

**DISEÑO DE UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA
PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA CADENA DE
RESTAURANTES MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE
TUMACO- NARIÑO**

NESTOR RODRIGO ROSERO VALENZUELA

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2016**

**DISEÑO DE UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA
PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA CADENA DE
RESTAURANTES MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE
TUMACO- NARIÑO**

NESTOR RODRIGO ROSERO VALENZUELA

**Trabajo de grado en modalidad Diplomado presentado como requisito
parcial para optar al título de Ingeniero Agroindustrial.**

**Asesor:
I.A. JOSÉ ANTONIO CHAVES.**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2016**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

“Las ideas y conclusiones aportadas en este trabajo de grado, son responsabilidad exclusiva del autor”

Artículo 1º del acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966 emanado del honorable consejo directivo de la Universidad de Nariño.

Nota de aceptación

Firma del director

Firma del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

San Juan de Pasto, Noviembre de 2016.

DEDICATORIA

Dedico principalmente este trabajo a DIOS, por su infinita Misericordia y darme las fuerzas necesarias para superar obstáculos y dificultades presentes en el camino.

A mis padres por su apoyo y confianza en todo lo necesario para cumplir mis objetivos como persona y estudiante.

A mi esposa e hijo María Araujo y José Rodrigo Rosero por sus palabras, compañía, por su amor y por brindarme el tiempo necesario para realizarme profesionalmente.

De igual forma, dedico este trabajo a mis amigos, compañeros y todas aquellas personas que de una u otra manera ha contribuido para el logro de mis objetivos.

“Tu tiempo es limitado, así que no lo desperdicies viviendo la vida de alguien más. No te dejes atrapar por el dogma, que es vivir con los resultados de los pensamientos de otras personas. No dejes que el ruido de las opiniones de otros ahogue tu voz interior. Y lo más importante: ten el coraje de seguir a tu corazón e intuición. De algún modo ellos ya saben lo que realmente quieres ser.”

Steve Jobs. Co-fundador de Apple

AGRADECIMIENTOS

A DIOS Por su infinita misericordia y por permitirme lograr mis objetivos.

A MI FAMILIA, por el apoyo incondicional ofrecido durante mi carrera.

INGENIERO, JOSE ANTONIO CHAVES, por sus enseñanzas, orientación, y por su aporte para alcanzar los objetivos propuestos para este trabajo.

INGENIERO, JHONNY MORALES, por su apoyo, orientación y por haber compartido sus conocimientos para el desarrollo de este trabajo.

Esp. ALBA LUCIA GUZMÁN LÓPEZ y Esp. ÁLVARO CORNEJO PERDOMO, que siempre estuvieron dispuestos a ofrecerme su ayuda y colaboración.

A NUESTROS DOCENTES, que nos brindaron su sabiduría y formación académica durante el tiempo transcurrido de la carrera.

UNIVERSIDAD DE NARIÑO, por haberme permitido el ingreso para emprender la carrera de ingeniería agroindustrial.

A MIS AMIGOS, por su amistad, apoyo y por todos los momentos compartidos.

RESUMEN

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden afectar a cualquier persona, especialmente si se encuentran en estado de vulnerabilidad tales como niños ancianos y mujeres embarazadas, para lo cual todos los restaurantes y establecimientos de servicios de comida tienen que tomar medidas sanitarias constantemente. Los alimentos pueden llegar a ser peligrosos en cualquier etapa de su elaboración, las practicas esenciales para garantizar la seguridad de los alimentos incluye el control del tiempo y la temperatura, practicar una higiene personal estricta y prevenir la contaminación cruzada.

ABSTRACT

Foodborne illness can affect anyone, especially if they are vulnerable such as older children and pregnant women, for which all restaurants and food service establishments have to take sanitary measures constantly. Food can become dangerous at any stage in its preparation, essential practices for ensuring food safety include monitoring time and temperature, practicing strict personal hygiene and preventing cross-contamination.

CONTENIDO

Pág.

