



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE ENFERMERÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADOS EN ENFERMERÍA

TEMA:

“BIOSEGURIDAD EN LAS PERSONAS QUE
DESVISCERAN PESCADOS, ARENALES – CRUCITA
JUNIO A NOVIEMBRE 2013”

AUTORES:

ÁLAVA BENITEZ QUINIDIO STALIN
VERA SALAZAR MAYRITA JESSENIA

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN
ING. ALEJANDRA ZAMBRANO ROMERO

PORTOVIEJO- MANABÍ-ECUADOR

2014

TEMA:

BIOSEGURIDAD EN LAS PERSONAS QUE DESVISCERAN
PESCADOS, ARENALES – CRUCITA JUNIO A NOVIEMBRE
2013

DEDICATORIA

Al cumplir una meta más de mi vida me siento satisfecha, por haber cumplido mi propósito y llegar a hacer un profesional con formación ética y moral dedico este logro.

A nuestro padre celestial, por darme las fuerzas y la fe para seguir adelante con mi meta.

A mis padres; A mi madre Blanca Benítez y a mi padre Quinidío Álava por ser pilares fundamentales para lograr mi meta por darme el mejor regalo que fue la vida e inculcarme que la vida no es fácil ya que todo se logra con esfuerzos y mucho sacrificio.

A mi esposa María Velaña que con su apoyo, amor y confianza siempre estuvo conmigo apoyándome en lo que más podía estando en las buenas y en las malas.

A mis hijos Rosita Steven Stefany y Josue, por su tolerancia y cuantas veces que quise desmayar fueron mi pilar fundamental para no caer y seguir adelante por ellos.

A mi suegra Sra. Josefa por estar allí siempre con mis hijos sin dejarlos en ningún momento y guiarlos por el buen camino.

Stalin Álava Benítez

DEDICATORIA

Al lograr uno de mis objetivos propuestos en la vida, producto de deseos de superación, con formación ética y moral dedico este logro a:

A nuestro padre celestial DIOS, creador del universo fuente de amor y misericordia por permitirme la vida

A mi querida madre Sra. Paula Salazar por ser mi guía mi pilar fundamental, ya que con su esfuerzo amor ternura sacrificio me dio la vida y me inculco lo bueno y lo malo de la vida.

A mi compañero sentimental Elvin Arce por ser apoyo muy fundamental, darme confianza, paciencia y estar conmigo en cada momento.

A mis hijos Juleidy y Danny que son lo mejor que tengo por ser mi fortaleza e inspiración para seguir adelante y cumplir con este logro.

A mi familia por su apoyo ya que directa e indirectamente aportaron con un granito de arena en mi lucha por lograr mi objetivo.

Mayrita Vera Salazar

AGRADECIMIENTO

Al culminar este trabajo investigativo, expresamos nuestro agradecimiento, principalmente a DIOS por el ser padre que nos guía por el camino, siendo el dador de todas las bendiciones y de todo lo que nos rodea.

A la “Universidad Técnica de Manabí” y particularmente a la escuela de enfermería por acogernos y abierto sus puertas y darnos la oportunidad de prepararnos profesionalmente y cumplir con nuestra meta.

A la Licenciada Victoria Santana Directora del trabajo de titulación y amiga, quien con paciencia y oportunas sugerencias nos supo guiar para poder culminar con éxito este importante trabajo investigativo.

A todos nuestros profesores que directa e indirectamente aportaron con sus sabios conocimientos que nos orientaron en nuestra vida estudiantil.

A las instituciones de salud los dispensarios de crucita y los arenales unidades que nos permitieron realizar nuestras pasantías y adquirir más conocimientos.

A toda nuestra familia en especial nuestros padres, esposos, hijos, hermanos que no desmayaron en darnos su apoyo diariamente. Como también a nuestros amigos y compañeros por el apoyo recibido.

LOS AUTORES

CERTIFICACIÓN DE LA DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El presente trabajo de investigación de enfermería realizado por los estudiantes egresados: Stalin Álava Benítez y Mayrita Vera Salazar. Sobre el tema: BIOSEGURIDAD EN LAS PERSONAS QUE DESVISCERAN PESCADOS, ARENALES – CRUCITA JUNIO A NOVIEMBRE 2013, ha sido supervisada en el transcurso de su investigación, elaboración y redacción final de conformidad con los requisitos de fondo y de forma establecidos en la escuela de enfermería en consideración a la cual se autoriza su presentación, previa a la sustentación correspondiente.

.....
Ing. Alejandra Zambrano Romero Mg.
DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN DE LA PRESIDENTA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El presente trabajo de investigación de enfermería realizado por los estudiantes egresados: Stalin Álava Benítez y Mayrita Vera Salazar. Sobre el tema: BIOSEGURIDAD EN LAS PERSONAS QUE DESVISCERAN PESCADOS, ARENALES – CRUCITA JUNIO A NOVIEMBRE 2013, ha sido supervisada en el transcurso de su investigación, elaboración y redacción final de conformidad con los requisitos de fondo y de forma establecidos en la escuela de enfermería en consideración a la cual se autoriza su presentación, previa a la sustentación correspondiente.

.....
Lic. Victoria Santana Sánchez Mg.
PRESIDENTA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE ENFERMERÍA

TEMA

“BIOSEGURIDAD EN LAS PERSONAS QUE DESVISCERAN PESCADOS,
ARENALES – CRUCITA JUNIO A NOVIEMBRE DEL 2013”

TRABAJO DE TITULACIÓN

Sometida a consideración y aprobación del Tribunal de Revisión y Sustentación, legalizada por el Honorable Consejo Directivo, como requisito previo a la obtención del título de LICENCIADO EN ENFERMERÍA.

Dra. Yira Vásquez Giler Mg
DECANA (E) FCS

Ab. Abner Bello Molina
ASESOR JURÍDICO F.C.S. (E)

DR. Jhon Ponce Alencastro MDI
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE INVESTIGACIÓN (E) FCS

Ing. Alejandra Zambrano Romero Mg.
DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Lcda. Victoria Santana Sánchez Mg.
PRESIDENTA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Lcda. Ritha Barreto López
MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUDITORIA

Dejamos constancia que el presente trabajo de titulación titulado: “BIOSEGURIDAD EN LAS PERSONAS QUE DESVISCERAN PESCADOS, ARENALES – CRUCITA JUNIO A NOVIEMBRE”, la responsabilidad de los hechos, ideas y doctrinas expuestas en esta investigación corresponde exclusivamente a los autores, por cuanto es imprescindible citar las fuentes en caso de tomar ideas y conceptos vertidos en la presente investigación. El patrimonio intelectual corresponde a la Universidad Técnica de Manabí.

.....
Stalin Álava Benítez

.....
Mayrita Vera Salazar

ÍNDICE

	Pág.
Dedicatoria agradecimiento.....	ii
Agradecimiento.....	iv
Certificación de la Directora del trabajo de titulación.....	v
Certificación de la Presidenta del trabajo de titulación	vi
Certificación del Tribunal de Revisión y Evaluación.....	vii
Declaración de auditoria.....	viii
Índice	ix
Resumen.....	x
Summary.....	xi
Introducción.....	1
Justificación.....	2
Problematización.....	4
Objetivos.....	6
General.....	6
Específicos.....	6
Marco teórico.....	7
Oepracionalización de las variables.....	22
Diseño metodológico.....	25
Recursos utilizados.....	26
Presentación de resultados y análisis de datos.....	27
Conclusiones y recomendaciones.....	43
Conclusiones.....	43
Recomendaciones.....	45
Propuesta.....	46
Presupuesto.....	49
Cronograma de actividades.....	50
Bibliografía	51
Anexos	53

RESUMEN

La bioseguridad es un tema importante para todas las personas en los diferentes trabajos en este caso como es la desvisceración de pescado es un procedimiento complejo el cual debe tener normas de bioseguridad que eviten futuras complicaciones y accidentes que repercuten en la salud del artesano.

El objetivo principal de este trabajo es determinar la Bioseguridad en las personas que desvisceran pescados, Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013”, con el fin de brindar información oportuna.

El estudio fue de tipo Descriptivo- prospectivo, donde se aplicó la técnica de la encuesta a 60 personas, dio como resultado que dentro de las características generales predomina el género femenino con un 25% con una edad comprendida entre los 26 a 35 años y un 33% de género masculino en porcentajes del 8% en edades de 26 a 35 y de 46 a 55 años: predominando el nivel de instrucción primaria con un 70%, de acuerdo a los antecedentes patológicos existe un 53% presentan lumbalgia, un 17% que tiene hipertensión arterial, un 100% han sufrido accidentes laborales, la mayoría utilizan mandil, guantes de látex y zapatos de tela, un 100% no utilizan protector ocular, en su mayoría las personas se han inmunizado contra la influenza en dosis única, para realizar esta labor los resultados indican que utilizan el cuchillo, el espacio físico es pequeño con poca iluminación los mesones son de madera, que cuentan con los principales servicios básicos en un 100%, al culminar su labor utilizan elementos de limpieza, finalmente realizan la eliminación de los desechos.

Al finalizar este trabajo investigativo se cumplió con los objetivos específicos planteados.

Palabras claves: bioseguridad, Crucita, desvisceración, Arenales

SUMMARY

Biosecurity is an important issue for all people in different work in this case as the evisceration of fish is a complex procedure which should have biosafety regulations to avoid future complications and accidents that affect the health of the craftsman.

The main objective of this work is to determine the Biosecurity people desvisceran fish, Arenales - Crucita June to November 2013, "in order to provide timely information.

The study was descriptive-survey type, where the survey technique was applied to 60 people, resulted in within the general characteristics female gender with 25% aged between 26 to 35 years predominates and 33% of male percentages of 8% aged 26-35 and 46-55 years dominate the primary education level with 70%, according to the medical history there is a 53% have low back pain, 17% having hypertension, 100% have suffered accidents, most use apron, latex gloves and cloth shoes, 100% do not use eye protection, most people have been immunized against influenza in a single dose for undertaking this work the results indicate that use the knife, the physical space is small with low light mesons are wood, which have the main basic services by 100%, to finish its work using cleaning elements eventually perform removing waste.

Upon completion of this research work will meet specific objectives.

Keywords: biosecurity Crucita, evisceration, Arenales

INTRODUCCIÓN

Bioseguridad es el conjunto de medidas preventivas que tienen como objetivo proteger la salud, del personal y de la comunidad frente a diferentes riesgos producidos por agentes biológicos, físico, químicos y mecánicos.

La desvisceración manual del pescado consiste en un procedimiento muy complejo, el cual debe tener en cuenta normas de bioseguridad que eviten futuras complicaciones y accidentes que repercuten en la salud del artesano que realiza esta faena.

Todas las personas que manipulan el pescado deben utilizar vestimenta adecuada y limpia; así mismo deben establecer normas de bioseguridad como el lavado de manos en forma periódica de cada jornada de trabajo y cada vez que ingresen y salgan del área de faena esta investigación fue un estudio descriptivo prospectivo.

La importancia de esta investigación se basó en la bioseguridad que usan las personas que desvisceran pescado en los Arenales- Crucita; ya que no existía ningún estudio ilustrado sobre este tema.

El objetivo general de este trabajo fue Determinar la Bioseguridad en las personas que desvisceran pescados, Arenales -Crucita Junio a Noviembre 2013

Se utilizó como técnica la observación directa donde pudimos darnos cuenta la falta de medidas de bioseguridad, siendo un factor de riesgo predominantes que afectan la salud del individuo y/o familia, comunidad.

Considerando además que una de las medidas más importantes para evitar la permanencia de ciertos factores de riesgo es mejorar la bioseguridad en sus labores diarias, se vio en la necesidad de ejecutar una propuesta educativa aplicada al grupo de estudio.

JUSTIFICACIÓN

La bioseguridad es la aplicación de cualquier barrera física o sanitaria que dificulte la entrada y/o circulación de agentes infecciosos en nuestras explotaciones.

Si bien la Higiene y Seguridad en el Trabajo es una rama de la ciencia relativamente reciente, desde hace varios siglos atrás se conocen las posibles vinculaciones relacionadas entre el trabajo y la posibilidad de enfermar. Bernardo Ramazzini, médico de profesión, en el año 1700 describió en forma detallada las patologías que causaban los oficios de su época. A lo largo del siglo XIX con el incremento de la industrialización, se observó un aumento de las lesiones graves producidas como consecuencia del trabajo. A posteriori con el nacimiento de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) se inició una sólida cultura de prevención relacionada con la seguridad laboral, con el objetivo de cuidar al trabajador y mejorar el ambiente laboral. La OIT estima que a nivel mundial, se producen 250.000.000 accidentes de trabajo y más de 1.000.000 de muertes anuales, por causas asociadas al trabajo.

