

RESUMEN ANALÍTICO

1. TITULO : Censo Higiénico Sanitario del Edificio Plaza Central Propiedad Horizontal.
2. AUTORES : Judith Andrea Roa
Yesid Ramírez T.
3. PUBLICACIÓN : Bucaramanga, Universidad Cooperativa de Colombia, 2.003, 142 paginas
4. UNIDAD PATROCINANTE : Recursos de la Secretaria de Salud Municipal y Recursos propios
5. TEMAS RELACIONADOS : Instalaciones físicas, sanidad, manipulación de alimentos, seguridad social, higiene alimentaría, sistema HACCP, manejo de residuos sólidos.

5.1. PALABRAS CLAVES : Contaminación, Compradores, Manipuladores, Conservación, Almacenamiento, Expendio, Microbiología de Alimentos, ETAS, Plaza de Mercado, Instalaciones Físicas, Condiciones de Saneamiento, Servicio, Registro Sanitario.

6. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN: Este proyecto fue realizado por estudiantes que aspiran al título de Médico Veterinario Zootecnista, con la colaboración de la Secretaria de Salud y Medio Ambiente Municipal, aplicado a los locales comerciales del Edificio Plaza Central Propiedad Horizontal, se determinaron las condiciones higiénico sanitarias del edificio con el propósito de mejorar las condiciones de conservación, almacenamiento, manipulación, preparación y expendio de alimentos.

7. FUENTES:

Trabajo de campo, encuestas a los expendedores de cada local del Edificio Plaza Central, observación directa.

8. CONTENIDOS

8.1 JUSTIFICACIÓN: El propósito fundamental de esta investigación fue determinar las condiciones de las instalaciones físicas y sanitarias, condiciones de saneamiento, condiciones del área de preparación de alimentos, de los equipos y utensilios; del manejo, preparación y servicio del personal manipulador; condiciones de conservación y manejo de los productos, rotulado y salud ocupacional.

Al exponer los problemas y formular recomendaciones las condiciones de este centro de abasto mejorarían y el flujo de consumidores sería mayor debido al notable cambio por parte de los expendedores y manejo dado por ellos a los productos.

8.2 ANTECEDENTES Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA: Debido a los problemas económicos de orden social, desempleo y Salud Pública presentes dentro del sistema de comercio, se vio la necesidad de identificar las principales falencias que presenta el Edificio Plaza Central para plantear alternativas que busquen mejorar el expendio de productos y las condiciones en que laboran los expendedores, para llegar a ser competitivos con respecto a otras plazas y almacenes de mercado.

8.3 FUNDAMENTOS TEÓRICOS: Teóricamente la investigación de base en diferentes autores, B. Ray, sobre Microbiología de Alimentos, Bernal Magdalena, en cuanto a los principios de preparación de alimentos, la Ley 9 de 1.970, los Decretos 3075 de 1.997, el 2278 de 1.982 y el 2257 de 1.986.

8.4 METODOLOGIA: Para el desarrollo de la investigación se usó el método de observación directa, usando el Acta de Inspección Sanitaria y aplicándola a los locales comerciales y los trabajadores del Edificio Plaza Central, con el fin de determinar sus condiciones higiénico sanitarias.

Para la ejecución se dividió el proyecto en fases la primera fase consistió en una capacitación impartida por la Secretaria de Salud, la segunda fase consistió en la recolección de datos y la tercera en la interpretación y análisis de la información.

Como complemento se realizó un muestreo de tipo microbiológico para determinar la relación existente entre las condiciones higiénico sanitarias de los locales y sus trabajadores y la calidad microbiológica de los alimentos.

8.5 ANALISIS DE RESULTADOS: Estos fueron de tipo individual y posteriormente se agruparon de acuerdo a las características del local comercial y los productos vendidos, con el objetivo de facilitar la discusión los valores totales de cada tipo de expendio y de acuerdo a la categoría calificada, aquellos con valores entre 0 y 1 de calificación se clasificaron como muy importantes y muy controlables y los clasificamos con el valor de 2 están dentro del cumplimiento de la normatividad.

De acuerdo con esta clasificación se presentaron las razones que se tuvieron para clasificarlas de esta forma.

8.6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES: Las condiciones higiénicas y sanitarias del Edificio Plaza Central no presentan deficiencias que puedan influir en el expendio de los alimentos.

Dentro de las principales falencias que presentaron los locales comerciales censados están la falta de capacitación de los expendedores y las malas prácticas

de conservación, almacenamiento y expendio de alimentos realizadas por los vendedores.

Se propone implementar programas sistemáticos de capacitación de los manipuladores por parte de la Secretaria de Salud Municipal y promover dentro de los expendedores la buenas practicas que se deben tener durante el expendio de los alimentos.

9. LUGAR: Edificio Plaza Central Propiedad Horizontal.