

Título	Factores relacionados con Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en expendios de alimentos de 10 ciudades capitales del país 2009
Estado	Finalizado
Duración	36 MESES
Investigadores	Astrid Carolina Flórez Sánchez - Maria Elena Realpe
Resumen	<p>Se colectaron 600 encuestas a partir de establecimientos dedicados al expendio de alimentos, todos con entrega o servicios a la mesa en cinco ciudades del país (Armenia, Barranquilla, Bogotá, Bucaramanga, Cali, Leticia, Neiva, Pasto, Santa Marta, Villavicencio). Respecto a las instalaciones físicas se halló que 6,2% (37) de los establecimientos presentaron todos los factores de riesgo es decir, construcción no diseñada para evitar la presencia de insectos, roedores y otros animales, de difícil limpieza y desinfección, pisos con grietas y no impermeables, techos de cocina que no facilitaban la limpieza y desinfección. Sobre el manejo de los alimentos se halló que en 236 restaurantes (39.3%) frutas, verduras y tubérculos no se lavaban antes de ser almacenados, en 106 (17.7%) las carnes no se cortaban antes de su almacenamiento. En 66 de estos restaurantes (11%) mezclaban alimentos de diferentes días de preparación guardados en el refrigerador o congelador, así mismo la capacitación a los manipuladores en BPM solo se evidenció en 336 establecimientos (56.0%). Y en cuanto a la existencia de planes de saneamiento básico de limpieza y desinfección, manejo del agua, control vectorial y manejo de residuos sólidos, se evidenció que 79.8% (479) de los restaurantes carecen de estos planes documentados.</p> <p>Fueron encuestados 2412 manipuladores de alimentos, de las cuales 1650 (68,4%) fueron mujeres y 31,6% (762) hombres con edades oscilantes entre los 15 a 72 años siendo el promedio de edad 34,8 años.</p> <p>En cuanto a prácticas higiénicas de los manipuladores mientras manipulaban alimentos se pudo evidenciar que fumaban 0,7% (18) y manejaban dinero y alimentos simultáneamente 16,70% (402). El 99,1% (2391) refirieron lavarse las manos antes de iniciar la elaboración de los alimentos y 99,3% (2395) ante cualquier cambio de actividad. Al evaluar la capacitación o cursos de manipulación de alimentos o educación sanitaria con el cumplimiento de algunos hábitos como el lavado de manos una vez tenían contacto con dinero, se evidenció que aquellos manipuladores que no se habían capacitado tenían 1,3 veces más el riesgo de incumplir con este hábito, que quienes tenían algún tipo de capacitación en manejo de alimentos (RR= 1,36 IC 95%=1,10 - 1,69), sin ser este hallazgo estadísticamente significativo ($p>0,138$).</p> <p>De los 2412 manipuladores se analizaron 2040 muestras de materia fecal para análisis parasitológico, de las cuales 756 (37,0%) fueron positivas para parásitos intestinales y de estas muestras positivas 203 (26,8%) fueron positivas para parásitos intestinales patógenos, siendo las ciudades de Leticia (63,2%), Armenia 57,4% y Santa Marta (53,8%) las de mayor prevalencia de parasitismo intestinal. No se hallaron coccidios intestinales mediante la técnica de Zielh Neelsen modificada.</p> <p>En cuanto a los coprocultivos, de 2043 analizados, 18 (1,3%) fueron positivos, de los cuales 11 (0,53%) fueron positivos para Enterobacterias no patógenas y 7 (0,34%) fueron positivos para Enterobacterias patógenas.</p>

Objetivo	<p>Objetivo general: Identificar factores sociodemográficos, microbiológicos y parasitológicos relacionados con la transmisión de las ETA en expendios de venta de alimentos en 10 ciudades capitales de nuestro país.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar mediante una encuesta aplicada al personal responsable de los expendios de alimentos y en función de los establecimientos, la presencia de posibles factores relacionados con la transmisión de las ETA. 2. Determinar en muestras de manos la frecuencia de microorganismos patógenos asociados a las ETA en personal responsable de los expendios de venta de alimentos. 3. Determinar en heces fecales a través de un coprológico la presencia de parásitos y de un coprocultivo la presencia de bacterias patógenas asociadas a las ETA en personal responsable de los expendios de alimentos. 4. Determinar en heces fecales en personal responsable de los expendios de alimentos la frecuencia de parásitos no patógenos como un indicador de malos hábitos higiénico sanitarios. 5. Realizar el proceso para unificación de la guía de inspección con la que se cuenta para las visitas a los expendios o restaurantes por parte de los Entes territoriales. 6. Desarrollar el proceso de capacitación para la Autoridad Sanitaria de los Entes Territoriales.
Productos	<p>Artículos:</p> <p>*Artículo publicado en la Revista Infectio. Volumen 12 No 4 - Diciembre de 2008 – Páginas 172-183. <i>"Factores relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de cinco ciudades de Colombia, 2007"</i></p> <p>*Artículo publicado en la Revista NOVA - Publicación Científica EN CIENCIAS BIOMÉDICAS - ISSN: 1794 -2470 Vol.7 No. 11 ENERO - JUNIO DE 2009:1-110. <i>"Frecuencia de parasitismo intestinal en manipuladores de alimentos de cinco ciudades de Colombia, 2008"</i></p> <p>Trabajos en eventos:</p> <p>*XIII CONGRESO DE PARASITOLOGIA Y MEDICINA TROPICAL, 2007, Ibagué. Tolima. Biomédica Distrito Capital: Revista del Instituto Nacional de Salud, 2007. v. 27, S2, p. 266 "Estudio de factores de riesgo asociados a las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en expendios de alimentos de la ciudad de Bogotá D.C.: prueba piloto."</p> <p>* VI ENCUESTRO NACIONAL DE INVESTIGACION EN ENFERMEDADES INFECCIOSAS 2008. Revista Infectio, v 12, S1, p 86. 2008 "Estudio de factores relacionados con las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en servicios de alimentación y restaurantes en cinco (5) ciudades capitales del país. 2007"</p>
Financiamiento	CONPES 3375