En la exposición diaria no controlada durante el uso de agentes químicos, pueden incorporarse al ambiente, sustancias químicas contaminantes en forma de vapores, gases, humos, polvos o niebla de posibles efectos perjudiciales para la salud de las personas que entran en contacto con ella. En los puestos de trabajo en donde se efectúen procesos que produzcan contaminación con sustancias químicas, deberán extremarse las medidas de control y prevención, comenzando en primer lugar por una adaptación del entorno laboral, utilizando un sistema de ventilación adecuado, con el objeto de evitar alcanzar los niveles máximos permitidos por las leyes. En todos los casos se deberá recordar que ninguna tarea laboral es tan importante que justifique un acto inseguro.

La pesca es una actividad económica importante para la provincia de Manabí, y para los habitantes del Sitio Los Arenales de la Parroquia Crucita del Cantón Portoviejo, sin embargo enfrenta grandes retos, principalmente por, la presión sobre los recursos tanto para que sean fuentes de alimento como para que generen empleos directos e indirectos se ha incrementado notablemente en los últimos años.

Ahora bien, con este trabajo de investigación se aspira a que los pescadores artesanales y las personas que se dedican al eviscerado de sardinas en la Parroquia Crucita del Cantón Portoviejo, opten por realizar medidas de bioseguridad deben utilizar vestimenta adecuada y limpia. Deben lavarse las manos al inicio de cada jornada de trabajo y cada vez que ingresen al área de trabajo, puedan mejorar sus condiciones de vida y de esta forma, con el concurso de sus organizaciones, busquen sus realizaciones como consecuencia de la utilización de las capacidades humanas que residen potencialmente en la mente de toda su gente.

Es un tema de gran importancia la aplicación de medidas de bioseguridad en la desvisceración del pescado, ya que la manipulación debe estar actuando ya que es un producto alimenticio para el consumo humano y por ende puede ser un factor de riesgo en la adquisición de enfermedades infecciosas; es por ello que nos vimos en la necesidad de elaborar este trabajo de investigación denominado “Aplicación de medidas de bioseguridad en las personas que desvisceran pescados, Arenales -Crucita Junio a Noviembre 2013”

PROBLEMATIZACION

La comunidad los Arenales de Crucita siendo una playa con atractivo turístico a nivel provincial, sus moradores se dedican a esta actividad desde hace muchos años atrás como una fuente de trabajo que la comparten con la familia, nuestra investigación colaborara en la mejoría de las condiciones sanitarias mediante la aplicación de normas de bioseguridad.

No hay organización o dirigentes que se hayan preocupada en realizar normas de medidas de bioseguridad a beneficios de personas que realizan este tipo de faena.

El Ministerio del Ambiente pidió realizar hacer un nuevo censo en Los Ranchos, Las Gilces y Los Arenales para establecer el número real de personas que realizan esta actividad en el cual el género predominante es el femenino con el 67%, en menor proporción es el masculino con el 33% y la edad predominante es 26 a 35 años con un 35%, ya sean cooperados e independientes. Se debe implementar el PAE (plan de atención emergente) dirigido a los habitantes de esta comunidad y presentar los resultados del mismo ante la Dirección Provincial de Ambiente. *Artículo tomado de la página de Internet www.eldiario.manabita.com. Cpmecc.*

Adicionalmente se tiene que reformar el PAE según avance el tiempo y para el efecto se debe detallar sus respectivos objetivos, impactos enfrentados, indicadores de cumplimiento, medios de verificación y cronograma de ejecución

Se indica que la implementación de cualquier estructura para tratamiento de descargas de aguas residuales deberá estar regularizada por el Ministerio del Ambiente, y el inicio de su regularización deberá hacerse en el plazo máximo de un mes o partir de la aprobación del PAE.

El Ministerio pide además la presentación de un informe mensual de avance y aplicación de las medidas propuestas en el PAE.

La bioseguridad es de suma importancia que se aplique, ya que los pescadores generan cambio de actividades frecuentemente.

Basados en la problemática nos formulamos la siguiente interrogante.

¿Cuáles son las medidas de bioseguridad de las personas que desvisceran pescados, Arenales -Crucita Junio a Noviembre 2013?

OBJETIVOS

GENERAL:

Determinar la Bioseguridad en las personas que desvisceran pescados, Arenales -Crucita Junio a Noviembre 2013

ESPECÍFICOS:

Determinar las características demográficas en la población de estudio.

Identificar las medidas de bioseguridad en la desvisceración de pescado

Capacitar sobre normas de bioseguridad a los pobladores de Los Arenales de Parroquia Crucita.

MARCO TEÓRICO

Las normas de bioseguridad son un conjunto de medidas preventivas destinadas a proteger la salud de los pacientes y del personal de salud expuesta a agentes infecciosos y como consecuencia de ellos disminuir el riesgo de infectarse y/o enfermar: De paciente de personal de salud; de paciente a paciente, y de personal de salud a paciente. *EURIBE, Carla. (2003). Bioseguridad para la Sala de Reanimación. Hospital de la FAP. Lima – Perú. Pág. 3*

Estas medidas preventivas deben estar enmarcada dentro de los principios que fundamentan la bioseguridad en todo nivel, al respecto, refieren que éstos pueden resumirse en tres postulados: “Universalidad, Barreras; y medios de eliminación de material contaminado. *BARRIGA, G. Y CASTILLO, N (2004) Seguridad en el Laboratorio. Revista Patología Clínica. México. Pág. 16.*

La Bioseguridad comienza con el pensar qué queremos con ello, hacia dónde vamos, terminaremos alguna vez. Seguramente esto es algo que no se terminará nunca.

Es fundamental entonces privilegiar el conocimiento de lo que podemos llamar las Buenas Prácticas, que pasan por el principio esencial de la Bioseguridad: 'No me contagio y no contagio.

Estas normas nos indican cómo hacer para cometer menos errores y sufrir pocos accidentes y, si ellos ocurren, cómo debemos minimizar sus consecuencias.

Es eminentemente práctica, fácil de entender y por sobre todo, fácil de aplicar. Esta norma debe ser considerada como el "Guión" de una película

donde figura claramente la esencia, el marco referencial, qué es lo que se quiere transmitir, cómo debemos actuar.

Las presentes normas de Bioseguridad en la Prevención de Accidentes por Exposición a Sangre y Fluidos Corporales han sido elaboradas con participación de un conjunto de profesionales de múltiples disciplinas dependientes del Ministerio de Salud Pública.

De acuerdo a las definiciones operacionales, la bioseguridad: Debe entenderse como una doctrina de comportamiento encaminada a lograr actitudes y conductas que disminuyan el riesgo del trabajador de la salud de adquirir infecciones en el medio laboral. Compromete también a todas aquellas otras personas que se encuentran en el ambiente asistencial, ambiente éste que debe estar diseñado en el marco de una estrategia de disminución de riesgos.

Las medidas deben involucrar a todos los pacientes de todos los servicios, independientemente de conocer o no su serología. Todo el personal debe seguir las precauciones estándares rutinariamente para prevenir la exposición de la piel y de las membranas mucosas, en todas las situaciones que puedan dar origen a accidentes, estando o no previsto el contacto con sangre o cualquier otro fluido corporal del paciente. Estas precauciones, deben ser aplicadas para todas las personas, independientemente de presentar o no patologías.

El uso de barreras comprende el concepto de evitar la exposición directa a sangre y otros fluidos orgánicos potencialmente contaminantes, mediante la utilización de materiales adecuados que se interpongan al contacto de los mismos. La utilización de barreras (ej. guantes) no evitan los accidentes de exposición a estos fluidos, pero disminuyen las consecuencias de dicho accidente.

Los medios de eliminación de material contaminado comprende el conjunto de dispositivos y procedimientos adecuados a través de los cuales los materiales utilizados en la atención de pacientes, son depositados y eliminados sin riesgo.

Cuando se habla de accidente de exposición a sangre o fluidos corporales, se denomina a todo contacto con sangre o fluidos corporales y que lleva una solución de continuidad (pinchazo o herida cortante) o un contacto con mucosas o con piel lesionada (eczema, excoriación, etc.).

La existencia de un accidente por exposición de sangre permite definir la víctima o personal de salud accidentado, el material causante del accidente El procedimiento determinante del mismo, la fuente, es decir la sangre o fluido potencialmente contaminante.

Los agentes infecciosos transmitidos por accidente de exposición a sangre son numerosos agentes infecciosos en la sangre o fluidos corporales de lo que se denomina "fuente", pueden ser transmitidos en el curso de un accidente. El riesgo de transmisión depende de numerosos factores, fundamentalmente como la prevalencia de la infección en una población determinada, la concentración del agente infeccioso, la virulencia del mismo y el tipo de accidente que ocurra.

En la práctica los agentes más frecuentemente comprometidos en los accidente de exposición a sangre son los virus de la inmunodeficiencia humana, el riesgo de infectarse por este virus en un accidente laboral a través de una aguja que tiene sangre contaminada es estimado en 0.3-0.4%. En un contacto mucoso con sangre contaminada baja a un 0.05%.

La hepatitis a virus B (HBV), el riesgo de infectarse por este virus en un accidente laboral a través de una aguja que tiene sangre contaminada es promedio un 15%, llegando hasta un 40%.

Hepatitis a virus C (HVC), el riesgo en este caso no está todavía bien precisado citándose cifras de hasta un 10% de la magnitud del problema de los accidentes de exposición a sangre y fluidos corporales.

Para valorar la real magnitud del problema de los accidentes de exposición a sangre se cree oportuno formular las siguientes interrogantes:

Los requisitos exigidos para catalogar la infección VIH como de causa laboral son muy estrictos. Hasta 1997 el CDC había registrado 88 casos seguros de infección por VIH en el medio laboral. En el Uruguay ya existe un caso confirmado.

Del 65 al 70% de los accidentes ocurren en el personal de enfermería, seguido del personal de laboratorio (10-15%). Los accidentes ocurren con más frecuencia en la habitación del enfermo (60-70%), en una Unidad de Cuidados Intensivos (10-15%) fundamentalmente en caso de excitación de los pacientes al manipular jeringas y al intentar reencapuchonar la aguja luego de su utilización (frente a estas circunstancias se recomienda siempre trabajar en equipo). En el caso de maniobras quirúrgicas los cortes con bisturí se producen al momento de pasar el instrumental.

Los factores que determinan la posibilidad de infección frente a un accidente laboral de exposición a sangre son el volumen de fluido transfundido, en el caso de las personas que comparten jeringas para inyectarse drogas (U DIV) es más riesgoso para la primer persona que reutiliza una aguja y jeringa determinada, que para las sucesivas personas que lo hacen.

Este volumen depende de la profundidad del pinchazo, del tipo de aguja (maciza, hueca y el calibre de la misma), del tipo de procedimiento (punción venosa o intramuscular) y de la utilización de guantes en el caso de un pinchazo en la mano. *Serra, Margarita, (1997). Normas de bioseguridad*

pública. Uruguay. <http://www.infecto.edu.uy/prevencion/bioseguridad/bioseguridad.htm>

Conocimientos y actitudes sobre las normas de bioseguridad, debido a la importancia fundamental de la prevención en todos los niveles de atención se han establecido conjuntos de normas generales para proteger la seguridad y salud del personal en todos los países del mundo, creándose Manuales de las normas de bioseguridad.

Evidentemente las normas están dadas, escritas al alcance de todo el personal pero eso no constituye "bioseguridad", la bioseguridad no son las normas sino el adecuado cumplimiento de estas, con el conocimiento de su fundamento teórico el cual permite discernir la conducta que brinda real bioseguridad de aquella que solo aparenta.

Teniendo en consideración que el nivel de conocimientos es la información que tiene el personal de salud sobre las normas de bioseguridad, y todo lo que esta implica; y como aplicación a las actividades que el personal realiza para eliminar los objetos animados e inanimados, elementos orgánicos e inorgánicos que conllevan a la contaminación y propagación de los mismos.

Las normas de bioseguridad tienen como finalidad establecer disposiciones técnicas administrativas orientadas a proteger al trabajador de salud del riesgo biológico en todos los centros asistenciales de salud.

Incentivar la práctica de las medidas de bioseguridad para motivar la ejecución de procedimientos protocolizados por áreas de trabajo, a fin de brindar una atención de calidad en cada centro asistencial de salud, con la menor probabilidad de riesgo de contagio y contaminación en el personal de salud.

Las normas de bioseguridad están destinadas a reducir el riesgo de transmisión de microorganismos de fuentes reconocidas o no reconocidas de infección en diferentes Servicios vinculadas a accidentes por exposición a sangre y fluidos corporales. Los objetivos de estas recomendaciones son establecer:

Las medidas de prevención de accidentes del personal que está expuesto a sangre y otros líquidos biológicos. La conducta a seguir frente a un accidente con exposición a dichos elementos.

Se debe tener presente que debido al desarrollo científico técnico se deben prever revisiones periódicas de estas normas a los efectos de asegurar la actualización de las mismas.

Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aun fuera del lugar y horas de trabajo.

La basura lo conforma todo residuo sólido o semisólido putrescible o no, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprenden en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos de barrido de calles, residuos industrial es, de establecimientos hospitalarios y plazas de mercado entre otros.

Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

El riesgo biológico es aquel susceptible de ser producido por una exposición no controlada a agentes biológicos, Posibilidad de adquirir enfermedades por

el contacto con microorganismos reconocidos como patógenos, potencialmente patógenos o residuos contaminados con materia orgánica, sin embargo el riesgo biológico depende directamente del oficio, de la conceptualización que el trabajador tenga sobre autocuidado (uso de normas de precaución Universal) y de las condiciones de trabajo”. *Secretaría de Salud Laboral y Medio Ambiente de UGTO Madrid. (2000). www.laped.es/ficheros/documentos.*

Este riesgo está directamente relacionado con la frecuencia de exposición del trabajador en el proceso de atención a Usuarios.

Factor de riesgo se considera factor de riesgo aquel que puede ser controlado y precede al comienzo de la enfermedad.

La inmunidad es el estado de resistencia de un organismo respecto a un germen, generalmente por tener anticuerpos específicos frente a dicho germen, que se han fabricado por su sistema inmunitario o que le han sido administrados por un suero inmune.

Inmunización activa es la inoculación de antígenos capaces de aumentar o provocar la aparición de anticuerpos o defensas.

Inmunización pasiva es la inoculación del paciente de anticuerpos o defensas procedentes otra persona o animal inmune.

Jabón, sustancia a base de esteres de grasa que disuelve materia orgánica. No contiene sustancias antimicrobianas.

Uso de barreras comprende el concepto de evitar la exposición directa a sangre u otros fluidos potencialmente contaminantes u otras sustancias nocivas, mediante la utilización de medidas o materiales que se interpongan

al contacto de los mismos. *Salud. Tomado de www.ocupacional.univalle.edu.co/factoresderiesgoocupacionales.htm*

En lo referente a lo ergonómicos se involucra todo lo relacionado a la iluminación deficiente, el diseño deficiente del sitio de trabajo y sus mobiliarias.

Hay que tener en cuenta las posturas y posiciones del cuerpo pues llevan a incurrir al padecimiento de lumbagos, inflamaciones, mala circulación, etc.

Las cargas pesadas, se debe tener mucho cuidado cuando se maneja con ellas, pues hay condiciones y parámetros que indican la relación del peso de la carga, pues muchas veces ocasiona desgarros, etc.

Entre los factores eléctricos que le pueden causar mal al trabajador están: el no hacer control de calidad a la maquinaria o equipos que funcionan con electricidad, ya que los cables pueden tener peladuras o no se les este dando un buen manejo lo que conlleva a un riesgo para el trabajador. *Seguros Sociales. 1993. Salud ocupacional dentro de la seguridad social integral.*

Para la prevención de enfermedades como la gripe Hay dos tipos de vacunas, virus muertos enteros: es la más potente y se recomienda en adultos y fraccionada: se recomienda para niños y ancianos, por tener menos efectos secundarios.

La vacuna debe ser actualizada cada año debido a la variación antigénica del virus. La vacuna se prepara en el laboratorio a partir de una cepa MASTER de fácil cultivo, que se cruza con la cepa del año, obteniéndose recombinantes que contienen Ag de los serotipos A y B.

La vacuna sólo confiere protección para cada estación de gripe y los individuos con alto riesgo deben ser vacunados cada otoño (enfermos crónicos, inmunodeprimidos y ancianos).

Existen dos tipos de vacunas contra la hepatitis B, la vacuna de partículas esféricas de 22 nm: contienen el Ag de superficie, adsorbidas en adyuvantes y purificadas (eliminar otros virus) a partir de plasma de portadores crónicos. Más del 95% de los individuos sanos desarrollan niveles altos de Ac después de tres dosis; vacuna realizada mediante ingeniería genética (primera en el mundo). Se aíslan los genes víricos que contienen la información para el Ag de superficie y se introducen en *S. cerevisiae* manipulada. No presenta riesgos para la salud, pero es muy cara. *Quintero, Leonor y Sánchez, Yaneth. (1996). VIH/SIDA y Hepatitis: prevención y control de factores de riesgo biológico Seguro Social, Universidad de Antioquia. Medellín*

Cuando se generalice la vacunación se podrá erradicar el virus porque sólo se replica en el hombre. Hoy se usan dos protocolos de vacunación la profilaxis postexposición: niños recién nacidos de madres AgHbs positivo y de personas que han sido objeto de exposición percutánea y la profilaxis pre-exposición a los grupos de riesgo: dentistas, personal sanitario, hemofílicos, hemodializados, reclusos, homosexuales, etc.

La inmunización activa y pasiva combinadas es un enfoque que se emplea cuando la exposición ya se ha producido o parece haberse producido como en las heridas predispuestas al tétanos en individuos que no se sabe si han sido inmunizados previamente se debe administrar gamma-globulina antitetánica y la primera dosis del ciclo de vacunación y en los niños nacidos de madres portadoras del VHB (AgHBe positivo) deberán recibir la gamma-globulina y la primera dosis del ciclo de vacunación antes de 48 horas de vida, tras una exposición a la rabia y prevenir los efectos colaterales de la

vacuna del sarampión. Consultado en <http://epidemiologiamolecular.com/inmunizacion-activa-pasiva/>

Las vísceras de pescado de agua dulce constituyen entre el 5 y 11% del peso corporal. Su composición química promedio es 67% agua, 10% proteína, 14% extracto etéreo y 3% minerales (Mahendrakar 1996). El ensilaje de vísceras de pescado se ha venido utilizando como alternativa para conservar los subproductos del pescado, los cuales tienen uso potencial como fuente de proteína en dietas para cerdos. Este proceso consiste en estabilizar desechos de pescado y/o pescados enteros de bajo valor comercial, mediante la adición de ácidos orgánicos, inorgánicos, sal, mezclas de ellos o fermentación bacteriana por medio de una fuente de carbohidratos. La presencia de ácidos orgánicos o minerales aumentan la fermentación láctica y desciende del pH, el cual inhibe el crecimiento de bacterias, permitiendo el almacenamiento del ensilado por tiempos prolongados. *Ahmed, J., Armes, B.S, & Mahendrakar, N.S. 1996. Changes in microbial population during germentsation of tropical freshwater fish viscera. J Appl. Bacteriol., 80: 153-156*

El proceso del desviscerado es el siguiente: se abre por el vientre desde las branquias hasta la cola y después se separa el hígado, se desprenden las vísceras. Algunas veces se separan las paredes abdominales que pueden quedar flotando y se arroja el pescado a una cubeta de lavado. Esta operación es de suma importancia para los especialistas en tecnología pesquera y constituye un factor muy importante y limitante en la vida media del pescado y su calidad.

A pesar del escaso conocimiento sobre los recursos pesqueros que se sigue manteniendo en la actualidad, la obtención de alimentos del mar es una labor atestiguada desde épocas remotas. Los restos más antiguos que se conocen datan de unos 90.000 años, formados por restos de arpones de

hueso asociados a esqueletos de peces gato, siluros gigantes, actualmente extintos y encontrados en el Congo.

Desde el paleolítico, los hombres aprendieron a cosechar; fundamentalmente los moluscos y crustáceos más fácilmente extraíbles, los cuales junto a proteínas, aportaban también materiales de utilidad como las conchas. Poco se conoce sobre estas primeras formas de explotación de los recursos marinos, aunque existen claras muestras de la apreciación de que eran objeto. Dentro de este mismo contexto históricamente, la pesca aparece como una de las actividades características de los ecuatorianos. La estimación y aprecio hacia los peces por tanto viene de antiguo y hoy, en la actualidad son apreciados como en tiempos prehistóricos.

La pesca es la extracción de recursos vivos marinos, recursos en principio renovables y que durante muchos años se creían inagotables. La pesca debe ser la integración del recurso biológico explotado y de la acción del hombre movido por las leyes socioeconómicas y todo ello en el contexto geomorfológico donde se desarrolla la actividad.

La pesca artesanal y los pescadores artesanales. Se denomina pesca artesanal a aquella actividad de captura y recolección de peces y mariscos, donde predomina el trabajo manual, haciendo uso de pequeñas embarcaciones e instrumentos simples de pesca tales como la atarraya, redes de cerco, cañas de pescar, cuerdas, etc. La pesca artesanal está orientada principalmente al consumo humano directo. *Arteaga, Pedro. (2009). "La Pesca Artesanal". Edit. Luz. Pág. 78. Bogotá. Colombia.*

La pesca artesanal es una actividad bastante heterogénea tanto por el tipo de pesca que involucra como por el tipo de embarcaciones y artes de pesca empleados, así como por el nivel de desarrollo alcanzado. Dentro de esa diversidad, se identifican tres tipos bien definidos de pesca artesanal: a) la pesca artesanal avanzada o de punta, b) la pesca artesanal tradicional y, c)

la pesca artesanal de subsistencia. *Montesdeoca, Alberto. (2010). "La actividad pesquera". Edit. Progreso. Pág. 4. Lima. Perú.*

La pesca artesanal de punta, se realiza con embarcaciones de tamaño mediano, equipadas adecuadamente con instrumentos de navegación (para pesca de altura), con instalaciones para conservar la captura a bordo y con artes de pesca de productividad mediana. Este tipo de pesca muchas veces compite con la pesca industrial en la captura de peces para el mercado de exportación tanto en especies para el consumo humano directo como para el de consumo indirecto. Los pescadores artesanales ubicados en este grupo, se mantienen en actividad a tiempo completa.

La pesca artesanal tradicional es aquella que se realiza con embarcaciones tradicionales, casi todas construidas de madera, donde los únicos adelantos lo constituyen la introducción de motores fuera de borda -cada vez más potentes- y el uso de redes agalleras de monofilamento.

En los últimos años se han hecho mejoras sustanciales en las instalaciones de desembarque, manipulación y conservación de los productos pesqueros que han favorecido el desarrollo de este sector.

Los pescadores artesanales tradicionales, al igual que en la pesca artesanal de avanzada, en su mayoría se mantienen en actividad a tiempo completo, en muchos casos son dueños.

Seguir los siguientes pasos para hacer más duradera la vida media del pescado: sustituir el trabajo manual por un trabajo mecánico en las operaciones de eviscerad, suprimir en lo posible los movimientos innecesarios en la operación manual y conservar muy bien el pescado en hielo (alternando las capas) antes del eviscerado.

Los roedores, perros y gatos debe evitarse, ya que estos animales pueden ser portadores o vectores de enfermedades, por lo tanto debe evitarse siempre su presencia en los lugares donde se procese o almacene del pescado.

Es aconsejable implementar un plan de erradicación y control de plagas y se debe tener siempre presente que la falta de higiene en las áreas de procesamiento y la acumulación de residuos en zonas aledañas al lugar de proceso, es una atracción para este tipo de plagas. *“Manual para trabajadores de la industria pesquera. (2003) .CFC/FAO/INFOPESCA, Codex Alimentarius, Requisitos Generales. Suplemento 1 al Volumen 1. Directrices HACCP, Sección 7.5, 103:110”*

El agua que se utilice en el procesamiento del pescado o para la higiene de las instalaciones, siempre debe ser potable, nunca puede ser utilizada otro tipo de agua ya que se corre el riesgo de contaminar el pescado y eventualmente causar enfermedad en las personas que lo consumirán posteriormente.

El cloro puede ser utilizado para mejorar la calidad del agua pero debe considerar que si es utilizado en exceso es potencialmente tóxico para el ser humano así que su utilización debe estar supervisada por personal técnico entrenado.

Concentración de cloro utilizada está en función de los distintos usos del agua. Los valores de cloro pueden ir desde 5 ppm (partes por millón) por ejemplo en el agua de lavado de áreas de proceso, a 200 ppm para el caso de aplicación en áreas muy contaminadas que no entran en contacto con el alimento (pisos, botas, paredes, cámaras).

La limpieza y la desinfección constituyen una etapa de vital y de fundamental importancia en el procesamiento de alimentos. Las deficiencias en esta

etapa pueden tener como consecuencia la pérdida del control desde el punto de vista sanitario.

El concepto de “limpieza” se refiere a la remoción de los residuos orgánicos y minerales presentes en las superficies de instalaciones y equipos.

Estos residuos están constituidos principalmente por proteínas, grasas o aceites y sales minerales. La desinfección consiste en el proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos y se reducen a niveles “seguros” los microorganismos saprofitos (microorganismos que viven a expensas de la materia orgánica)

Las etapas o pasos en el proceso de limpieza y desinfección son el retiro de los residuos sólidos, limpieza de envases, contenedores, cajas y restos de pescado; desarmado y desmontado de los equipos para exponer las superficies que serán higienizadas; limpieza de maquinarias y equipos mediante la remoción con agua a presión y cepillado intenso de las superficies; aplicación energética del detergente y dejar actuar el tiempo necesario; enjuague profundo con agua potable hasta eliminar por completo todos los restos de detergente que pudieran haber quedado; desinfección de las superficies mediante sanitizantes colorados; enjuague final con agua potable para eliminar el sanitizante utilizado en la etapa anterior.

