

BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS

RESUMEN – TESIS DE GRADO

AUTORES MARTHA LUZ CAMPILLO SARMIENTO
ANA MARITZA PAREDES JAIMES

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

DIRECTOR Lic. ALIX BOHORQUES DE FIGUEROA

TITULO DE LA TESIS CUALES SON LOS CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRACTICAS (CAP) ACERCA DE LA PREVENCIÓN DEL COLERA QUE POSEEN LOS VENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL SECTOR DEL MERCADO DE LA SEXTA EN EL MUNICIPIO DE CUCUTA

RESUMEN

Estudio de tipo descriptivo de corte realizado en 17 puestos de la venta de comida del mercado de la Sexta en donde se aplicó una encuesta y lista de chequeo para obtención de datos caracterizando la población, sus conocimientos y la importancia concedida a la enfermedad y las medidas adoptadas en la preparación obtención y conservación del agua y alimentos.

CARACTERISTICAS

PAGINAS 160 **PLANOS** _____ **ILUSTRACIONES** _____ **DIAPOSITIVAS** _____

ENCABEZAMIENTO DE MATERIA

FECHA _____

**CUALES SON LOS CONOCIMIENTOS ACTITUDES Y PRACTICAS (CAP)
ACERCA DE LA PREVENCION DEL COLERA QUE POSEEN LOS
VENEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL SECTOR DEL
MERCADO LA SEXTA EN EL MUNICIPIO DE CUCUTA.**

MARTHA LUZ CAMPILLO

ANA MARITZA PAREDES

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

PLAN DE ESTUDIOS DE ENFERMERÍA

SAN JOSÉ DE CÚCUTA

1999

**CUALES SON LOS CONOCIMIENTOS ACTITUDES Y PRACTICAS (CAP)
ACERCA DE LA PREVENCION DEL COLERA QUE POSEEN LOS
VENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL SECTOR DEL
MERCADO LA SEXTA EN EL MUNICIPIO DE CUCUTA.**

MARTHA LUZ CAMPILLO

ANA MARITZA PAREDES

Proyecto de grado presentado como requisito
para optar al titulo de Enfermera

Directora

ALIX BOHORQUEZ DE FIGUERÓA

Lic. Enfermería

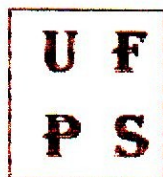
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

PLAN DE ESTUDIOS DE ENFERMERÍA

SAN JOSÉ DE CÚCUTA

1999



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

ACTA DE SUSTENTACION DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 28 DE SEPTIEMBRE DE 1999

HORA: 2:30 P.M.

LUGAR: AUDITORIO JORGE MALDONADO EDIFICIO AULAS SUR

PLAN DE ESTUDIOS DE: ENFERMERIA

TITULO DE LA TESIS: "CUALES SON LOS CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRACTICAS (CAP) ACERCA DE LA PREVENCION DEL COLERA QUE POSEEN LOS VENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL SECTOR DEL MERCADO LA SEXTA EN EL MUNICIPIO DE CUCUTA 1999".

**JURADOS: YENNY PEÑA GUERRERO
MARIA VICTORIA BERMONT
LEONARDO DURAN**

DIRECTOR: ALIX BOHORQUEZ DE FIGUEROA

**NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES: CODIGO CALIFICACION
NUMERO LETRA (A) (M) (L)**

<u>ANA MARITZA PAREDES</u>	<u>800786</u>	<u>4.0</u>	<u>CUATRO CERO</u>	<u>X</u>
<u>MARTHA LUZ CAMPILLO</u>	<u>800798</u>	<u>4.0</u>	<u>CUATRO CERO</u>	<u>X</u>

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LOS JURADOS:

Yenny Peña Guerrero *Maria Victoria Bermont* *Leonardo Duran*

**V.O.Bo. Yvonne Sofía Gómez
Coordinador Comité Curricular de Enfermería**

DEDICATORIA

A Dios por ser mi guía y compañero en cada momento de mi vida.

A mis padres Rosalba y Carlos por su comprensión cariño y ser fuente de motivación para el logro de cada meta propuesta.

Mi abuela, a mis tíos Juan, Gustavo y en especial a Margarita, quienes fueron mi segundo hogar durante el transcurso de la carrera, por su apoyo incondicional y compartir junto a mi cada triunfo y tristeza.

A mis hermanos Juan Carlos y Mónica por su apoyo y creer siempre en mí.

A Pau por formar siempre parte de mi vida, tener siempre una palabra de animo en cada momento difícil y enseñarme que “siempre habrá un sueño por el cual luchar”.

Carlos y Andrés, mis dos pequeños tesoros, por su ternura e inocencia.

Martha

DEDICATORIA

A Dios, padre todo poderoso por ser fuente inspiradora de mis sueños, y darme la fortaleza para seguir adelante.

