

## Resumen

El presente trabajo, está referido al “Mejoramiento del Sistema de Bioseguridad por COVID-19 en el Laboratorio Taller de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho”. Para tal efecto, se realizó en base a protocolos sanitarios frente al COVID-19 con el fin de coadyuvar en la protección de la salud del personal.

Se valoró las medidas de bioseguridad, donde se tomaron en cuenta tres áreas que comprende el Laboratorio Taller de Alimentos: área de cárnicos (recepción de materias primas, proceso de elaboración, producto terminado y ventas), área de lácteos (recepción de materias primas, proceso de elaboración, producto terminado y ventas), y venta de productos hacia el público. Para el levantamiento de datos, se realizaron 12 observaciones de manera directa programadas en días de proceso y tomando en cuenta en base a tres personas de cada área: cárnicos y lácteos y dos encargados del área de ventas.

De la valoración de las medidas de bioseguridad en el área de cárnicos, se pudo observar que el personal: en la recepción de materias primas, el 88,9% siempre usa bata de tela; el 94,4% siempre usa barbijo; el 86,1% siempre usa guantes y el 91,7% siempre usa cofia. En el proceso de elaboración, del personal el 97,2% siempre usa bata de tela; el 97,2% siempre usa barbijo; el 72,2% siempre usa guantes y el 94,4% siempre usa cofia; el 97,2% siempre se lavan las manos. Utilizan solución de alcohol al 70% para la desinfección del personal y solución de lavandina al 5% para la desinfección de instrumentos, utensilios y equipos.

Realizada la valoración de las medidas de bioseguridad en el área de lácteos, se pudo observar que el personal: en la recepción de materia prima, el 91,7% siempre usa bata de tela; el 97,2% siempre usa barbijo; el 83,3% siempre usa guantes y 94,4% siempre usa cofia. En el proceso de elaboración, del personal el 94,4% siempre usa bata de tela; el 91,7 siempre usa barbijo; el 75,0% siempre usa guantes y el 88,9% siempre usa cofia; el 91,7% siempre se lavan las manos. En el almacenamiento, el

personal utiliza solución de alcohol al 70% para su desinfección y utiliza solución de lavandina al 5% para la desinfección de equipos y utensilios.

La valoración de las medidas de bioseguridad que se utiliza en el área de ventas, el 95,8% siempre usa bata de tela; el 91,7% siempre usa barbijo; el 37,5% siempre usa guantes y 29,2% siempre usa cofia; el 70% utilizan solución de alcohol al 70% para la desinfección del dinero por concepto de ventas.

Así mismo, se aplicó la señalización de las medidas de bioseguridad frente al COVID-19 para el área de producción de cárnicos, lácteos, acceso al laboratorio y en el área de ventas (parte interna y externa de la tienda) del Laboratorio Taller de Alimentos para prevenir y evitar contaminación por pandemia. También, se elaboró el manual de bioseguridad frente al COVID-19 para el Laboratorio Taller de Alimentos.