

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v5i2.1887>

## Atención de emergencias y prevención de riesgos en el banco de alimentos arquidiócesis de Cuenca

Emergency response and risk prevention at the archdiocese of Cuenca food bank

**Pablo Marcelo Poluche Merchán**

[direcciondecocina@sanisidro.edu.ec](mailto:direcciondecocina@sanisidro.edu.ec)

<https://orcid.org/0009-0001-8477-8690>

Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro  
Cuenca – Ecuador

**Karla Alexandra Quirola Guamán**

[josemgonzalez@gmail.com](mailto:josemgonzalez@gmail.com)

<https://orcid.org/0009-0009-5235-9895>

Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro  
Cuenca – Ecuador

**Ricardo Paúl Pereira Álvarez**

[coorfinanciero@sanisidro.edu.ec](mailto:coorfinanciero@sanisidro.edu.ec)

<https://orcid.org/0009-0007-4909-1387>

Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro  
Cuenca – Ecuador

Artículo recibido: 11 de marzo de 2024. Aceptado para publicación: 25 de marzo de 2024.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

### Resumen

El presente artículo presenta los resultados del proyecto de vinculación con la comunidad desarrollado por estudiantes y docentes del Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro, a través del cual se evidencia la necesidad de fortalecer las capacidades de atención de emergencia y la prevención de riesgos biológicos al personal que labora en el Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca (BAAC). Por lo tanto, se plantea como objetivo diseñar una guía de primeros auxilios y normas de higiene en correspondencia con las condiciones del personal que labora en el BAAC. El estudio se basa en el análisis de los fundamentos teóricos y metodológicos de las normas de seguridad e higiene laboral establecidas a nivel internacional. Para ello, se empleó una investigación de campo con enfoque cualitativo, diseño descriptivo y corte transversal. Se aplicó una encuesta con el propósito de identificar la percepción de los colaboradores del BAAC sobre la importancia de los riesgos laborales. Con base en los resultados del diagnóstico se crea una guía y un programa de capacitación para los colaboradores y trabajadores. Como resultado, se obtiene que a través de la divulgación de la guía y las capacitaciones generadas se evidencia un incremento considerable de los conocimientos para actuar adecuadamente ante una emergencia médica y asistir a sus compañeros hasta la llegada del personal de atención prehospitalaria o su traslado a una casa asistencial de salud. La guía sirve como una herramienta de capacitaciones periódicas para prevenir incidentes que pongan en riesgo la integridad del personal.

*Palabras clave:* prevención, emergencias, laboral, riesgos

## Abstract

This article presents the results of the community outreach project developed by students and teachers of the Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro, through which the need to strengthen the emergency care and biohazard prevention skills of the staff working at the Food Bank of the Archdiocese of Cuenca (BAAC) is evidenced. Therefore, the objective is to design a first aid guide and hygiene norms in accordance with the conditions of BAAC personnel. The study is based on the analysis of the theoretical and methodological foundations of occupational health and safety standards formally established at the international level. For this purpose, a field research with a mixed approach, descriptive design and cross-sectional cut was used. A survey was applied to identify the perception of BAAC's collaborators on the importance of occupational hazards. Based on the results of the diagnosis, a guide and a training program for collaborators and workers were created. As a result, through the dissemination of the guide and the training generated, there was a considerable increase in the knowledge of how to act appropriately in a medical emergency and assist their colleagues until the arrival of the pre-hospital care personnel or their transfer to a health care facility. The guide serves as a tool for periodic training to prevent incidents that could endanger the integrity of the personnel.

*Keywords:* prevention, emergencies, occupational, risks

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons . 

Cómo citar: Poluche Merchán, P. M., Quirola Guamán, K. A., & Pereira Álvarez, R. P. (2024). Atención de emergencias y prevención de riesgos en el banco de alimentos arquidiócesis de Cuenca. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 5 (2), 451 - 471. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i2.1887>

## INTRODUCCIÓN

Los bancos de alimentos son organizaciones sin fines de lucro que juegan un papel crucial en la lucha contra el hambre y el desperdicio de alimentos. Actúan como centros de acopio, distribución y almacenamiento de alimentos donados por agricultores, fabricantes, supermercados y empresas privadas (Alomoto et al., 2015). Su objetivo principal es el acopio de alimentos excedentes o próximos a su fecha de vencimiento, que de otro modo podrían ser desechados, y redistribuirlos a personas y familias en situación de vulnerabilidad.

Por su propia naturaleza las bancos de alimentos funcionan en colaboración con redes de organizaciones benéficas, comedores sociales, albergues y otras instituciones para asegurarse de que los alimentos lleguen a quienes más los necesitan (Martínez & Fernando, 2023). Además, de proporcionar alimentos básicos, varios bancos de alimentos también ofrecen programas educativos sobre nutrición y seguridad alimentaria para promover hábitos saludables y ayudar a las comunidades a utilizar eficientemente los recursos disponibles, es decir cumplen con el compromiso de la responsabilidad social con la comunidad.

A nivel mundial, la operatividad de estas organizaciones empieza a finales de los años 60 cuando John van Hengel, empresario y activista de derechos humanos tras ser inspirado por una mujer que buscaba comida en basureros de supermercados (The Global FoodBanking, 2019). Esta idea dio origen al primer banco de alimentos, St. Mary's Food Bank en Phoenix, Arizona, distribuyendo 275,000 libras de comida en su primer año. La iniciativa se expandió por Estados Unidos y para 1977 había bancos de alimentos en todo el país.

Ya en 1979, Van Hengel fundó Second Harvest, que para 2008 se convirtió en Feeding America. En la actualidad, Feeding America opera 200 bancos de alimentos y es la principal organización de ayuda alimentaria en EE. UU. Colabora con más de 40 millones de personas de bajos ingresos (The Global FoodBanking, 2019). De tal manera que, el propósito de los bancos de alimentos es reducir el desperdicio alimentario y proporcionar alimentos a las personas más vulnerables y con carencias económicas.

Para cumplir con sus fines, los bancos de alimentos recogen alimentos excedentes de diversos sectores para su debida distribución entre población en situación de vulnerabilidad. Funcionan con estructuras similares a empresas, buscando eficiencia y rentabilidad en la gestión de recursos. Con áreas especializadas y un equipo directivo, operan con criterios profesionales para cumplir su misión de manera efectiva, las áreas con las que cuentan son: Aprovisionamiento de alimentos y Transporte, Almacén y Gestión de stocks: logística para recepción, preclasificación, evaluación, saneamiento, control de calidad, limpieza, transformación, reempaque, Distribución y Relaciones con entidades benéficas, administración, contabilidad, y gestión económica, Voluntariado y Recursos Humanos, Comunicación (Tapia & López, 2020).

En 2006, se creó la (The Global FoodBanking Network, 2023), una organización sin fines de lucro que combate el hambre a nivel mundial. Su enfoque radica en respaldar y fortalecer bancos de alimentos fuera de Estados Unidos, operando en 30 países. Su labor impacta a más de 150 millones de personas, una fracción de los 800 millones que sufren desnutrición en el mundo. Ecuador se encuentra en los países miembros de esta organización, con dos entidades el Banco de Alimentos de Quito (Sur de Quito) y el Banco de Alimentos Diakonía (Guayaquil).

Figura 1

Sistema de Valor compartido Banco Alimentos Quito (BAQ)



Fuente: Banco de Alimentos Quito (2023)

En la figura 1 se puede identificar el sistema de valor compartido de un banco de Alimentos de la ciudad de Quito y se podría identificar en el punto 4 al momento de la clasificación de los productos riesgos biológico como: contaminación microbiana dado que al manipular alimentos implica el riesgo de exposición a microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades si los alimentos no se manejan o almacenan adecuadamente, además de la manipulación inadecuada de alimentos puede aumentar la posibilidad de propagar enfermedades transmitidas por alimentos, como salmonela, E. coli o infecciones bacterianas, igualmente la falta de higiene por parte del personal puede ser un riesgo para la contaminación de alimentos si no se siguen los procedimientos adecuados de lavado de manos u otras prácticas de higiene. Para mitigar estos riesgos, se requiere capacitación sobre manejo seguro de alimentos, prácticas de higiene y uso de equipo de protección personal.

