

## Conservación y Manipulación de Alimentos II

### Unidad 1 - Actividad Integradora

#### Momento Independiente

**Diego Andrés Insuasti Bermúdez**

Visita realizada a la **Plaza de Mercado del Salado** en Ibagué Tolima.

Se utilizó el formato que la universidad nos recomendó.

| CAPÍTULO I    INSTALACIONES | Sí | No |
|-----------------------------|----|----|
| Estructura                  |    | X  |
| Equipos                     | X  |    |
| Distribución de planta      |    | X  |
| Manejo de basuras           | X  |    |

| CAPÍTULO III   PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | Sí | No |
|--|----|----|
| ARTÍCULO 15                                      |    | X  |
| Higiene personal                                 | X  |    |
| Vestimenta de trabajo (uniforme)                 |    | X  |
| Mantener pelo recogido o con maya                | X  |    |
| Uñas cortas sin esmalte                          | X  |    |
| Calzado cerrado antideslizante                   | X  |    |
| Tapabocas  |    | X  |

## **Edificaciones**

La plaza no está distribuida correctamente pues está mal ubicada al lado de una avenida muy concurrida y mucha contaminación.

Los baños quedan muy cerca de los alimentos que venden allí.

Los puestos son pequeños y hay muy poco espacio para pasar entre ellos, no cumple con el decreto pues hay mucha contaminación alrededor.

El agua es potable y cada puesto tiene su propia reserva de agua para los alimentos.

No tienen cuarto de basuras, pues cada puesto se encarga de su basura manteniendo los alrededores limpios.

No hay un reciclaje notable en las instalaciones

Tienen dos baños correctamente señalizados para hombre y mujer, pero están ubicados muy cerca de la comida.

No hay vestidores pues no hay uniforme en la zona de frutas, verduras y demás cosas, aunque en la zona de carnes todos tienen su uniforme de acuerdo a su local y herramientas para el manejo de carnes.

Las carnes tienen un correcto manejo de residuos líquidos, hay drenajes en cada cuarto bien ubicados y los pisos y paredes de estos locales cumplen con el decreto.

El resto de la plaza no tiene paredes alrededor, y el techo es de teja metálica y columnas de madera ubicadas muy altas por tanto son difíciles de limpiar.

## **Personal Manipulador de Alimentos**

No cumplen con la vestimenta pues no hay uniforme, pero si cumplen con la higiene básica.

Si hay contaminación pues manejan el dinero y las frutas y verduras a la par.

En la zona de carnes, tienen más control a la hora de recibir el dinero y manejar los alimentos.

No hay un cumplimiento total del artículo 35.

### **Restaurantes Ubicados en la Plaza**

Están ubicados al aire libre al frente de una avenida concurrida, por tanto hay contaminación en el lugar.

Las sillas y mesas están ubicadas debajo de carpas y el lugar de servido de los alimentos queda en la calle.

Utilizan uniforme las personas que sirven los alimentos.

Los lugares de preparación están en pequeños locales ubicados cerca de donde sirven la comida.

## Fotos – Plaza de mercado y Restaurantes