INTRODUCCIÓN	14
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
2. JUSTIFICACIÓN.....	17
3. OBJETIVOS.....	18
3.1 OBJETIVO GENERAL	18
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
4. MARCO CONTEXTUAL	19
4.1 MACRO LOCALIZACIÓN	19
4.1.1 Referentes espaciales del departamento de Nariño.	19
4.1.2 División político – administrativa.	19
4.1.3 Municipio de Tumaco.....	20
4.1.4 Actividades productivas de la región.....	21
4.2 MICRO LOCALIZACIÓN.....	22
5. MARCO CONCEPTUAL	24
6. MARCO NORMATIVO	28
7. MÉTODO	29
7.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	29

7.2 ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.....	30
8. DESARROLLO DE ACTIVIDADES.....	33
8.1 REALIZAR UN DIAGNÓSTICO DE LAS ÁREAS DE LOS RESTAURANTES DE LA CADENA MÍSTER PICO RICO EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	33
8.2 DISEÑAR UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA QUE PERMITA MEJORAR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CADENA MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE TUMACO- NARIÑO	39
8.3 SOCIALIZAR EL PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LOS RESTAURANTES DE LA CADENA MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE TUMACO- NARIÑO.	40
9. CONCLUSIONES	47
10. RECOMENDACIONES	48
ANEXOS	51

LISTA DE CUADROS

Pág.

Cuadro 1. Formato de diagnóstico de la cadena de restaurantes pico rico	34
Cuadro 2. Recomendaciones para los restaurantes de la cadena pico rico de Tumaco.....	37
Cuadro 3. Encabezado del programa de capacitación.	39
Cuadro 4. Temática para las capacitaciones realizadas en la cadena de Restaurantes Mister Pico Rico.....	40
Cuadro 5. Resultados de test de conocimiento.....	42

LISTA DE GRAFICAS

	Pág.
Grafico1. Mapa de ubicación geográfica.....	19
Grafico 2. Mapa del municipio de Tumaco.....	21
Grafico 3. Restaurante Míster Pico Rico sector la gran vía.	22
Grafico 4. Asistencia a capacitaciones	46

INTRODUCCIÓN

“Según la organización mundial de la salud (OMS), la inocuidad de los alimentos es una cuestión fundamental de la salud pública para todos los países y uno de los asuntos de mayor prioridad para los consumidores, productores y gobiernos”¹.

Los alimentos corren el riesgo de contaminación durante el proceso de producción, almacenamiento y consumo, y pueden llegar a producir enfermedades, las cuales constituyen un problema importante de salud pública. En los países industrializados, como los Estados Unidos, se estima que cada año ocurren 76 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos, 325.000 hospitalizaciones y 5.000 muertes².

“En Colombia durante el año 2007, se reportaron al Sistema Nacional de Vigilancia en Salud Pública (SIVIGILA) 5.563 casos de enfermedades transmitidas por alimentos y, de los únicos 5 brotes con seguimiento, 4 ocurrieron en restaurantes y en el hogar”³.

Resulta de marcada importancia, entonces, garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de las instalaciones que ofrecen alimentos, previendo de esta manera las enfermedades transmitidas por ellos (ETA), pues su repercusión no solo constituye una afectación grave para la salud del consumidor, sino que también influye de forma negativa en la percepción del cliente, incidiendo finalmente en la imagen de la instalación⁴, en los restaurantes, se puede implementar las BPM, principalmente a través de unos adecuados hábitos higiénicos de los manipuladores, una capacitación constante, un correcto almacenamiento de materias primas y productos terminados, unas adecuadas condiciones locativas y diseño sanitario de los establecimientos, entre otros, los restaurantes no son ajenos a la obligación de cumplir con las BPM, dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto, sus productos y servicios, deben tener todos los atributos de calidad e

¹ ARISPE, I. & TAPIA, M. S. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Bogotá: Agroalimentaria, 2007.

² FAO/OMS. Gestión de riesgos e inocuidad de los alimentos. Estudio FAO Alimentación y Nutrición – 65. Roma, Italia, 1997. [en línea] [citado 2007-02-13] Disponible en internet: [//www.nzdl.sadl.uleth.ca/cgi-bin/library](http://www.nzdl.sadl.uleth.ca/cgi-bin/library)

³ INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVIGILA). Colombia, 2007. [en línea] [citado 2008-02-24] Disponible en internet: <http://www.ins.gov.co>

⁴ GONZÁLEZ-MUÑOZ, Y., & PALOMINO-CAMARGO, C. E. Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet Actions for the Management of Sanitary Quality and Food Safety in a Buffet. En: Revista Gerencia y Políticas de Salud, 11(22), 123-140.

inocuidad.

La cadena de restaurantes Míster Pico Rico ha tenido un gran crecimiento debido a que el pollo es el segundo producto alimentario con mayor demanda en el mercado de la costa pacífica por su sabor y económica adquisición, además por ser un alimento rico en proteína y otros nutrientes vitales para el desarrollo de jóvenes y adolescentes. Cabe destacar que el pollo es un producto considerado como de alto riesgo a la salud pública y se le debe dar su respectivo manejo al momento de ser preparado y servido. Los manipuladores de los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico no cuentan con algunos conocimientos en lo que corresponde a las buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas lo que puede causar alguna infección alimentaria en personas en condición de vulnerabilidad.

