**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**UNIDAD 1 ACTIVIDAD 1**

**GASTRONOMIA**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**JOHAN SEBASTIAN GUTIERREZ VASQUEZ**

**2018**

**MI PLACITA:**

Al verificar el espacio en el que está comprendido el área de “**MI PLACITA**” podemos evidenciar que no cumple con ninguno de los parámetros estipulados por la normatividad como lo es La Resolución 2674 de 2013 y la Ley 3075 de 1997.

A continuación, haremos una descripción detallada de las áreas del ya nombrado espacio:

Inicialmente **“MI PLACITA**” no cumple con lo requerido en la norma donde nos indica que cada tipo de materia prima debe tener su área específica de trabajo, y que cada una de estas áreas cumpla con las condiciones de su espacio.

**EDIFICACIONES**

**AREAS Y PAREDES:**

Todas las áreas de un lugar en donde se manipulen alimentos, deben cumplir una normativa, puesto que, de no ser así, se generaría una mala manipulación, dando como resultado una contaminación de la materia prima.

En el caso puntual de “**MI PLACITA**” no cumple con el articulo Nro. 9 de la Ley 3075 de 1997, puesto que las paredes esta hechas de ladrillo, y la norma exige que debe tener unos acabados específicos como:

* Áreas totalmente lizas
* Áreas sin grietas
* Áreas lavables

Adicional a lo anterior las divisiones entre las áreas están hechas en mallas, que tampoco cumplen con la normativa, porque no solo las mallas generan oxido, si no que al filtrarse el aire permite que este transporte bacterias y generar una contaminación a la materia prima.

**AMBIENTES:**

Como se evidencia en “**MI PLACITA**” podemos encontrar todo tipo de productos, pero estos ambientes (o puestos) no cumplen con lo estipulado en la norma, puesto que no están ordenadas las áreas de hortalizas, las áreas de granos, las áreas de las carnes.

Podemos observar también que en los ambientes donde expenden las carnes, se está generando una contaminación cruzada que es nombrada en el artículo 20 de la Ley 3075 de 1997; porque se está manipulando carnes rojas con carnes blancas, no se están almacenando ni manipulando de manera correcta, se les está cortando la cadena de frio, y los ambientes siguen estando divididos por rejas.

**ABASTECIMIENTO DE AGUA:**

En “**MI PLACITA**” no se evidencia si tienen servicio de agua y que este cumpla con las condiciones para su uso, pero La Resolución 2674 de 2013 se podría decir que es una modificación o anexo a la Ley 3075 de 1997; y en este anexo que nos da la Resolución en el Articulo 3 nos habla sobre las indicaciones para el abastecimiento de agua.

**Requisitos para los tanques de almacenamiento de agua potable:**

* Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
* Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.
* Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.
* Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

**RESIDUOS SOLIDOS:**

En este punto también “**MI PLACITA**” también se “raja” pues su lugar para depositar los residuos sólidos lo tiene en el centro de la plaza, expuesto a temperatura ambiente, sin discriminación de desechos como reciclaje o residuos líquidos.

Citaremos de manera puntual lo que el Articulo 8 del Capítulo 1 de la Ley 3075 de 1997 nos indica sobre la disposición de los residuos sólidos:

* Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales, plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
* El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

**INSTALACIONES SANITARIAS:**

En este punto vemos también que “**MI PLACITA**” no cumple con la normativa puesto que las baterías sanitarias están instaladas cerca de los puestos de venta.

En el Articulo 8 del Capítulo 1 de la Ley 3075 de 1997 también nos habla sobre la ubicación que estas baterías deben tener, tales como a una distancia de 100 metros de distancia de los puntos de venta, estas también deben contar con los implementos de aseo necesarios básicos como papel higiénico y jabón líquido, para una buena higiene.

**PISOS Y DRENAJES:**

Aquí también evidenciamos que “**MI PLACITA**” no cumple con la normativa, los pisos están en cemento, cuentan con pocos drenajes y hemos de suponer que tampoco tiene el grado de inclinación que se dictamina en la Ley 3075 de 1997 es muy específica con la descripción de los pisos y drenajes:

* Los pisos deben ser de materiales lavables, no porosos, sin grietas ni fisuras, que no sean deslizables, no absorbentes.
* Los pisos deben tener un grado de inclinación del 2% para la evacuación de agua, un sifón de 10 cm de diámetro cada 40 mts2.
* Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.

**PERSONAL MANIPULADOR DE LOS ALIMENTOS**

**¿VISTEN ADECUADAMENTE?**

El personal que trabaja en “**MI PLACITA**” no cuentan con la vestimenta adecuada para la manipulación de los alimentos, pues usan ropa normal.

La Resolución 2674 de 2013 hace un anexo a la Ley 3075 de 1997 en el Articulo 14 donde nos indica lo siguiente:

**Indumentaria del manipulador:**

* En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
* El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
* Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
* Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
* Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

**¿CUMPLEN CON LA HIGIENE BÁSICA?**

Los vendedores de “**MI PLACITA**” tampoco cumplen con las condiciones básicas de higiene, puesto que al tiempo que manipulan dinero, están manipulando la materia prima y esto es un caso más que evidente de contaminación.

En el Articulo 15 Capitulo IV de La Ley 3075 de 1997 nos da indicaciones puntuales de la higiene básica del manipulador:

* Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
* De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
* No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
* Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
* Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

**¿EXISTE CONTAMINACIÓN?**

En “**MI PLACITA**” se evidencia no solo varios tipos de contaminación, si no que no el establecimiento en general cumple con la normatividad de salubridad requerida por la Ley, se palpan casos tan puntuales que, de ser este espacio visitado por alguna auditoria con referente a salubridad, puede sufrir un sellamiento parcial o total por no cumplir con los estándares de calidad:

* No hay distribución adecuada de las áreas (fruta – legumbres – granos – carnes).
* Los ambientes (Puestos de venta) no cumplen con las condiciones adecuadas como pisos, paredes, divisiones, entre otras.
* La recolección de los desechos no se hace de una manera adecuada por que no se discriminan, el reciclaje, los desechos sólidos, los desechos líquidos.
* El personal que labora en “**MI PLACITA**” no cuenta con los uniformes ni la capacitación pertinente para manipular alimentos.

**¿CUMPLEN EL ARTÍCULO 35?**

En el Artículo 35 de la Ley 3075 de 1997 nos habla sobre el EXPENDIO DE ALIMENTOS y las condiciones en las que este servicio se debe hacer.

“**MI PLACITA**” no cumple con los mas mínimos estándares que exigen en dicho Artículo, el cual nos habla de lo siguiente:

* El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos.
* Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deber n contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos.
* Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/ o congelación.
* El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.
* Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las reas respectivas deber n cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en el presente Decreto.