

**FORTALECIMIENTO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
(BPM) EN EXPENDIOS DE CARNE DE LA PLAZA DE MERCADO “IPIALES
SOMOS TODOS” EN LA CIUDAD IPIALES- NARIÑO**

**YOMAIRA MABEL MALPUD TAPIA
ANDREA LORENA SALCEDO PISTALA**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PASTO-NARIÑO
2014**

**FORTALECIMIENTO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
(BPM), EN EXPENDIOS DE CARNE DE LA PLAZA DE MERCADO “IPIALES
SOMOS TODOS” EN LA CIUDAD DE IPIALES- NARIÑO**

**YOMAIRA MABEL MALPUD TAPIA
ANDREA LORENA SALCEDO PISTALA**

**Trabajo de grado bajo la modalidad de Diplomado presentado como
Requisito parcial para optar al título de Ingeniera Agroindustrial**

**Asesor:
Ing. ZULLY XIMENA SUAREZ MONTENEGRO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PASTO-NARIÑO
2014**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas y conclusiones aportadas en este Trabajo de Grado son Responsabilidad de los autores.

Artículo 1 del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966, emanado del honorable Concejo Directivo de la Universidad de Nariño.

Nota de Aceptación:

Firma del Presidente del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, Octubre de 2014

RESUMEN

La propuesta ***“Fortalecimiento en Buenas Prácticas De Manufactura (BPM) en Expendios De Carne en la Plaza de Mercado de la Ciudad de Ipiales”*** obedece a una parte del extensionismo rural, ya que el fin de este no se puede evidenciar a corto plazo pero pueden tener un impacto mayor con el tiempo y llegar a ser sostenible, para ello es necesario conocer la normatividad, reglamentos que rigen una actividad, pero sobre todo es indispensable la voluntad de las personas que laboran en este medio.

ABSTRACT

The proposal "Enhancing Best Practices in Manufacturing (BPM) Meat Outlets in Market Square Ipiales City " due to part of the Rural Extension , since the purpose of this evidence can not in the short term but may have a greater impact over time and become sustainable , for it is necessary to know the regulations and regulations governing an activity, but above all it is essential the will of the people working in this medium.

CONTENIDO

	Pág.
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
2. JUSTIFICACION	16
3. OBJETIVOS	17
3.1 OBJETIVO GENERAL	17
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	17
4. METODOLOGIA	18
5. DESARROLLO Y RESULTADOS	20
5.1 DIAGNÓSTICO ACTUAL DEL EXPENDIO DE CARNE EN LA PLAZA DE MERCADO, MUNICIPIO DE IPIALES	20
5.2 INSTALACIONES FISICAS.....	21
5.3 INSTALACIONES SANITARIAS	21
5.4 MANIPULADOR DE ALIMENTOS	22
5.5 EDUCACION Y CAPACITACION.....	23
5.6 EQUIPOS Y UTENSILIOS	24
5.8 TALLER PARTICIPATIVO PARA EL DIAGNÓSTICO	26
5.9 SOCIALIZACION Y CAPACITACION EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).....	30
5.9.1 visita con los comercializadores a la plaza principal de mercado en la ciudad de tulcán – ecuador, esto con el fin de observar el manejo de bpm en estos expendios.	34
5.10 IMPLEMENTACIÓN INICIAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) CON EL GRUPO DE EXPENDEDORES DE CARNE DE LA PLAZA DE MERCADO IPIALES SOMOS TODOS	35
5.10.1 Indumentaria Manipulador de Alimentos.....	36
5.10.2 Equipos y Utensilios.....	36
5.10.3 Limpieza y Desinfección.	36
5.10.4 Control de Plagas.....	37

5.10.5	Adecuación a las instalaciones de la Zona de Expendio y Plaza de mercado.	37
5.10.6	Cartilla: Buenas prácticas de manufactura (BPM) para expendedores de carne.	38
6.	CONCLUSIONES.....	40
7.	RECOMENDACIONES	41
	BIBLIOGRAFIA.....	42

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Metodología de trabajo a Realizar	18
Tabla 2. Diagnostico Matriz DOFA.....	28

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Plaza de Mercado.....	20
Figura 2. Pisos en mal estado	21
Figura 3. Paredes en mal estado	21
Figura 4. Instalaciones sanitarias.....	22
Figura 5. Indumentaria inadecuada	23
Figura 6. Reunión reconocimiento del grupo	24
Figura 7. Utensilios Inadecuados.....	25
Figura 8. Dinámica.....	26
Figura 9. Dinámicas	27
Figura 10. Capacitación Buenas Prácticas de manufactura.	31
Figura 11. Jornada en cortes y usos de la carne	32
Figura 12. Jornada en elaboración de Embutidos	33
Figura 13. Practica elaboracion de embutidos y Preparacion de hamburguesa	33
Figura 14. Degustación de productos elaborados	34
Figura 15. Plaza de mercado Tulcán-Ecuador.....	35
Figura 16. Jornada de Aseo.....	36
Figura 17. Insecticidas empleados y Control de malezas para el control de plagas	37
Figura 18. Adecuación de ventilación y Trabajo de prueba de Extintores	38
Figura 19. Adecuación de Extintores y Adecuación de cañerías Zonas de carnes	38