Teniendo en cuenta lo anterior y observando las condiciones higiénicas y la forma como se manipulan los alimentos en la cadena de restaurantes Míster Pico Rico ubicada en el municipio de Tumaco – Nariño se plantea diseñar un programa de educación y formación sanitaria para mejorar la manipulación de alimentos y así poder garantizar un alimento con mejores estándares de calidad.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

“En la actualidad uno de los problemas más frecuentes en los restaurantes es la venta de alimentos contaminados, como consecuencia de las malas prácticas durante la obtención, recepción, almacenamiento, preparación y suministro final de los alimentos, afectando así la salud de los consumidores”⁵, por tal razón, es necesario contar con guías para así poder aplicar las prácticas adecuadas de higiene y sanidad durante el proceso de elaboración de alimentos, a fin de reducir significativamente el riesgo de intoxicaciones en los consumidores y evitar pérdidas económicas.

En la cadena de restaurantes Mister Pico Rico se puede observar la falta de conocimiento y compromiso por los manipuladores de alimentos y la administración en lo que corresponde al cumplimiento de los requisitos mínimos de buenas prácticas de manufactura establecidos en la resolución 2674 de 2013, el incumplimiento genera una serie de problemas los cuales conlleva a la generación de productos no - inocuos los cuales pueden causar una ETA y por ende dañar la imagen del establecimiento.

Por lo tanto se toma la iniciativa de diseñar un programa de educación y formación sanitaria que permita aportar información y orientación a quienes intervienen en el proceso de elaboración de alimentos y además dar solución a la siguiente pregunta.

¿Sera posible capacitar al personal manipulador de alimentos en cuanto a buenas prácticas higiénicas y obtener un producto de buena calidad?

⁵ OLIVA DEL CID, M. J. Elaboración de una guía de buenas prácticas de manufactura para el restaurante central del Irtra Petapa. Bogotá: s.n., 2011.

2. JUSTIFICACIÓN

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden afectar a cualquier persona, especialmente si se encuentran en estado de vulnerabilidad tales como niños ancianos y mujeres embarazadas, para lo cual todos los restaurantes y establecimientos de servicios de comida tienen que tomar medidas sanitarias constantemente.

Los alimentos pueden llegar a ser peligrosos en cualquier etapa de su elaboración, las practicas esenciales para garantizar la seguridad de los alimentos incluye el control del tiempo y la temperatura, practicar una higiene personal estricta y prevenir la contaminación cruzada.

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) representan los procedimientos mínimos exigidos en el mercado nacional e internacional en cuanto a higiene y manipulación de alimentos. Engloban, además, aspectos de diseño de instalaciones, equipos, control de operaciones e higiene del personal.

Por tal razón, es necesario aplicar prácticas adecuadas de higiene y sanidad durante el proceso de elaboración de alimentos, a fin de reducir significativamente el riesgo de intoxicaciones en los consumidores y evitar las pérdidas económicas. El pollo ocupa el segundo lugar dentro de la carnes consumidas por los tumaqueños haciendo de este un producto de importante dentro de la alimentación de estos mismos por lo tanto es de vital importancia hacer cumplir con la normatividad en cuanto a buenas prácticas de manipulación. La cadena de restaurantes Mister Pico Rico cuenta con cuatro sedes donde se observa la falta de conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas. El propósito de esta investigación es aportar información y orientación a quienes intervienen en el proceso de elaboración de alimentos, dando a conocer instrucciones precisas y sencillas, para la obtención de alimentos higiénicos y seguros.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un programa de educación y formación sanitaria para manipuladores de alimentos de la cadena de restaurantes Míster Pico Rico ubicada en el municipio de Tumaco - Nariño

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar un diagnóstico de las condiciones sanitarias de la cadena Restaurantes Míster Pico Rico en cuanto al cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- ✓ Diseñar un programa de educación y formación sanitaria que permita mejorar la manipulación de alimentos en los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico ubicada en el municipio de Tumaco- Nariño.
- ✓ Socializar el programa de educación y formación sanitaria para manipuladores de alimentos de los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico ubicada en el municipio de Tumaco- Nariño.

