

**UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA
CENTRO DE INVESTIGACIONES**

RESUMEN ANALITICO

- A. TIPO DE DOCUMENTO : Proyecto de Grado
- B. TIPO DE IMPRESIÓN : Procesador de Texto
- C. NIVEL DE CIRCULACION : Biblioteca de la Universidad Cooperativa de Colombia
2. TITULO: Diagnostico y Censo Sanitario de las Plazas de Mercado Satélite del Sur, Libertad y Manuela Beltrán de Bucaramanga.
3. AUTORES: Erika Roció González Reina
Isabel Cristina Tarazona Herrera
4. PUBLICACION: Bucaramanga, Universidad Cooperativa de Colombia, 2003, 100 Páginas
5. UNIDAD PATROCINANTE: Recursos Propios, Secretaria de Salud
6. TEMAS RELACIONADOS: Instalaciones Físicas y Sanitarias, Condiciones de Saneamiento, del Área de Preparación de Alimentos, Manejo, Preparación y Servido, Conservación de Productos, Equipos y Utensilios, Personal Manipulador, Rotulado y Salud Ocupacional.
- 6.1 PALABRAS CLAVES : Contaminación, Plazas de Mercado, Productos, Higiene, Agente Patógeno, Manipulador de Alimentos, Alimento Contaminado, Carné de Manipuladores, Hábitos, Manejo, Puesto de Venta, Utensilios, Vector, Sisben, ARS, EPS.

7. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN: Este proyecto fue realizado por alumnos de décimo semestres de Medicina Veterinaria y Zootecnia, aplicado a los puestos de comercialización de las plazas de mercado Satélite del Sur, Manuela Beltrán y Libertad, se desarrollo y se plantearon estrategias para el mejoramiento de estas plazas.

8. FUENTES: Trabajo de campo, observación directa, aplicación del Acta de Inspección Sanitaria INVIMA, Videos y Fotografías.

9. CONTENIDOS

JUSTIFICACION: En Bucaramanga no existen datos relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias de las plazas de mercado; por esto el diagnostico realizado permitió identificar aspectos críticos relacionados con el manejo, preparación, consumo, expendio, deposito de alimentos y bebidas.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA : Las tradicionales plazas de mercado, tristemente asociada a la inseguridad, desaseo, el desorden, la inadecuada infraestructura, se enfrenta a la competencia de las cadenas de supermercados, que ofrecen formas mas modernas de comercialización de alimentos. Lo que conlleva a que se vean afectadas las ventas. Dadas sus estructuras de costos, la rotación semanal y las deficiencias por menores de servicios prestados al comprador, inadecuadas condiciones de aseo e Higiene, baja calidad de los productos y, a veces, mayores precios, pocas alternativas tiene el comerciante para mejorar su negocio.

FUNDAMENTOS TEORICOS : La investigación se baso en el Acta de Inspección Sanitaria INVIMA, así como en la Ley 9 de 1979, Decreto 2162 de 1983, Decreto 2437 de 1983, Decreto 561 de 1984, Decreto 2131 de 1997 y Decreto 3075 de 1997.

9.4 METODOLOGIA : Para recolectar la información se recurrió a la observación directa en las plazas de mercado Libertad, Satélite del sur y Manuela Beltrán. Se utilizo el Acta de inspección sanitaria para establecimientos de preparación, consumo, expendio y deposito de alimentos y bebidas INVIMA, para el desarrollo del censo. Se analizaron para este estudio los comportamientos y condiciones del manipulador de alimentos, la manipulación de productos y residuos sólidos, las condiciones de las edificaciones donde funcionan las plazas de mercado, las condiciones de saneamiento, condiciones del área de preparación de alimentos, equipos y utensilios, condiciones de manejo, preparación y servido, condiciones de conservación y de manejo de los productos, rotulado y salud ocupacional. También se realizó un recorrido por los locales de las plazas de mercado y se evaluó la distribución de ellas con base en los planos levantados, donde se ubicaron los puestos por secciones.

9.5 ANALISIS DE RESULTADOS : Estos fueron de tipo individual a través de la aplicación del cuestionario a los expendedores de las tres plazas estudiadas, con el objetivo de determinar las principales problemas de manejo y conservación de alimentos.

9.6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

La evaluación de los parámetros para cada una de las plazas de mercado, fue muy limitada y en algunos casos mostró resultados que no reflejaban la realidad debido a un mal diseño de las preguntas y a poca amplitud de su valoración que solo fueron tres: No cumple, Cumple parcialmente y Cumple completamente.

Se logró determinar que ninguna de las tres plazas estudiadas cumplen con la totalidad de los parámetros establecidos por el Acta de Inspección Sanitaria a establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas **INVIMA**.

Se recomienda un plan de acción inmediato para solucionar los problemas detectados en esta evaluación, y una planeación a mediano y largo plazo para la adecuación y construcción de las edificaciones adecuadas para las plazas de mercado que así lo requieran, o en caso contrario cerrar definitivamente las que no cumplan con los requisitos.

Decomiso de las superficies de picado que no cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias reglamentadas por el INVIMA, especialmente en los puestos de carnes, pollo, pescado y cabro donde se detectó alto porcentaje de uso de éstas.

Se recomienda el control de plagas en las plazas de mercado visitadas.

10 LUGAR : Plaza Satélite del Sur, Plaza Manuela Beltrán, Y Plaza Libertad.

FECHA : Diciembre de 2003.