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
ANEXO A. LISTA DE CHEQUEO INSPECCIÓN SANITARIA	44
ANEXO B. LISTAS DE ASISTENCIAS	45
ANEXO C. RESPUESTAS AL DIAGNOSTICO PARTICIPATIVO	46

INTRODUCCION

En la cadena de producción-consumo de productos cárnicos, la relevancia del sector que comercializa la carne es clave para promover la salud y el consumo de cárnicos. Generalmente es un sector poco tecnificado y sin acceso a información que le ayude a mejorar su servicio en beneficio propio y de sus consumidores.

En Colombia aproximadamente se produce 244.9 millones de toneladas de carne al año (35.1% carne de pollo, 23% carne bovina, 42% carne de cerdo) de las cuales el 11% se destina a supermercados (exhibidoras-refrigeración), el 5% se destina a carnes industriales (refrigerada, congelada y fresca), el 13% a instituciones (consumo de carnes frescas compradas a mayoristas sin adecuado control higiénico, transporte en caliente), el 8% se destina a famas especializadas (equipos de frio y exhibición), el 28% a famas de nivel medio de higiene(algo de frio y mesones para procesos) y el 34% a carnicerías (carne a la intemperie, en gancho y ausencia de higiene en su manejo, no existe transporte refrigerado, alta manipulación al producto y alto grado de informalidad)

Debido a que un alto porcentaje de comercialización de carne no cumple con la normatividad sanitaria para consumo existe en la actualidad un aumento de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS), los negocios y expendios de carnes deben centrar su preocupación en vender alimentos no sólo de excelente calidad organoléptica sino también la calidad microbiológica para garantizar la salud de las personas en el momento de su uso.

La implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es de carácter obligatorio para todo establecimiento encargado de procesar, expender carnes y/o alimentos; también representa una ventaja competitiva para los vendedores ya que se mejora notablemente la calidad final de los productos aumentando la productividad y reduciendo el desperdicio.

En la comercialización de carne que se da en las plazas de mercado, es notable evidenciar las diferentes falencias que existen en la cadena desde el sacrificio hasta el consumo final; en su mayoría se adquiere carne de mataderos clandestinos sin su debido proceso de faenado, el transporte se lo realiza en medios sin condiciones de sanidad y refrigeración; el expendio de carne se realiza a la intemperie lo que contribuye a un alto grado de contaminación y descomposición ya que no existe una cadena de frio, equipos de corte, una buena

manipulación, empaque, instalaciones inadecuadas (piso poroso con grietas
inexistencia de ventilación y drenaje).

Por lo anterior se pretende brindar herramientas que buscan cumplir con los requisitos sanitarios y de inocuidad optimizando las condiciones en el expendio de carne en la plaza de mercado y así promover el consumo de este producto a nivel local. Esto se logrará interactuando con 40 expendedores de carne de la Plaza de mercado “**Ipiales Somos Todos**” de manera participativa y práctica con materiales didácticos, capacitaciones, salidas técnicas y su implementación inicial.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El municipio de Ipiales cuenta con 132 mil habitantes aproximadamente, es un municipio frontera y uno de los tres más grandes del departamento de Nariño. En él se han fijado diferentes políticas sociales pero cabe resaltar que si bien es cierto se han hecho trabajos importantes, aún falta camino por recorrer y mejorar las condiciones de varios establecimientos. Se ha identificado un grupo de 40 expendedores de carne de la plaza de mercado de la ciudad de Ipiales, estos contribuyen al buen desarrollo del municipio, aunque se observa muchas falencias en este lugar. Con este proyecto se busca mejorar la falta de organización y reglamentación para ofrecer productos de buena calidad y con las mejores prácticas de sanidad.

Las plazas de mercado son lugares muy importantes de encuentro en donde toda la comunidad se reúne para comercializar sus productos agrícolas y alimenticios, además de artesanías y otros elementos para el hogar, en medio de un intercambio cultural; en Ipiales hace algunos años era de tipo abierto y por ende su grado de contaminación, desorden, proliferación de microorganismos, plagas, animales domésticos era mayor; además los vendedores y productos estaban expuestos a los cambios de clima declarándose en condiciones desfavorables.