4. MARCO CONTEXTUAL

4.1 MACRO LOCALIZACIÓN

4.1.1 Referentes espaciales del departamento de Nariño. El Departamento de Nariño se ubica al sur occidente de Colombia, en la frontera con el Ecuador. Limita por el Norte con el Departamento del Cauca, por el Este con el Departamento del Putumayo, por el Sur con la República del Ecuador y por el Oeste con el océano Pacífico. El Departamento tiene una excelente ubicación geográfica porque en él confluyen el pie de monte de la Amazonía, los Andes y la frontera internacional de Colombia con Suramérica y los países de la cuenca del Pacífico. “Está integrado por tres grandes regiones geográficas de Colombia: la Llanura del Pacífico en el sector oriental, que representa una extensión del 52% del Departamento, la Región Andina que atraviesa el Departamento por el centro de norte a sur, que representa el 40% del territorio, y la Vertiente Amazónica ubicada al sur oriente del mismo, con el 8% de la extensión territorial de Nariño”⁶

4.1.2 División político – administrativa. “Administrativamente, Nariño está dividido en 64 municipios y trece subregiones. La ciudad de San Juan de Pasto es la capital del departamento”⁷

Grafico 1. Mapa de ubicación geográfica.



Fuente: Secretaria de planeación departamental.

⁶ GOBERNACIÓN DE NARIÑO. Plan de desarrollo Nariño Mejor 2012-2015.pasto (Nariño): gobernación; 2012. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.gobernaciondenariño.gov.co

⁷ GOBERNACIÓN DE NARIÑO. Plan de participativo departamental Nariño corazón del mundo 2016-2019.pasto (Nariño): gobernación; 2012. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.gobernaciondenariño.gov.co

Actividades económicas: Presenta una economía tradicional, basada en el sector primario. Los cultivos de mayor importancia son la papa, trigo, café, fríjol, cacao, plátano, caña panelera; en menor proporción se cultiva zanahoria, arveja y haba. La población ganadera se estima en 338.486 cabezas de vacunos, 160.885 porcinos, 99.285 equinos, 5.334 mulares, 663 asnales, 18.798 caprinos y 29.132 ovinos. La pesca marítima y continental es igualmente importante; en los sectores altos de los ríos y lagunas se pesca principalmente la trucha, y en el área costera se encuentran criaderos de camarón blanco; las principales especies marítimas son: barrilete, Chema, pargo rojo, camarón blanco y camarón tití. “El sector industrial en el Departamento tiene registradas 559 industrias y el comercial 6639 establecimientos; sobresale la pequeña industria, principalmente la manufacturera en cuero y talla en madera. La agroindustria está representada por la extracción de aceite crudo de palma africana. Los municipios de mayor actividad comercial son Pasto, La Unión, Tumaco, Túquerres e Ipiales. En la actividad económica es importante tener en cuenta el sector de la construcción que ha cobrado fuerza en los últimos años. Existe una actividad comercial importante en el Departamento debido al intercambio con el vecino país del Ecuador”⁸.

4.1.3 Municipio de Tumaco. El municipio de San Andrés de Tumaco se encuentra ubicado al sur este de Colombia a 2 grados, 48´ - 24” de latitud norte; 78 grados – 45´ -53” de longitud al meridiano de Greenwich, se ubica en la costa pacífica de Nariño a 304 kilómetros al sur occidente de la de la ciudad de san Juan de Pasto. “Tumaco es el segundo puerto marítimo sobre el Océano Pacífico, limita al norte con el municipio de Francisco Pizarro, al sur con la república de Ecuador, al este con los municipios de Roberto payan y Barbacoas y al oeste con el Océano Pacífico, se encuentra a dos metros sobre el nivel del mar , con una temperatura media de 28 grados centígrados que en determinadas épocas oscila en 16 y 33 grados centígrados; caracterizado por poseer un clima cálido húmedo, la humedad relativa es de 83.86% con una precipitación anual de 2.531 milímetros; el área municipal es de 3.760 kilómetros cuadrados”⁹.

⁸ ALVEAR, Jaime.; SANTANDER, German y LÓPEZ, Jesús. Proyecto: Mejoramiento de la competitividad de la cadena productiva de la caña panelera en el departamento de Nariño, Secretaria de Agricultura y Medio Ambiente de Nariño –. San Juan de Pasto: FEDEPANELA. 2013.

⁹ ALCALDÍA DE TUMACO.. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: http://www.tumaco-narino.gov.co/apc-aa36653033333064623836/CARACTERIZACION_2010.pdf

Grafico 2. Mapa del municipio de Tumaco.



Fuente: Alcaldía de Tumaco.