Así mismo, en el punto 5 se evidencia que, al momento de procesar los alimentos se podría observar riesgos mecánicos como: lesiones por maquinaria por el uso de equipos de procesamiento de alimentos que conllevarían el riesgo de atrapamientos, cortes o lesiones si no se utilizan adecuadamente o si no se mantienen en condiciones seguras, además de manipulación de cargas al levantar y transportar cargamentos pesados de alimentos puede resultar en lesiones musculares o de espalda si no se siguen las técnicas adecuadas de manipulación de cargas.

El Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca (BAAC), fundado en marzo de 2020 por colaboración entre el Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro, la iglesia y la sociedad civil, se enfoca en combatir el hambre y la desnutrición infantil. Su misión es proveer alimentos a las comunidades más necesitadas, especialmente a madres gestantes y niños pequeños en Azuay. Surgió durante la pandemia para ayudar a personas vulnerables, geriátricos y hospitales.

Empezaron sus actividades en las instalaciones del Instituto Universitario San Isidro con la ayuda de cinco voluntarios de dicha institución. Posteriormente, en agosto del mismo año, se trasladó al Seminario de Monay. Actualmente, el Banco de Alimentos cuenta con tres empleados; dos empleados trabajan a tiempo completo, una persona trabaja a medio tiempo, además existen pasantes de instituciones educativas y la mayor parte de sus colaboradores son voluntarios.

El estudio sobre la prevención de accidentes y normas de higiene en el BAAC surge por la necesidad de capacitar en primeros auxilios para proteger a voluntarios y trabajadores. El diagnóstico realizado a través de una encuesta aplicada a los colaboradores, resalta la falta de actualización en bioseguridad y normas de higiene, aspectos vitales en diversas industrias. La aplicación adecuada de estos conocimientos fortalecería la seguridad laboral y garantiza la calidad de los alimentos distribuidos a las fundaciones y parroquias beneficiarias, generando confianza en su consumo.

En este punto es importante destacar que, las enfermedades ocupacionales son un riesgo constante en los establecimientos de manipulación de alimentos. Los trabajadores están expuestos a una gran cantidad de factores de riesgo, como la manipulación de materiales pesados, la exposición a sustancias químicas, la falta de ventilación, el ruido y las malas posturas. Entre las enfermedades ocupacionales más frecuentes se encuentran las lesiones musculoesqueléticas, que afectan principalmente a los miembros superiores y la espalda. Estas lesiones se producen debido a la manipulación repetitiva de cargas pesadas, la postura incorrecta, la falta de descanso y la realización de movimientos repetitivos (Cellán, 2021).

En cuanto a los factores de riesgo laborales, comprende a todo elemento que pueda afectar la salud y la seguridad de los trabajadores en su entorno laboral. Estos factores de riesgo pueden estar presentes en cualquier tipo de trabajo, desde trabajos de oficina hasta trabajos de construcción. Los factores de riesgo laborales pueden ser físicos, químicos, psicológicos, biológicos, ergonómicos o mecánicos. Los empleadores tienen la responsabilidad de identificar y evaluar los factores de riesgo laborales en el lugar de trabajo y tomar medidas para minimizarlos (Litardo et al., 2020).

De modo que, los bancos de alimentos pueden enfrentar diferentes tipos de emergencias y urgencias que requieren una respuesta rápida y efectiva para garantizar la seguridad de los trabajadores, voluntarios y la comunidad a la que sirven. Algunas situaciones de emergencia comunes podrían incluir: accidentes de manipulación de alimentos, incendios o situaciones de humo, fugas o derrames químicos, reacciones alérgicas o intoxicaciones alimentarias, accidentes de transporte o distribución y problemas de salud de los usuarios.

En un banco de alimentos pueden ocurrir emergencias médicas al igual que en cualquier otro lugar, estas emergencias médicas pueden variar desde lesiones leves hasta situaciones más graves que requieran atención médica inmediata. Aunque ambas situaciones pueden parecer similares, hay diferencias importantes entre ellas. Una emergencia es una situación en la que la vida o la salud de una persona están en peligro inmediato y se necesita atención médica inmediata. Por otro lado, una urgencia es una situación médica que requiere atención médica rápida pero no es una amenaza inmediata para la vida (Mitre et al., 2021).

Por tal motivo, es fundamental que los bancos de alimentos cuenten con protocolos y planes de emergencia en su lugar para hacer frente a situaciones médicas inesperadas. Esto puede incluir la capacitación del personal y voluntarios en primeros auxilios básicos, la presencia de un equipo de primeros auxilios bien equipado y acceso rápido a servicios médicos de emergencia, si es necesario.

De acuerdo con la revisión documental y desde el punto de vista práctico, en un banco de alimentos pueden ocurrir diferentes tipos de emergencias las cuales deben ser de atención médica inmediata

para evitar la muerte o lesiones graves. Ejemplos de emergencias incluyen paro cardíaco, accidente cerebrovascular, trauma grave, envenenamiento, y choque anafiláctico. En contraste, las urgencias son situaciones médicas que requieren atención rápida pero no son una amenaza inmediata para la vida. Ejemplos de urgencias incluyen fracturas, fiebre alta, infecciones leves, y dolores abdominales (Morales et al., 2019). Además, se deben implementar medidas preventivas, como la inspección regular de los alimentos y la promoción de prácticas seguras en el manejo de alimentos, para prevenir el mayor riesgo posible de estas situaciones de emergencias. Otra diferencia importante entre las emergencias y las urgencias es la forma en que se manejan. En una emergencia, se debe llamar inmediatamente a los servicios de emergencia y trasladar a la persona afectada al hospital. En cambio, en una urgencia, la persona puede ser llevada a un centro de atención médica de emergencia o programar una cita con un médico (Zamora et al., 2019). Es decir, mientras que una emergencia implica una situación crítica y potencialmente mortal que requiere acción inmediata, una urgencia se refiere a una condición médica que necesita atención pronta pero no es inmediatamente amenazante para la vida.

Las emergencias también requieren un equipo médico especializado, mientras que las urgencias pueden ser tratadas por un médico general. En una emergencia, se necesitan profesionales médicos altamente capacitados, como paramédicos, médicos de emergencia y cirujanos. En una urgencia, un médico general o especialista puede brindar tratamiento (Borges et al., 2019). Incluso si el personal operativo del banco de alimentos tiene una adecuada capacitación ellos podrán atender las urgencias que llegasen a presentarse.

En conclusión, aunque las emergencias y las urgencias son situaciones médicas que requieren atención inmediata, hay diferencias importantes entre ellas. Las emergencias son situaciones en las que la vida o la salud de una persona están en peligro inmediato y se necesita atención médica inmediata. Las urgencias, por otro lado, requieren atención rápida pero no son una amenaza inmediata para la vida. Es importante reconocer estas diferencias para garantizar que se brinde la atención médica adecuada en cada situación (Mamani, 2019).

Para abordar este tipo de situaciones es fundamental contar con un plan de emergencia completo, que involucre capacitación en primeros auxilios, acceso a equipos médicos, protocolos de evacuación, coordinación con servicios de emergencia y una comunicación efectiva. La prevención, a través de la formación en seguridad, inspecciones regulares y una gestión de riesgos adecuada, es clave para evitar la mayoría de estas situaciones críticas.

El estudio presentado está vinculado al sector de las entidades sin fines de lucro como es el Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca con un enfoque a la vinculación con la comunidad y en relación a la educación continua de quienes están expuestos a accidentes laborales. Se evidenció que el personal tiene conocimientos mínimos en primeros auxilios y normas de higiene, así que se propone crear una guía que sirva de orientación para situaciones de riesgo o emergencias. Esta medida no solo beneficiaría al personal actual, sino también a futuros colaboradores y pasantes que se unan al equipo.

## **METODOLOGÍA**

Para el desarrollo del proyecto se empleó una metodología cualitativa, por considerar sus potencialidades en diferentes ramas del conocimiento, entre ellas, la medicina (Gómez et al., 2019). Esta metodología se enfoca en el análisis de conceptos y tendencias, más que en la medición de variables numéricas. Es útil cuando se busca comprender los pensamientos, actitudes y comportamientos de las personas en relación con un tema relacionado con la salud (Crespo et al., 2019).

La metodología cualitativa también permite la exploración de conceptos complejos e inexplorados. Este proceso es particularmente útil en las ciencias de la salud, donde pueden surgir nuevos hallazgos médicos que requieren una investigación más detallada (Jiménez, 2020). En general, la metodología cualitativa es una técnica de investigación valiosa y poderosa en estudios relacionados con la medicina. Puede proporcionar una comprensión más profunda y rica de los problemas relacionados con la salud y, en última instancia, contribuir a la mejora de la atención médica y la calidad de vida de las personas (Foisy & Perrier, 2021).

