

RESUMEN ANALÍTICO

A. TIPO DE DOCUMENTO: Taller 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 de San Francisco y La Rosita Carrera 23 en Bucaramanga.

3. AUTORES: Hernando Ardila Jiménez, y, Miguel Fernando Gómez Suárez.

4. PUBLICACIÓN: Bucaramanga, Universidad Cooperativa de Colombia, 2004, 131 p.

5. UNIDAD PATROCINANTE: Secretaría de Salud y del Ambiente, Alcaldía de Bucaramanga.

6. TEMAS RELACIONADOS: Alimentos, localización y accesos, diseño y construcción, abastecimiento de agua, disposición de residuos líquidos y sólidos, pisos y drenajes, paredes, techos, iluminación, plaza de mercado, plagas, síntomas, muestras, manos, manipuladores, e, higiene.

6.1 PALABRAS CLAVES: Condiciones higiénico-sanitarias, contaminación, diagnóstico, enfermedades transmitidas por alimentos, manipulación de alimentos, plazas de mercado, pruebas microbiológicas.

7. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN: Este Proyecto fue realizado por Alumnos de 10º semestre del programa de Medicina Veterinaria y Zootecnia, aplicado a las plazas de mercado San Francisco y La Rosita Carrera 23 de la ciudad de Bucaramanga, Santander, las cuales fueron censadas y así poder determinar un correcto diagnóstico higiénico – sanitario de dichos plazas.

8. FUENTES: Trabajo de campo, observación directa, consultas por internet, y, asesorías de Profesionales Veterinarios y Funcionarios de la Secretaría de Salud y del Ambiente.

9. CONTENIDOS:

9.1 JUSTIFICACIÓN: El presente estudio tuvo como principal objetivo realizar un censo y diagnostico higiénico-sanitario que permitiera identificar las principales fallas de la distribución, manipulación y preparación de alimentos según el decreto 3075 y ley 09 de 1979, con el fin de proporcionarle a las autoridades competentes de salud publica del municipio de Bucaramanga un soporte investigativo que contribuya a la toma de decisiones para diseñar programas de control de las condiciones sanitarias para todas las plazas de mercado en especial San Francisco y Rosita Cr.23.

9.2 ANTECEDENTES Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA: Los estudios disponibles sobre plazas de mercado desde el punto de vista de salud pública son muy escasos y se remontan a épocas pasadas donde las enfermedades transmitidas por alimentos no eran tan comunes como lo son ahora, lo cual obliga a recurrir a trabajos poco profundos de la secretaria de salud de Bucaramanga y a estudios extranjeros.

En la ciudad de Bucaramanga las plazas de mercado presentan fallas en sus condiciones higiénico-sanitarias, teniendo en cuenta estos aspectos se pretende evaluar mediante el sistema de encuesta los diferentes tipos de establecimientos de expendio y consumo de alimentos, para identificar los puntos críticos en cuanto al manejo y comercialización de estos.

Teniendo en cuenta aspectos locativos y condiciones de saneamiento en el manejo, conservación y manipulación de alimentos, que contribuyen de alguna manera a la morbilidad en nuestra población causada por enfermedades parasitarias y bacterianas transmitidas a los alimentos por vectores, moscas, cucarachas y roedores; que contribuyen a incrementar el problema de cobertura de los servicios de salud, considerándose la primera causa de atención en los servicios de urgencia y consulta externa, como son la diarrea y enfermedades gastrointestinales asociadas al consumo de alimentos contaminados.

9.3 FUNDAMENTOS TEÓRICOS: Teóricamente la investigación se basó en el acta de inspección sanitaria a establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas, según el registro INVIMA y la Secretaría de Salud Y Ambiente de la ciudad de Bucaramanga.

9.4 METODOLOGÍA: el tipo de estudio es descriptivo y la unidad de análisis tomada fueron las plazas de mercado San Francisco y Rosita 23

Se analizaron las plazas de mercado San Francisco y La Rosita 23 del municipio de Bucaramanga capital del departamento de Santander (Colombia), donde encontramos: Humedad Relativa de 94%, Temperatura promedio de 23°, Altitud de 7.1° Norte y Longitud de 73.2 ° Oeste.

Materiales utilizados para este estudio fueron: acta de Inspección Sanitaria, batas, hisopos, tapabocas, bolsas estériles, gradillas, gorro, tubos de ensayo, caldo de BHI (solución cerebro corazón).