En algunos casos es recomendable volver a desinfectar y enjuagar antes de reiniciar el proceso.

Un trabajo sobre la industria pesquera de Cerbini y Zugarramurdi (1981a) muestra requerimientos de obra menores que aquéllos indicados; la razón es que los autores analizaron plantas con procesos de descabezado y eviscerado mecánico y donde la cocción se realizaba en un cocedor continuo, mientras que los se refieren a plantas de procesamiento manual.

Los requerimientos de mano de obra varían con el grado de mecanización y automatización de las plantas. Otros factores que influyen sobre la productividad de la mano de obra y deben considerarse son: el tamaño del pescado, la calidad de la materia prima y el entrenamiento de los operarios. En el proceso de salado de anchoíta, una calidad pobre de materia prima puede disminuir la productividad hasta en un 70%, y un entrenamiento adecuado del personal puede incrementar la productividad en un 40%.

OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADOR	ESCALA	
BIOSEGURIDAD	Conjunto de medidas y normas preventivas, destinadas a mantener el control de factores de riesgo laborales procedentes de agentes biológicos, físicos o químicos, logrando la prevención de impactos nocivos frente a riesgos propios de su actividad diaria, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la seguridad de los trabajadores de la salud, animales, visitantes y el medio ambiente.	Características generales	Edad	18-25 años	<input type="checkbox"/>
				26-35 años	<input type="checkbox"/>
				36- 45 años	<input type="checkbox"/>
				46-55 años	<input type="checkbox"/>
			Genero	Masculino	<input type="checkbox"/>
				Femenino	<input type="checkbox"/>
Nivel de instrucción	Primaria	<input type="checkbox"/>			
	Secundaria	<input type="checkbox"/>			
	Superior	<input type="checkbox"/>			
	Ninguna	<input type="checkbox"/>			
Antecedentes patológicos personales	Agua potable	<input type="checkbox"/>			
	Luz	<input type="checkbox"/>			
	Alcantarillado	<input type="checkbox"/>			
Accidentes laborales	Corte	<input type="checkbox"/>			
	Síndrome del túnel carpiano	<input type="checkbox"/>			
	Amputación	<input type="checkbox"/>			

		Métodos de barrera	Vestimenta	Overol	Utiliza	<input type="checkbox"/>
					No Utiliza	<input type="checkbox"/>
			Mandiles	Utiliza	<input type="checkbox"/>	
				No Utiliza	<input type="checkbox"/>	
		Gafas	Utiliza	<input type="checkbox"/>		
			No utiliza	<input type="checkbox"/>		
		Guantes	Caucho	<input type="checkbox"/>		
			Látex	<input type="checkbox"/>		
		Zapatos	Botas de caucho	<input type="checkbox"/>		
			Zapatos Tela	<input type="checkbox"/>		
		Inmunización	Difteria y tétano	1 ^{era} dosis	<input type="checkbox"/>	
				2 ^{da} dosis	<input type="checkbox"/>	
3 ^{era} dosis	<input type="checkbox"/>					
4 ^{ta} dosis	<input type="checkbox"/>					
5 ^{ta} dosis	<input type="checkbox"/>					
Refuerzo	<input type="checkbox"/>					
Hepatitis B	1 ^{era} dosis		<input type="checkbox"/>			
	2 ^{da} dosis	<input type="checkbox"/>				
	3 ^{era} dosis	<input type="checkbox"/>				
	Refuerzos	<input type="checkbox"/>				
Influenza estacional	Dosis única	<input type="checkbox"/>				

			Neumococo polisacáridos	Dosis única <input type="checkbox"/>
		Instrumentos empleados	Evisceradores	Cuchillos <input type="checkbox"/> Hachas <input type="checkbox"/> Machetes <input type="checkbox"/> Sierra <input type="checkbox"/>
		Características del área	Física	Mesones de cemento Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Mesones de madera Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
			Servicios básicos	Agua potable <input type="checkbox"/> luz eléctrica <input type="checkbox"/> alcantarillado <input type="checkbox"/>
			Desinfección	Cloro <input type="checkbox"/> Agua <input type="checkbox"/> Detergente <input type="checkbox"/> Ambientador <input type="checkbox"/>
			Desechos solidos	Tachos <input type="checkbox"/> Fundas <input type="checkbox"/> Carro Recolector <input type="checkbox"/> Aire Libre <input type="checkbox"/>

DISEÑO METODOLÓGICO

TIPO Y MÉTODOS DE ESTUDIO

Esta investigación fue de tipo Descriptivo- prospectivo

Se obtuvieron de acuerdo a la forma como se dieron las hechos

ÁREA DE ESTUDIO

Arenales de Crucita

MÉTODO

Descriptivo-prospectivo

UNIVERSO

El universo corresponde a 60 personas que desvisceran pescado en la comunidad Los Arenales de Crucita.

TÉCNICA DE LA INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación en la comunidad Los Arenales de Crucita se utilizó como técnica la encuesta y la observación.

INSTRUMENTOS

Formularios de la encuesta y la observación de estructurada que nos sirvieron para realizar la recolección de la información

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Los resultados fueron tabulados manualmente y posteriormente representados a través de cuadros y gráficos estadísticos mediante programa informático Excel 2013, utilizando como medidas de resumen la frecuencia y el porcentaje.

RECURSOS

RECURSOS HUMANOS

Los Investigadores

Director de Tesis

Miembros del tribunal

Artesanos pesqueros

RECURSOS INSTITUCIONALES

Comunidad Los Arenales de Crucita

Universidad Técnica de Manabí.

RECURSOS MATERIALES:

Computador Pentium III

Materiales de escritorio

Internet

Económicos

Útiles de oficina

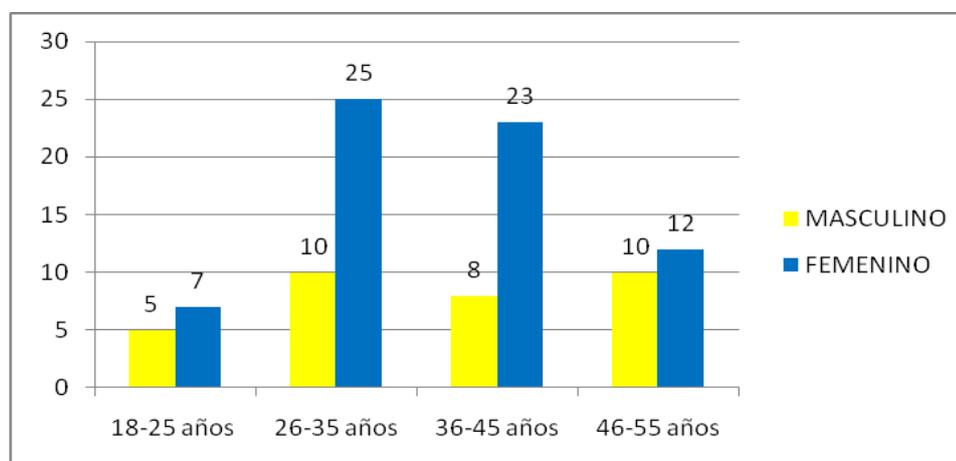
PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y ANÁLISIS DE DATOS

GRAF-TABLA # 1

Edad y género las personas que desvisceran pescados, Arenales - Crucita
Junio a Noviembre 2013.

GÉNERO	MASCULINO		FEMENINO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%
18-25 años	3	5	4	7	7	12
26-35 años	6	10	15	25	21	35
36-45 años	5	8	14	23	19	32
46-55 años	6	10	7	12	13	22
TOTAL	20	33	40	67	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

Según el gráfico estadístico indica que el género predominante es el femenino con el 67% y en menor proporción el masculino con el 33%, teniendo como edad predominante de 26 a 35 años con un 35%.

Según los datos obtenidos en su mayoría son adultos jóvenes de género femenino quienes laboran en esta faena; dejando claro que tienen la predisposición y experiencia para brindar un trabajo de calidad.

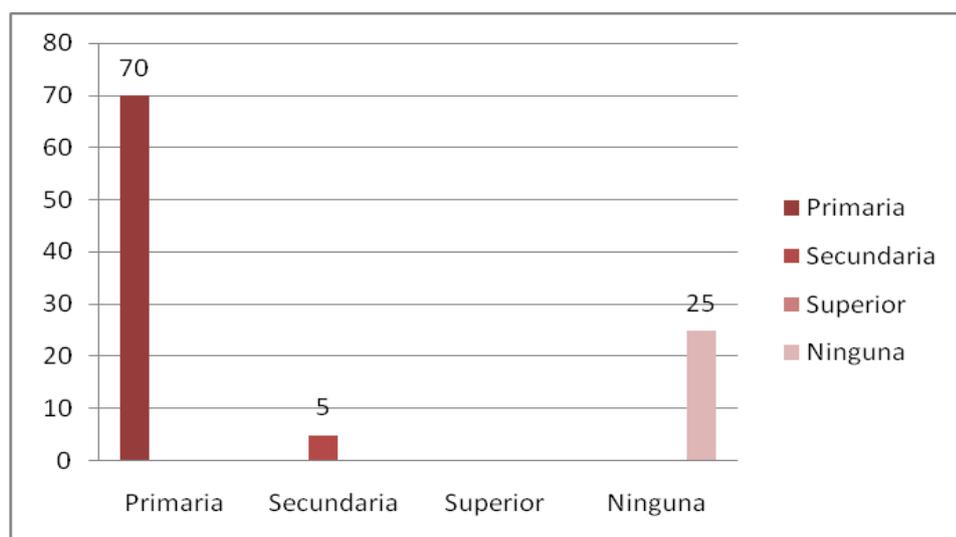
GRAFI-TABLA # 2

Nivel de instrucción de las personas que desvisceran pescados, Arenales -
Crucita Junio a Noviembre 2013.

Nivel de instrucción	F	%
Primaria	42	70
Secundaria	3	5
Superior	-	-
Ninguna	15	25
TOTAL	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita

ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

Los datos estadísticos obtenidos demuestran que el 70% de la población tiene un nivel de instrucción primaria, un 5% tiene un nivel secundario, y un 25% no tiene ninguna instrucción.

Lo que se debe a que la mayoría de los habitantes de Los Arenales de Crucita son de bajos recursos económicos, situación que no les permite tener acceso a un mejor empleo.

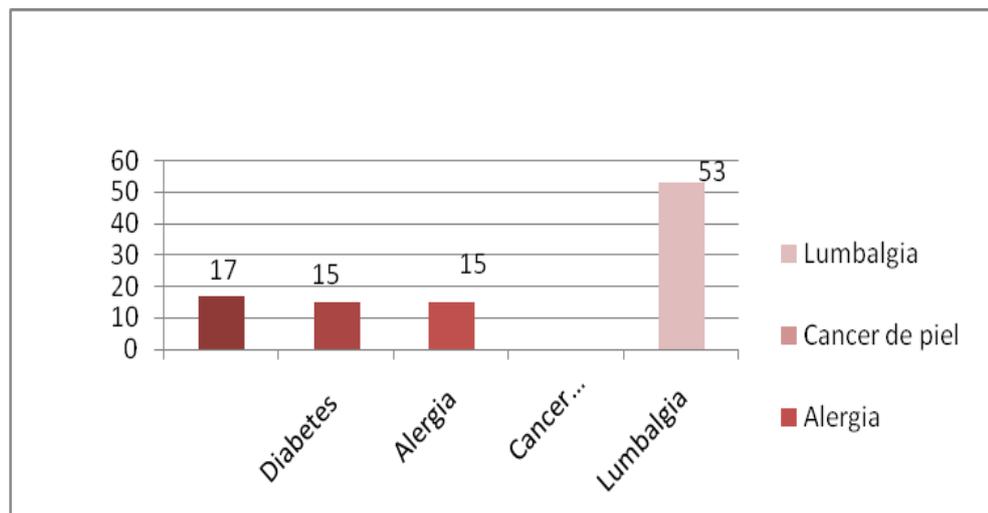
GRAFI-TABLA # 3

Antecedentes patológicos personales de las personas que desvisceran pescados, Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013.