En cuanto al diseño, se optó por el diseño descriptivo de investigación para la caracterización de fenómenos, eventos o situaciones asociadas al ámbito de la salud (Urréa et al., 2022). Asimismo, este diseño permite la recopilación de datos detallados y precisos sobre un tema específico, además, proporciona información sobre la frecuencia, la distribución, la evolución y las relaciones entre variables (Londoño, 2017).

Cabe añadir que el diseño descriptivo también es útil cuando se busca identificar patrones o tendencias relacionados con la salud, tales como casos para la identificación de factores de riesgo para una enfermedad en particular, o para analizar tendencias en la prevalencia de una enfermedad en una población específica, entre otros (Méndez, 2020).

El corte de tiempo es transversal, porque la recolección de información se produce en un momento en específico en el tiempo y se utiliza para proporcionar información real acerca de lo que sucede en una población específica en un solo momento (Ortiz et al., 2021).

### **Población**

El Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca cuenta actualmente con 18 colaboradores que desempeñan funciones en diferentes áreas. Por lo tanto, se empleó un muestreo por conveniencia, al resultar factible y eficaz la aplicación de la técnica de recolección de datos a cada uno de los participantes. Esto con el objetivo de obtener resultados reales referentes a los accidentes más frecuentes y el nivel de conocimiento en primeros auxilios para actuar en casos de emergencias.

### **Criterios de inclusión**

Por las características de la investigación se consideraron los siguientes criterios: Colaboradores mayores de edad, colaboradores del Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca, colaboradores tanto a tiempo parcial como tiempo completo y colaboradores que viven en la ciudad de Cuenca.

### **Métodos para la recolección de datos**

Técnica documental: Esta técnica incluyó la revisión documental, la búsqueda de información en bases de datos y la revisión de registros y archivos. Para la selección de la información se recurrió a bases de datos y páginas oficiales en caso de información institucional.

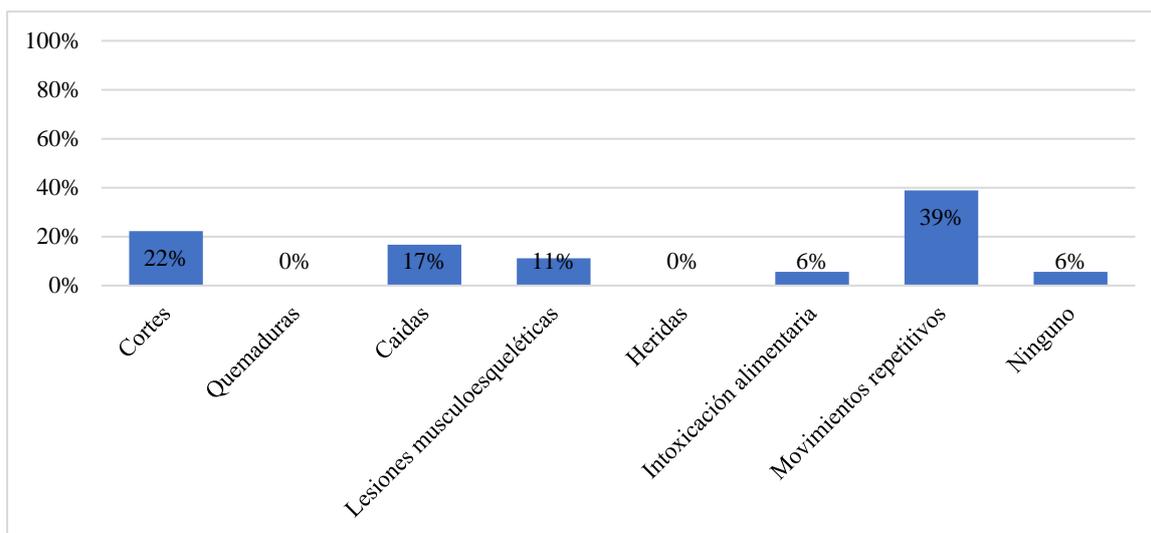
Encuesta: empleada para recopilar datos y opiniones de los voluntarios y trabajadores con el fin de obtener información real sobre la atención de emergencias y prevención de riesgos en el banco de alimentos. Se aplicó la encuesta a cada uno de los colaboradores, la cual estuvo conformada por 24 preguntas basadas en una escala de Likert. Para ello, se empleó la herramienta de Microsoft Excel, donde se elaboró una base de datos con todas las respuestas obtenidas y con ello, se procedió a elaborar las figuras y tablas para el siguiente análisis de los resultados.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Con el objetivo de determinar la percepción que tiene la población de estudio acerca de los primeros auxilios y normas de bioseguridad en el Banco de Alimentos se aplicó una encuesta. Los datos obtenidos fueron analizados mediante la aplicación de estadística descriptiva por sus potencialidades para la recopilación, organización e interpretación de los datos recolectados. A continuación, se presenta un resumen de los resultados obtenidos, seguidos por la interpretación y discusión de las preguntas más pertinentes del estudio.

### Gráfico 1

*Emergencias frecuentes en el lugar de trabajo*

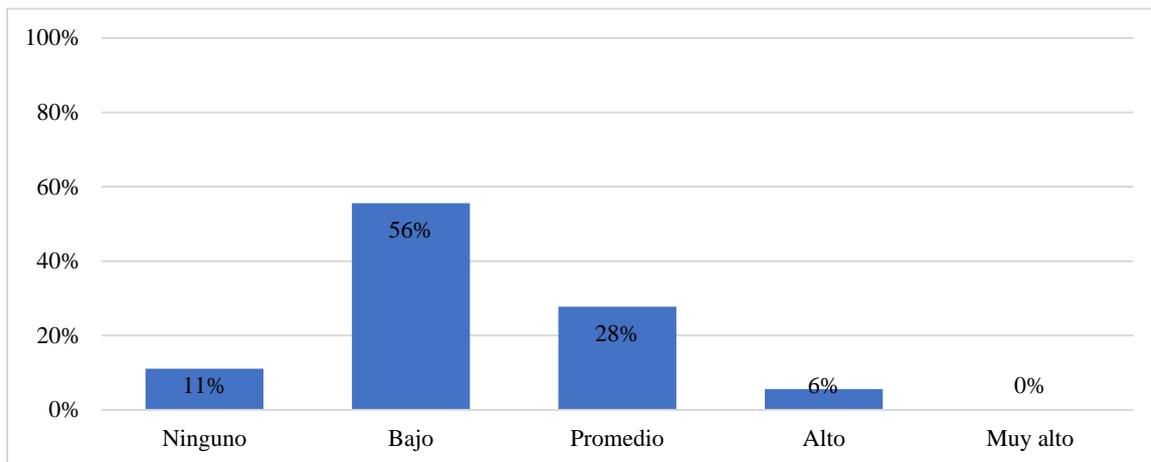


Al consultar a los colaboradores si a cerca de las emergencias que se producen con mayor frecuencia en el BAAC, el gráfico 1 expone que el 39% de los participantes indica que los movimientos repetitivos son aquellos en los cuales con mayor frecuencia tienden a causar accidentes, seguido de un 22% que ha experimentado cortes, así como el 17%, señala que otra causa son las caídas, un 11% ha menciona que las lesiones musculoesqueléticas, un 6% expresa que también se han dado casos de emergencias asociadas a intoxicaciones alimentarias y finalmente, el 6% restante no ha observado ningún tipo de emergencia en su puesto de trabajo.

El análisis de los casos de emergencias que se han suscitado en el lugar de trabajo es importante porque permite determinar las actuaciones a seguir de acuerdo con las tareas en las que se pueda incluir a todo el personal para prestar ayuda (Belloví, 2014). Con base a estos resultados, se puede considerar que dentro del BAAC sí existen emergencias de diversa índole, por lo cual, es necesario que los colaboradores incrementen sus conocimientos y habilidades en primeros auxilios e higiene en la manipulación de alimentos.