A mis padres Ana y Gilberto, por su apoyo incondicional y por estar conmigo en los momentos más difíciles de mi carrera.

A mis hermanos y demás familiares por haber depositado en mí toda su confianza.

A mi esposo Jaime por su compañía, apoyo y comprensión cuando tuve momentos de aflicción y desasosiego.

A mi hija Angélica María por su tierna y dulce espera cuando mami no estaba a su lado.

A la memoria imborrable de mi abuelo Jesús, quien siempre me infundió el deseo inmenso de hacer realidad mis sueños y luchar por ellos.

Maritza

AGRADECIMIENTOS

Las autoras expresan sus agradecimientos a:

Alix Bohorquez de Figueróa, directora del Proyecto por su valiosa orientación y aportes para el desarrollo de la presente información.

Celina López, bacterióloga del Laboratorio de Alimentos Servicio Seccional de Salud Norte de Santander.

Gloria Isabel Duarte Delgado, Ingeniera de Alimentos, docente de la Universidad Francisco de Paula Santander.

CONTENIDO

	Pág
RESUMEN	15
INTRODUCCION	18
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	20
2. JUSTIFICACION.	21
3. OBJETIVOS.	23
3.1 GENERALES.	23
3.2 ESPECIFICOS.	23
4. ANTECEDENTES	25
5. MARCO TEORICO	35
5.1 DESCRIPCION DE LA ENFERMEDAD	35
5.1.1	Age
nte infeccioso	36
5.2 MORFOLOGIA Y FISILOGIA.	37
5.3 PERIODO DE TRANSMISIBILIDAD	38
5.4 METODOS DE CONTROL	38
5.4.1	Med
idas preventivas.	38

5.4.2	Control del paciente, los contactos y del ambiente inmediato.	Con	38
5.4.3	Medidas en caso de epidemia.	Med	39

5.4.4	Rep
ercusiones en caso de desastre	40
5.5 RIESGOS DE TRANSMISION DEL COLERA POR ALIMENTOS.	40
5.5.1	Frut
as y verduras frescas	41
5.5.2	Alim
entos de mar frescos	42
5.5.3	Alim
entos secos, acidificados y jugos de frutas	42
5.5.4	Caf
é y cereales	43
5.5.5	Alim
entos congelados	43
5.5.6	Alim
entos enlatados	43
5.5.7	Alim
entos de origen animal	43
5.6 COLERA Y LOS ALIMENTOS DE VENTA CALLEJERA	44
5.6.1	Reg
las de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos	47
5.7 PERSONAS INVOLUCRADAS EN LA TRANSMISION DE INFECCIONES ALIMENTARIAS	51

5.8	<u>FACTORES DE PROCESAMIENTO QUE INFLUYEN EN LA CONTAMINACION CON VIBRIO CHOLERAEE</u>	52
5.8.1	<u>EL VIBRIO CHOLERAEE SE ELIMINA DE LOS ALIMENTOS</u>	52
5.8.2	<u>impide la multiplicación del vibrio cholerae</u>	52
5.8.3	<u>incrementa la supervivencia del vibrio cholerae</u>	53
5.9	<u>DEFINICION DE CASOS</u>	53
5.9.1	<u>o probable</u>	53
5.9.2	<u>o confirmado por laboratorio</u>	53
5.9.3	<u>o confirmado clínico epidemiológico</u>	53
510	<u>DIAGNOSTICO Y LABORATORIO</u>	54
5.11	<u>MARCO LEGAL</u>	55
5.11.1	<u>Código Sanitario Nacional ley 9 de Enero 24 1979</u>	55
5.12	<u>CAPACIDAD BACTERICIDA DEL CLORO</u>	57
5.12.1	<u>Efectos tóxicos de los sobre productos de la cloración</u>	58
5.12.2	<u>Uso del cloro para la desinfección de aguas para el consumo.</u>	59
5.12.3	<u>Limpieza y desinfección</u>	60

6. <u>DISEÑO METODOLOGICO</u>	64
6.1	<u>TIP</u>
<u>O DE ESTUDIO.</u>	64
6.2	<u>PO</u>
<u>BLACION</u>	64
6.3	<u>VA</u>
<u>RIABLES Y SU MEDICION</u>	65
6.4	<u>ME</u>
<u>TODOS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCION DE DATOS.</u>	<u>72</u>
6.4.1	<u>Enc</u>
<u>uesta.</u>	72
6.4.2	<u>List</u>
<u>a de chequeo</u>	73
6.5	<u>PR</u>
<u>UEBA PILOTO</u>	73
6.6	<u>AJ</u>
<u>USTE DEL INSTRUMENTO</u>	74
7. <u>PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS</u>	75
<u>CONCLUSIONES.</u>	98
<u>RECOMENDACIONES.</u>	101
<u>BIBLIOGRAFIA</u>	103
<u>ANEXOS.</u>	105