

Universidad	Universidad Libre Seccional Pereira
Programa Académico	Enfermería
Nombre del Semillero	Ordeñadores
Nombre del Grupo de Investigación (si aplica)	Salud Publica
Línea de Investigación (si aplica)	Seguridad alimentaria
Nombre del Tutor del Semillero	María Elena López Villegas
Email Tutor	melopez@unilibrepereira.edu.co
Título del Proyecto	Habitos higienicos en los ordeñadores de Risaralda
Autores del Proyecto	Investigador principal: María Elena López Villegas
Ponente (1)	Juan Pablo Bonilla Taborda
Documento de Identidad	1088325326
Email	Jpbonilla.enfermería@unilibrepereira.edu.co
Ponente (2)	Maria Salome Medina Arango
Documento de Identidad	1088030360
Email	Msmolina.enfermería@unilibrepereira.edu.co
Teléfonos de Contacto	3122590865
Nivel de formación de los estudiantes ponentes (Semestre)	VII Semestre
MODALIDAD (seleccionar una- Marque con una x)	PONENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación en Curso
Área de la investigación (seleccionar una- Marque con una x)	PÓSTER
	<ul style="list-style-type: none"> • Propuesta de Investigación
	<ul style="list-style-type: none"> • Ciencias Naturales
	<ul style="list-style-type: none"> • Ingenierías y Tecnologías
	<ul style="list-style-type: none"> • Ciencias Médicas y de la Salud.
	<ul style="list-style-type: none"> • Ciencias Agrícolas
	<ul style="list-style-type: none"> • Ciencias Sociales
<ul style="list-style-type: none"> • Humanidades 	
<ul style="list-style-type: none"> • Artes, arquitectura y diseño 	

Hábitos higiénicos en ordeñadores de Risaralda

Autores:

Maria Camila Baena Vanegas, U. Libre mcbaena.enfermeria@unilibrepereira.edu.co
Juan Pablo Bonilla Taborda, U. Libre jpbonilla.enfermeria@unilibrepereira.edu.co
Kevin Mateo Cano Escobar, U. Libre kmcano.enfermeria@unilibrepereira.edu.co
Elizabeth Franco Cano, U. Libre efranco.enfermeria@unilibrepereira.edu.co
Maria Elena López Villegas, U. Libre melopez@unilibrepereira.edu.co
Maria Salome Medina Arango, U. Libre msmedina.enfermeria@unilibrepereira.edu.co
Mariana Montoya Quintero, U. Libre mmontoya.enfermeria@unilibrepereira.edu.co
Fabian Rodríguez Ortiz, U. Libre frodriguez.enfermeria@unilibrepereira.edu.co

Introducción

La aplicación de Buenas Prácticas de Ordeño en hatos lecheros de ganado bovino, involucra la planificación y ejecución de actividades, que favorecen al cumplimiento de los requisitos básicos para evitar la contaminación de la leche (química, física y/o microbiológica) o reducirla a un nivel aceptable de tal manera que sea apta para el consumo humano, satisfaciendo las expectativas de la industria lechera.

Los requisitos básicos se refieren a contar con instalaciones adecuadas para el ordeño, animales sanos, bajo condiciones aceptables para éstos últimos y en equilibrio con el medio ambiente, apoyándose en la implementación de las Buenas Prácticas de Ordeño, capacitación y motivación del personal encargado de las labores de producción de leche, materiales y utensilios de trabajo y el bienestar de los animales con capacidad productora de leche.

Resumen

Este proyecto hace parte del mejoramiento de la calidad microbiológica y sanitaria del queso fresco producido en pequeña escala en 14 municipios en el departamento de Risaralda, es una investigación en curso, estamos desarrollando la segunda parte de este proyecto y como enfermeros pretendemos reforzar los conocimientos que tienen los ordeñadores de los 14 hatos lecheros de Risaralda, sobre las buenas prácticas higiénicas y saludables y demostrar la importancia, que tienen para la prevención de enfermedades y evitar que la leche se convierta en un vehículo de transmisión de infecciones, por la contaminación que se da en el proceso de ordeño manual. También vamos a poner en práctica la cartilla sobre hábitos higiénicos desarrollada en la fase anterior de este semillero y vamos a realizar una nueva cartilla sobre hábitos saludables.

Palabras clave:

Ordeñadores, hábitos higiénicos, buenas prácticas, hábitos saludables.

Planteamiento del problema

Existe una correlación sobre las malas prácticas de higiene en los ordeñadores con la contaminación de la leche y la mala calidad de esta.

La calidad de la leche es un cuestion individual que se adquiere con conocimientos adecuados para realizar esta práctica.

La leche por su aporte nutricional es uno de los alimentos de mayor importancia. No obstante, este alimento, cuando no es manejado de manera adecuada, es un vehículo para la transmisión de enfermedades a los consumidores, como las ocasionadas por la contaminación de los productos durante los procesos de recolección y transformación de los productos. Consumir leche cruda implica riesgos para la salud, debido a que el producto en estas condiciones puede estar muy contaminada. Por estas razones, se hace necesario plantear y aplicar un proceso accesible que ayude a fomentar en ellos, los hábitos higiénicos y saludables, y desarrollarlos de una manera lúdico-social, mediante la aplicación de una cartilla, para fortalecer estos hábitos y mejorar la calidad de la leche tanto para la economía de ellos como para la salud de los consumidores.