**Gráfico 2**

*Nivel de conocimiento en primeros auxilios del personal del Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca*

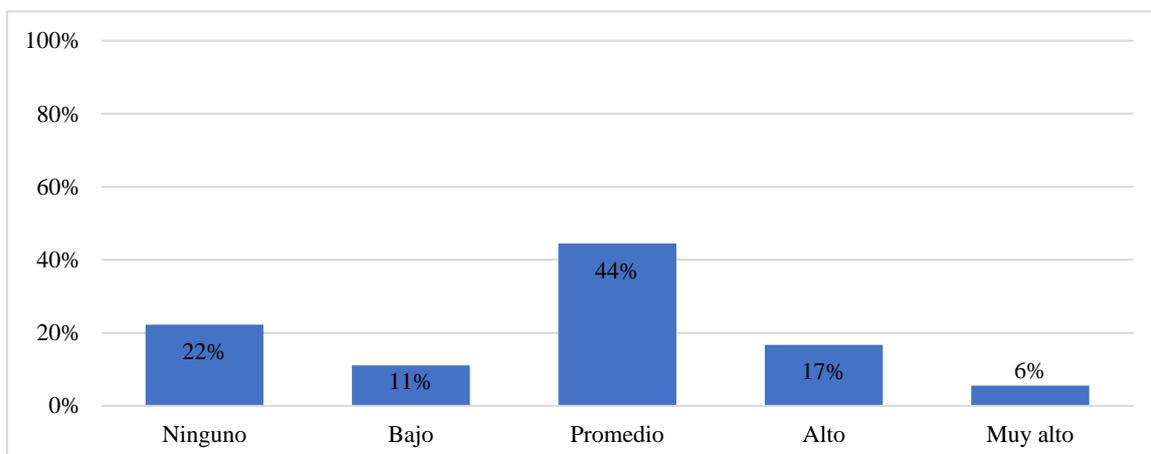


En el gráfico 2 se puede observar que de acuerdo con la percepción que tienen los colaboradores del BAAC en torno a su nivel de conocimiento en primeros auxilios para aplicarlos en su lugar de trabajo, se tiene que el 56% se considera con un nivel bajo, el 28% tiene un conocimiento promedio, el 11% indica que su nivel es ninguno y tan solo el 6%, se considera que tiene un nivel de conocimiento alto en el tema de primeros auxilios. En este sentido, de acuerdo con la (Organización Internacional del Trabajo, 2015) el personal que labora en una empresa o institución debe poseer conocimientos de primeros auxilios porque es necesario para prestar ayuda en caso de suscitarse una emergencia que pueda ser atendida en el mismo lugar del suceso.

Por lo tanto, se destaca que la mayoría de los participantes necesitan incrementar su nivel de conocimiento en el tema, de manera que puedan estar preparados ante cualquier tipo de emergencia en donde se necesite aplicar primeros auxilios.

**Gráfico 3**

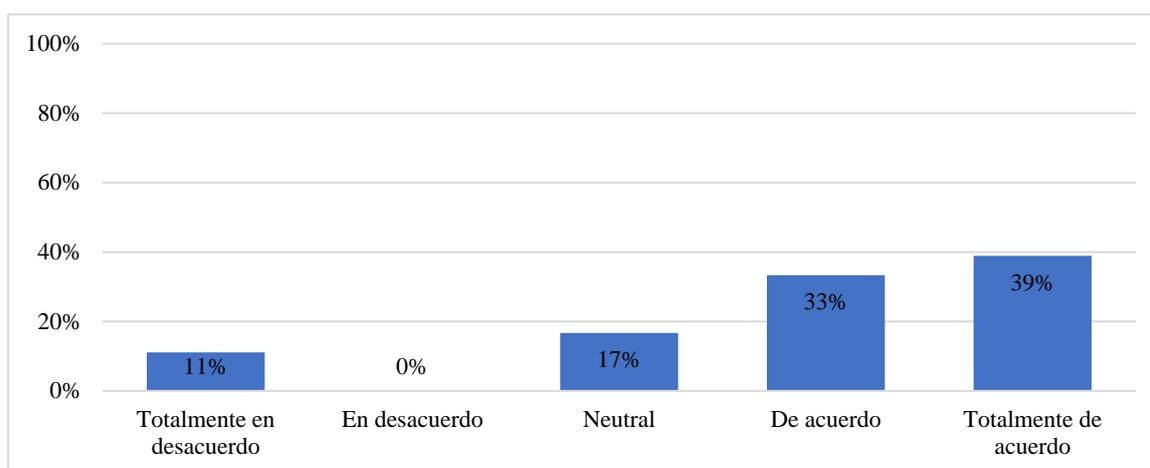
*Nivel de conocimiento en normas de bioseguridad*



En relación con la consulta sobre el nivel de conocimiento en normas de bioseguridad, en la gráfica 4 muestra que, el 44% de los participantes considera que tiene un nivel intermedio de conocimiento en el tema, seguido de un 22% que no tienen ningún nivel de conocimiento, un 17% se considera un nivel alto de conocimiento, un 11% tiene niveles bajos y tan solo el 6% restante considera tener niveles muy altos en normas de bioseguridad. Por lo tanto, si bien existe un porcentaje considerable de colaboradores que tienen conocimientos sólidos en el tema, la gran mayoría presenta deficiencias, por lo cual, es necesario reforzar dichos conocimientos. En cuanto a este tema, (Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo, 2013) indica que el conocimiento de las normas de bioseguridad permite prevenir y reconocer los riesgos presentes en los espacios de trabajo porque ayuda a fortalecer la seguridad y bienestar de cada una de las personas que laboran dentro de un lugar de actividades.

#### Gráfico 4

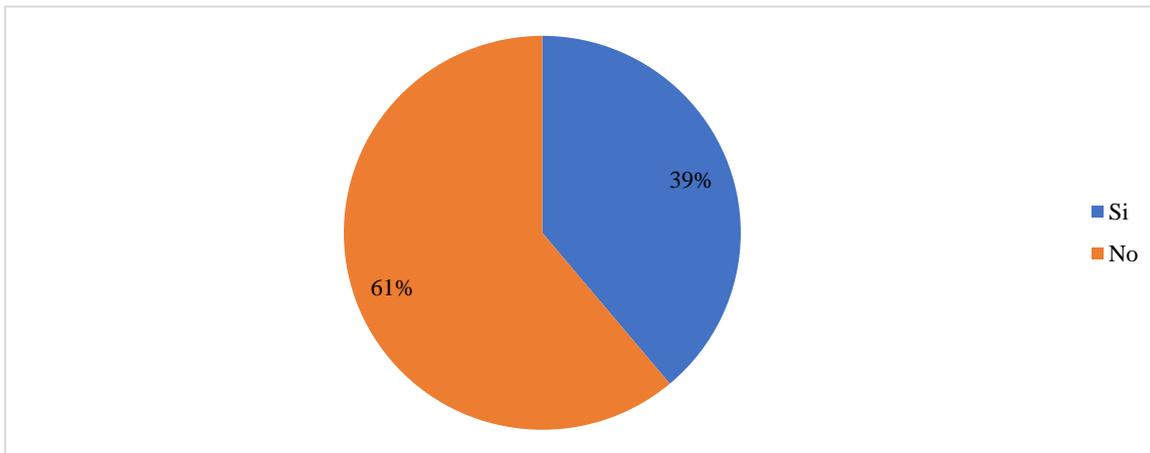
*Importancia de conocimiento en primeros auxilios y medidas de bioseguridad*



En el gráfico 4, se observa que en relación con la consulta sobre la importancia que tiene contar con conocimientos de primeros auxilios y normas de bioseguridad. El 39% de los colaboradores se encuentran totalmente de acuerdo, el 33% considera estar de acuerdo, un 17% se mantiene neutral y finalmente, el 11% restante se encuentra totalmente en desacuerdo. Por lo tanto, se deduce que, un porcentaje considerable entienden que es importante el conocimiento y habilidades que deben tener cada uno de los colaboradores en relación a primeros auxilios y medidas de bioseguridad, con el fin de atender cualquier tipo de emergencia hasta la llegada del personal profesional de atención prehospitalaria (Organización Internacional del Trabajo, 2015), (Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo, 2013).

