Plan de Buenas Prácticas de Manufactura para los puestos de comida callejera en la ciudad de Medellín Antioquia

Ana Patricia Guzmán Blandón

Fundación Universitaria San Mateo

Unidad 4 actividad 2

Gastronomía

Modalidad Virtual

8 de mayo

2018

**Introducción**

Para el buen manejo de los alimentos se requiere de un buen almacenamiento y una cadena de frio estable junto con una guía de procesos que nos permiten garantizar productos aptos e inocuos para el consumo humano y en perfecto estado.

Las Buenas Practicas Manufactura, son 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 BPM como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos; son el pilar principal para el buen desarrollo

Del comercio minorista. 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

Este proyecto pretende implementar unas Buenas Prácticas de Manufactura en los puestos de Comidas callejeras en el Municipio de Medellín.

**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En el departamento de Antioquia, en el municipio de Medellín, existen negocios de comidas callejeras donde el manejo de los alimentos y preparaciones son inadecuadas sin infraestructura la infraestructura facilita la contaminación de estos alimentos además no se cumplen con las normas mínimas de higiene, limpieza y control exigidas en el decreto 3075 de 1997, estas razones dan como consecuencia que estos alimentos no posean las condiciones higiénico sanitarias de los alimentos, y sus propiedades organolépticas lo cual aumenta la probabilidad de contaminación e intoxicaciones alimentarias.

¿Qué procesos ayudarían a evitar la descomposición a corto plazo de los alimentos en estos puestos de venta de comida callejera en la ciudad de Medellín?

**OBJETIVO GENERAL**

Diseñar e implementar el plan de Buenas Prácticas de manufactura, en los puestos donde se preparan comidas callejeras ubicados en varias partes de la ciudad, ejemplo en el alto de las Palmas de la ciudad de Medellín, con el fin de minimizar los riesgos de contaminación de estos alimentos

**OBJETIVOS ESPECIFICOS**

* Generar el 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.
* Mostrarle al 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.
* Enumerar las actividades necesarias para garantizar la calidad y el suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran.
* Exponer los conocimientos necesarios mediante charlas y actividades para que el personal de estos negocios de comida para la venta en la calle 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**

Hoy en día, en la cadena de comercialización de productos alimenticios, es fundamental garantizar tanto la inocuidad como las características organolépticas de los alimentos 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 preparación.

La manipulación inadecuada en los procesos de comercialización de estos alimentos en la ciudad de Medellín Antioquia, 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 calidad de estos alimentos, buscando como fin la salud del consumidor.

Los limitantes de este eslabón es el bajo nivel de capacitación del personal manipulador de alimentos, en los establecimientos que desarrollan esta actividad en la calle, 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 en la ciudad de Medellín, la venta de comidas callejeras no cumple con las normas básicas de inocuidad alimentaria y con preparaciones en condiciones sanitarias cuestionables, donde exponen los alimentos a cambios bruscos de temperaturas sin ninguna cadena de frio apropiada para tal fin.

**La implementación de la norma va de la mano con el decreto 3075 del año 1997 “ Invima”**

**DISEÑO METODOLOGICO**

Este proyecto se desarrolla a partir de un estudio descriptivo, experimental y de tipo cualitativo para dar a conocer la importancia de la implementación del plan de Buenas Prácticas de Manufactura y la importancia de una alimentación inocua para el ser humano en los lugares donde se preparan comidas

**Programa De Limpieza Y Desinfección**

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar, que en los sitios donde se preparen y se vendan estos alimentos 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. Productores de esta clase de alimentos 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 las preparaciones de comidas callejeras, cumpla con las características físicas, organolépticas y microbiológicas; con el fin de garantizar la inocuidad en los productos elaborados para la venta al publico

**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 lugares de ventas de comida callejera para verificar los diferentes almacenamientos y recopilar la información necesaria para desarrollar el plan de Buenas Prácticas de manufactura.

Realizar una visita técnica a los puestos 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 Buenas Prácticas de Manufactura, así como su diseño e implementación.

Esta investigación abarca solo el sector alimentos de puestos de comidas callejeras en la ciudad de Medellín Antioquia. Se analizan los riesgos inherentes, para evitar riesgos en este tipo de actividad.

Concientizar a los dueños de estos puestos de comidas callejeras sobre los riesgos inherentes que conlleva la mala manipulación y conservación de estos productos tanto para la salud y bienestar de los consumidores como para su bolsillo debido a pérdidas y posibles sanciones económicas hasta el cierre del puesto; 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. La inversión en neveras aptas para mantener la cadena de frio en el transporte de estos alimentos, y su buen almacenamiento en el lugar donde se van a producir.

La decisión de la implementación del plan de Buenas Prácticas de Manufactura requiere de la participación de cada uno de los dueños de los puestos de comidas callejeras y de su esfuerzo económico para implementar cada uno de los pasos del plan.

**Cronograma de actividades**



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 Buenas Prácticas de Manufactura, de cada uno de los programas que lo componen, de los cronogramas establecidos para cada una de las actividades.

**Referencias**

<https://www.centropolismedellin.com/del-chocolate-las-palmas-la-comidas-callejeras-centro>

<https://www.invima.gov.co/images/stories/aliementos/decreto_3075_1997.pdf>

<http://subaalternativa.com/ventas-comidas-callejeras-sin-reglamentacion/>