A partir del año 2012 ésta plaza funciona en un sitio cerrado la cual presenta ventajas en cuanto a cambios de clima, los vendedores y productos se encuentran bajo techo, pero también tiene desventajas en: higiene, contaminación, presentación de productos, desorden entre otros. Uno de los puntos críticos de la plaza de mercado es la venta de carne ya que es un alimento que goza de una demanda alta pero sus condiciones de expendio no son las mejores.

En la actualidad la plaza de mercado cuenta aproximadamente con 56 locales distribuidos así: 23 expenden carne de cerdo, 10 expenden carne de res, 11 expenden entre pollo y gallina criolla, 8 expenden pescado y 4 expenden carne de cordero. Las personas que se dedican a esta actividad están formadas por un sindicato (20 personas), una asociación (22 personas), e independientes (14 personas); si bien es cierto las personas que expenden carne no cuentan con los equipos ni con instalaciones adecuadas, tampoco cuentan con el conocimiento de buenas prácticas de manufactura; la mayoría tiene mesas de madera para su comercialización, aún se observa el tronco vegetal para realizar el corte de la carne, el empaque no es el más adecuado aún se manejan bolsas plásticas de color negro, la carne se exhibe en gancho y al aire libre, las pocas personas que

poseen refrigerador, éste se encuentra en mal estado y sin uso, la manipulación de la carne no es la adecuada, desconocimiento del decreto 3075/1997 y el decreto 1500/2007 los cuales reglamentan las Buenas Prácticas de Manufactura y expendio de carne, respectivamente, resultado que ha llevado a que nuestros expendedores no brinden un producto higiénico y de calidad.

Actualmente en la plaza de mercado se destina mensualmente para consumo final 60 cerdos (3900 kg Aprox), 12 reses y 16 corderos; se aprovecha para la venta subproductos como: vísceras, patas, pezuñas, cabezas, huesos entre otros, lo que hace que en esta cadena productiva de carne se aproveche en su totalidad generando ingresos para sus vendedores. El destino final de este producto en su mayoría son hogares ya que la demanda es en volúmenes pequeños por su corta vida útil y condiciones de comercialización.

Esta actividad económica beneficia cerca de 56 personas de manera directa en la plaza de mercado, y 120 personas de manera indirecta. Estos establecimientos se encuentran registrados ante la secretaria de salud del municipio como lo ordena el Ministerio de Protección Social mediante el formulario único de inscripción además se realizan inspecciones por parte de los diferentes entes responsables.

El verdadero problema radica en el no cumplimiento de la normatividad en BPM por lo cual se ve reducida la demanda hecho que lleva al regateo de las ventas lo que generan pérdidas económicas.

2. JUSTIFICACION

Como expendedores de carne deben asegurar un producto sano a los clientes, ya que la carne es un alimento de valor nutritivo muy alto y al que acceden la mayoría de las personas alimentando a niños, jóvenes, adultos y mayores por ello es necesario evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos-ETAS las cuales son causadas por la mala manipulación de alimentos, generando contaminación y por ende enfermedad al consumidor. Estas enfermedades son producidas principalmente por envenenamiento alimentario causadas por virus, toxinas, parásitos y bacterias que se alojan en los alimentos por factores tales como: contaminación cruzada, manejo inadecuado de temperaturas, falta de higiene en el personal, falta de higiene en el entorno, contaminación por agentes químicos, uso de agua contaminada o no potable, manipulación con manos sucias, utensilio mal o no higienizado, insectos, animales domésticos entre otras.

Para evitar problemas en la salud de los consumidores y pérdidas económicas es necesario conocer e implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (Decreto 3075 de 1997) en los establecimientos que se procese, almacene y se expendan alimentos para garantizar higiene, calidad ya que son una herramienta de gran importancia para la obtención de productos seguros para el consumo humano.

La implementación de las BPM apunta a asegurar la inocuidad y la salubridad de los alimentos; la inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial y engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad, abarcando toda la cadena de alimentación, desde la producción hasta el consumo

Con la visita a la plaza de mercado y la entrevista con los líderes de la asociación y el sindicato se evidenció que existen 56 locales de expendio de carne de los cuales 20 pertenecen al Sindicato, y 22 a la Asociación, el resto de locales corresponde a personas independientes. Una vez socializada la propuesta fueron 40 personas las que están interesadas en este ejercicio, con las cuales se trabajará en Buenas Prácticas de Manufactura en el expendio de carne en este establecimiento.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a los expendedores de carne de la plaza de mercado “Ipiales Somos Todos” de la ciudad de Ipiales-Nariño

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un diagnóstico participativo de los comercializadores de carnes en la Plaza de Mercado.
- Socializar y capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) a los expendedores de carne de la plaza de mercado.
- Realizar la Implementación inicial de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con el grupo de expendedores de carne de la plaza de mercado.
- Divulgar los resultados de la implementación de BPM ante la facultad de Ingeniería Agroindustrial y el grupo de expendedores de carne de la plaza de mercado (Cartilla Didáctica)