**Gráfico 5**

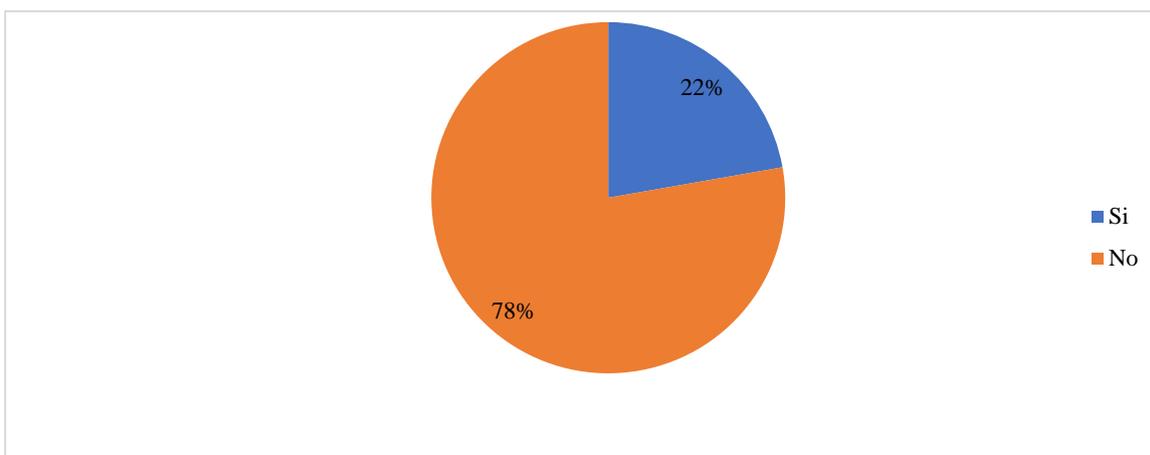
*Capacitaciones recibidas en primeros auxilios y normas de bioseguridad*



En cuanto a las capacitaciones recibidas en primeros auxilios y normas de bioseguridad, en el gráfico 5 evidencia que el 39% de los colaboradores no ha recibido capacitaciones en el tema, mientras que, el 61% nunca ha recibido algún tipo de capacitación en primeros auxilios. Por lo tanto, se observa que la gran mayoría de colaboradores no tiene actualizados sus conocimientos en primeros auxilios y normas de bioseguridad, por lo que es importante que reciban una actualización. En este punto, (Tenorio et al., 2009) sostiene que la efectiva intervención de primeros auxilios en situaciones emergentes genera resultados satisfactorios porque se produce una reducción de mortalidad. Con respecto a las capacitaciones en bioseguridad la Organización Mundial de la Salud indica que si existe manipulación de agentes biológicos el fortalecimiento de conocimientos debe ser continuo para que el desempeño en el área laboral sea seguro (Burguet & Campaña, 2020).

**Gráfico 6**

*Padecimiento de algún tipo de accidente en el lugar de trabajo*

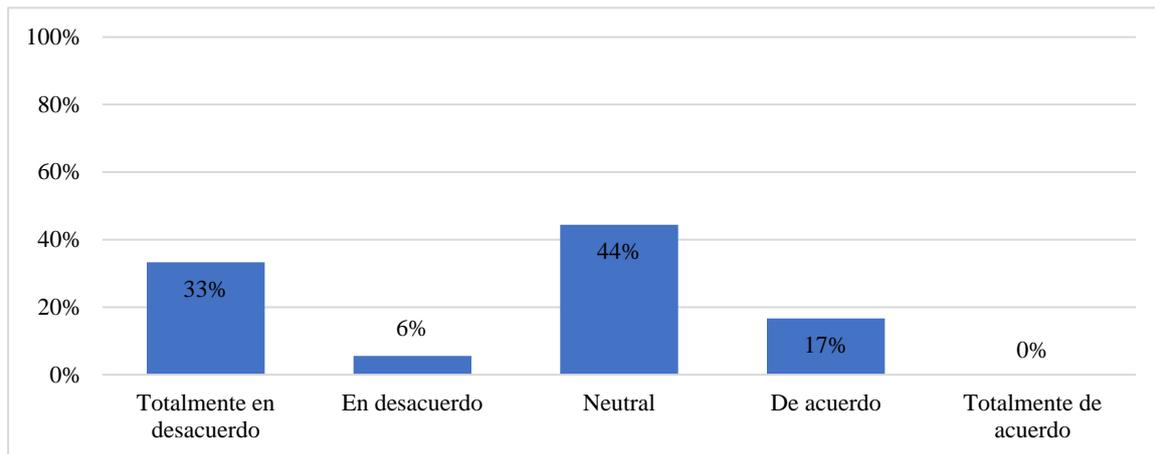


Al consultar a los colaboradores si ha existido algún tipo de accidente en el lugar de trabajo en torno al Banco de Alimentos, se detecta que, el 22% si ha sufrido algún tipo de accidente, en tanto que, el 78% indica que no ha tenido situaciones de accidentes. En consecuencia, pese a ser un porcentaje

minoritario de quienes sí tuvieron un accidente en el lugar de trabajo, persiste la necesidad de considerar medidas de corrección. De acuerdo a (Candonga & Samaniego, 2021) explica que desarrollar la percepción de los riesgos laborales es una habilidad de identificar ante un potencial daño y depende de la incorporación de los trabajadores a los puestos de trabajo y su desenvolvimiento, pero existe la necesidad de que conozcan las formas de cómo prevenir un riesgo laboral.

**Gráfico 7**

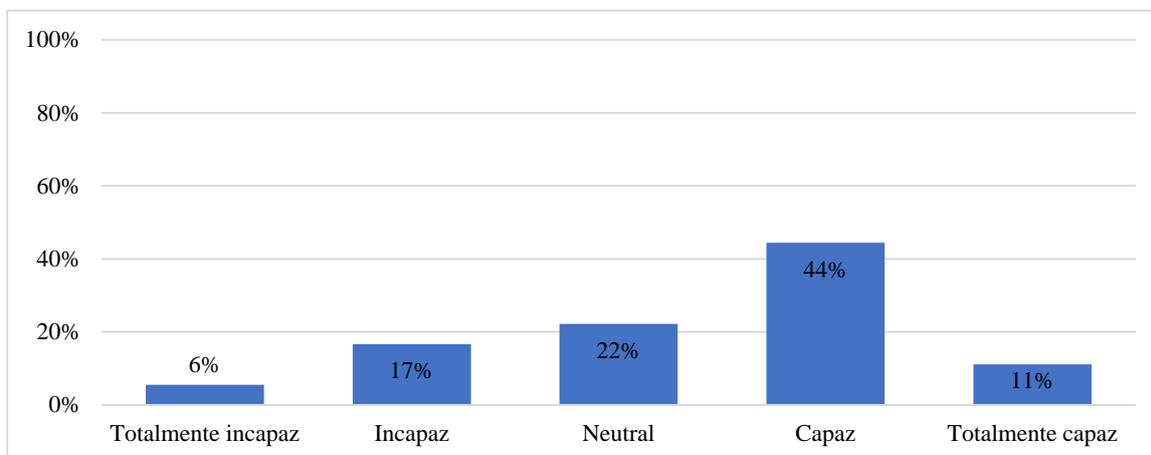
*Nivel de conocimiento para la aplicación de primeros auxilios en una situación de emergencia*



En cuanto al nivel de conocimiento necesario para la aplicación de primeros auxilios en una situación de emergencia dentro de su lugar de trabajo, la consulta indica que el 44% de los colaboradores del BAAC se mantienen neutrales, el 33% se indica que están totalmente en desacuerdo, el 17 % está de acuerdo y finalmente, el 6 % está en desacuerdo. Como se puede observar en la figura 8, la mayoría de los colaboradores no cuenta con los conocimientos necesarios para la administración de primeros auxilios en situaciones de emergencia dentro de su lugar de trabajo. Con base en este resultado, se asume que el conocimiento adecuado de primeros auxilios es necesario para que los trabajadores estén preparados para prestar ayuda ante cualquier evento de emergencia que ocurra en los lugares de trabajo. Por ello, las empresas o instituciones responsables de su fuerza laboral deben promover capacitaciones continuas en temas de primeros auxilios e incluso en lucha contra incendios y evacuación de trabajadores (Lazo, 2017).