Antecedentes Patológicos Personales	F	%
Hipertensión arterial	10	17
Diabetes	9	15
Alergia	9	15
Cáncer de Piel	-	-
Lumbalgia	32	53
TOTAL	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de pescado en los arenales de crucita

ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

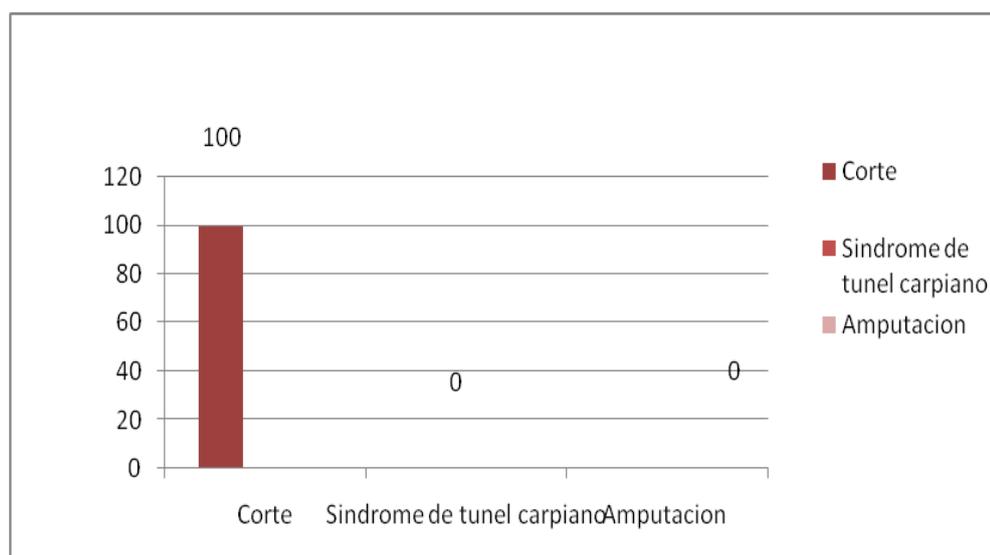
Con los datos estadístico se demuestra que la patología predominante es la lumbalgia con 53% debido a que estas personas no aplican medidas corporales para realizar esta faena y en menor proporción diabetes y alergias, ya que ellos tienen su control periódico debido a su patología con el 15 %. Lo que se debe a que los encuestados en su mayoría no toman las debidas precauciones en cuanto al tipo de enfermedad que cada uno presenta, lo que en muchos casos son hereditarios y por consiguiente deben tener presente las barreras de protección como norma de bioseguridad.

GRAFI-TABLA # 4

Accidentes laborales de las personas que desvisceran pescados, Arenales -
Crucita Junio a Noviembre 2013.

Accidentes laborales	F	%
Corte	60	100
Síndrome de túnel carpiano	-	-
Amputación	-	-
TOTAL	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación:

Según este grafico estadístico nos indica que la patología el 100% de la población manifestó haber sufrido como accidente laboral corte.

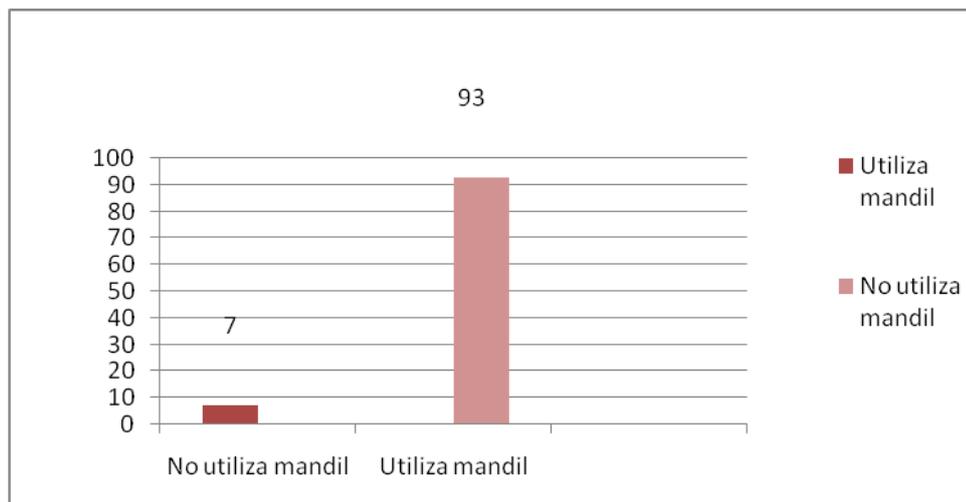
Esto se da por no utilizar medidas de bioseguridad, ya que cumpliendo con estas normas, están protegiendo su integridad física y por ende su salud, el manual de bioseguridad del MSP capitulo uno página doce nos indica que si se presenta alguna herida se debe de cubrirla con un espaldrapo ya que por el material utilizado estas más propensos a sufrir cortes.

GRAFI-TABLA # 5

Vestimenta que utilizan las personas que desvisceran pescados, Arenales -
Crucita Junio a Noviembre 2013.

Vestimenta	Utiliza		No Utiliza		Total
	F	%	F	%	
Mandil	56	93	4	7	100%
Overol	-	-	-	-	

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

Según el gráfico estadístico nos indica que el 93% de la población utiliza como vestimenta el mandil y en un 7% no lo utiliza.

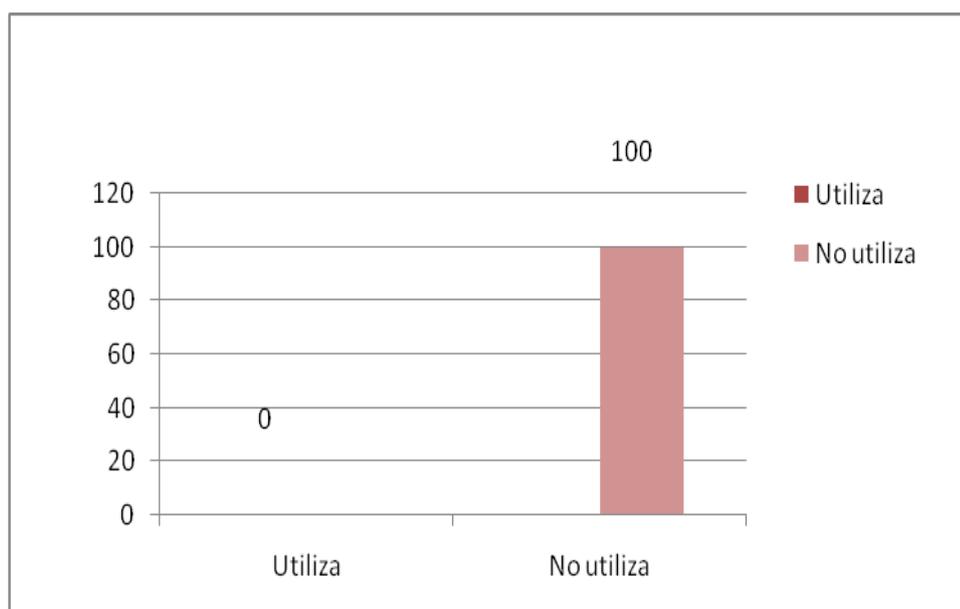
Los resultados nos indican que en su mayoría emplean en parte las normas de bioseguridad, lo que demuestran con la utilización del mandil como medida de protección ante cualquier contaminación, aunque lo más adecuado según el manual de bioseguridad del MSP, capítulo cuatro, página diecinueve para oficios varios se debe utilizar un mandil industrial del mismo material pero de un calibre más resistente para realizar esta faena.

GRAFI-TABLA # 6

Utilización de protectores oculares en las personas que desvisceran pescados, Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013.

Protector oculares	F	%
Utiliza	-	-
No utiliza	60	100
TOTAL	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación:

Según el gráfico estadístico indica que un 100% de la población no utiliza protección ocular.

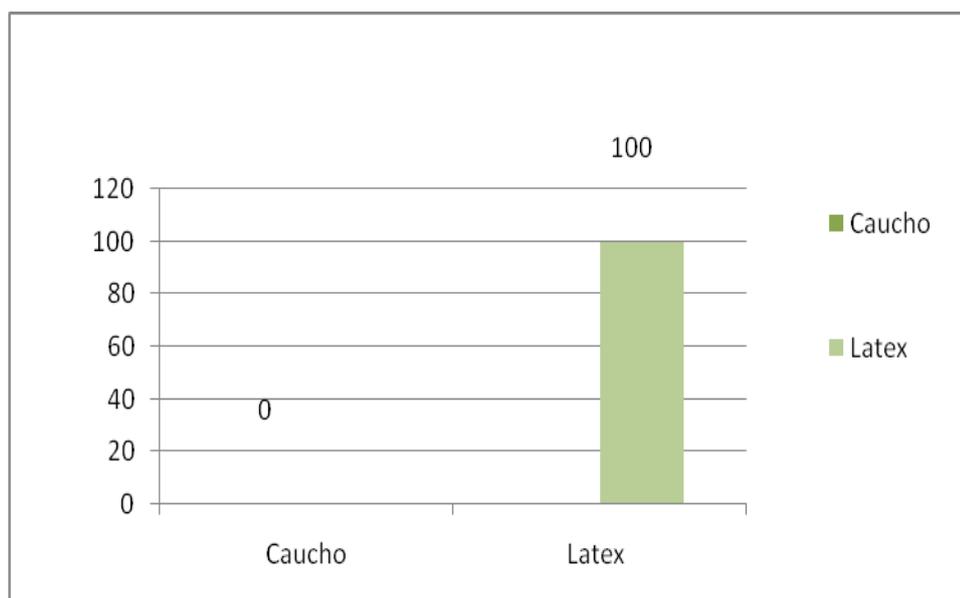
Según el manual de bioseguridad del MSP, capítulo, tres página 17, al no utilizar protectores oculares que aíslan las mucosas oculares de los riesgos físicos químicos y biológico, están corriendo un alto riesgo de que algún tipo de bacterias producto de la desvisceración pueden afectar la visión ya que estas personas no se rigen bajo ninguna norma de bioseguridad.

GRAFI-TABLA # 7

Tipos de guantes utilizados por las personas que desvisceran pescados,
Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013.

Tipos de guantes	F	%
Caucho	-	-
Látex	60	100
TOTAL	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

El gráfico estadístico indica que el 100% de la población utiliza como método de barrera guantes de látex.

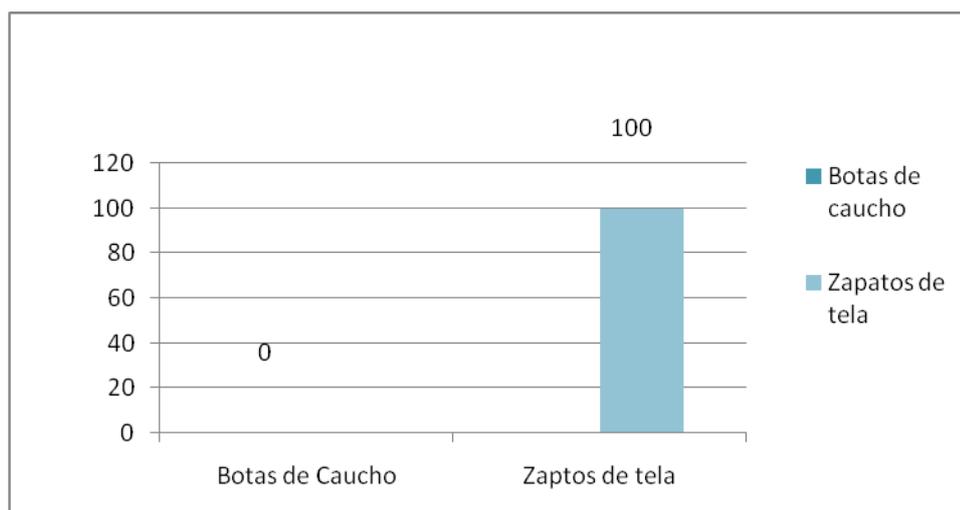
Quienes desvisceran pescados, lo utilizan como medio para prevenir algún tipo de contacto directo con el producto y de esta manera no permitir que se introduzca ninguna bacteria que perjudica la salud y si el trabajador presentan lesiones o heridas en la piel la utilización de guantes es imprescindible según el manual de bioseguridad del MSP página veinte capítulo tres.

GRAFI-TABLA # 8

Tipos de zapatos que utilizan las personas que desvisceran pescados,
Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013.

Zapatos	F	%
Botas de Caucho	-	-
Zapatos de tela	60	100
TOTAL	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

Según el gráfico estadístico indica que el 100% de la población utiliza como medida de protección zapatos de tela.

Esto se debe a que las personas que laboran desviscerando pescados no han tenido la información necesaria que les haga conocer que lo adecuado según normas establecidas para este tipo de trabajo son las botas de caucho y si según el manual de bioseguridad del MSP capítulo uno página once los elementos de protección personal serán utilizados solo en el trabajo para así salvaguardar la salud a estas personas.

