Unidad 3 actividad Integradora

Bessie Abello Bolívar

Problemática

**1**

* Mal almacenamiento en las distribuidoras y expendios de carne ubicados en la galería del municipio de Calarcá, Quindío.
* Perdida de la cadena de frio en el transporte y almacenamiento de la carne.
* Proliferación de plagas tales como moscos, cucarachas, gusanos y ratas, las cuales pueden representar enfermedades y pandemias.
* Perdida de la vida útil del producto y de sus propiedades organolépticas, nutricionales y **sanitarias.**

**2**

Concientizar a los dueños de estos expendios sobre los riesgos inherentes que conlleva la mala conservación del producto tanto para la salud y bienestar de los consumidores como para su bolsillo debido a pérdidas y posibles sanciones económicas hasta el cierre del expendio; esto se puede lograr mediante charlas y con el control y la vigilancia de las entidades de salud pública.

Realización e implementación del plan de saneamiento básico (programa de limpieza y desinfección, programa de control integrado de plagas, programa desechos sólidos y programa de calidad de agua potable) en los expendios.

Capacitaciones y talleres teóricos-prácticos sobre el almacenamiento, conservación y transporte de productos perecederos haciendo énfasis en los productos cárnicos.

**3**

Realizar una visita técnica a los expendios interesados en solucionar dicha problemática, donde se  realizara un diagnóstico inicial que nos permitirá determinar las necesidades higiénico sanitarias, esto a la vez nos ayudará a darle el alcance adecuado que tendrá el plan de saneamiento, así como su diseño e implementación.

Diseñar y elaborar el plan de saneamiento básico, describiendo con detalle los procedimientos y actividades a realizar según los equipos, instalaciones y personal.

Capacitación, una vez diseñado y elaborado el plan de saneamiento será entregado en medio físico y Magnético junto con capacitaciones al personal en:

* Definiciones básicas
* Los procedimientos
* Manejo de registros
* Manejo de fichas técnicas
* Conservación, transporte y almacenamiento
* Buenas prácticas de manufactura
* Control integrado de plagas
* Limpieza y desinfección
* Manejo de residuos sólidos y líquidos

Visita posterior de seguimiento, se realizaran visitas con el fin de garantizar la implementación de los procedimientos documentados y diligenciamiento de los formatos propuestos.

**4**

Con las visitas de seguimiento se evaluara la implementación del plan de saneamiento, de cada uno de los programas que lo componen, de los cronogramas establecidos para cada una de las actividades. También se evaluara los conocimientos y la conciencia adquirida por el personal.

Se realizara un estudio para analizar la cantidad de materia prima perdida antes y después del proyecto para hacer un comparativo, crear conciencia y mostrar las ventajas y logros obtenidos.