4. METODOLOGIA

Tabla 1. Metodología de trabajo a Realizar

OBJETIVO	ACTIVIDAD	RECURSOS
Realizar un diagnóstico actual participativo	<p>Realizar una visita de reconocimiento a la plaza de mercado “Ipiales Somos todos” específicamente a los expendios de carne, y así observar e identificar la situación actual en cuanto a BPM en este lugar.</p> <p>Presentación de la comunidad (comercializadores de carnes) con estudiantes de la Universidad de Nariño del programa de Ingeniería Agroindustrial (Yomaira Malpud y Lorena Salcedo).</p> <p>Realizar un diagnóstico participativo actual con la comunidad (expendedores de carnes)</p>	<p>Salón de eventos plaza de mercado.(mesas, sillas)</p> <p>Dinámicas, papeles de colores, marcadores, láminas.</p>
Socializar y capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) a los expendedores de carne de la plaza de mercado.	<p>Socializar y capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 1500/2007, embutidos y cortes de carne de cerdo, res y cordero, se realizará empleando material didáctico.</p> <p>Realizar una visita a la plaza principal de mercado en la ciudad de Tulcán – Ecuador, esto con el fin de observar el manejo de BPM en estos expendios.</p>	<p>Salón de eventos plaza de mercado.(mesas, sillas)</p> <p>Dinámicas, papeles de colores, marcadores, láminas e imágenes</p> <p>Computador, proyector video Beam, plegables Transporte Ipiales – Tulcán y Cámara fotográfica o video.</p>
Realizar la Implementación inicial de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con los expendedores de carne de la plaza de mercado.	Visita para evaluar la implementación inicial en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	Listas de chequeo, Cámara fotográfica o video

<p>Divulgar los resultados de la implementación de BPM ante la facultad de Ingeniería Agroindustrial y el grupo de expendedores de carne.</p>	<p>Socializar los resultados obtenidos ante la facultad de Ingeniería Agroindustrial y ante el grupo de expendedores de carne.</p> <p>Entrega de cartilla didáctica</p>	<p>Registro fotográfico, listas de chequeo, video Beam, plegables y cartilla final.</p>
---	---	---

Fuente. Este estudio

5. DESARROLLO Y RESULTADOS

5.1 DIAGNÓSTICO ACTUAL DEL EXPENDIO DE CARNE EN LA PLAZA DE MERCADO, MUNICIPIO DE IPIALES

Se realizó una visita de reconocimiento a la plaza de mercado específicamente a los expendios de carne para así observar e identificar la situación actual en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” en este lugar.

Para realizar esta actividad se contó con la aprobación del Ing. José Luis Arrieta Gerente del establecimiento y las 40 personas que expendían carne en la plaza de mercado, nuestro trabajo se enfatizó en este grupo debido a la problemática encontrada y por lo tanto se fortalecerá este grupo en Buenas Prácticas de manufactura. La plaza de mercado “Ipiales Somos Todos” de la ciudad de Ipiales abre sus puertas en el año 2012 y está ubicada en el sector de la invasión, este lugar está distribuido en secciones como: frutas y verduras, cárnicos, pescado, pollo, derivados lácteos, aromáticas, granos y abarrotes, panela, carbón, papa etc. Esta plaza funciona en un sitio cerrado la cual presenta ventajas en cuanto a cambios de clima, los vendedores y productos se encuentran bajo techo, pero también tiene desventajas en: higiene, contaminación, presentación de productos, desorden entre otros. Uno de los puntos críticos de la plaza de mercado es la venta de carne ya que es un alimento que goza de una demanda alta, pero sus condiciones de expendio no son las mejores.

Figura 1. Plaza de Mercado



Fuente. Este estudio

Durante la visita se encontró diferentes problemáticas tanto de infraestructura como en manipulación, estas falencias se determinaron mediante listas de chequeo (Anexo 1.) con el cumplimiento del decreto 3075 de 1997, algunas se exponen a continuación:

5.2 INSTALACIONES FISICAS

La plaza de mercado “Ipiales somos Todos”, está ubicada en un lugar alejada de focos de insalubridad o contaminación y libres de agua estancada, pero en la infraestructura del sector en los expendios de carne presenta paredes y pisos en mal estado con grietas y de material que dificulta su limpieza, no hay protección para plagas y animales, existen ventanales cerrados que no ayudan a la ventilación, inexistencia de desagües con rejillas lo que dificulta el lavado y la desinfección de los locales.

Figura 2. Pisos en mal estado



Fuente. Este estudio

Figura 3. Paredes en mal estado



5.3 INSTALACIONES SANITARIAS

La plaza de mercado “Ipiales Somos Todos” cuenta con servicios sanitarios bien ubicados separados por sexo en buen estado y dotados con todos los elementos para la higiene personal.