**Gráfico 8**

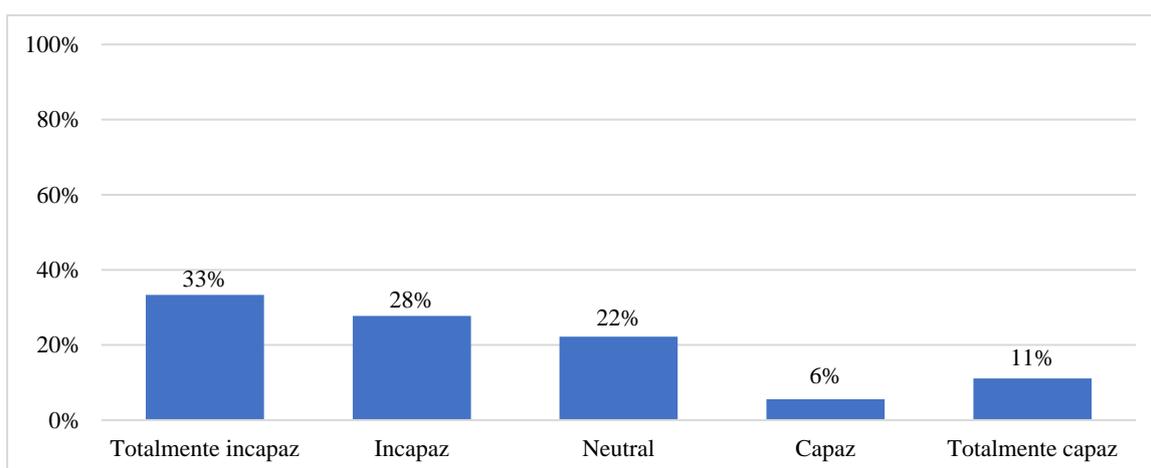
*Capacidad para proporcionar primeros auxilios en cortes*



En cuanto a la consulta sobre la capacidad que tienen los colaboradores del BAAC para proporcionar primeros auxilios en situaciones de cortes, la figura 9 muestra que el 44% se considera capaz, el 22% se mantiene neutral, un 17% se considera incapaz, un 11% es totalmente capaz y tan solo el 6 % se declara incapaz de brindar primeros auxilios a algún compañero que sufra un corte profundo. En el caso de atender cortes es necesario el tipo de tratamiento específico porque dependerá la función que se aplique en la herida, porque de ello dependerá el proceso siguiente en cuanto al tipo de desinfectante e implementos que se utilicen. En cualquier caso, es importante dar un tratamiento adecuado porque la piel es uno de los mayores e importante órgano de la anatomía humana porque es la primera barrera entre el exterior y el organismo, es decir es la primera línea de defensa del cuerpo humano (Iglesias et al., 2002).

**Gráfico 9**

*Administración de RCP por paro cardiaco*

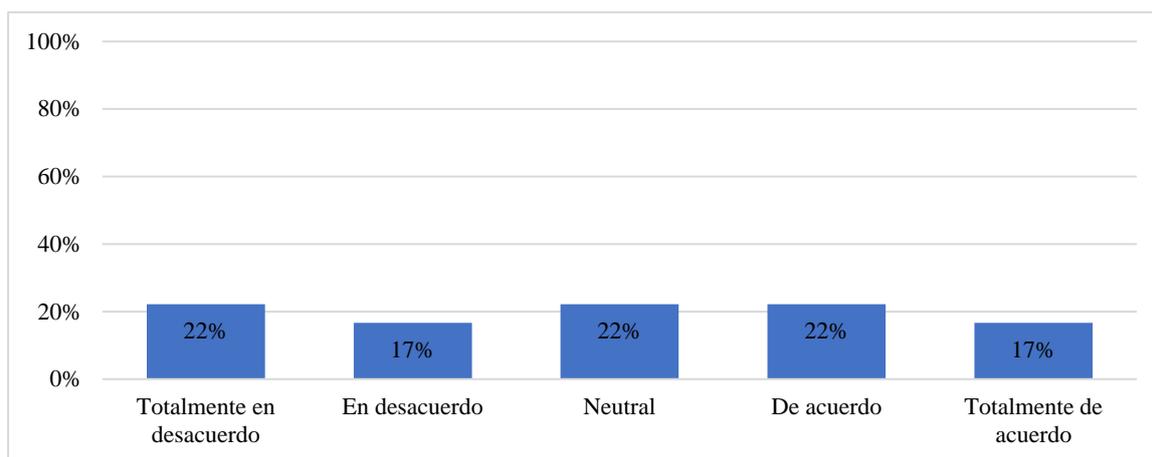


Al consultar a los colaboradores sobre sus capacidades para la administración protocolos de reanimación cardiopulmonar (RCP) por paro cardiaco, en la figura 10 se observa que, el 33% de los participantes se considera totalmente incapaz en el tema, un 28% se considera incapaz, un 22% se

mantiene neutral en el tema, un 11% son totalmente capaz, y el 6% restante se consideran capaz para la aplicación de RCP. Los conocimientos para la aplicación de RCP son importantes porque de acuerdo a la (American Heart Association, 2024) el 70% de los paros cardíacos se producen de forma fortuita y la sociedad no está preparada para una emergencia cardíaca. Pese a que el conocimiento de RCP es necesario, las tasas de capacitaciones anuales son bajas. Esta situación se da por la falta de disponibilidad o por cuestiones de costo que en ocasiones causan esta deficiencia de conocimientos (American Heart Association, 2024).

### Gráfico 10

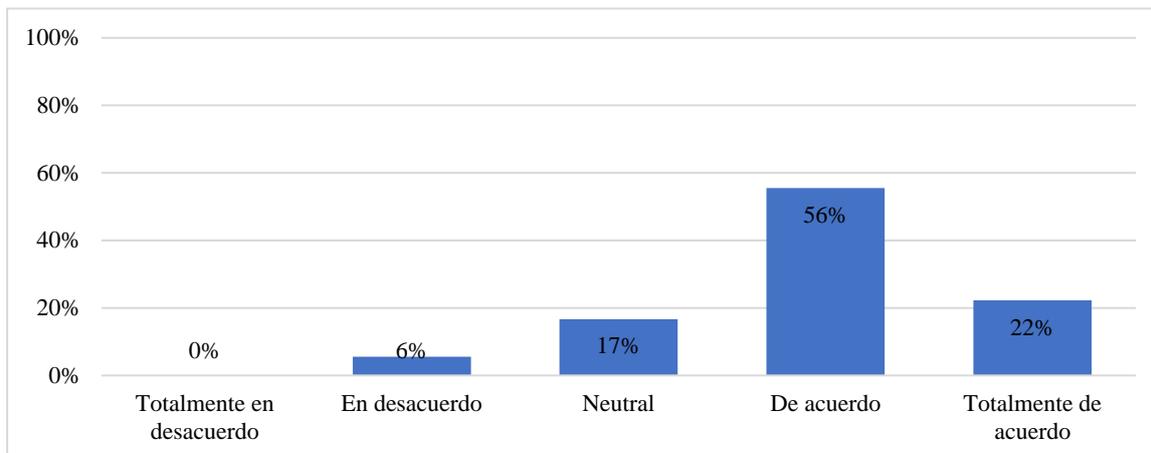
*Control sanitario para la detección de casos de infección*



Al consultar a los colaboradores sobre la regularidad de controles sanitarios para la detección de posibles casos de infección entre los trabajadores, la figura 11 expone que el 22% respondió estar totalmente en desacuerdo, otro 22% se mantiene neutral, otro 22% están de acuerdo, un 17% está en desacuerdo, y finalmente, el 17% restante se encuentra totalmente de acuerdo. La necesidad de mantener controles sanitarios es importante porque los agentes biológicos causales pueden pertenecer a una gama de gérmenes capaces de cumplir con los patrones de transmisión. Es decir que, el personal de labores constantemente está expuesto a infecciones y por cual es indispensable medidas de prevención (Barahona et al., 2019).

**Gráfico 11**

*Medidas de higiene acorde a las BPM*

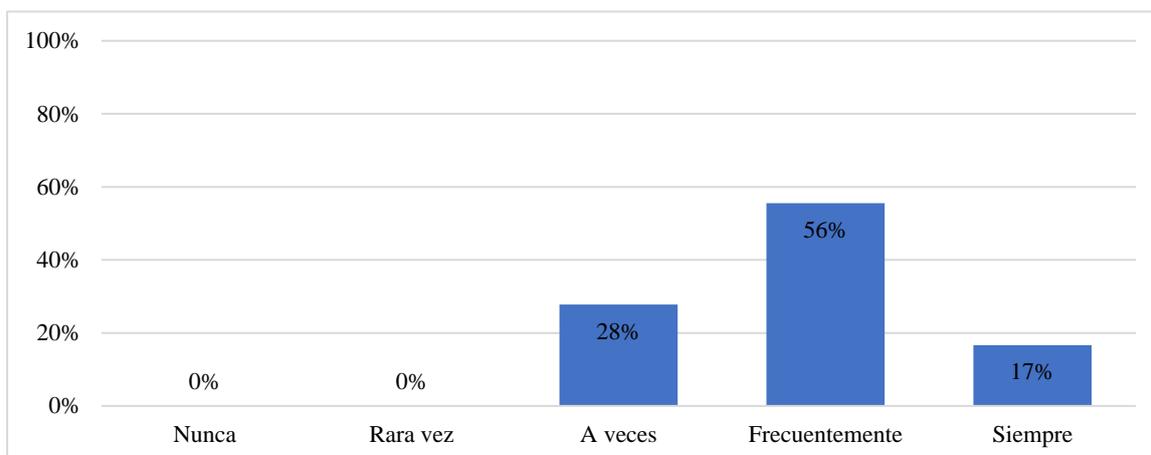


Al consultar sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en la figura 11 se puede apreciar que el 56% de los participantes, está de acuerdo que el personal que manipula alimentos en su lugar de trabajo debe seguir medidas de higiene adecuadas a las BPM, mientras que un 22% está totalmente de acuerdo, un 17% se mantiene neutral y el 6% restantes se encuentra en desacuerdo con el tema.

