Plan de saneamiento para los expendios de carne en el centro de acopio de Calarcá, Quindío

Bessie Abello Bolívar

Fundación Universitaria San Mateo

Unidad 4 actividad 2

Gastronomía

Modalidad Virtual

27 de abril

2018

**Introducción**

Las Buenas Practicas Manufactura, entendidas los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción; son reglamentadas en Colombia por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013.

La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos; son el pilar principal para el óptimo desarrollo de los expendios de carne. Por tal motivo se da la necesidad de direccionar e implementar las guías y procedimientos que eviten riesgos de contaminación a los alimentos mediante alguna de sus etapas de proceso.

Con base en lo anteriormente señalado, a continuación, se diseña la documentación de un plan de saneamiento básico; compuesto por los siguientes programas:

* Programa de limpieza y desinfección
* Programa de residuos sólidos
* Programa de manejo integrado de plagas
* Programa de abastecimiento de agua potable
* Programa de capacitación

**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En el departamento del Quindío, en el municipio de Calarcá, existe un centro de acopio o galería, donde están ubicados los expendios de carne, donde el manejo del producto es inadecuado y la infraestructura facilita la contaminación de la carne además no se cumple con las normas mínimas de higiene, limpieza y control exigidas en el decreto 3075 de 1997, estas razones dan como consecuencia que la vida útil del producto disminuya, la calidad microbiológica de la carne, lo cual aumenta la probabilidad de contaminación e intoxicaciones alimentarias.

**OBJETIVO GENERAL**

Diseñar e implementar el plan de saneamiento básico, en los expendios de carne ubicados en la galería del municipio de Calarcá Quindío, con el fin de minimizar los riesgos inherentes a la contaminación microbiológica y disminuir las perdidas debido a la disminución de la vida útil

del producto.

**OBJETIVOS ESPECIFICOS**

* Implementar un programa de desechos sólidos que garantice la calidad de los alimentos, equipos e instalaciones y que su manejo no represente una fuente de contaminación para el ambiente.
* Dar a las manipuladoras y el personal, las pautas para la identificación de las posibles plagas, las recomendaciones antes y después de cada fumigación, para garantizar alimentos que sean seguros y que garanticen la protección y el bienestar de todos los titulares de derecho.
* Crear acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran.
* Impartir los conocimientos necesarios mediante charlas y actividades para que el personal de los restaurantes cuente con la suficiente capacidad para prevenir los riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS), la importancia que tiene la higiene e identificar las fuentes de contaminación de los mismos y sobre el uso y aplicación de los medios y equipos necesarios para realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

**MARCO TEORICO**

La carne puede formar parte de una dieta equilibrada, aportando valiosos nutrientes. La carne contiene importantes niveles de proteínas, vitaminas, minerales y micronutrientes, esenciales para el crecimiento y el desarrollo. La carne de vacuno fresca tiene una vida útil muy corta. El tiempo máximo de conservación dependerá de la calidad de la carne en origen. Cuanto mayor sea la contaminación en origen de la carne, menos tiempo durará.

Hoy en día, en la cadena de comercialización de productos alimenticios, entre ellas la de la carne, es fundamental garantizar tanto la inocuidad como el valor nutricional del alimento para poder determinar que el producto cumple con los parámetros de calidad establecidos. Cumplimiento que depende de la infraestructura, los procesos operativos y los sistemas de aseguramiento de calidad implementados en toda la cadena de producción.

La manipulación inadecuada en los procesos de comercialización de la carne en Calarcá Quindío, se ve reflejado cuando se analiza el cumplimiento de la legislación nacional dirigida al manejo de alimentos, cuyas principales características se encaminan a la preservación de las cualidades nutricionales y a mantener o aumentar la vida útil de los productos, buscando como fin la salud del consumidor.

Los limitantes de este eslabón son la baja escala de operación en la mayoría de las plantas de sacrificio, alta dispersión en la ubicación geográfica de las plantas, concentración del sacrificio de consumo y no de producción; bajo nivel de capacitación de personal empleado; escasa implementación de sistemas automatizados de control de producción y trazabilidad; bajo nivel de actualización tecnológica en el proceso de beneficio y debilidad en la inspección oficial debido a la carencia de recursos humanos y técnicos. Hoy por hoy en Colombia y en la ciudad de Calarcá, Quindío la venta de carne de res se da principalmente por canales informales que no cumplen con las normas básicas inocuidad y con sacrificios en condiciones sanitarias cuestionables, donde se expone el producto a cambios de temperatura sin una cadena de refrigeración apropiada.

**DISEÑO METODOLOGICO**

**Programa De Limpieza Y Desinfección**

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que los expendios de carne, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos ofrecidos.