Figura 4. Instalaciones sanitarias



Fuente. Este estudio

5.4 MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los expendedores de carne de la plaza de mercado no poseen una indumentaria correcta simplemente usan un delantal de cualquier color, sin cofia, ni tapabocas y no poseen calzado cerrado, además existen malos hábitos de higiene en cuanto a lavado de manos, uso de joyas, cabello suelto, uñas sucias y pintadas etc.

Figura 5. Indumentaria inadecuada



Fuente. Este estudio

5.5 EDUCACION Y CAPACITACION

No hay capacitación continua en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 y un buen expendio de carne Decreto 1500 de 2007 además no existen avisos alusivos a la necesidad de lavado de manos y manipulación de alimentos, las 40 personas que conforman el expendio de carne en la plaza de mercado manifiestan que la Secretaria de Salud solo va una vez al año dictando algunas pautas sobre este tema pero que no se da de manera continua y no existe una vigilancia de control para la entrada de carne a la plaza de mercado.

Figura 6. Reunión reconocimiento del grupo



Fuente. Este estudio

5.6 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los utensilios que se utilizan y están en contacto con el alimento, algunos son en madera como el tronco, mesas y el mango del hacha y otros están en malas condiciones como cuchillos y bandejas, además algunos expendedores poseen refrigeradores en mal estado ya que tienen oxido y gastan mucha luz eléctrica. Además en la plaza de mercado diseñaron un cuarto para la implementación de un cuarto frio para todas las personas que expenden carne pero hasta el momento no se ha llevado a cabo aquí funciona como un cuarto de almacenamiento

Figura 7. Utensilios Inadecuados



Fuente. Este estudio

Con lo anterior se evidenció que las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos no se realizan, pero esto no se debe a la falta de divulgación sino por falta de concientización por parte de los expendedores de carne, quienes se escudan en la mala infraestructura del establecimiento mas no en la importancia de las prácticas básicas de aseo y manipulación del alimento.

Por otra parte las directivas de la plaza no daban importancia a estos hechos, debido a la falta de presupuesto económico y el mal manejo de los recursos por parte de las administraciones anteriores.

En estos momentos debido al cambio de directivas se empezó con un trabajo de adecuación interna en toda la plaza de mercado; su prioridad se enfoca en los expendios de carne y plazoleta de comidas ya que son lugares donde hay mayor riesgo de contaminación, por lo tanto se empezó con el arreglo de ventanales para

mejorar el flujo de ventilación y se trabajará en la adecuación de desagües en la zona.

Por otra parte, en el mejoramiento de estas condiciones, la Alcaldía municipal de Ipiales aprobó la entrega de 35 góndolas y 35 cortadoras por un valor de 300 millones de pesos, en este momento este proyecto se encuentra contratado, se pretende hacer entrega de estos equipos en el mes de septiembre de 2014.

5.8 TALLER PARTICIPATIVO PARA EL DIAGNÓSTICO

Para desarrollar esta actividad se contó con la participación de 40 personas que expendían carne en la plaza de mercado, en la cual se realizaron las siguientes actividades:

Dinámica 1.

Reconocimiento del grupo: se entregó a cada persona papeles de diferentes colores y lapiceros para que escribieran su nombre y lo relacionaran con una fruta que empiece por la inicial de su nombre, luego la persona se presenta ante el grupo con lo escrito en la papeleta y recordando los nombres anteriores de sus compañeros, si la persona se equivocaba en los nombres esta tenía que cumplir con una penitencia la cual consistía en un baile de la pulguita

Figura 8. Dinámica



Fuente. Este estudio

Figura 9. Dinámicas



Fuente. Este estudio

Dinámica 2: Los participantes se dividieron en grupos teniendo en cuenta la consonante de sus nombres a quienes se le formuló una serie de preguntas como:

- ¿Cuántas reses, cerdos y corderos venden en la semana?
- ¿Cuántas pérdidas existen en la semana?
- ¿Qué días comercializan carne?
- ¿Qué tipo de carne expende?
- Debilidades de la zona de expendio de carne
- Fortalezas de la zona de expendio de carne

Según las respuestas dadas por los 40 expendedores de carne en la plaza de mercado se realizó la siguiente matriz DOFA,

