió con 1 de las 4 inspecciones realizadas.

6. CONCLUSIONES

La evaluación tenía como objetivo determinar el nivel de calidad en comedores de jardines de niños, según los métodos cualitativos realizados, las instituciones cumplen con ciertos criterios de forma efectiva mientras que en otros presentan deficiencias.

Se pudo observar además que estas instituciones no cuentan con el apoyo necesario ya sea gubernamental u organizacional, para las capacitaciones y evaluaciones necesarias para el buen manejo de un servicio de este tipo, por lo que se les obliga a actuar bajo sus propios criterios y conocimientos del área.

Es necesario un énfasis en corrección tanto del área de elaboración de menús como en las prácticas y conocimientos de las personas que estén expuestas a manipular los alimentos y utensilios para evitar dichas enfermedades, todo esto con la finalidad de ofrecer una alimentación correcta y balanceada que garantice las necesidades de nutrimentales y energéticas en el niño ya que según el autor Amador Yanedsy, durante la etapa de preescolar es cuando se fijan los hábitos alimentarios y si no se establecen correctamente, repercutirá en la etapa adulta.

Por ello, es de suma importancia evaluar la calidad de higiene y dietética ya que al no contar con el conocimiento suficiente del manejo de un servicio de alimentos pueden comprometer la salud de los infantes porque en esa etapa son especialmente vulnerables a las enfermedades transmitidas por alimentos, corriendo así un riesgo mayor de provocar tox infecciones,

proliferación de microorganismos, contaminaciones cruzadas y deficiencias dietéticas, además, evitaremos los trastornos nutricionales, la anemia, el sobrepeso o la obesidad.

REFERENCIAS

- Amador, Y. D., & Da Costa Leites Da Lorena Silva, L. (2019). Caracterización de hábitos alimentarios y estado nutricional de preescolares. *Revista Cubana de Enfermería*, 35(2). <http://scielo.sld.cu/pdf/enf/v35n2/1561-2961-enf-35-02-e1973.pdf>
- Arellano-Narváez, R., & Acosta-Gonzaga, E. (2020). Prácticas de higiene en el proceso de elaboración de alimentos en microempresas de un mercado de Ciudad de México. *Estudios sociales : revista de investigación del Noroeste*, 30(56). <https://doi.org/10.24836/es.v30i56.1003>
- Ávila-Alpírez, H., Gutiérrez-Sánchez, G., De la Luz Martínez-Aguilar, M., Ruiz-Cerino, J. M., & Guerra-Ordóñez, J. A. (2018). Conducta y hábitos alimentarios en estudiantes escolares. *DOAJ (DOAJ: Directorio de Revistas de Acceso Abierto)*. <https://doi.org/10.19136/hs.a17n3.2113>
- Coordinación de fomento sanitario, análisis y comunicación de riesgos (CODEPRIS, 2020). *Capacitaciones. Agencia de Protección Sanitaria de la Ciudad de México*. Recuperado de <https://www.aps.cdmx.gob.mx/programas/programa/capacitaciones>
- Del Pilar Tarazona Rueda, G. (2022). Conocimiento materno sobre alimentación saludable y estado nutricional en niños preescolares. *Anales de la Facultad de Medicina*, 82(4). <https://doi.org/10.15381/anales.v82i4.20130>
- Escalé, M. T., Chicano, D. M., Castillo, N. E., Sánchez, A. G., Arenas, D., Vidal, N. L., & De Carpi, J. M. (2020). Educación nutricional en niños en edad escolar a través del programa NutriPlato®. *Nutrición Hospitalaria*. <https://doi.org/10.20960/nh.03357>
- Fuentes, S., & Estrada, B. (2023). Alimentación escolar y educación alimentaria: tendencias recientes en la investigación en América Latina entre 2005 y 2021. *Revista Educación*. <https://doi.org/10.15517/revedu.v47i1.51724>
- García, J. T., Voisier, A., Berríos, I., Pitto, N., & Agüero, S. D. (2018). Conocimiento y aplicación en prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos y auto-reporte de intoxicaciones alimentarias en hogares chilenos. *Revista Chilena de Infectología*, 35(5), 483-489. <https://doi.org/10.4067/s0716-10182018000500483>
- González, M. Á. S. J., Baviera, L. C. B., & Moreno-Villares, J. M. (2021). Comedores preescolares y escolares. guías, recomendaciones y normativa en España. *Anales de Pediatría*, 95(1), 55.e1-55.e9. <https://doi.org/10.1016/j.anpedi.2021.01.010>
- Ibarra, E. O., & Jiménez, A. H. (2018). Manejo higiénico en el servicio de alimentos: Codex Alimentarius y normas oficiales mexicanas. *UVSERVA*, 6. <https://doi.org/10.25009/uvserva.v0i6.2584>
- Ibarra, I. H. O., Ibarra, E. O., & Rodríguez-López, E. (2021). Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo. *Educación y salud boletín científico instituto de ciencias de la salud universidad autónoma del estado de hidalgo*, 10(19), 179-187. <https://doi.org/10.29057/icsa.v10i19.7065>
- Köncke, F., Toledo, C., Berón, C., & Carriquiry, A. L. (2021). El consumo de productos ultraprocesados y su impacto en el perfil alimentario de los escolares uruguayos. *Archivos de pediatría del Uruguay*, 92(2). <https://doi.org/10.31134/ap.92.2.11>
- Nava, E. Y. E., López, M. V., Pérez-Gallardo, L., Guadarrama, R. G., & Valle, L. S. G. (2020). Recomendaciones para los equipos que gestionan los comedores escolares en la emergencia sanitaria de COVID-19 en Argentina. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 70(3), 215-234. <https://doi.org/10.37527/2020.70.3.007>
- Perales, C. A., Hernández, B. I. S., De Chávez Ramírez, D. R., & Trejo, C. S. F. (2022). Educación para un entorno alimentario escolar saludable. El caso de una primaria en

Zacatecas, México. *Hacia la promoción de la salud*, 27(1), 176-187.

<https://doi.org/10.17151/hpsal.2022.27.1.13>

Sanipatin, C. E. A., De Jesús Mosquera Guilcapi, M., Viñán, J. E. C., & Viñán, B. E. C. (2019). Alimentación saludable en preescolares: un tema de interés para la salud pública. *Revista Eugenio Espejo*, 13(1), 72-87. <https://doi.org/10.37135/ee.004.06.09>

1

¹ Los autores del trabajo autorizan a la Universidad Internacional de Ciencia y Tecnología (UNICyT) a publicar este resumen en extenso en las Actas del Congreso IDI-UNICyT 2023W en Acceso Abierto (Open Access) en formato digital (PDF) e integrarlos en diversas plataformas online bajo la licencia CC: Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0) <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>.

La Universidad Internacional de Ciencia y Tecnología y los miembros del Comité Organizador del Congreso IDI-UNICyT 2023 no son responsables del contenido ni de las implicaciones de lo expresado en este artículo