ADRIANA MILENA LOZANO GUZMAN

GASTRONOMIA VIRTUAL

**MODULO 1**

UNIDAD UNO-ACTIVIDAD 1- MOMENTO INDEPENDIENTE

**ESTABLECIMIENTO COMERCIAL**

**MI PLACITA**

**EDIFICANCIONES DECRETO 3075 DE 1977, ARTICULO 9**

**AMBIENTE:** Mi placita se encuentra ubicada cerca a una fabrica de metales, la cual esta expuesta a la contaminación por medio del humo, polvo y demás focos de insalubridad, por lo que es un riesgo potencial para los alimentos que allí, se comercializan. Sus alrededores, se encuentran expuestos a residuos solidos, tan en el piso, como en la caneca de basura y no son reciclados, respuesta a esto, expone el ambiente a malos olores, a contaminación por medio del aire, atrae animales como roedores y demás insectos que pueden poner en riesgo la salud de las personas que consumen este alimento.

Recomendación: es importante tomar acciones sobre el tema de la ubicación, y el manejo adecuado con la recolección de desechos, el manejo apropiado que requieren los mismos, tener los alrededores, libres de basura, y así evitar que este expuesta a focos de contaminación. En cuanto a la fabrica que esta cerca a mi placita. Se debería reforzar la construcción, y el diseño de esta, para que los alimentos no queden expuestos al humo.

**ABASTECIMIENTO DE AGUA:** Al observar el establecimiento, pudimos ver que no cuenta con tanque de almacenamiento de agua, lo cual es de suma importancia y esta incumpliendo ya que es necesario que estos y todos los establecimientos cuenten con agua potable.

**PAREDES:** Este establecimiento comercial, esta construido por paredes en ladrillo. Pero sus **DIVISIONES** son en mallas metálicas. Por lo cual esta incumpliendo con la resolución 2674 de 2013, el articulo 126 del decreto ley 019 de 2012, donde hace referencia al estado en el cual debe estar construido y diseñado el mismo, para que de tal manera protejan los alimentos de contaminaciones que pueden venir del aire, polvo y demás focos. Es por tal motivo que mi placita no cumple favorablemente con este articulo. Ya que al tener divisiones de este material, tiene acceso a focos de contaminación, insectos y plagas.

Recomendación: se sugiere al administrador del establecimiento mi placita, tomar acciones sobre la organización y el diseño de las paredes y divisiones de cada local. Ya que este por razones de salubridad y calidad a la hora de exponer sus alimentos y de comercializarlos, debe evitar la mínima exposición a focos de contaminación, es decir. Las divisiones deben ir totalmente lisas, material lavable, y sin grietas, sin agujeros, ni espacios donde tenga lugar al polvo, al aire contaminado. Y menos entrada a insectos, roedores y plaga.

**INSTALACIONES SANITARIAS:** Los baños se encuentran cerca a los locales donde se encuentran los alimentos. Aparte de eso, la división de los baños es con mallas metálicas. Según el articulo los baños deben ir divididos, con paredes lisas, sin grietas, que faciliten su lavado, dotado con lavamanos, jabón desinfectante, toallas.

Recomendación: los sanitarios deben mantenerse limpios, y utilizar los implementos requeridos, a la hora de hacer buen uso de la asepsia

**PISOS Y DRENAJES:** El piso de mi placita esta construido en cemento, lo que le conlleva al incumplimiento del articulo, ya que en el se exige que el piso debe estar construido, en un material no toxico, o que no genere contaminación, este piso como sabemos es poroso, rustico y absorbente. Lo cual dificulta su limpieza y desinfección.

Recomendación: se le recomienda al administrador, construir nuevamente el piso, siendo este un piso totalmente adecuado para este tipo de establecimiento. Que no tenga grietas, ni características en las que se facilite la contaminación del mismo.

**PERSONAL, MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

El personal que labora en el establecimiento mi placita, no hace uso de dotación, es decir no utiliza ropa adecuada para este tipo de trabajo, lo que quiere decir que incumple con el articulo 14 ya que este se enfoca en la estricta limpieza e higiene personal. El uniforme debe ser color blanco, para así evidenciar que este limpio, con cremalleras.

Este personal también incumple, con la asepsia en el lavado de manos, ya que manipulan alimentos y a la misma vez están recibiendo dinero, lo que genera un foco de contaminación hacia el producto en este caso el alimento. Dé esta forma estaría generando un riego de salud publica. Existe contaminación en varios factores, tanto de infraestructura como en la forma de manipular y de dar manejo a los desechos y demás.

No cumple con la ley 35 ya que el alimento esta expuesto a la contaminación tanto por el medio ambiente, como por la manipulación que le dan los trabajadores.