En el presente programa se indicarán con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies de las unidades de servicio, así como en las materias primas y el personal manipulador; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar, métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

**Programa De Manejo De Residuos Sólidos**

La generación de desechos sólidos es parte indisoluble de las actividades que se realizan los expendios de carne. Es por ello que resulta esencial el establecimiento de esquemas y medidas de manejo de residuos sólidos que aseguren y garanticen una excelente calidad de los alimentos que allí se procesan; además, de la protección del medio ambiente a que estamos comprometidos todos los colombianos.

**Programa De Control De Plagas**

Es de gran importancia en la elaboración de alimentos tener conciencia de los peligros de contaminación, lo cual generará enfermedades en el consumidor y la causa de esas contaminaciones se debe a peligros físicos, químicos y microbiológicos. Ellos pueden estar presentes en las diferentes etapas del proceso. Por tal razón debemos de identificarlos, crear Procedimientos y Registros para evidenciar el control, que nos permita asegurar la inocuidad de los alimentos.

Un buen plan de control de plagas debe de ser preventivo con el fin de evitar el problema y tener que hacer algún tratamiento más agresivo. Elementos comunes en este plan son la retirada correcta de residuos y mantenimiento del exterior de las instalaciones, otro tipo de tratamientos más específicos como cebos para ratas y ratones, la colocación de insectocutores, trampas para insectos, fumigaciones y acciones preventivas.

**Programa De Abastecimiento Y Control De Calidad Del Agua**

La provisión de agua con las características adecuadas, reviste gran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado en los procesos de transformación de alimentos. Este programa se diseña con el fin de garantizar la calidad físico química, organoléptica y microbiológica del agua utilizada tanto en los procesos de preparación de alimentos, como en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de cocina que tienen contacto directo o indirecto con los mismos.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua, asegurar que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan en los expendios de carne, cumpla con las características físicas, organolépticas y microbiológicas; con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados.

**Programa De Capacitación**

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen con el fin de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de alimentos.

Por esta razón es necesario contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal, desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización

**Plan De Contingencia**

Con el fin de evitar cualquier problema se establece un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los programas.

El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en los programas trazados.

**LIMITACIONES Y ALCANCES**

**Alcances**

El presente estudio explora los diferentes expendios de carne para verificar los diferentes almacenamientos y recopilar la información necesaria para desarrollar el plan e saneamiento.

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.

Esta investigación abarca solo el sector alimentos de carne en los centros de acopio de los expendios de Calarcá, Quindío. Se analizan los riesgos inherentes al mimos, para evitar desestabilizar el mercado.

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.

**Limitaciones**

Perdida de la cadena de frio en el transporte. La inversión en camiones aptos para mantener la cadena de frio en la distribución de la carne.

La decisión de la implementación del plan de saneamiento requiere de la participación de cada unos de los dueños de los expendios y de su esfuerzo económico para implementar cada uno de los pasos del plan.

**Cronograma de actividades**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CRONOGRAMA PLAN DE SANEAMIENTO PARA LOS EXPENDIOS DE CARNE EN CALARCA, QUINDIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MESES | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| VISITAR LOS EXPENDIOS DE CARNE |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| RECOPILAR LA INFORMACION NECESARIA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLASIFICACIÓN LA INFORMACION |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| APLICAR ENCUENTAS A LOS PROPIETARIOS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| FORMAR EQUIPOS DE TRABAJO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| REDACTAR EL PROYECTO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLASIFICAR LAS ACTIVIDADES |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PLAN DE SANEAMIENTO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CONCIENTIZAR A LOS DUEÑOS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MANEJO DE REGISTROS CAPACITACION |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MANEJO DE FICHAS TECNICAS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PROCEDIMIENTOS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CONSERVACION, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| LIMPIEZA Y DESINFECCION |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DEFINICIONES |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CAPACITACION FINAL |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MONETIZAR EL PROYECTO POR NECESIDADES |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CONCLUSION |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| FINALIAZACIÓN Y VISITA ( AL MES DE LA FINALIZCION) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

El cronograma de actividades comprende,

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

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.

**Referencias**

Arcos - Ávila, E., & Mora - Cardona, L., & Fandiño – de Rubio, L., & Rondón - Barragán, I. (2013). Prevalencia de Salmonella spp. en carne porcina, plantas de beneficio y expendios del Tolima. *Orinoquia, 17*(1), 59-68.

Hernández, A. M. A., Flores, J. S. M., Mata, R. G., Delgado, R. T., & Gaytán, C. N. Caracterización de consumidores de carne de pollo en la Zona Metropolitana del Valle de México.

Lucena Márquez, R. A. (2008). Implementación y puesta en marcha para la certificación de un sistema de calidad basado en las normas ISO: 9000 BPM y HACCP para la empresa Carnes La Suiza y CIA Ltda.