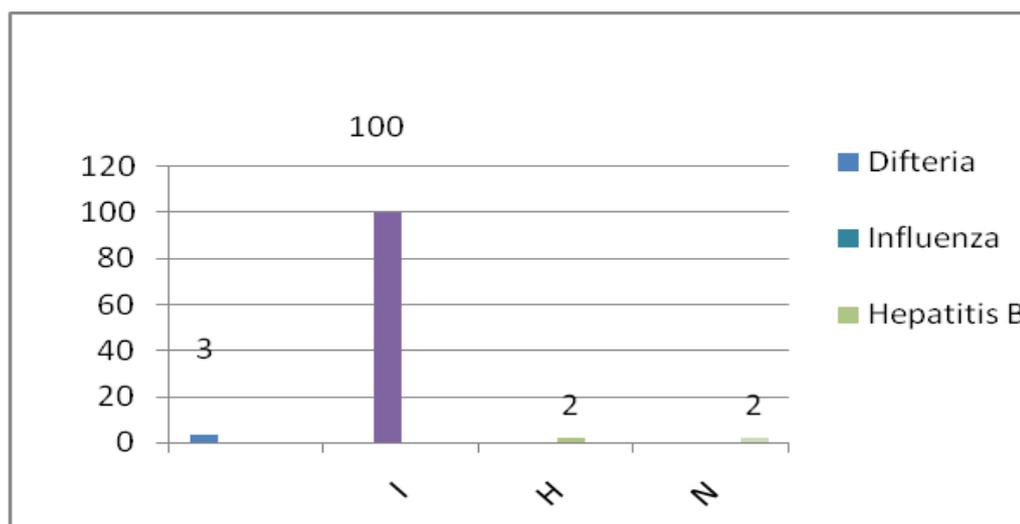
GRAFI-TABLA # 9

Inmunización de las personas que desvisceran pescados, Arenales - Crucita
Junio a Noviembre 2013.

Tipos de vacuna	Dosis						Ref.	Única	Total	%
	1 ^{era}	2 ^{da}	3 ^{era}	4 ^{ta}	5 ^{ta}					
Difteria	37	20	1	-	-	2	-	-	60	100
Influenza								60	60	100
Hepatitis B	45	12	2			1			60	100
Neumococo								1	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de pescado en los arenales de crucita

ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

El gráfico estadístico nos indica que el 100% de la población se inmunizo con influenza, el 3% completo el esquema difteria y tétano, el 2% se inmunizo contra la neumonía y el 2% se inmunizo contra la hepatitis B.

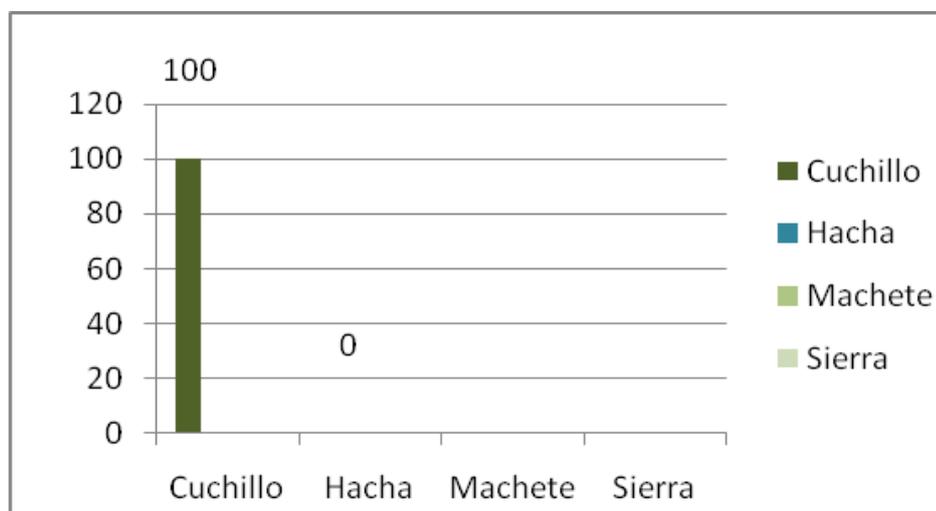
Los resultados obtenidos llaman la atención ya que las dosis para una adecuada inmunización deben de ser administradas de manera completa, cuando según el manual de bioseguridad se debe mantener actualizado el esquema de vacunación del MSP capítulo uno página doce.

GRAFI-TABLA # 10

Utensilios utilizados en la desvisceración de pescados, Arenales - Crucita
Junio a Noviembre 2013.

UTENSILIOS EN LA DESISCERACIÓN	F	%	TOTAL
Cuchillo	60	100	60
Hacha	-	-	-
Machete	-	-	-
Sierra	-	-	-

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

El gráfico estadístico indica que un 100% de la población utiliza como herramienta principal para la desvisceración de pescado el cuchillo.

El cuchillo es la herramienta principal y de fácil manejo para realizar esta labor debido a que, no requiere de técnicas para su utilización, en el capítulo uno página doce de las normas de bioseguridad del MSP que los objetos cortopunzantes como el cuchillo deben de ser manejado con estricta precaución para evitar cualquier accidente.

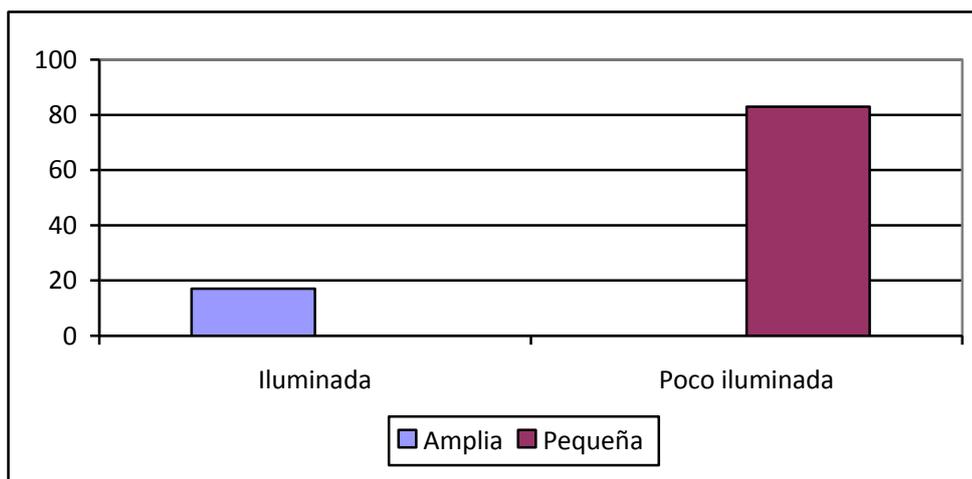
GRAFI-TABLA # 11

Características del Área física de desvisceración, Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013.

Características del área física	Iluminada	Poco iluminada	F	%
Amplia	10		10	17
Pequeña		50	50	83
Total	10	50	60	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de pescado en los arenales de crucita

ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava.



Análisis e Interpretación

El gráfico estadístico demuestra que el 83% de las características del área física son pequeñas y poco iluminadas y que solo un 17% son amplias e iluminada.

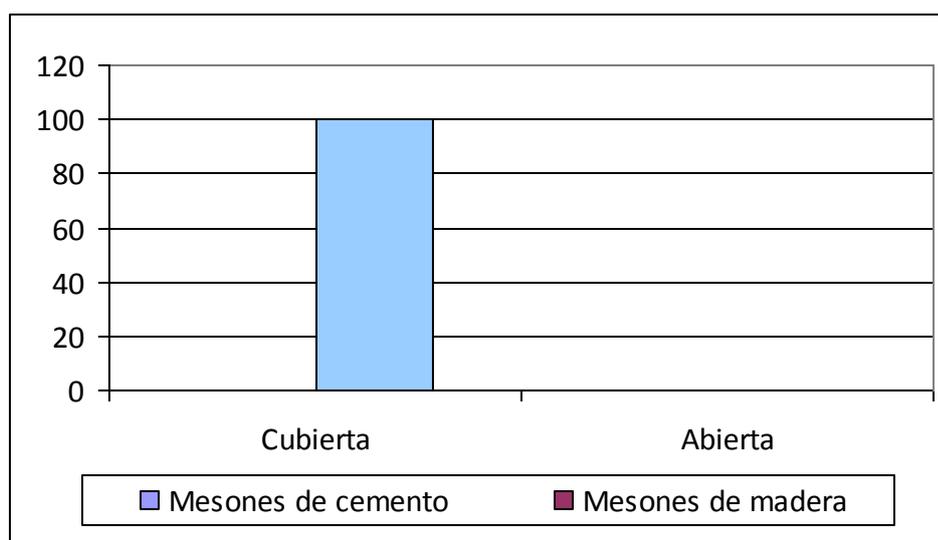
Los resultados obtenidos no son los adecuados; ya que para este tipo de trabajo lo ideal es que las condiciones de temperatura, iluminación y ventilación de los sitios de trabajo deben ser confortables. Según el manual de bioseguridad del MSP, capítulo uno página once.

GRAFI-TABLA # 12

Mesones utilizados para la desvisceración de pescado, Arenales - Crucita
Junio a Noviembre 2013.

Tipos de mesones	Cubierta	Abierta	%
Mesones cemento	-	-	-
Mesones de madera	60	-	100
TOTAL	60	-	100

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava



Análisis e Interpretación

Según este gráfico estadístico nos indica que el 100% de la población realiza la desvisceración de pescado en mesones de madera con cubierta.

Los resultados obtenidos demuestran que las 60 personas encuestadas no trabajan en condiciones adecuadas, ya que el desviscerado se lo debe hacer en mesones de cemento, ya que con este tipo de construcción es fácil la proliferación de bacterias, y cabe recalcar que el manual de bioseguridad del MSP nos dice que se debe de conservar el ambiente de trabajo en óptimas condiciones, capitulo uno página once

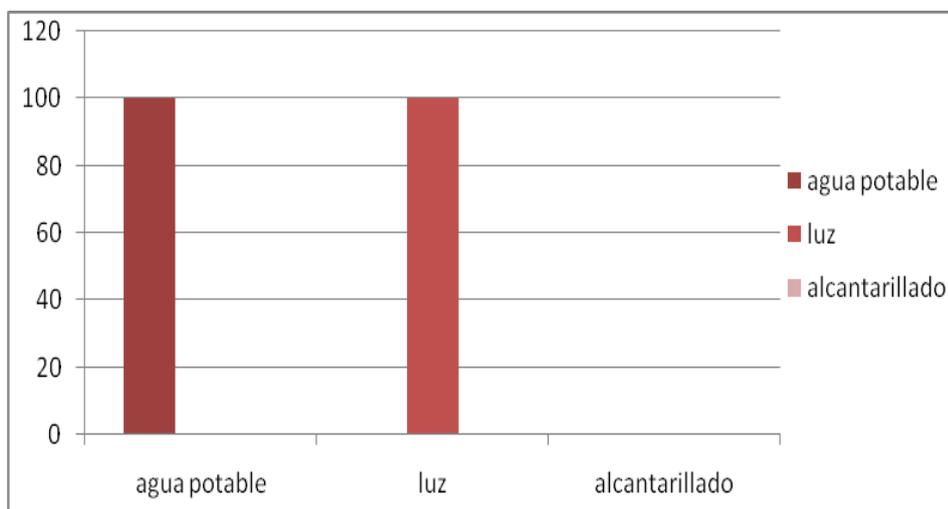
GRAFI-TABLA # 13

Servicios básicos del área de desvisceración, Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013.

SERVICIOS BÁSICOS	F	%	Total
Agua potable	60	100	60
Luz	60	100	60
Alcantarillado	-	-	-

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de pescado en los arenales de crucita

ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava



Análisis e Interpretación

Según este gráfico estadístico nos indica que el 100% de la población cuenta con servicio básico, como agua potable para la limpieza y demás uso y de energía eléctrica, indicando además que no cuentan con el servicio de alcantarillado lo que es perjudicial para el medio ambiente.

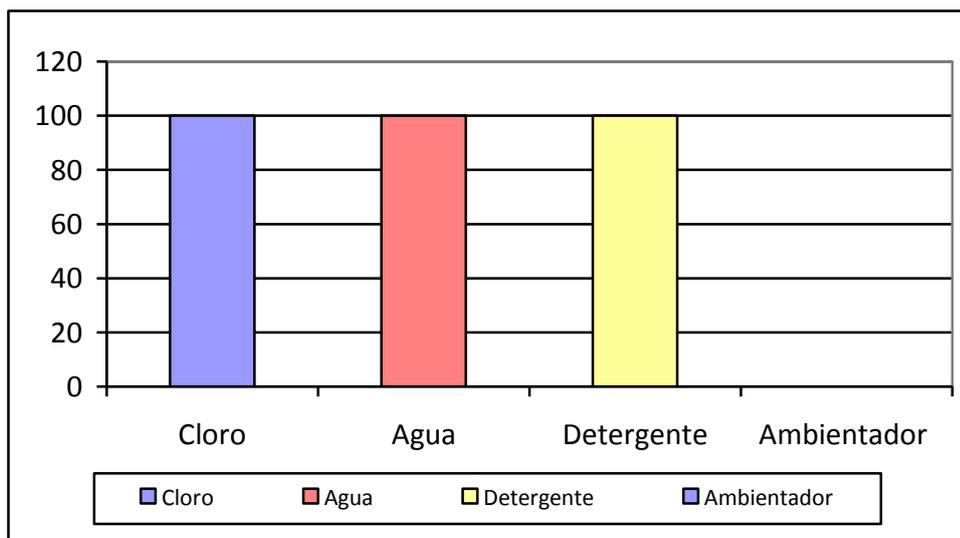
Debido a la gran cantidad de pescado que se desviscera diariamente es de suma urgencia que las autoridades se preocupen por solucionar el problema del alcantarillado, primordial para la eliminación de aguas sucias, y por consiguiente según el manual de bioseguridad del MSP esto es un riesgo biológico.

