

UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA  
CENTRO DE INVESTIGACIONES  
RESUMEN ANALÍTICO

- A. TIPO DE DOCUMENTO                      Proyecto de investigación
- B. TIPO DE IMPRESIÓN                      Procesador de texto
- C. NIVEL DE CIRCULACIÓN                      Biblioteca de la Universidad  
Cooperativa de Colombia
2.    **TÍTULO:**                      CENSO Y DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LAS PLAZAS DE  
MERCADO KENNEDY, LA JUVENTUD, REGADEROS Y  
SAN RAFAEL DE BUCARAMANGA
3.    **AUTORES**                      **MARÍA FERNANDA BAUTISTA GUERRERO**  
**NELSON RAÚL MEJÍA DURÁN**
4. **PUBLICACIÓN:**                      Bucaramanga, Universidad Cooperativa  
de Colombia. 2003  
174 Hojas
5. **UNIDAD PATROCINANTE.**                      Recursos propios con colaboración del  
Secretaría de Salud y Medio Ambiente.
6. **TEMAS RELACIONADOS:**                      Las enfermedades transmitidas por  
alimentos constituyen, según la organización mundial de la salud OMS uno de los  
problemas más extendido en el mundo contemporáneo y una origen importante de  
reducción de la productividad económica; el origen es la inadecuada manipulación  
de los alimentos por parte de los expendedores. Las entidades de salud están en  
la obligación de detectar y controlar los puntos críticos.
- 6.1 **PALABRAS CLAVES:**                      Palabras clave: censo-sanitario, intoxicación,  
alimento, expendedor, manipulador, vector, punto crítico, microorganismo,  
contaminación, control.

**7. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN:** Censo-diagnóstico adelantado en un estudio descriptivo observacional en las plazas de mercado de la comuna norte de Bucaramanga (Kennedy, La Juventud, Regaderos y San Rafael), ciudad perteneciente a la provincia de Soto Departamento de Santander, con el apoyo de Instituciones como la Secretaria de Salud y el medio Ambiente y la Universidad Cooperativa de Colombia, con el fin de realizar un control sanitario de los puntos de venta de alimentos que incluyó la observación directa de las condiciones físico-sanitarias y la aplicación de un cuestionario a los propietarios de los expendios de dicha zona.

Además en estos centros de mercadeo se practicó una toma de muestras microbiológicas la cual reportó: presencia de C. fecales en manos de manipuladores y en superficie en contacto con los alimentos, lo que nos indica que en la mayoría de los establecimientos los expendedores no cumplen con las mínimas normas higiénico-sanitarias, sumado esto, a las malas condiciones locativas que permiten la entrada a roedores y otras plagas que actúan como vectores y conllevan a que los productos no sean aptos para el consumo humano.

**8. FUENTES:** Trabajo de campo: observación directa; censo en los puestos de venta de las plazas de mercado, con la aplicación de un cuestionario, toma de muestras hisopado de manos y superficies, para análisis microbiológico analizadas e interpretadas por el laboratorio de alimentos de la Secretaria de Salud de Bucaramanga.

## **9. CONTENIDO**

### **9.1 JUSTIFICACIÓN:**

Manteniendo la premisa que lo principal dentro de la comunidad es el beneficio para la mayor parte de la población, es preciso dar al consumidor la mejor calidad posible en los alimentos que consume, brindándole la posibilidad de no adquirir enfermedades transmitidas por estos, ya que tienen su mayor impacto en los lactantes, ancianos y personas que se encuentran con algún tipo de inmunodepresión, lo que nos da una idea de la magnitud del problema.

Entre las acciones de Salud Pública se incluye el Control de alimentos, ya que este incide en todas las actividades que tienen impacto sobre las condiciones de salud de la población por lo cual tanto la Secretaria de Salud y Medio Ambiente como la Universidad Cooperativa de Colombia adelantan un Censo en las plazas

de Mercado de Bucaramanga con el fin de detectar las anomalías que existen en la actualidad

## **9.2 ANTECEDENTES Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA:**

“Diagnóstico, Evolución, Capacitación y Valoración de los manipuladores móviles de alimentos en el municipio de Bucaramanga” Decreto 3075/2002

