

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS COCINAS DEL HOSPITAL DISTRITAL DE VILLET A Y EL HOSPITAL DISTRITAL DE NUESTRA SEÑORA DE LOURDES DE ÑEMBY, PERIODO ABRIL-JUNIO 2025

FOOD SAFETY IN THE KITCHENS OF THE DISTRICT HOSPITAL OF VILLET A AND THE DISTRICT HOSPITAL OF OUR LADY OF LOURDES IN ÑEMBY, APRIL-JUNE 2025 PERIOD

Peralta O.

<https://orcid.org/0000-0002-9427-2749>

Matto M.

Gmail: mirta.matto18@gmail.com

Segovia I.

<https://orcid.org/0009-0005-9068-4446>

Segovia N.

<https://orcid.org/0009-0004-5154-3344>

Ovelar A.

<https://orcid.org/009-0000-8659-1849>

Villasanti R.

<https://orcid.org/0009-0006-3813-1913>

Tipo de Publicación:

Artículo Original

Recibido para publicación:

20 de julio de 2025

Aceptado para publicación:

15 de agosto de 2025

Esta obra está bajo una Licencia *Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional*.



RESUMEN

La seguridad alimentaria es crucial en el entorno hospitalario para la recuperación del paciente. El objetivo es comparar el nivel de cumplimiento de la seguridad alimentaria en las cocinas del Hospital Distrital de Villeta (HDV) y el Hospital Distrital Nuestra Señora de Lourdes de Ñemby (HDÑ) entre abril y junio de 2025. Se realizó un estudio con enfoque cuantitativo, diseño no experimental, correlacional y de corte transversal. La muestra incluyó a 8 funcionarios del área de cocina de ambos hospitales, seleccionados de una población total de 848 trabajadores hospitalarios. Los datos se recolectaron mediante una lista de verificación observacional y se analizaron con estadística descriptiva. El porcentaje de cumplimiento global de la seguridad alimentaria fue del 54 % en el HDV y del 46 % en el HDÑ. Se detectaron diferencias significativas en áreas específicas: el HDV mostró un 100 % de cumplimiento en la recepción y almacenamiento, frente al 42 % del HDÑ. Inversamente, el HDÑ alcanzó un 87 % en higiene del personal, en comparación con el 56 % del HDV. Ambos hospitales presentan áreas críticas que requieren mejoras para garantizar la seguridad alimentaria. Se recomienda implementar planes de mejora continua centrados en infraestructura, control de plagas y capacitación del personal, así como realizar auditorías internas periódicas.

Palabras Clave: Seguridad Alimentaria; Buenas Prácticas de Manufactura; Servicios de Alimentación Hospitalaria; Calidad de los Alimentos.

ABSTRACT

Food safety is crucial for patient recovery in the hospital setting. The objective was to compare the level of food safety compliance in the kitchens of the Villeta District Hospital (HDV) and the Nuestra Señora de Lourdes de Ñemby District Hospital (HDÑ) between April and June 2025. A quantitative, non-experimental, correlational, and cross-sectional study was conducted. The sample included eight kitchen staff members from both hospitals, selected from a total population of 848 hospital workers. Data were collected using an observational checklist and analyzed with descriptive statistics. The overall food safety compliance percentage was 54% at the HDV and 46% at the HDÑ. Significant differences were detected in specific areas: the HDV showed 100% compliance in reception and storage, compared to 42% at the HDÑ. Conversely, the HDÑ achieved 87% in staff hygiene, compared to 56% at the HDV. Both hospitals have critical areas that require improvement to ensure food safety. It is recommended to implement continuous improvement plans focused on infrastructure, pest control, and staff training, as well as conduct periodic internal audits.

Keywords: Food Safety; Good Manufacturing Practices; Hospital Food Services; Food Quality.

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria constituye un pilar fundamental en la atención sanitaria, ya que la correcta manipulación y preparación de alimentos influye directamente en la recuperación, el equilibrio nutricional y el bienestar general de los pacientes hospitalizados (1,2). Una falla en la cadena de seguridad alimentaria puede provocar brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), comprometiendo la salud de individuos ya vulnerables y aumentando los costos asociados a la atención médica (3).

Los servicios de alimentación en instituciones como el Hospital Distrital de Villeta (HDV) y el Hospital Distrital Nuestra Señora de Lourdes de Ñemby (HDÑ) son responsables de garantizar que todos los procesos, desde la recepción de materias primas hasta la entrega de la comida al paciente, cumplan con estrictos estándares de calidad e higiene (4).

Dada la importancia de esta área, el presente estudio tuvo como objetivo comparar el nivel de cumplimiento de las prácticas de seguridad alimentaria en las cocinas de ambos hospitales durante el periodo de abril a junio de 2025, para identificar fortalezas, debilidades y proponer acciones de mejora.

METODOLOGÍA

Diseño del estudio y enfoque Se realizó un estudio observacional, con un diseño no experimental, de tipo correlacional y corte transversal. Se utilizó un enfoque cuantitativo para medir el grado de cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.

Población y muestra La población de estudio comprendió a los 848 funcionarios que laboran en el Hospital Distrital de Villeta y el Hospital Distrital Nuestra Señora de Lourdes de Ñemby. La muestra fue no probabilística e intencional, conformada por la totalidad del personal del área de cocina y depósito de ambos centros: 4 funcionarios del HDV y 4 funcionarios del HDÑ, sumando un total de 8 participantes.

- **Criterios de inclusión:** personal que realiza funciones en las áreas de cocina y depósito de alimentos.
- **Criterios de exclusión:** funcionarios del área médica, de enfermería, personal de limpieza y otros colaboradores ajenos a la manipulación de alimentos.