4.1.4 Actividades productivas de la región. La economía de la región costera Pacífica nariñense se basa principalmente en la agricultura, la agroindustria, la pesca, la actividad forestal y el creciente sector turístico que concentra una buena oferta hotelera.

Tumaco es también el principal puerto petrolero colombiano sobre el océano Pacífico y el segundo a nivel nacional, después de Coveñas. En años recientes el oleoducto y el puerto han servido para transportar y exportar petróleo ecuatoriano, situación que se ve reflejada en el movimiento de su comercio exterior. Sin embargo el territorio presenta indicadores económicos y socio demográficos comparativamente más adversos al resto del país.

La Costa Pacífica posee una serie de recursos naturales (oro, madera, carbón), recursos agrarios (palma aceitera, cacao, coco) recursos marinos (camarón, peces, crustáceos, etc.), en los cuales se ha basado la economía extractiva, que ha motivado en algunos casos la explotación de los grupos étnicos de sus territorios ancestrales, para proyectos de gran escala contrarios en muchas ocasiones a las prácticas tradicionales de dichas comunidades.

“Entre las actividades productivas se encuentra el turismo y su cadena productiva que son nacientes. Este sector, debe desarrollarse en su conjunto con servicios complementarios como: Las agencias de viajes, el transporte marítimo, terrestre y aéreo; informadores turísticos, artesanos, folkloristas, entre otros”¹⁰.

¹⁰ *Ibíd.*

4.2 MICRO LOCALIZACIÓN

La cadena de restaurantes Míster Pico Rico cuenta con cuatro establecimientos gastronómicos los cuales están ubicados:

- Asadero Míster Pico Rico Breaster: (principal) Calle Mosquera esquina.
- Asadero Míster Pico Rico Asado: Avenida los estudiantes.
- Restaurante Míster Pico Rico: Viaducto al morro.
- Restaurante Won Chiken: Avenida los estudiantes

Donde se ofrecen diferentes tipos de comidas como arroz mixto, arroz con pollo, arroz con camarón, chuleta de cerdo, filete de pescado, consomé, salchipapa, pollo asado y pollo broaster.

Grafico 3. Restaurante Míster Pico Rico sector la gran vía.



Fuente: esta investigación.

La misión, visión, valores y objetivos de la empresa son:

Misión: Los Asaderos Míster Pico Rico, son unos restaurantes con gran compromiso en el desarrollo de un producto y una receta de calidad, innovando y creando una tendencia alimenticia sana, superando siempre las expectativas de nuestros clientes.

Visión: Ser reconocidos en nuestra región como un restaurante original, solido, profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece con excelencia en su menú el pollo y platos en varias presentaciones, capaz de desarrollar en cada uno de nuestros colaboradores; su capacidad creativa a favor del cliente, así como el mejoramiento de la calidad de vida del equipo de trabajo en beneficio de la empresa.

Valores: Desarrollar una estructura integral en nuestro equipo de colaboradores, actitud de servicio, convivencia y armonía en un ambiente de profesionalismo, honestidad y entusiasmo, en el trabajo.

Objetivo:

- Que el cliente disfrute y deguste un producto de calidad.
- Que nuestro servicio sea integro para nuestro cliente.

5. MARCO CONCEPTUAL

Teniendo en cuenta la **Resolución 2674 de 2013**¹¹ establece los siguientes conceptos para:

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento adulterado:

- Es aquel al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
- Por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento falsificado:

- Es aquel que se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.

¹¹ REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ministerio de salud y protección social. Resolución 2674 de 2013. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.ministeriodesalud.gov.co

- Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- Que no proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

Alimento perecedero: El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Autoridad sanitaria competente: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente Decreto.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Certificado de inspección sanitaria: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento,

transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Embarque: En la calidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

Expendio de alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Ingredientes primarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

Ingredientes secundarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Proceso tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta

definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

Registro sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos: Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

Sustancia peligrosa: Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

6. MARCO NORMATIVO

Para el desarrollo de este trabajo se manejarán las siguientes leyes decretos y resoluciones establecidas para lo que compete a la fabricación de alimentos.

- **LEY 09 DE 1979¹²**. Para la protección del Medio Ambiente o más conocido como el código sanitario nacional. Se tomara en cuenta el título V el cual está dirigido a la parte alimentaria.
- **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013¹³**. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, además en el capítulo 3 artículos 12 y 13 se establece los requisitos parciales para un adecuado plan de capacitación y sus responsables.