Tabla 2. Diagnostico Matriz DOFA

DOFA	
<u>Debilidades</u>	<u>Oportunidades</u>
<p>1) Infraestructura física no adecuada 2) Servicios básicos en condiciones desfavorables 3) Desorganización del grupo que expende carne 4) Incumplimiento de normas de higiene 5) indumentaria inadecuada 6) Equipos y utensilios no adecuados y obsoletos 7).Inexistencia de reglamentación a nivel interno del grupo de expendedores 8) Regateo de precios en la carne 9) Control inadecuado en la entrada de carne no certificada por un matadero. 10)Falta de red de enfriamiento de la carne</p>	<p>1) Mayor demanda 2) Precios fijos - por calidad 3) Mejoramiento de imagen ante la comunidad 4) Matadero municipal certificado (este proyecto permitirá que la carne no pierda su calidad y pueda mantener la red de enfriamiento)</p>
<u>Fortalezas</u>	<u>Amenazas</u>
<p>1) Sitio cerrado el cual permite que los expendedores no sufran las variaciones climáticas 2) Expendedores dedicados a esta actividad por más de 30 años 3) Cada expendedor cuenta con un local lo que le permite ser consciente de su sitio de trabajo y la calidad del producto que vende</p>	<p>1) Cierre temporal o permanente de los locales que expenden carne en condiciones no adecuadas 2) Perdida de clientes 3) Transmisión de enfermedades por alimentos a los consumidores 4) Pérdidas económicas</p>

Fuente. Este estudio

En la plaza de mercado del municipio de Ipiales se expende 15 cerdos, 3 -5 reses y 4 corderos a la semana, el expendio de pollo se realiza solamente los días sábados y se comercializan aproximadamente 80 aves; Para el expendio de carnes rojas 15 personas expenden de lunes a jueves aproximadamente y los días viernes y sábados por lo general expenden 45-50 personas, lo que significa que un 95% de los expendedores salen a realizar esta actividad en estos días, muchas veces se presenta que los expendedores que ejercen esta actividad en la plaza de mercado tiene en sus casa su negocio de expendio y ellos son quienes no laboran los días lunes a jueves

El sacrificio de animales depende del matadero municipal, pero no todos los expendedores realizan esta actividad ya que consideran que para hacer este proceso deben cumplir con diferentes normatividades que el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) exige desde la producción en pie hasta el sacrificio y que ellos en condiciones de expendedores no pueden realizar este proceso, pero para cumplirlo trabajan con intermediarios lo que genera que su costo de producción aumente considerablemente, en otras ocasiones se genera el expendio de carne ilegal o en mal estado y que es traída desde otros Municipios en pésimas condiciones higiénicas para distribuirse en la ciudad y también que es carne obtenida por mataderos clandestinos que no cumplen ningún protocolo de asepsia.

Los 40 expendedores de carne manifestaron que existen pérdidas económicas considerables, ya que el lugar es lejano para que la comunidad acuda a este lugar, aumenta costos de transporte y alimentación, los días sábados que se toma como referente de mercado antes lograban vender cerca de \$300.000- \$ 500.000 ahora logran vender \$100.000 y ellos lo califican como un “*día medio bueno*”.

Figura 10. Diagnostico participativo



5.9 SOCIALIZACION Y CAPACITACION EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Actividad 1.

Capacitación en Buenas Prácticas de manufactura

Esta actividad se la socializó a 40 expendedores de carne, enfatizando en indumentaria, limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y control de plagas, manipulación de alimentos, y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Para ello se realizó una presentación de lo que se debe hacer y lo que no se debe hacer dentro de expendio de carne, además se presentó videos, charlas y ejemplos de plazas que realizan esta Buenas Prácticas de manufactura como la plaza de mercado central de Tulcán –Ecuador.

Por otra parte se dio a conocer el decreto 1500 del 2007, para expender carne, mostrando las generalidades, el objetivo, lo que busca cambiar, y a quienes aplica; para ello se presentó diapositivas muy prácticas y didácticas del decreto.

Dinámica 1.

Para evaluar el aprendizaje de estas normativas se realizó una dinámica del **STOP**, lo cual consistía en organizarlos por grupos pequeños y realizar una serie de preguntas y el grupo que contestaba primero decía **stop** y daba a conocer la

respuesta acumulando puntos, y el grupo con mayor puntaje era el ganador de un incentivo; de ello se concluyó el aprendizaje de esta socialización por parte de los participantes.

Figura 10. Capacitación Buenas Prácticas de manufactura.



Fuente. Este estudio

Actividad 2.

CAPACITACIÓN Y SOCIALIZACIÓN DE EMBUTIDOS Y CORTES DE CARNE DE CERDO, RES Y CORDERO.

Por parte de los 40 expendedores nació la petición que se les diera a conocer los cortes de carne y formulaciones de embutidos, por ello se dio una jornada relacionada con los cortes de carne de res, cerdo, cordero y pollo su importancia y su uso, mediante presentaciones animadas y participativas.

Figura 11. Jornada en cortes y usos de la carne



Fuente. Este estudio

Por otra parte se dio las formulaciones de salchicha, chorizo, carne para hamburguesa y se realizó una práctica donde participaron y degustaron de los productos. Esto se lo realizó con el fin de incentivar a este grupo, ya que ellos necesitan una formación en organización e integración del grupo, ya que se evidencia que los expendedores de carne no tienen una sana convivencia entre ellos y esto a su vez genera que no se efectúen actividades en pro de su beneficio.