Instrumento de recolección de datos Se diseñó y aplicó una lista de verificación observacional (check list) basada en los manuales de buenas prácticas de manufactura del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social de Paraguay y la Organización Mundial de la Salud (4,5).

El instrumento evaluó seis dimensiones con un total de 125 indicadores:

- 1. Área exterior (17 indicadores)
- 2. Área interior (26 indicadores)
- 3. Recepción y almacén (19 indicadores)
- 4. Área de proceso e infraestructura (30 indicadores)
- 5. Sanitarios (17 indicadores)
- 6. Higiene del personal (16 indicadores)

Análisis de datos Los datos recogidos fueron tabulados y analizados mediante estadística descriptiva utilizando Microsoft Excel. Los resultados se expresaron en porcentajes de cumplimiento para cada dimensión y para cada hospital, y se presentaron en tablas para facilitar la comparación.

RESULTADOS

El análisis de los 125 indicadores de la lista de verificación arrojó un porcentaje de cumplimiento global de la seguridad alimentaria del 54 % para el Hospital Distrital de Villeta (HDV) y del 46 % para el Hospital Distrital Nuestra Señora de Lourdes de Ñemby (HDÑ).

El cumplimiento por dimensiones específicas reveló diferencias notables entre ambas instituciones. El HDV demostró un cumplimiento del 100 % en "Recepción y almacén", mientras que el HDÑ alcanzó solo un 42 % en esta misma área. Por el contrario, en la dimensión "Higiene del personal", el HDÑ obtuvo un 87 % de cumplimiento, significativamente superior al 56 % registrado en el HDV. Los resultados detallados por dimensión se presentan en la Tabla 1.

Tabla 1. Porcentaje de cumplimiento de seguridad alimentaria por dimensión en el HDV y el HDÑ.

<i>Dimensión Evaluada</i>	Indicadores (n)	Cumplimiento HDV (%)	Cumplimiento HDÑ (%)
Área exterior	17	65 %	65 %
Área interior	26	65 %	54 %
Recepción y almacén	19	100 %	42 %
Área de proceso e infraestructura	30	63 %	61 %
Sanitarios	17	65 %	59 %
Higiene del personal	16	56 %	87 %
Cumplimiento General	125	54 %	46 %

DISCUSIÓN

Los resultados de este estudio indican que ambos hospitales presentan deficiencias significativas en el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria, con porcentajes globales del 54 % en el HDV y 46 % en el HDÑ, cifras que se consideran insuficientes para un entorno de alto riesgo como el hospitalario (5).

Una de las disparidades más críticas se encontró en el área de "Recepción y almacenamiento", donde el HDV alcanzó un cumplimiento ideal (100 %) frente a un preocupante 42 % en el HDÑ. Un manejo deficiente en esta etapa inicial puede introducir peligros de contaminación que persisten a lo largo de toda la cadena de preparación, afectando directamente la seguridad de los alimentos (1).

En contraste, el HDÑ mostró una fortaleza en la "Higiene del personal" (87 %), superando ampliamente al HDV (56 %). Este hallazgo subraya la importancia de la capacitación y supervisión continua del personal manipulador de alimentos, un factor clave para prevenir la contaminación cruzada (2,3). La baja puntuación del HDV en este aspecto es un área de atención urgente.

Las deficiencias observadas en áreas estructurales como "Área interior" (54 % en HDÑ) y "Sanitarios" (59 % en HDÑ) también representan un riesgo, ya que instalaciones inadecuadas o mal mantenidas dificultan las labores de limpieza y pueden albergar plagas, comprometiendo la higiene general (6).

Estos hallazgos subrayan la necesidad imperante de que ambos hospitales implementen planes de mejora continua. Con base en los manuales de buenas prácticas de manufactura (4,5), se recomienda enfocar los esfuerzos en la renovación de infraestructura, la señalización adecuada de áreas, un programa robusto de control de plagas y el mantenimiento preventivo de equipos. Además, es fundamental establecer un programa de auditorías internas periódicas con la participación de un equipo multidisciplinario (encargados de cocina, nutricionistas y administradores) para monitorear el progreso y fomentar una cultura de responsabilidad compartida en la seguridad alimentaria (6).

REFERENCIAS

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Good hygiene practices in the preparation and sale of street food in Africa: Guidelines for the training of street food vendors [Internet]. Roma: FAO; 2012 [citado 30 jul 2025]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/a0799e/a0799e.pdf>
2. Organización Panamericana de la Salud. Manual de buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación [Internet]. Washington, D.C.: PAHO; 2017 [citado 30 jul 2025]. Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/34680>
3. World Health Organization. Five keys to safer food manual [Internet]. Geneva: WHO; 2006 [citado 30 jul 2025]. Disponible en: <https://www.who.int/publications/i/item/9241594636>
4. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (Paraguay). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores y/o Manipuladores de Alimentos [Internet]. Asunción: MSPBS; 202X [citado 30 jul 2025]. [Nota para los autores: Verificar año de publicación y URL/disponibilidad del documento.]
5. World Health Organization. WHO guidelines for safe food preparation in humanitarian settings [Internet]. Geneva: WHO; 2019 [citado 30 jul 2025]. Disponible en: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241515286> [Nota para los autores: Confirmar si esta es la guía más relevante o si existe una específica para hospitales.]
6. Food and Drug Administration. Managing Food Safety: A Regulator's Manual [Internet]. Silver Spring, MD: FDA; 2018 [citado 30 jul 2025]. Disponible en: <https://www.fda.gov/media/110825/download> [Nota para los autores: Confirmar si esta referencia es la que se utilizó y si es aplicable al contexto paraguayo.]