- a) Se muestrearon trescientos cincuenta (350) expendedores móviles de alimentos preparados
- b) Valoración del estado de salud de ciento ochenta y seis (186) expendedores móviles de alimentos preparados a través de exámenes clínicos (coprológicos, frotis de garganta, serología) y de examen médico.
- c) Evaluación de la calidad físico-química de treinta (30) muestras de alimentos preparados y de cuarenta (40) muestras para examen microbiológico.
- d) La muestra corresponde al 10% de la población comprometida

Con respecto a los análisis efectuados a las muestras incluyeron la determinación de Bacterias coliformes, totales, bacterias coliformes fecales, bacterias mesófilas, hongos, levaduras, St. aureus coagulasa (+), salmonella S. P., Bacillus Cereus, según lo requerido por el tipo de alimento, de acuerdo con las normas del Ministerio de Salud o de INCOTEC, tal como lo señala en la metodología. En caso de alimentos para los cuales no existe norma, se hicieron análisis teniendo en cuenta los principales ingredientes, encontrándose de forma general, que del total de 40 muestras analizadas, el 50% son aceptables y el 50% no son aptos para el consumo. (Bucaramanga 2002-2003)

Las tendencias en un mundo cada vez más urbanizado, con un estilo de vida acelerado y estresante, obligan a la evolución de los hábitos de consumo, con fuertes cambios en la demanda de alimentos, disminuyendo la preocupación de por las condiciones locativas y la poca información sobre la responsabilidad que se adquiere en el momento que se decide a formar parte del grupo de expendedores-manipuladores de las plazas de mercado, lo cual ha conllevando a problemáticas como la proliferación de plagas, deterioro de las redes sanitarias y pluviales, la inadecuada de la distribución, conservación, preparación y venta de los alimentos; y el estado de los demás productos existentes alteran la calidad y la inocuidad de los mismos adquiridos por la gran afluencia de consumidores que

realizan sus compras en estos establecimientos, provocando así serios problemas en la salud de la población bumanguesa.

### **9.3 FUNDAMENTOS TEÓRICOS:**

Para las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, se ha venido promulgando una serie de disposiciones como lo plantea la Constitución Política Colombiana, en el **Art. 49**. La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud.

**9.4 METODOLOGÍA:** Descriptivo, observacional, en donde se identificó y clasificó los alimentos expendidos en las plazas de mercado de la zona norte de la ciudad de Bucaramanga, con base a la aplicación de cuestionario - guía de observación, cuyos datos fueron procesados, analizados y tabulados estadísticamente.

#### **9.4.1 Muestra**

Plazas de mercado de la zona norte de Bucaramanga. KENNEDY. LA JUVENTUD, REGADEROS y SAN RAFAEL

#### **9.4.2 Fuentes de datos**

Tipos de datos: fuentes primarias y fuentes secundarias

#### **9.4.3 Fuentes primarias**

1. Encuesta: se realizó a los propietarios de puestos de venta de alimentos de las plazas de mercado (Ver anexo A.)
2. Observación directa: de las condiciones sanitarias de los diferentes puestos de ventas de: carnes, legumbre, fruta, granos, artesanías, cafeterías, lácteos y otros.

#### **9.4.4 Fuentes secundarias**

1. Secretaria de Salud y del Ambiente de Bucaramanga
2. Alcaldía de Bucaramanga
3. Manual básico de manipuladores de alimentos
4. Universidad Cooperativa de Colombia
5. Internet
6. Normas y decretos nacionales sobre la manipulación, procesamiento y venta de alimentos.

#### **9.4.5 Instrumentos para la obtención de la información**

Se elaboraron los instrumentos adecuados como son: cuestionarios - formatos de observación, en donde se tuvieron en cuenta los datos generales del análisis de los puestos de las plazas de mercado de la comuna norte. (anexo a.)

#### **9.4.6 Información directa – observación**

En cada uno de los diferentes puestos de las plazas de mercado; se observaron las instalaciones físicas, sanitarias, procesos de manipulación, equipos y utensilios, obteniendo los datos necesarios para su análisis.

#### **9.4.7 ANÁLISIS DE LOS DATOS.**

El procesamiento de los datos se basó en la tabulación de la información obtenida; y procesada en Excel, se realizaron tablas y gráficas, basándose en distribución de frecuencia relativa y absoluta.