GRAFI-TABLA # 14

Elementos de limpieza utilizados en la desvisceración de pescado, Arenales
- Crucita Junio a Noviembre 2013.

Opciones	F	%	Total
Cloro	60	100	60
Agua	60	100	60
Detergente	60	100	60
Ambientador	-	-	-

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava



Análisis e Interpretación

Según este gráfico estadístico nos indica que el 100% de la población utiliza como método de limpieza el agua, detergente conjuntamente con el cloro.

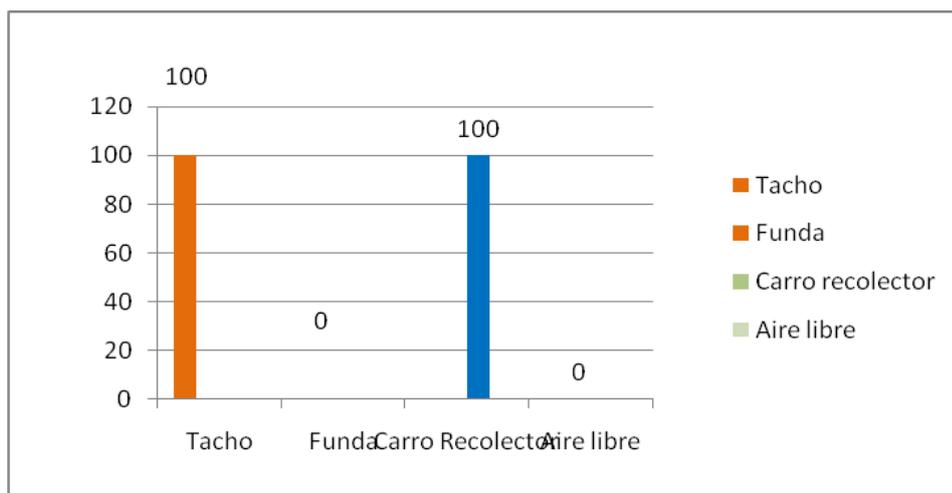
Por norma de seguridad se recomienda siempre la utilización de agua potable agregándole una pequeña cantidad de cloro para el debido cuidado del producto y para limpiar el área de trabajo. Antes de utilizar el cloro se eliminan los desechos orgánicos en concentraciones adecuadas por su olor penetrante, usar prendas de protección, según el manual de bioseguridad del MSP, capítulo cinco página veinticinco.

GRAFI-TABLA # 15

Eliminación de desechos producidos por la desvisceración de pescado,
Arenales - Crucita Junio a Noviembre 2013.

Formas de eliminación	#	%	Total
Tacho	60	100	60
Fundas	-	-	-
Carro recolector	-	-	-
Aire libre	60	100	60

FUENTE: Encuestas aplicada a las persona que realizan la desvisceración de
pescado en los arenales de crucita
ELABORADO POR: Mayrita Vera y Stalin Álava



Análisis e Interpretación

Según el gráfico nos indica que el 100% de la población encuestada utilizan tachos para luego ser llevadas por el carro recolector.

Por ser desechos orgánicos, ya que se tratan de vísceras de pescado los trabajadores realizan la eliminación a través de tachos que son entregados a los carros recolectores y según el reglamento de manejos de desechos capítulo cuatro art. 12 los desechos deben ser clasificados y separados inmediatamente después de su generación en el mismo lugar que se origina.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE ENFERMERÍA

Los Arenales de Crucita

Periodo: Junio – Noviembre del 2013

	SI	NO
1. Presentan antecedentes patológicos las personas que desvisceran pescado	70%	
2. Han sufrido algún tipo de accidente laboral	100%	
3. Utilizan métodos de barrera como medida de protección personal	100%	
4. Usan protectores oculares		100%
5. Utensilios usados en el trabajo (cuchillo)	100%	
6. Tamaño e iluminación del área de trabajo (pequeña y poco iluminada)	100%	
7. Se ha realizado algún tipo de inmunización (influenza)	100%	
8. Realizan el desviscerado en mesones de madera al aire libre	100%	
9. Cuentan con servicios básicos (agua y luz)	100%	
10. Cuentan con los elementos de limpieza	100%	
11. Forma de realizar la eliminación de los desechos producidos en la desvisceración de pescado (tachos – carro recolector)	100%	

Fuente: Observación directa

Elaboración: Autores de tesis

CONCLUSIONES

Luego de haber tabulado y analizado los datos obtenidos en la investigación se establecen las siguientes conclusiones

Las personas que desvisceran pescado en Los Arenales – Crucita, el género femenino es el que más prevalece con un 25% entre las edades 26-35 años, 42% tienen un nivel de instrucción primaria.

Entre las patologías que manifestaron los encuestados fue lumbalgia en un 32% y entre un 60% han sufrido cortes como accidentes laborales.

Entre los métodos de barrera que utilizan las personas que desvisceran pescado un 93% utiliza mandil, el 100% no utiliza protector ocular, el 100% utiliza guantes de látex y zapatos de tela.

El 100% de la población se inmunizó contra la influenza con dosis única, el 3% completo el esquema difteria y tétano, el 2% se inmunizó contra la neumonía y el 2% se inmunizó contra la hepatitis B.

Entre los instrumentos empleados en un 100% utilizan cuchillos, quienes laboran en un 83% en áreas físicas pequeñas y poco iluminadas y que solo un 17% son amplias e iluminadas.

El 100% de la población realiza la desvisceración de pescado en mesones de madera con cubiertas.

El 100% utiliza agua potable, cloro y detergente para la desinfección, realizando la eliminación de los desechos en tachos que luego son llevado por el carro recolector.

Una vez culminada la investigación se pudo concluir que las personas que se dedican al desviscerado de pescado en Los Arenales de Crucita, están constantemente expuestos a riesgos como sufrir cortaduras, lumbalgias, bacterias, así como también existe el riesgo de infecciones cruzadas con la contaminación del producto de manera directa o indirectamente.

Con las charlas brindadas al personal que labora desviscerando pescado se pudo brindar información oportuna en cuanto a la normas de bioseguridad y a los constantes peligros que están expuestos, al no cumplir con estos reglamentos establecidos.

RECOMENDACIONES

Para la Universidad Técnica de Manabí que se continúe con la vinculación de este tipo de proyectos; para la constante evaluación de las personas que desvisceran pescado.

Para la Facultad Ciencias de la Salud que se continúe apoyando a los y las egresadas en respaldo de estas investigaciones.

Para la carrera de Enfermería que las autoridades incentiven a los docentes y personal administrativo y estudiantes a brindar todo el apoyo necesario para la realización de estos trabajos.

A los estudiantes que continúen realizando los trabajos de manera honesta y con responsabilidad dentro los lineamientos de la Universidad, para que tenga el rigor científico que se caracteriza.

Al personal de salud de los diferentes subcentros de salud aledaños a Los Arenales que se realicen campañas informativas sobre normas de bioseguridad y los múltiples riesgos a los que están expuestas las personas que laboran desviscerando pescado.

PROPUESTA

Promocionar normas de bioseguridad

Responsables

Vera Salazar Mayrita

Álava Benítez Stalin

Dirigido a:

Persona que desvisceran pescado en Los Arenales de Crucita

OBJETIVOS

Objetivo General

Capacitar sobre normas de bioseguridad para que las apliquen en las labores diarias.

Objetivos Específicos

Promover el uso de métodos de barreras.

Entregar gigantografía sobre los riesgos a que los que son expuestos por no utilizar medidas de bioseguridad.

Ubicación sectorial y física

La propuesta se llevó a cabo en Los Arenales de la parroquia Crucita, en la asociación de los pescadores.

Factibilidad

Esta propuesta fue factible ya que se trató de incentivar a las personas para utilizar medidas de bioseguridad, para evitar exponer su salud.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Actividades

Entrega formal de un material audiovisual (gigantografía)

Charla sobre medidas de bioseguridad

Entrega de trípticos educativos

Impacto

Con esta propuesta se logró que el personal conozca de los factores de riesgos que están expuestos por no utilizar medidas de bioseguridad.

Evaluación

La entrega de la gigantografía se la llevó a cabo el día 21 de Mayo del 2014, en las instalaciones de la Asociación de los pescadores con la presencia de los mismos.

Por lo tanto, consideramos haber ayudado en la promoción de normas de bioseguridad.

RECURSOS DE LA PROPUESTA

Humanos

Investigadoras

Miembros de la Tesis

Personas que desvisceran pescado

Materiales

Gigantografía sobre los riesgos a que los que son expuestos por no utilizar medidas de bioseguridad.

Cámara fotográfica.

Económicos

Todos los gastos generados en esta propuesta fueron solventados por los autores del proyecto.

Infraestructura

Asociación de los pescadores de Los Arenales – Crucita

PRESUPUESTO

El presupuesto de la investigación estuvo determinado por los ingresos de los egresados con el apoyo de las autoridades de la Universidad Técnica de Manabí y de la comunidad Los Arenales de Crucita el incluirá los gastos de transporte, alimentación, internet, impresiones.

ÍTEMS	VALOR
Impresiones	600 dólares
Internet	100 dólares
Papelería	100 dólares
Alimentación	100 dólares
Transporte	150 dólares
Anillados y empastados	50 dólares
Otros gastos	200 dólares
TOTAL	1.300 dólares

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN DE TESIS

ACTIVIDADES	TIEMPO EN MESES																							
	Oct.				Nov.				Dic.				Ene.				Feb.				Mar.			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Elaboración del proyecto	x	x																						
Entrega del proyecto		x																						
Aprobación del proyecto				x																				
Reunión con Directora de tesis					x	x																		
Primera Reunión con el tribunal							x																	
Revisión de introducción, justificación, y objetivos.							x																	
Reunión con Directora de tesis								x	x															
Segunda Reunión con el tribunal										x														
Revisión de marco teórico										x														
Reunión con Directora de tesis											x													
Tercera Reunión con el tribunal												x												
Revisión de diseño metodológico y elaboración de la encuesta													x											
Reunión con Directora de tesis														x										
Cuarta Reunión con el tribunal															x									
Aplicación prueba piloto																x								
Revisión de la encuesta mediante la aplicación de la prueba piloto																x								
Aplicación de las encuestas																x								
Tabulación y realización de tablas																x								
Reunión con Directora de tesis																x	x	x						
Quinta Reunión con el tribunal																			x					
Revisión de análisis e interpretación																			x					
Elaboración de conclusiones y recomendaciones																				x				
Reunión con Directora de tesis																				x				
Quinta Reunión con el tribunal																				x				
Aprobación del borrador y se autoriza la entrega del mismo																				x				
Ejecución de la propuesta educativa																					x	x		
Entrega del primer borrador																								x
Aprobación de la tesis																								x
Sustentación de la tesis																								x

BIBLIOGRAFÍA.

Ahmed, J., Armes, B.S, & Mahendrakar, N.S. 1996. Changes in microbial population during germentsation of tropical freshwater fish viscera. J Appl. Bacteriol., 80: 153-156

Arteaga, Pedro. (2009). "La Pesca Artesanal". Edit. Luz. Pág. 78. Bogotá. Colombia.

Artículo tomado de la página de Internet [www.eldiario.manabita](http://www.eldiario.manabita.com). Cpmecc.

BARRIGA, G. Y CASTILLO, N (2004) Seguridad en el Laboratorio. Revista Patología Clínica. México. Pág. 16.

Consultado en <http://epidemiologiamolecular.com/inmunizacion-activa-pasiva/>

EURIBE, Carla. (2003). Bioseguridad para la Sala de Reanimación. Hospital de la FAP. Lima – Perú. Pág. 3

Montesdeoca, Alberto. (2010). "La actividad pesquera". Edit. Progreso. Pág. 4. Lima. Perú

"Manual para trabajadores de la industria pesquera. (2003) .CFC/FAO/ INFOPESCA,CodexAlimentarius, Requisitos Generales. Suplemento 1 al Volumen 1. Directrices HACCP, Sección 7.5, 103:110"

Quintero, Leonor y Sánchez, Yaneth. (1996). VIH/SIDA y Hepatitis: prevencion y control de factores de riesgo biológico Seguro Social, Universidad de Antioquia. Medellín

Serra, Margarita, (1997). Normas de bioseguridad pública. Uruguay. <http://www.infecto.edu.uy/prevencion/bioseguridad/bioseguridad.htm>

Secretaría de Salud Laboral y Medio Ambiente de UGTO Madrid. (2000).
www.laped.es/ficheros/documentos.

Salud. Tomado de www.ocupacional.univalle.edu.co/factoresderiesgoocupacionales.htm

Seguros Sociales. 1993. Salud ocupacional dentro de la seguridad social integral.

