.)UNIDAD TRES-ACTIVIDAD INTEGRADORA-Formándome a través de un proyecto.



Identifique una situación problemática de su región acorde con su programa de formación y plantee una propuesta de un proyecto que impacte positivamente y en donde trabaje utilizando todos y cada uno de los elementos que se presentan en el Modelo pedagógico de la Institución.

**Solución:**

**Análisis.**

En la ciudad de Medellín, existen puntos de ventas callejeros, distribuidos a lo largo y ancho de la misma, se destacan los puntos de ventas, ubicados en los miradores de la vía a las palmas, los cuales son un referente para divisar la ciudad y consumir los alimentos que allí se preparaban como son: el Chocolate, el quesito, las arepas, las frituras (empanadas, buñuelos, pasteles, papas, etc), picadas, mazorcas asadas, comidas rápidas (hamburguesas, perros calientes, papitas fritas, etc) y carnes asadas. Sin embargo, allí se ha vendido alimentos por años, sin las más mínimas condiciones de salubridad, exponiendo a los consumidores al contagio de enfermedades generadas por los roedores, las plagas, la falta de cadena de frio para algunos lácteos y cárnicos y las malas prácticas de manufactura de los alimentos de quienes venden estos alimentos.

Adicional, hay que mencionar que los puntos de venta, corresponden a puntos móviles, localizados en plena vía, en donde se exponen a la contaminación generada por los vehículos que por allí transitan y lo peor el inmobiliario utilizado para preparar estos alimentos, una vez finaliza la jornada, es llevado a un rastrojo al aire libre concurrido por fauna nociva que produce algún tipo de daño para los seres humanos, como el caso de los roedores y todo tipo de plagas, que generan enfermedades infecto-contagiosas en la gente. El agua utilizada para preparar los alimentos, es sacada de una quebrada ubicada en la zona, la cual no es potable. Se carece de cadena de frio las 24 horas que permita mantener y conservar los alimentos, en excelentes condiciones, de tal forma que no pierdan sus propiedades organolépticas ni su trazabilidad.

Las personas que allí vendían alimentos, corresponde a una población de los extractos uno, dos y tres, algunos sin capacitación para manipular alimentos, pero que vieron en el sector una oportunidad para montar una venta de comidas, siendo este lugar muy visitado, en especial en horas de la noche y los fines de semana, lo que representa un buen referente para ofertar ventas de alimentos y bebidas a todos los visitantes del mirador. Esta actividad la venían desempeñando por años, sin que nadie notase las condiciones en que se preparaban los alimentos.

Tampoco cumplían con las buenas prácticas de manufactura, por ejemplo, el lugar donde se instalaba a diario las ventas, era todo un foco de insalubridad, representando riesgos potenciales para la contaminación del alimento, colocando en riesgo la salud de las personas y la comunidad en general, estaban ubicados a un lado de una vía principal, rodeados de alcantarillas, fauna nociva, de cúmulos de basuras, del polvo y demás fuentes de contaminación.

No se contaba con agua potable para las actividades de producción e igual para la limpieza y desinfección, en caso de requerirse agua, la sacaban de una de las quebradas que pasa por el sector.

Las basuras y/o los residuos sólidos que se generaban, producto de las ventas y la manipulación de alimentos, eran arrojados en el mismo sitio, en donde se dejaba el inmobiliario, una vez terminada la jornada de trabajo, factor que generaba la proliferación de plagas y los malos olores.

Los equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos, eran abandonados una vez se finalizaba la jornada, junto con el inmobiliario, hecho que generaba la contaminación de los alimentos.

El personal manipulador de alimentos, no contaba con las respectivas certificaciones médicas, que permitan deducir que eran aptos para manipular alimentos, tampoco se encontraron registros sobre capacitación en manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos, se carece de una estricta limpieza e higiene personal, de tal forma que se evite la contaminación del alimento al ser manipulado por este.

Dentro de la cultura antioqueña, es común en algunas personas, comprar alimentos en la calle, sin indagar o detenerse a observar si las condiciones higiénicas del personal y del sitio son las más propicias para consumir, preparar y manipular alimentos. Existe la creencia que “lo que no mata engorda”, frase típica de los abuelos y gente mayor, que invita a consumir lo que sea, como sea, donde sea y sin peros. A la hora de comprar algunos paisas, no colocan barreras ni obstáculos al vendedor, simplemente se compra el alimento porque el afán es satisfacer una necesidad “el hambre”.