Figura 12. Jornada en elaboración de Embutidos



Fuente. Este estudio

Figura 13. Practica elaboracion de embutidos y Preparacion de hamburguesa



Fuente. Este estudio

Figura 14. Degustación de productos elaborados



Fuente. Este estudio

5.9.1 Visita con los comercializadores a la plaza principal de mercado en la ciudad de Tulcán – Ecuador, esto con el fin de observar el manejo de bpm en estos expendios. Se visitó la plaza de mercado de Tulcán-Ecuador con 3 líderes de los expendedores de carne, en la cual se realizó una comparación con la plaza de mercado del municipio de Ipiales, los participantes notaron las falencias que presenta su lugar de trabajo, pero también se dieron cuenta que muchas cosas de las que exige la norma en cuanto a buenas prácticas de manufactura depende de la persona, el cambio de cultura y el compromiso con la institución y los consumidores.

Durante la visita es claro evidenciar la buena adecuación de infraestructura como pisos, refrigeradores, cortadoras, mesas de acero en cada local de expendio de carne, indumentaria correcta, cuarto frio general, los participantes observaron en algunos locales no cumplen a cabalidad la normativa, presentando algunos productos a la intemperie, desorden y existencia de equipos ajenos a esta actividad.

Figura 15. Plaza de mercado Tulcán-Ecuador



Fuente. Este estudio

5.10 IMPLEMENTACIÓN INICIAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) CON EL GRUPO DE EXPENDEDORES DE CARNE DE LA PLAZA DE MERCADO IPIALES SOMOS TODOS

Se realizaron tres visitas a esta zona para mirar cómo están realizando las actividades dejadas, esto se realizó los días sábados debido a que existe mayor afluencia de personas a la zona y es el día que sale un 95% de los expendedores, con ello se evidenció que existía una mejoría en cuanto aseo del local y personal. Para construir una nueva cultura se debe empezar paso a paso donde se evidencio que se ha incrementado la concientización de la utilización de indumentaria adecuada, el aseo, y el control de plagas que es lo básico y que por el momento se pudo exigir, la carne aún se expone al aire libre ya que no cuentan con góndolas, cortadoras, mesas en acero inoxidable

5.10.1 Indumentaria Manipulador de Alimentos. Por parte del grupo que realizo la práctica del Diplomado de Desarrollo Rural hemos elaborado un proyecto para la dotación de 42 uniformes (bata, Cofia y Tapabocas, en material antilíquidos color claro) proyecto gestionado ante la primera dama del municipio, MYRIAM ORTIZ DE VELA, quien se comprometió ayudar a esta población con el Programa apoyo a madres, padres cabezas de hogar, del Plan de Desarrollo la entrega será a finales del mes de Octubre del 2014.

5.10.2 Equipos y Utensilios. Para la implementación de las buenas prácticas de manufactura es importante realizar un acompañamiento para que las personas sean conscientes y tomen la iniciativa de cambiar y para ello también es necesario incentivarlas, acompañarlas y seguir alcanzando metas que ayudan a mejorar la zona de expendio de carnes, como se explicaba anteriormente la alcaldía municipal entregara 35 góndolas y 35 cortadoras que mejoraran aspectos higiénico-sanitarios de la carne, esto se lo realizara en conjunto con la Secretaria de Salud Municipal.

5.10.3 Limpieza y Desinfección. Se realizaron diferentes jornadas de aseo en la zona de expendio de carne como en toda la plaza de mercado, este trabajo hace parte del cronograma de gerencia y las entidades que apoyan en esta iniciativa como Secretaria de salud, Instituto de Servicios Varios de Ipiales-ISERVI, Empresa De Obras Sanitarias De La Provincia De Obando-EMPOOBANDO, entre otras; Este resultado se dio a través de las diferentes charlas y capacitaciones que se dieron entre expendedores, Secretaria de Salud, Gerencia Plaza de mercado y estudiantes de La Universidad de Nariño..

Figura 16. Jornada de Aseo



Fuente. Este estudio

5.10.4 Control de Plagas. Para la prevención de plagas se realizó una jornada de control de plagas debido a que se presentó una proliferación de cucarachas, este proceso se realizó con el protocolo de la Secretaria de Salud Municipal, esta institución logró trabajar junto con la gerencia para programar un cronograma de actividades para el control de plagas.