¹²REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ley 09 de 1979. Reglamenta las actividades y competencias de Salud Pública para asegurar el bienestar de la población. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: <http://jamaso.blogspot.com.co/2008/03/ley-9-de-1979.html>

¹³ Ibíd., Resolución 2674 de 2013

7. MÉTODO

7.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

Meta de estudio: Lograr que el personal manipulador de los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico alcance un 70% de conocimiento en el resultado de la prueba que se les realizara al final de las capacitaciones para así poder determinar que se generó un impacto.

Tipo de estudio: El estudio que se llevará a cabo es de tipo descriptivo, donde se evaluarán las condiciones higiénico - sanitarias en cuanto a la elaboración de los productos que ofrecen en la cadena de restaurantes Míster Pico Rico.

Enfoque: Se planteó un enfoque cuantitativo ya que se evaluarán los conocimientos de los manipuladores de alimentos de la cadena de restaurantes Míster Pico Rico ubicado en el municipio de Tumaco por medio de test de conocimientos básicos en cuanto a buenas prácticas higiénicas y su aplicación.

Metodología:

Población: La cadena de restaurantes Míster Pico Rico cuenta con 4 sedes, donde trabajan 56 personas, estas son encargadas de la manipulación de alimentos lo corresponde a la parte de recepción de materia prima, su transformación, el servicio de los alimentos dentro de los restaurantes.

Técnicas e instrumentos: se trabajará con el personal manipulador de alimentos de la cadena de restaurantes Míster Pico Rico en jornadas de la mañana durante 6 semanas con dos capacitaciones semanales de una hora, la duración total de estas capacitaciones será de 12 horas ya que así lo exige la resolución 2674 del 2013 donde se tratarán temas establecidos en el programa de educación y formación sanitaria identificando las principales fallencias identificadas en la lista de chequeo que se realizó inicialmente con el fin de mejorar estos aspectos.

TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN: La información obtenida de la lista de chequeo y el test de conocimiento se la presentará como promedios utilizando hojas de cálculo en el programa Excel.

7.2 ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO

Para el desarrollo del trabajo denominado “DISEÑAR UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA CADENA DE RESTAURANTES MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE TUMACO- NARIÑO” se tuvo en cuenta una serie de actividades las cuales tuvieron como finalidad dar cumplimiento a los objetivos propuestos y son mencionadas a continuación:

Objetivo específico 1:

- ✓ Realizar un diagnóstico de las condiciones sanitarias de la cadena de Restaurantes Míster Pico Rico en cuanto al cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- ✓ **Actividad 1.** Elaborar la lista de chequeo teniendo en cuenta los ítems establecidos en la resolución 2674 de 2013.

Procedimiento:

Se elaborará una lista de chequeo tomando como base la resolución 2674 de 2013, donde se tomaron parámetros específicos para verificar su cumplimiento en cada uno de los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico los cuales fueron calificados de la siguiente manera:

0: No cumple.

1: Cumple parcialmente.

2: Cumple.

- ✓ **Actividad 2.** Realizar visitas a los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico.

Procedimiento:

Se realizará una visita a cada uno de los restaurantes con el fin de realizar el diagnóstico para el cumplimiento de los parámetros establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- ✓ **Actividad 3.** Identificar las fallas más comunes de los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico.

Procedimiento:

Una vez se visitó los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico en el municipio de Tumaco, se analizaron las fallas más comunes entre estos con el fin de establecer mejoras en cada uno de los establecimientos.

Objetivo Específico 2.

- ✓ Diseñar un programa de educación y formación sanitaria que permita mejorar la manipulación de alimentos en los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico ubicada en el municipio de Tumaco - Nariño.
- ✓ **Actividad 1:** Consultar información en diferentes fuentes bibliográficas.

Procedimiento:

En la resolución 2674 del 2013 Se consultó los requerimientos para los establecimientos de preparación de comida.

- ✓ **Actividad 2:** Establecer el procedimiento para la elaboración del programa de educación y formación sanitaria.

Procedimiento:

Una vez se obtenga la información sobre los requerimientos para restaurantes y los resultados de la evaluación de la lista de chequeo se establecerán los procedimientos que conducirá a la elaboración del programa de educación y formación sanitaria.

- ✓ **Actividad 3:** Elaborar programa de educación y formación sanitaria.

Procedimiento:

El programa que se elaboró, se realizará con procedimientos detallados para transmitir conocimientos básicos y sean aplicables de la mejor manera posible.

Objetivo Específico 3.

- ✓ Socializar el programa de educación y formación sanitaria para manipuladores de alimentos de los restaurantes de la cadena Míster Pico Rico ubicada en el municipio de Tumaco- Nariño
- ✓ **Actividad 1.** Citar a la administración y manipuladores de la cadena de restaurantes Míster Pico Rico.