De acuerdo con (Díaz & Terán, 2023), la aplicación de las BPM es necesaria porque forman parte del sistema de control de calidad para garantizar que los productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos sean elaborados de acuerdo con estándares definidos. Por ello, toda empresa o institución que trabaja con alimentos debe implementar y promocionar las buenas prácticas de manufactura. De igual manera, es necesario el proceso de higienización de los espacios, implementos, medios de transporte y cumplimientos de los estándares desde la responsabilidad del personal que labora con el traslado y manipulación directa de alimentos.

**Gráfico 12**

*Frecuencia de verificación de higiene personal para la manipulación de alimentos*



En relación con la frecuencia que los participantes observan que se cumple con la higiene personal para la manipulación de alimentos, de acuerdo con la figura 13, el 56% de los participantes considera que estos criterios se realizan frecuentemente, un 28% señala que a veces se verifica la higiene personal y el 17% indica que siempre se da esta práctica. La importancia de cumplir con procesos de higienización personal de los colaboradores de una empresa o institución radica en que una higiene deficiente, evidencia un riesgo latente a la salud de los consumidores y se disminuye la calidad en de los alimentos que se manipulan porque no se plantea la seguridad necesaria para que el consumidor no comprometa su salud (Arellano et al., 2020).

## **DISCUSIÓN**

Los resultados de la encuesta realizada a los colaboradores del BAAC indican que es necesario actualizar e incrementar el nivel de conocimientos en torno a la aplicación de primeros auxilios y normas de bioseguridad en su lugar de trabajo. Se observa que se han producido situaciones que exigen la aplicación de primeros auxilios, y, por ende, es necesario que se puedan manejar de manera eficiente a fin de evitar complicaciones más graves.

Por lo tanto, la implementación de un programa integral de capacitación en primeros auxilios y normas de higiene en el BAAC es esencial para garantizar la seguridad de los colaboradores, así como para las personas que reciben los alimentos. Esta capacitación debe girar en torno a la ayuda de cada colaborador a responder de manera inmediata a situaciones de emergencia, minimizando el daño y posibles riesgos a la salud.

Del mismo modo, se propone la ejecución de capacitaciones periódicas sobre normas de higiene y seguridad alimentaria, con el propósito de garantizar que los alimentos sean manipulados y preparados adecuadamente, reduciendo la probabilidad de contaminación y la propagación de enfermedades. La implementación del programa de capacitación continua, contribuirá a fomentar una cultura de seguridad en el BAAC y elevar la conciencia en torno a los riesgos asociados a la manipulación de alimentos. Los colaboradores que están equipados con los conocimientos y habilidades necesarios, estarán mejor preparados para mantener la seguridad y la higiene de los alimentos y prepararlos de manera adecuada para satisfacer los estándares.

En general, la capacitación en primeros auxilios y normas de higiene es una inversión importante que el BAAC debe asumir para garantizar el bienestar de los colaboradores y consumidores finales. Al capacitar a los colaboradores en situaciones de emergencia y en la manipulación adecuada de alimentos, el BAAC puede establecer procedimientos más eficaces para las operaciones diarias y mejorar la calidad de sus servicios. Al mejorar la cultura de seguridad en el BAAC y capacitar a sus colaboradores, también se ayuda a reducir la responsabilidad y posibles riesgos legales, de acuerdo a las regulaciones y normativa ecuatoriana.

Como propuesta del proyecto de vinculación con la sociedad, estudiantes de Carrera de Tecnología Superior en Emergencias Médicas y docentes del Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro, plantaron diseño e implementación de una Guía de Primeros Auxilios y Normas de Higiene para el personal del Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca, con el objetivo de establecer conceptos, técnicas y protocolos básicos requeridos para la prevención y tratamiento de emergencias comunes en el área de manipulación de alimentos. Así mismo, se propone un programa de capacitación continua sobre Primeros Auxilios y Normas de Higiene para los colaboradores del BAAC. La planificación de las capacitaciones se elabora con base en un componente netamente práctico a través de la metodología resolución de problemas, con los equipos necesarios para facilitar el aprendizaje, y de esta manera, puedan dominar aspectos básicos en la atención en primeros auxilios.

La guía puede ser utilizada por el personal que manipula alimentos en el BAAC, tanto para quienes ya laboran en la actualidad, así como para futuros prestadores de servicios. La guía servirá de herramienta para capacitaciones periódicas, con la finalidad de prevenir incidentes que pongan en riesgo la integridad del personal. Tanto la guía como el programa de capacitación, se la realiza con la finalidad de que cada colaborador pueda incrementar su nivel de conocimiento y destrezas para desenvolverse de manera adecuada en caso de algún accidente de uno de sus compañeros y puedan estabilizar hasta la llegada del personal de atención prehospitalaria o su traslado a la casa de salud más cercana.

Con el propósito de validar la funcionalidad de la Guía de Primeros Auxilios y Normas de Higiene para el personal del Banco de Alimentos de la Arquidiócesis y de las capacitaciones propuesta se aplicó un post que permitió comparar el nivel inicial de conocimiento y destrezas para desenvolverse de manera adecuada en caso de algún accidente de uno de sus compañeros, con el nivel de dominio luego la divulgación de la guía y la aplicación de las capacitaciones. Para ello, se procedió el mismo cuestionario, pero en momentos posteriores. Las calificaciones realizadas en el postest, fueron superiores en relación con el pretest, debido a que se obtuvieron calificaciones más altas, con una calificación mínima de 85 y una máxima de 95, contando con un promedio general del 90 %.

En ese sentido, se concluye que la capacitación genera una transformación en las capacidades de los colaboradores del BAAC. Se evidenció un incremento en el nivel de conocimiento de cada uno de los participantes, debido a que constató un incremento del 53 % de calificación promedio en la evaluación inicial, hasta un 90 % de calificación promedio en la evaluación final.

Por lo tanto, se asume que la intervención a través del proyecto de vinculación y las propuestas generadas fueron pertinentes, ya que los colaboradores del BAAC ahora conocen cómo actuar adecuadamente ante una emergencia médica y asistir a sus compañeros hasta la llegada del personal de atención prehospitalaria o, en caso de ser necesario, mientras puede ser traslado a un centro asistencial de salud.

## **CONCLUSIÓN**

El proyecto de vinculación permitió identificar las bases teóricas sobre los primeros auxilios y normas de higiene en organizaciones que se dedican a la manipulación de alimentos. Entre los temas abordados, se tomaron en consideración los factores de riesgos laborales, medidas preventivas de los riesgos laborales, primeros auxilios, principios de acción de emergencia, accidentes más comunes que pueden darse en las organizaciones, manejo de alimentos y accidentes laborales, medidas de bioseguridad en el manejo de alimentos, buenas prácticas en el manejo de alimentos y normas de higiene personal, principalmente.

Con base en la sustentación teórica realizada y con la aplicación de la encuesta con el objetivo de identificar la percepción de los colaboradores sobre los primeros auxilios y normas de bioseguridad en su lugar de trabajo, se pudo diseñar una guía de Primeros Auxilios y normas de higiene en correspondencia con las necesidades del personal que labora en el Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca, enfocándose principalmente en los temas de movimientos repetitivos, cortes y caídas, primeros auxilios, normas de bioseguridad, reacciones alérgicas, RCP, medidas de higiene y procesos de limpieza y desinfección de alimentos.