#### **9.4.8 Tabulación y análisis de la información**

La tabulación se realizó mediante tablas y gráficas de procesamiento y análisis de los datos.

## **9.5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **9.5.1 CONCLUSIONES**

Se presentan fallas en la notificación y manejo de la información por parte de los técnicos de saneamiento en cuanto al estado real de las diferentes plazas lo cual se refleja en la carencia por parte de los expendedores de un carné de salud para manipulación de alimentos, y además no se les realizan los controles médicos periódicos.

La mayoría de expendedores argumentaron desconocer los requisitos de manipulación de alimentos exigidos por el decreto 3075/97.

No se realiza capacitaciones periódicas que incluya actividades educativas en prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos y control de enfermedades Zoonóticas.

Las Plazas de mercado de la zona norte presentan inconsistencias en sus instalaciones físicas, las paredes no cumplen con los requisitos estipulados en el decreto 3075/97 puesto que estas en su mayoría están construidas en materiales no permitidos (sin enchapes), de difícil limpieza y desinfección lo cual genera un riesgo por la acumulación de polvo, humedad y hongos que afectan la inocuidad de los productos que allí se distribuyen.

Además, por carecer de puertas y ventanas diseñadas a prueba roedores e insectos, se permite el incremento de la población de vectores de enfermedades de alto riesgo para el hombre.

Para el manejo de aguas residuales se ve entorpecido por la obstrucción de los sifones que carecen de rejillas protectoras, generando inundación de los locales lo cual lleva a focos para crecimiento de vectores.

Existen riesgos en la generación de enfermedades Zoonóticas por el ingreso incontrolado de perros callejeros en mal estado de salud, que además compiten entre sí por la obtención de alimento, agrediendo en muchos casos a los expendedores y consumidores.

Las áreas destinadas a la actividad del porcionado de productos carnicos al igual que el picado de frutas y verduras no son del material sanitario que exige la normatividad vigente, y son reemplazados por maderas, en las cuales la carga microbiana se incrementa contaminando los productos.

El estudio microbiológico hisopado de manos y superficies dictaminó que los productos puestos a la venta en las plazas de mercado de la comuna norte en su mayoría resultaron positivos a C. Fecales y C. totales, no haciéndolos aptos para el consumo humano.

Las muestras de productos tomados en las cafeterías, se les emitió un concepto favorable, a excepción de la muestra de cuajada, que el concepto desfavorable se determino por su alto nivel de mohos (1000 UFC) según resolución 1804/89, el cual reglamenta las características organolépticas de los quesos.

## **9.5.2 RECOMENDACIONES**

La promoción y prevención son componentes importantes dentro de programas que asistan a la comunidad, es por esto que las funciones realizadas por los técnicos de saneamiento deben ser ejercidas por médicos veterinarios que están capacitados en los temas de protección de alimentos y la lucha contra las zoonosis.

Se debe implementar el uso de bolsa de polietileno para facilitar la recolección de los desechos sólidos para evitar contaminación a los alimentos y el entorno.

Promocionar campañas de erradicación de roedores e insectos con productos comerciales como anticoagulantes (Klerat), sulfato de talio (Guayaquil) e insecticidas como Max Fosts y Goliat Gel; según lo estipulado por la secretaria de salud; esto acompañado de adecuadas condiciones de aseo e implementación de barreras protectoras a nivel de ventanas, puertas y sifones.

Es importante adecuar la infraestructura de las plazas de mercado para mejorar las condiciones que influyen en el estado higiénico-sanitario de los alimentos, acompañado de mantenimiento periódico a tejados, paredes, piso y redes internas de desagüe.

Se debe implementar el uso de productos desinfectantes en la limpieza locativa diaria para disminuir la proliferación de microorganismos en las superficies en contacto con los alimentos, teniendo en cuenta que estos químicos deben ser utilizados adecuadamente y según la recomendación de uso en su etiqueta.

Diseñar programas didácticos de capacitación dirigidos a los manipuladores sobre los riesgos del consumo de los alimentos contaminados por factores externos como polvo, luz, monóxido de carbono y acumulación de residuos sólidos, entre otros, con el propósito de formar individuos con capacidad de interpretar los acontecimientos en materia de salud que aquejan a la comunidad.

**10. LUGAR:** Comuna norte de la ciudad de Bucarmanga