Conocimientos deficientes sobre buenas prácticas higiénicas en los ordeñadores

REFERENTE TEÓRICO

LAS BUENAS PRACTICAS GANADERAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE (1)

En esta cartilla tiene como intención orientar a los productores de leche en el proceso de implementación de buenas prácticas en la recolección de la leche, donde se refuerza la importancia de la buena higiene, la alimentación, la salud de los animales, el almacenamiento y la conservación de la leche fresca para así brindar un producto de buena calidad y sin riesgo para la salud de los consumidores.

BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE. SUS OBJETIVOS Y RELACIÓN CON LOS CÓDIGOS DE HIGIENE (2)

Este artículo nos habla sobre los diversos documentos que deberían ser implementados por los productores de leche para mejorar la calidad de los productos como la mejora de los hábitos alimenticios e higiénicos, los requisitos que se deben tener en cuanto al manejo de la leche y productos derivados, esto se logra por medio de planificación de actividades, preparación del personal y un espacio adecuado que faciliten estos resultados, con el fin de ser un producto con calidad para el consumo humano.

Objetivo general

Fomentar las prácticas higiénicas y saludables en los ordeñadores de las fincas del departamento de Risaralda proveedoras de leche, con el fin mejorar la calidad de los productos y mitigar los eventos por alimentos contaminados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar a los ordeñadores acerca del cuidado y conservación de su salud.
- Fortalecer los conocimientos que tienen los ordeñadores sobre las prácticas higiénicas y saludables
- Promover a través del desarrollo de sesiones de aprendizaje la modificación positiva de las practicas higiénicas y saludables
- Implementar la cartilla realizada en la primera fase del semillero sobre hábitos higiénicos
- Realizar una cartilla referente a los hábitos saludables

METODOLOGÍA

Tipo de estudio: Proyecto de intervención social derivado de los resultados de la investigación “Hábitos higienicos en ordeñadores de Risaralda”

Población: Ordeñadores de los pequeños hatos lecheros de los 14 municipios del departamento de Risaralda.

Muestra: Ordeñadores de los pequeños hatos lecheros productores leche de 14 municipios del departamento de Risaralda, que participaron en la primera fase del estudio

Metodología del trabajo: Se citaran a los ordeñadores de los 14 hatos lecheros del departamento de Risaralda que participaron en la primera fase del estudio en un punto específico, una vez reunidos se presentara el grupo de trabajo, se hablara en forma de introducción sobre los hábitos saludables e higiénicos, se presentaran videos donde podrán observar las buenas prácticas higiénicas y saludables acompañados de cartillas elaboradas previamente y se finalizara con actividades lúdicas donde se reforzara temas principales como lo es el lavado de manos.

RESULTADOS ESPERADOS

Al desarrollar este proyecto, hábitos higienicos, se podrá lograr que los ordeñadores de Risaralda

- Adquieran adecuadas practicas higienicas y saludables
- Implementen buenas practicas de higienicas para evitar la contaminacion de la leche
- Mejorar la calidad del queso fresco producido de forma artesanal

IMPACTO

El presente proyecto intenta, concientizar a los ordeñadores sobre la importancia que tiene la implementación de las buenas prácticas saludables e higiénicas en la producción de los alimentos con el fin de disminuir el riesgo en la salud de los consumidores y mejorar la inocuidad de los productos. Por otra parte trata de detectar necesidades de formación e información de los ordeñadores en cuanto a la manipulación y almacenamiento de los productos, en general se pretende crear una cultura dentro de los ordeñadores donde estos apliquen todos los requisitos necesarios para una producción de calidad.

En cuanto al aspecto economico, si la leche es de mejor calidad la remuneración economica por litro de leche es mucho mejor

BIBLIOGRAFIA

1. Garzón T, Nieto A, ICA. Las buenas practicas ganaderas en la produccion de leche [Internet]. Bogotá DC Colombia. 2011. Available from:
<http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:Las+buenas+pr?cticas+ganaderas+en+la+producci?n+de+leche#0>
2. Villoch A. Buenas Prácticas agropecuarias para la producción de leche. sus objetivos y relación con los códigos de higiene. Rev salud Anim. 2010;32(3):137–45.
3. Posada Arias S, T. Loaiza E, E. Restrepo J, Olivera M. Caracterización del ordeño manual e identificación de puntos críticos de control para la calidad higiénica de la leche en una finca del norte de Antioquia. (Spanish). Charact Man Milk Identif Crit Control factors Hyg Qual milk a farm located North Antioquia Prov [Internet]. Corporacion Universitaria Lasallista; 2010;7(2):35–46. Available from:
<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=a9h&AN=61020745&lang=es&site=ehost-live>