ANEXOS

2.- Métodos de barrera

Vestimenta:

Overol Utiliza () No utiliza ()

Mandil Utiliza () No utiliza ()

Gafas:

Utiliza () No utiliza ()

Guantes:

Caucho () Látex ()

Zapatos:

Botas de caucho () Zapatos Tela ()

3.- Plan de vacunación

Difteria y tétano

1^{era} () 2^{da} () 3^{era} () 4^{ta} () 5^{ta} ()

Refuerzos ()

Hepatitis B

1^{era} () 2^{da} () 3^{era} () Refuerzos ()

Influenza

Dosis única ()

Neumococo polisacárido

Dosis única ()

Instrumentales empleados

Eviscerados:

Cuchillos () Hachas () Machetes ()

Sierra ()

Características del área de desvisceración

Área física:

Amplia () Pequeña ()

Iluminada () Poco iluminada ()

Mesones de cemento

Cubierta () Abierta ()

Mesones de madera

Cubierta () Abierta ()

Servicios básicos:

Agua potable () Agua de pozo ()

Desinfección:

Cloro () Detergente () Ambientador ()

Desechos Sólidos:

Recogen Tachos () Fundas ()

Eliminan Carro Recolector () Aire libre ()

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE ENFERMERÍA

NORMAS DE BIOSEGURIDAD

RESPONSABLES:

Álava Benítez Stalin
Vera Salazar Mayrita

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN
Lic. Victoria Santana

Portoviejo. Mayo 2014

PLANIFICACIÓN

Tema: Normas de Bioseguridad

Responsables: Álava Benítez Stalin y Vera Salazar Mayrita

Lugar: Sede de los pescadores de los Arenales- Crucita

Hora: 10h00 am

Grupo Dirigido: Personas que desvisceran pescado

Ayuda Audiovisual: Entrega de trípticos

Exploración de conocimiento

¿Conocen ustedes cuales son las medidas de bioseguridad?

¿Saben ustedes cuales son los riesgos a los que están expuesto por no utilizar medidas de bioseguridad?

¿Conocen ustedes la importancia de las medidas de bioseguridad?

OBJETIVOS

Objetivo general

Brindar educación a las personas que desvisceran pescado Arenales-Crucita sobre normas de bioseguridad.

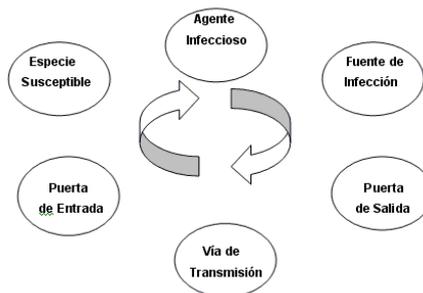
Objetivos específicos

Explicar sobre los factores de riesgos a los que están expuestos.

Fomentar medidas de bioseguridad.

NORMAS DE BIOSEGURIDAD

Conjunto de medidas preventivas que tienen como objetivo proteger la salud y la seguridad del personal, de los usuarios y de la comunidad, frente a diferentes riesgos producidos por agentes biológicos, físicos, químicos y mecánicos”



Buena eliminación desechos

Se usará diferentes recipientes y utilizando el código de colores, para residuos contaminados y especiales se empleará la técnica del doble embolsado, además se deben rotular utilizando símbolos de acuerdo a la naturaleza del residuo.



Uso de métodos de barrera

Para evitar el contacto directo entre personas y entre personas y objetos potencialmente contaminados o nocivos, se debe utilizar barreras químicas, físicas o mecánicas.



Inmunización completa



Lavado de manos

Es una actividad obligatoria de comprobada eficacia en la prevención de transmisión de infecciones.



Recomendaciones generales

Prácticas de manejo

Medidas de bioseguridad

Es esencial la limpieza y desinfección de las instalaciones

La utilización de mandil, calzado e instrumental limpios, para prevenir la diseminación de los virus

BIBLIOGRAFÍA

www.ino.org.pe/epidemiologia/bioseguridad/Medidas/medidatodos.pdf

www.infecto.edu.uy/prevencion/bioseguridad/bioseguridad.htm

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO

¿Cuáles son las medidas de bioseguridad?

¿Cuáles son los factores de riesgos a los que están expuestos?

¿Cuál es la importancia de utilizar las medidas de bioseguridad?

BRINDANDO CHARLAS EDUCATIVAS SOBRE NORMAS DE
BIOSEGURIDAD



REALIZANDO LA ENCUESTA A LAS PERSONAS QUE
LABORAN DESVISCERANDO PESCADO EN LOS ARENALES
DE CRUCITA



CONTINUANDO CON LA ENCUESTA





CAPITULO IV

DE LA GENERACION Y SEPARACION

Art. 11. Se establecerán indicadores de generación de los desechos sólidos: kilogramo por cama de hospitalización ocupada y por día y kilogramo de desecho sólido por consulta y por día.

Art. 12. Los desechos deben ser clasificados y separados inmediatamente después de su generación, en el mismo lugar en el que se originan.

Art. 13. Los objetos cortopunzantes deberán ser colocados en recipientes a prueba de perforaciones. Podrán usarse equipos específicos de recolección y destrucción de agujas.



DE LAS NORMAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

- Conservar el ambiente de trabajo en óptimas condiciones de higiene.
- No se debe guardar alimentos en las neveras ni en los equipos de refrigeración de sustancias contaminantes o químicos.
- Las condiciones de temperatura, iluminación y ventilación de los sitios de trabajo deben ser confortables.
- Maneje todo paciente como potencialmente infectado. Las normas universales deben aplicarse con todos los pacientes que reciben atención hospitalaria
- Lávese cuidadosamente las manos antes y después de cada examen clínico o de cualquier otro procedimiento asistencial.
- Utilice en forma sistemática guantes de látex en procedimientos que conlleven manipulación de elementos biológicos o químicos y cuando maneje instrumental o equipo contaminado en la atención de pacientes. Antes de quitárselos se debe proceder a lavarlos con jabón.
- Utilice un par de guantes por cada procedimiento y/o cada por paciente.
- Absténgase de tocar con las manos enguantadas alguna parte de su cuerpo y de manipular objetos diferentes a los requeridos durante el procedimiento.
- Emplee respirador y gafas durante procedimientos que puedan generar salpicaduras o gotitas aerosoles de sangre u otros líquidos corporales.
- Use mandil impermeable en aquellos procedimientos en los que pueda producirse salpicaduras, aerosoles o derrames importantes de sangre u otros líquidos orgánicos.
- Los elementos de protección personal serán utilizados únicamente en el área de trabajo específico.

4. Rodríguez J. Riesgos en los laboratorios. En: Temas de seguridad biológica. CNSB. La Habana: Editorial Félix Varela; 2001.

5. CEPIS/OVS. Capítulo V. Seguridad e higiene del trabajo en los servicios médicos y de salud [actualizado 19 Ago 1999; citado 6 Jun 2007]. Disponible en: <http://www.cepis-ovs.org/es/www/fulltext/epidmi/lectsm/lectsm.html>. Poner en estilo Harvard.

- Prohibido deambular con ropa de trabajo a todo el personal que tenga contacto directo con pacientes, (mandil, pijamas, overol) fuera del área hospitalaria.
 - Mantenga la ropa de trabajo y los elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseó, en un lugar seguro y de fácil acceso.
 - Utilice equipos de reanimación mecánica, para evitar el procedimiento boca-boca.
 - Evite la atención directa de pacientes si usted presenta lesiones exudativas o dermatitis serosas, hasta que éstas hayan desaparecido.
 - Si presenta alguna herida, por pequeña que sea, cúbrala con esparadráp.
 - Mantenga actualizado su esquema de vacunación del Ministerio de Salud del Ecuador
- especiales que deben estar ubicados en cada servicio, dando cumplimiento al Reglamento de Desechos Infecciosos del Ministerio de Salud
 - No trasvasar objetos cortopunzantes utilizados de un recipiente a otro.
 - No doblar o partir la hoja de bisturí, cuchillas, agujas, bajalenguas, aplicadores o cualquier otro material corto punzante.
 - No reutilizar el material contaminado como agujas, jeringas y hojas de bisturí.
 - Realizar desinfección y limpieza a las superficies, equipos de trabajo al final de cada procedimiento y al finalizar la jornada de trabajo.
 - Todo equipo, que requiera reparación técnica, debe ser llevado a mantenimiento, previa limpieza y / o desinfección por parte del personal encargado del servicio de origen.

- Las mujeres embarazadas que trabajan en ambientes sanitarios expuestas a factor de riesgo biológico de transmisión parenteral, deberán ser muy estrictas en el cumplimiento de las precauciones universales y, cuando el caso lo amerite, a estas personas se las debe reubicar en áreas de menor riesgo.
- Las normas de asepsia deben ser empleadas en todo procedimiento sanitario.
- Los objetos corto punzantes deben ser manejados con estricta precaución y ser depositados en recipientes
- En caso de derrame o contaminación accidental de sangre u otros líquidos corporales sobre superficies de trabajo, cubra con papel u otro material absorbente; luego vierta hipoclorito de sodio al 10% y sobre la superficie circundante, dejando actuar durante 30 minutos; después realice limpieza con agua y jabón. El personal encargado dicho procedimiento debe utilizar guantes, respirador y mandil.
- En caso de exposición accidental a sangre y/o fluidos corporales lavar el área con abundante agua y jabón.

Seguir procedimiento en el capítulo, de derrames y accidentes.

En caso de ruptura del material de vidrio contaminado con sangre u otro fluido corporal, los vidrios se deben recoger con escoba y pala; nunca con las manos, desecharlos en los recipientes indicados y aplicar el procedimiento para derrame o contaminación.

Los recipientes para transporte de muestras deben ser de material irrompible y con cierre hermético. Deben tener preferiblemente tapón de rosca.

autorizado. Para el ingreso a estas áreas el personal deberá cumplir con las directrices de cada área descrita en este manual.

- La ropa y lencería no desechable contaminada con sangre, fluidos corporales debe ser enviado a la lavandería en bolsa plástica roja.
- Disponga el material infeccioso en las bolsas de color rojo, rotulándolas con el símbolo de riesgo biológico "Desecho Infeccioso" de acuerdo a Reglamento de desechos infecciosos.
- En caso de exposición accidental a

- de rosca.
- Para la recolección, envío y transporte de muestras de patología, se debe disponer de recipientes seguros, con tapa y debidamente rotuladas, si es necesario se utilizarán medios de almacenamiento de recipientes herméticos de plástico o acrílicos que detengan fugas o derrames accidentales y que deben ser de fácil lavado. En caso de contaminación externa accidental del recipiente, éste debe lavarse con hipoclorito de sodio a 10% y secarse.
 - En las áreas de riesgo biológico, el lavamanos debe permitir accionamiento con el pié, la rodilla, el codo o célula fotosensible.
 - Restrinja el ingreso a las áreas de alto riesgo biológico al personal no
 - En caso de exposición accidental a material corto punzante, material biológico contaminado, haga el reporte al Comité Desechos Infecciosos y/o Higiene y Seguridad de los trabajadores, de manera inmediata
 - Los trabajadores inmunodeprimidos y/o sometidos a tratamiento con inmuno supresores no deben trabajar en áreas de alto riesgo biológico, previa evaluación del organismo competente.
 - No se permite el uso de teléfonos celulares en áreas críticas (UCI, Quirófanos, Neonatos, Diálisis, aislamiento, quemados, área de procesamiento de muestras en los laboratorios) por constituirse en una fuente de trasmisión de microorganismos patógenos.

Requisitos para su uso	Eliminar la materia orgánica antes de su uso, usar en concentraciones adecuadas, airear el área o superficies por su olor penetrante, usar prendas y equipos de protección	Las superficies a desinfectar deben estar libre de suciedad y materia orgánica visible	Prepararse justo antes de su uso, se contamina fácilmente o se inactiva cuando no se mantiene las recomendaciones de acuerdo a su dilución Usar guantes de aseo	Instrumentos libres de materia orgánica
------------------------	--	--	--	---

Fuente: Norma Uso Racional de Antisépticos y Desinfectantes. Ministerio de Salud. Hospital Metropolitano de Santiago de Chile. 2009

- Siempre debe cambiarse los guantes entre paciente y paciente, el no cumplir esta medida es un peligro en el control de la infección.
- Siempre se deben lavar las manos después de retirar los guantes.
- En caso de que se rompan los guantes, descártelos inmediatamente.
- Lávese las manos con jabón antiséptico y luego aplíquese alcohol gel 70% antes de utilizar un par de guantes nuevos.
- Lavarse inmediatamente las manos después de retirarse los guantes y aplique alcohol gel al 70%
- En caso de que el trabajador de la Salud tenga lesiones o heridas en la piel la utilización de los guantes es imprescindible.

Mandiles

Características del mandil.- El mandil quirúrgico debe ser confeccionado de tela flexible de algodón o similares.

Para oficios varios y lavandería se utiliza un mandil industrial del mismo material pero de un calibre más resistente.

Debe ser de bajo peso.- Por su impermeabilidad, puede ser usado por debajo de la ropa quirúrgica, para evitar el contacto del cuerpo con fluidos corporales.