Los parámetros evaluados contenidas en el acta de inspección sanitaria a establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas son:

- Instalaciones físicas y sanitarias
- Condiciones de saneamiento
- Condiciones del área de preparación de alimentos
- Equipos y utensilios
- Condiciones de manejo, preparación y servicio
- Personal manipulador
- Condiciones de conservación y manejo del producto
- Rotulado de los productos
- Salud ocupacional

Las muestras tomadas y procesadas microbiológicamente, correspondieron a un 10% de la totalidad del número de establecimientos presentes en cada plaza en los alimentos de mayor riesgo en Salud Pública según la reglamentación del INVIMA Decreto 3075 del 97.

Las muestras tomadas y procesadas microbiológicamente se establecieron siguiendo el protocolo de la Secretaría de salud, basados en el Decreto 375 de 1997 reglamentado por el INVIMA, correspondiendo a mínimo un 10% de los puestos expendedores de alimentos del alto riesgo, esquematizados en las siguientes tablas:

9.5 ANÁLISIS DE RESULTADOS: Se realizara una base de datos en Excel, donde se clasificaran las variables y el análisis estadístico se realizara por bloques de Variables de cada uno de los 9 (nueve) aspectos censados.

La codificación de las variables tendrá un valor de:

- O → Cuando no cumple con el Interrogante de la Variable
- 1 → Cumple Parcialmente el Interrogante de la variable
- 2 → Cumple Completamente el Interrogante de la variable.

Estos datos se obtendrán del encuestado y del observador, de acuerdo con la valoración reglamentada por el INVIMA para el procesamiento de la encuesta.

Por ultimo se realizo un registro fotográfico, video y levantamiento de planos de cada una de las tres plazas que facilito el análisis de los resultados obtenidos.

Con la toma de muestras y resultados de laboratorio podemos concluir que la totalidad de los manipuladores de alimentos de mayor riesgo en salud pública están contaminando los alimentos por malos hábitos de manejo en el proceso de preparación y venta al consumidor. Teniendo en cuenta que no desinfectan adecuadamente las superficies donde se manipulan los alimentos, se acumulan en éstas gran cantidad de desechos sólidos y líquidos que generan el crecimiento de microorganismos contaminantes.

Con la investigación realizada podemos concluir que estas malas practicas de manipulación se deben a que las personas carecen de capacitación adecuada sobre el manejo de los productos, además no tienen la conciencia necesaria que de ellos depende la buena salud de la comunidad que acude a estas Plazas.

9.6 CONCLUSIONES: La situación higiénico-sanitaria de las plazas de mercado Rosita Cra. 23 y San Francisco de Bucaramanga revelaron unas condiciones insalubres, donde se identificaron como puntos críticos en el manejo de alimentos las condiciones de saneamiento y salud ocupacional, que evidencia al falta de presencia de las autoridades competentes ante incumplimiento del decreto 3075 y ley 09 de 1979.

Estas plazas de mercado no cuentan con unas instalaciones físicas y áreas de preparación de alimentos adecuados (29% de no cumplimiento) ya que su infraestructura no permite una manipulación higiénica de los productos alimenticios, explicando la contaminación de los mismos y la presencia de factores de riesgos para adquirir enfermedades transmitidas por alimentos

9.7 RECOMENDACIONES: Para próximos estudios sería más imparcial el emplear formatos de encuestas ajustadas a la situación o mejor aun diseñadas específicamente para ese fin lo que mejoraría notablemente la valoración de las condiciones higiénico-sanitarias encontradas que se relacionaran más respecto a lo eficiente o deficiente del manejo de cada plaza. Y también sería más confiables el estudio con un muestreo mas grande y que se cumpla a cabalidad.

La Secretaría de Salud y las Juntas administradoras de estos centros deben tomar medidas que mejoren todos aquellos aspectos que el censo presenta con mayores porcentajes en la parte negativa, para brindar una mejor imagen y seguridad higiénico-sanitario a las personas que a diario visitan estos centros de mercadeo.

10. LUGAR: Ciudad de Bucaramanga, Santander.

REVISO: Dr. Carlos Humberto García, MVZ; Dra. Luz Stella Cortéz, MVZ; y,
Dr. Mario Peña, Funcionario Secretaría de Salud y del Ambiente.

FECHA: Marzo de 2004.