Finalmente, y para complementar la con la información brindada en la guía propuesta, se procedió a implementar un programa de capacitación en primeros auxilios básicos, así como de higiene, al personal que colabora en el Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Cuenca. De acuerdo con los resultados de la evaluación inicial en comparación con los resultados de la evaluación final, se constató

un incremento en el nivel de conocimiento pasado de una calificación promedio del 53 % a un 90 %, lo cual evidencia la efectividad de la capacitación realizada.

## REFERENCIAS

- Alomoto, V. E., Badillo Cobo, S. A., & Narváez Herrera, L. B. (2015). Diseño de un Modelo De Gestión Administrativa y Estratégica Para la Fundación Banco de Alimentos Quito, Buscando Mejorar la Calidad de Vida de los Beneficiarios [BachelorThesis]. <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/8534>
- American Heart Association. (2024). El objetivo de impacto de la atención cardiovascular de emergencia describe 3 necesidades que hay que atender. <https://newsroom.heart.org/news/el-objetivo-de-impacto-de-la-atencion-cardiovascular-de-emergencia-describe-3-necesidades-que-hay-que-atender>
- Arellano, R., Acosta-Gonzaga, E., 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 alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 30(56). <https://doi.org/10.24836/es.v39i56.1003>
- Barahona, N., Rodríguez Martína, M., & de Moya, Y. (2019). Importancia de la vigilancia epidemiológica en el control de las infecciones asociadas a la atención en salud. *Biociencias*, 14(1), 65-81.
- Belloví, M. (2014). La Participación de los trabajadores en prevención de riesgos laborales.
- Borges, E. M. das N., Fonseca, C. I. N. da S., Baptista, P. C. P., Queirós, C. M. L., Baldonado-Mosteiro, M., & Mosteiro-Díaz, M. P. (2019). Fatiga por compasión en enfermeros de un servicio hospitalario de urgencias y emergencias de adultos. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, 27, e3175.
- Burguet, N., & Campaña, A. (2020). Propuesta de una estrategia de capacitación en bioseguridad en la Unidad Empresarial de Base Laboratorios Liorad. *Revista CENIC Ciencias Biológicas*, 51(3), 207-221.
- Candongá, J., & Samaniego, P. (2021). Percepción de riesgos laborales en el ámbito ocupacional universitario. <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/2147>
- Cellán, O. (2021). Diseño de un sistema de gestión en seguridad industrial y salud ocupacional para la Empresa de Alimentos y Bebidas Inka Burger. [Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Industrial. Carrera de Ingeniería Industrial.]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/56653>
- Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo. (2013). <https://procuraduria.utpl.edu.ec/Lists/GlosarioTerminos/CustDispGlosario.aspx?ID=317>
- Crespo, L. R. A., Ojeda, J. L. M., Salas, L. S., & Gómez, S. G. (2019). Consolidar el valor responsabilidad desde la asignatura Metodología de la Investigación y Estadística. *EDUMECENTRO*, 11(3), Article 3.
- Díaz, I., & Terán, A. (2023). Importancia de la inocuidad alimentaria y las BPM en la industria de procesamiento de alimentos. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/25280>
- Foisy, A., & Perrier, A. (2021). Metodología de la investigación en podología (1/3): Del diseño a la redacción. *EMC - Podología*, 23(2), 1-13. [https://doi.org/10.1016/S1762-827X\(21\)45091-1](https://doi.org/10.1016/S1762-827X(21)45091-1)
- Gómez, V. M., Rosales Gracia, S., Robles Cerda, A., Gómez López, V. M., Rosales Gracia, S., & Robles Cerda, A. (2019). La rúbrica como estrategia de aprendizaje en metodología de la investigación en pregrado de medicina. *Investigación en educación médica*, 8(29), 30-35. <https://doi.org/10.22201/facmed.20075057e.2019.29.1769>

Iglesias, L., Pardo Hernando, M., & Villanueva Arregui, M. (2002). Protocolos de atención farmacéutica. Heridas, contusiones y pequeños traumatismos. *Farmacia profesional*, 16(8 (SEP)), 58-71.

Jiménez, L. (2020). Impacto de la investigación cuantitativa en la actualidad. <https://revista.sudamericano.edu.ec/index.php/convergence/article/view/35>

Lazo, M. D. (2017). Nivel de conocimiento y aptitudes de la reanimación cardiopulmonar en trabajadores. *Revista Enfermería del Trabajo*, 7(4), 109-116.

Litardo, C. A., Real-Pérez, G. L., Cedeño-Macías, L. A., Rodríguez-Coveña, K. L., Hidalgo-Avila, A. A., & Zambrano-Mero, R. A. (2020). Prevención de Riesgos Laborales en el cultivo de Pitahaya, Manabí, Ecuador. *Ingeniería Industrial*, XLI(2), e4113.

Londoño, J. (2017). Metodología de la investigación epidemiológica. <https://store.manualmoderno.com/metodologa-a-de-la-investigacion-epidemiologica-9789588993133-9789588993140.html>

Mamani, V. E. (2019). Nivel de conocimiento sobre emergencias y urgencias médicas en internos de estomatología de la ciudad de Piura – Perú, 2019. Repositorio Institucional - UCV. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/40042>

Martínez, L., & Fernando, G. (2023). ¿Cómo funciona el sistema de reciprocidades durante la donación de alimentos?: Una etnografía al Banco de Alimentos de Quito [MasterThesis, Quito, Ecuador : Flacso Ecuador]. <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/19277>

Méndez, C. E. (2020). Metodología de la investigación: Diseño y desarrollo del proceso de investigación en ciencias empresariales. Alpha Editorial. <https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/31406>

Mitre, F. D. J. R., Abrego, E. E., & Isaacs, L. G. de. (2021). ASERTIVIDAD DE LA ENFERMERA DEL TRIAGE EN EL SERVICIO DE EMERGENCIAS Y URGENCIAS DEL HOSPITAL SANTO TOMAS. *Enfoque*, 29(25), Article 25.

Morales, I., López-Soto, P. J., & Rodríguez-Borrego, M. A. (2019). Ácido tranexámico en pacientes con traumatismo en servicios de urgencias y emergencias: Revisión sistemática y metanálisis. *Emergencias (Sant Vicenç dels Horts)*, 261-269.

Organización Internacional del Trabajo. (2015). Investigación de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales [Publicación]. [http://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/resources-library/publications/WCMS\\_346717/lang-es/index.htm](http://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/resources-library/publications/WCMS_346717/lang-es/index.htm)

Ortiz, G. M., Soto Santiesteban, V., Felicó Herrera, G., Pérez Pérez, S. M., Cuenca Font, K., Ortiz Romero, G. M., Soto Santiesteban, V., Felicó Herrera, G., Pérez Pérez, S. M., & Cuenca Font, K. (2021). Propuesta de guía para la evaluación conjunta del trabajo de curso en Metodología de la Investigación y Prevención en Salud. *MEDISAN*, 25(1), 216-225.

Tapia, M. S., & López, S. (2020). Bancos de alimentos. Un modelo que funciona mundialmente en la lucha contra el hambre. *Agroalimentaria*, 26(50), 167-182.

Tenorio, D., Escobar, J. M., Garzón, E. S., Castaño, C., Acevedo, A., & Martínez, J. W. (2009). Efectividad de Intervenciones Educativas en Primeros Auxilios. 11(18).

The Global FoodBanking. (2019). Food Banks are Green Solution to Hunger: «Waste Not, Want Not» Report. Renewable Energy and Environmental Sustainability in India.

<https://www.iamrenew.com/sustainability/food-banks-are-green-solution-to-hunger-waste-not-want-not-report/>

The Global FoodBanking Network. (2023). The Global FoodBanking Network. <https://www.foodbanking.org/es/>

Urréa, H. R., Cotto, J. J. R., Sánchez, J. L. O., Díaz, G. E. G., & Saldarriaga, G. (2022). Metodología de la investigación. ACVENISPROH Académico. <https://doi.org/10.47606/ACVEN/ACLIB0017>

Zamora, J. Á., Maturana Ibáñez, V., Castejón de la Encina, M. E., García Aracil, N., & Lillo Crespo, M. (2019). Utilización e implementación de indicadores de calidad para evaluar la atención en las emergencias extrahospitalarias: Revisión sistemática. *Emergencias: Revista de la Sociedad Española de Medicina de Urgencias y Emergencias*, 31(5 (Octubre)), 346-352.

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está

disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 