Figura 17. Insecticidas empleados y Control de malezas para el control de plagas



Fuente. Este estudio

5.10.5 Adecuación a las instalaciones de la Zona de Expendio y Plaza de mercado. La comunidad de expendedores de carne de la plaza de mercado, la gerencia y estudiantes de la universidad de Nariño, determinaron realizar diferentes actividades para su bienestar laboral, por lo tanto se adecuó la ventilación que en el expendio de carne era necesario, instalaciones de aducción de agua potable, mantenimiento de alcantarillado y rejillas dentro de la plaza de mercado, aseo general, control de maleza y adecuación de extintores.

Figura 18. Adecuación de ventilación y Trabajo de prueba de Extintores



Fuente. Este estudio

Figura 19. Adecuación de Extintores y Adecuación de cañerías Zonas de carnes



Fuente. Este estudio

5.10.6 Cartilla: Buenas prácticas de manufactura (BPM) para expendedores de carne. Para reforzar el entendimiento de la norma o decreto 3075/1997 se ha elaborado un material didáctico o cartilla en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de fácil manejo y comprensión para ser de obligatorio cumplimiento en el sector cárnico en la plaza de mercado "Ipiates Somos Todos", esta contiene lo siguiente:

- Definición de Buenas Prácticas de Manufactura
- Infraestructura e Instalaciones
- Utensilios adecuados
- Ser buen Manipulador de Alimentos
- Programas de saneamiento
- Definición de decreto 1500/2007
- Cortes de carne cerdo, res y cordero.



6. CONCLUSIONES

La plaza de mercado “Ipiales Somos Todos” es un establecimiento en donde los habitantes de este municipio realizan la compra de alimentos (frutas, verduras, carnes, granos etc.) para su consumo, por lo tanto este proyecto se ha enfocado en los expendios de carne ya que es un alimento delicado y de fácil contaminación es así que con las nuevas directivas, la secretaria de salud y nosotras como estudiantes de la Universidad de Nariño estamos trabajando para mejorar estas condiciones en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura y concientización por parte de los expendedores para vender un alimento de calidad , inocuo y así atraer a más clientes a este lugar.

El grupo de expendedores de carne de la plaza de mercado fue un grupo difícil de convocar ya que tienen una cierta rivalidad entre las personas que pertenecen al sindicato y las personas que pertenecen a la asociación y también por manifestaciones de la antigua gerencia, pero al final se logró reunir a 40 personas que expenden carne en esta plaza de mercado y poder trabajar y capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 1500 para expendedores de carne, cortes de carne y varias actividades más que ayudaron a motivar y entender el porqué de la ejecución esta normatividad.

Para la implementación inicial de este proyecto “Fortalecimiento en Buenas Prácticas de Manufactura ” , se realizaron actividades como lo es una jornada de fumigación de plagas (cucarachas), jornadas de aseo y además está en aprobación la dotación de uniformes para los expendedores de carne que se realizó con la alcaldía de Ipiales y que próximamente serán entregados, conjuntamente estamos pendientes con la entrega de las 32 góndolas y cortadoras que se realizará a principios del mes de octubre.

El grupo de 40 expendedores de carne fue un grupo interesante, agradable y colaborador en todas las actividades que se realizaron, demostraron interés, ganas de trabajar de manera diferente y eso se evidenció en una visita reciente que se hizo, algunos de ellos nos mostraron sus locales y se observó el cambio en la limpieza y la indumentaria que tenían.

7. RECOMENDACIONES

Los expendedores de carne nos manifestaban que la secretaria de salud solo se hace presente en semana santa y fines de semana para decomisar carne y pescado pero no existe un acompañamiento regular con ellos, por lo tanto recomendamos al Ing. José Arrieta gerente de la plaza de mercado que estipule o nombre una persona que realice un seguimiento frecuente con este grupo para que se pueda realizar un cambio continuo y logren tener un producto de calidad e inocuo para la venta.

En este establecimiento como lo es la plaza de mercado se están realizando una serie de cambios para beneficio de la misma como lo son: la ventilación, mantenimiento de instalaciones eléctricas y de protección ante un posible incendio, es así que queremos manifestarle al gerente de la plaza de mercado el ing. José Arrieta que siga con su labor para mejorar las condiciones de las personas que trabajan allí y además para las personas-clientes que compramos en este lugar.

Realizar campañas continuas de concientización en cuanto a manipulación de alimentos dedicadas a los expendedores de carne para seguir avanzando en su aprendizaje y no se quede solo en palabras si no que lo practiquen todos los días en su lugar de trabajo.

BIBLIOGRAFIA

Decreto 3075 de 1997, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Decreto 1500 de 2007, CUMPLIMIENTO EN EXPENDIOS DE CARNE

FEDEGAN. Bogotá: s.n. 2000.

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE IPIALES. 2014.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE CHEQUEO INSPECCIÓN SANITARIA

ANEXO B. LISTAS DE ASISTENCIAS

ANEXO C. RESPUESTAS AL DIAGNOSTICO PARTICIPATIVO