Procedimiento:

Se citará a la administración de la cadena de restaurantes Míster Pico Rico a una reunión con la finalidad de realizar la entrega oficial del programa de educación y formación sanitaria para manipuladores de alimentos de los restaurantes Míster Pico Rico

✓ **Actividad 2.** Socializar el programa de educación y formación sanitaria.

Procedimiento:

Se presentó lo establecido en el programa de educación y formación sanitaria y los procedimientos que corresponden a mejorar la preparación de los alimentos y por ende la inocuidad y calidad de los mismos.

✓ **Actividad 3.**

Procedimiento:

Se entregará a la administración el documento impreso que corresponde al programa de educación y formación sanitaria.

8. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Para el desarrollo del trabajo denominado **“DISEÑO DE UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA CADENA DE RESTAURANTES MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE TUMACO- NARIÑO ”** se tuvieron en cuenta una serie de actividades las cuales se realizaron para dar cumplimiento a los objetivos propuestos en esta investigación, las cuales son expuestas a continuación:

8.1 REALIZAR UN DIAGNÓSTICO DE LAS ÁREAS DE LOS RESTAURANTES DE LA CADENA MÍSTER PICO RICO EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Se realizó visitas a los establecimientos de la cadena de Restaurantes Mister Pico Rico donde se aplicó una lista de chequeo la cual fue suministrada por el instituto departamental de salud el cual cuenta con una sede en Tumaco, dicha lista de chequeos está basada en la resolución 2674 de 2013.

Este diagnóstico se lo realizó con la finalidad de identificar las principales falencias de los establecimientos de la cadena de Restaurantes Mister Pico Rico para poder implementar las acciones correctivas que permitan controlar los niveles de contaminación.

El diagnóstico se presenta como promedio a manera de cuadro, donde se muestran los ítem analizados y su calificación de acuerdo al nivel de cumplimiento.

Cuadro 1. Formato de diagnóstico de la cadena de restaurantes pico rico

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS			
		CODIGO: F-PIVCSSP05-34	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016	
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA					
CIUDAD: Tumaco	FECHA: 22 - Agosto - 2016	ACTA N°:			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Restaurante ☒	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:		Comidas rápidas ☐	Comedores ☐	Cusú ☐	
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZÓN SOCIAL: RESTAURANTES MISTER PICO RICO					
*CÉDULA / NIT: 19281683-4		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:			
*NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTES MISTER PICO RICO					
*DIRECCIÓN:		MATRÍCULA MERCANTIL:			
*DEPARTAMENTO: NARIÑO	*MUNICIPIO: TUMACO				
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐	Corregimiento ☐ Caserio ☐	UPZ: NA			
Otro ☐ Cusú ☐					
TELÉFONOS: 7271945		FAX:			
CORREO ELECTRÓNICO: Chava598@yahoo.com					
NOMBRE DEL PROPIETARIO: PATRICIO GONGORA PINEDA					
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X C.E.		Número de documento: 19281683			
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Patricio Gongora Pineda					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X C.E.		*Número de documento: 19281683			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:					
*DEPARTAMENTO: NARIÑO		*MUNICIPIO: TUMACO			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Todos los días		*NÚMERO DE TRABAJADORES: 56			
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	%:
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN:	SOLICITUD DEL INTERESADO: ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS:			
SOLICITUD OFICIAL:	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA:	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN:			
OTRO: Especificar:					
EVALUACIÓN					
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.				
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.				
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.				
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice. Por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.				
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.				
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES A PROCESO					
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1. Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	Puerta de bodega no tiene malla	
1.2. Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Piso de cocina inundado	
1.3. Techos, Iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4)	2	X	0	Ventana	
1.4. Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	PAPELERAS DE BAÑOS SIN TAPA, BAÑOS SUCIOS	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta		
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	

Cuadro 1. (Continuación).