El entorno donde estaban ubicados estos puestos de comidas, corresponde a una bahía en plena vía principal que comunica a la ciudad de Medellín con los municipios del oriente antioqueño, el tránsito de vehículos es bastante significativo, las 24 horas del día, lo que genera que se emitan varios tipos de gases y partículas que contaminan no solo el medio ambiente, sino también los alimentos que allí se producían al aire libre. Alrededor del mismo se encuentran montañas y montañas, con todo tipo de flora y fauna, en especial de la fauna nociva que produce enfermedades infecto-contagiosas en los seres humanos.

**Planeación.**

Como alternativa de solución a este problema, es necesario empezar a hablar de educación, concienciación y calidad, capacitación tanto en la preparación, manipulación, procesamiento de alimentos como en los hábitos de higiene y limpieza, planear los recursos (insumos, materias primas, inmobiliario, etc) todo lo que se requiere para ofertar alimentos al público, de tal forma que estos sean de óptima calidad y cumplan con las exigencias del gobierno nacional; es necesario tomar el mejoramiento continuo en los procesos, de tal forma que al ser monitoreados por las autoridades, se encuentre calidad en las materias primas, en el producto terminado, en el personal manipulador de alimentos y del mismo entorno. Por tal razón ha de aplicarse los siguientes principios o cronograma de actividades a implementar obligatoriamente.

* Urge concienciar al personal, sobre la compra de materia prima de óptima calidad; las condiciones de refrigeración, conservación y protección de los alimentos.
* Se debe contar con el inmobiliario, utensilios, equipos y accesorios adecuados, al igual que la infraestructura, instalaciones.
* Contar con refrigeradores, neveras y usarlas de acuerdo a su capacidad de diseño.
* El funcionamiento de un local de comidas, en la calle, no puede poner en riesgo la salud de los ciudadanos, no pueden funcionar al lado de basuras, criaderos de sancudos, roedores u otro tipo de plagas.
* Hay que aplicar el manejo de los residuos sólidos y líquidos; para no contaminar los alimentos u otras áreas del local.
* Implementar el hábito del aseo al área y sus alrededores y disponer de agua potable suficiente.
* Quienes se encarguen de preparar los alimentos, no deberán de manera simultánea, encargarse también de recibir el dinero producto de las ventas por la contaminación que se puede generar.
* El personal manipulador de alimentos, debe contar con los registros médicos que indiquen que es persona apta para manipular alimentos.
* Mantener planes de capacitación, continuos y permanentes para los empleados.

**Ejecución.**

Es necesario que haya acompañamiento de las autoridades locales de salud, frente a este problema, en cuanto a la vigilancia, control y capacitación, paralelo a las medidas sancionatorias, también deberá existir el acompañamiento en actividades de capacitación, a fin de que estos comerciantes puedan adquirir sus respectivos permisos legales, previo cumplimiento de los requisitos y demás disposiciones.

Solo con el apoyo de las entidades oficiales, se puede ayudar a estas personas, a darle un giro de 180 grados a sus locales de expendio de alimentos, a través de las instituciones, se les puede ajustar las condiciones para involucrarlos en las buenas prácticas de manufactura, se puede capacitar al personal y crearles la cultura de la higiene, limpieza y desinfección.

Solo así se logra productos de calidad, los cuales dan garantía al comprador que no le van a causar daños a su salud.

**Evaluación.**

Una vez realizado los procedimientos anteriores, es necesario medir o evaluar que se ha mejorado, cambiado para bien del consumidor y del vendedor, hacerle seguimiento y acompañamiento a los procesos de producción, fabricación y manipulación de los alimentos. De tal forma que se permita desterrar por completo todos aquellos hallazgos encontrados en un principio y que van en contravía con las buenas prácticas de manufactura.

Dar continuidad al proceso de mejoramiento continuo, ayuda que a futuro, sean erradicadas por completo, aquellos aspectos que impiden cumplir con la normatividad colombiana, cuando se manipulan alimentos.