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS				
		CODIGO: F-PIVCSSP05-34		VERSION 01	FECHA: 25-04-2016	
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA 						
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	X	0	SE ENCUENTRA OXIDO DENTRO DE REFRIGERADORES, RECIPIENTES SIN TAPA	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Res. 2674 / 2013, Art. 8; Art. 9, Num. 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Art. 34, Art. 35, Num. 8 y 10, Res. 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A	AR	I	AZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Art. 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7	X	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	NUNCA SE LE HA REALIZADO EXAMEN DE FROTIS DE LARINGE "KOH"	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	X	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						
4 REQUISITOS HIGIENICOS		A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Dec. 561 de 1984, Art. 89, Res. 2674/2013, Art.16, Num. 1, 3, 4 y 5; Art. 35, Num. 1, 2 y 3, Res. 5109 de 2005, Res. 1506 de 2011, Res. 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0		C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		X		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	NEVERA SIN INDICADOR DE TEMPERATURA	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						
5 SANEAMIENTO		A	AR			
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Res. 2674 / 2013, Art. 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Art. 26, Numeral 4, Art. 32, Numeral 8, Res. 2115 de 2007, Art. 9.)	7	X	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Res. 2674 /2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Res. 2674 /2013, Art. 6, Num. 5.1, 5.2 y 5.3, Art. 33, Num. 5, 6 y 7, Art. 18, Num.11.)	4	X	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Res. 2674/2013, Art.26, Num. 3.)	9		X	INSECTOS (CUCARACHAS) EN BOTE DE BASURA	C

Cuadro 1. (Continuación).

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS		
		CODIGO: F-PVCSSP05-34	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA 				
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Res. 2674/2013 Art. 6 Numeral 6.5; Art. 26 Num. 1)	7	X	0
BOTE DE BASURA SIN TAPA				
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Dec. 1575 de 2007, Art. 10. Res. 2674/2013 Art. 26.)	2	X	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO				
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una X (X) el concepto más adecuado.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
40%	FAVORABLE	90-100%		
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%		
	X DESFAVORABLE	< 59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO				
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS				
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.				
V. REQUERIMIENTOS SANITARIOS				
Si	No	Cuál:		
VI. OBSERVACIONES				
Por parte de la autoridad sanitaria:				
Por parte del establecimiento:				
LA CADENA DE RESTAURANTES DICE MEJORAR LO MAS PRONTO SUS EQUIPOS, UTENCILIOS E INSTALACIONES Y EMPEZAR A REALIZAR NUEVAMENTE CAPACITACIONES A SUS MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
VII. NOTIFICACION DEL ACTA				
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>22</u> del mes de <u>AGOSTO</u> del año <u>2016</u> en la Ciudad de <u>TUMACO</u> .				
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.				
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.				
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA				
FIRMA:	RODRIGO ROSERO	FIRMA:		
NOMBRE:	NESTOR RODRIGO ROSERO VALENZUELA	NOMBRE:		
CÉDULA:	87950845	CÉDULA:		
CARGO:		CARGO:		
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO				
FIRMA:	PATRICIO GONGORA	FIRMA:		
NOMBRE:	PATRICIO GONGORA PINEDA	NOMBRE:		
CÉDULA:	19281683	CÉDULA:		
CARGO:	GERENTE	CARGO:		

Fuente: esta investigación.

Una vez aplicada la lista de chequeo en los restaurantes de la cadena Mister Pico Rico se obtuvo un puntaje de 40% lo cual indica que las condiciones en las cuales se trabaja no son las mejores y por ende ponen en riesgo la salud pública de los consumidores.

Por otra parte dado el caso que llegase la autoridad sanitaria correspondiente aplicaría medida sanitaria hasta que estos garanticen un buen manejo de los alimentos y no pongan en riesgo la salud de los consumidores.

Recomendaciones.

Cuadro 2. Recomendaciones para los restaurantes de la cadena pico rico de Tumaco

PARAMETRO	ANTES	DESPUÉS
Baños		
Depósito de materias primas		
Refrigeradores		

Cuadro 2. (Continuación).

Neveras		
Recipientes para papa		
Estufas		

Fuente: esta investigación.

*En la Cuadro anterior se evidencia las falencias encontradas en los restaurantes de la cadena pico rico lo cual después de hablar con la gerencia de la cadena y con el personal manipulador se logró llegar a un acuerdo y se mejoró notablemente estas falencias.

Lo correspondiente a infraestructura no se logró un cambio significativo debido al poco tiempo que se ejecutó este proyecto pero se dejó recomendaciones para mejorar las instalaciones de los restaurantes.

8.2 DISEÑAR UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA QUE PERMITA MEJORAR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CADENA MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE TUMACO- NARIÑO

De acuerdo a lo estipulado en el capítulo III artículo 12 “todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos” y artículo 13 “el plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe de ser acorde con la empresa”

Teniendo en cuenta lo anterior el encabezado del programa se muestra en la siguiente Cuadro.

Cuadro 3. Encabezado del programa de capacitación.

LOGO DE LA CADENA DE RESTAURANTES	PROGRAMA AL CUAL HACE REFERENCIA.	NOMBRE DE LA ENTIDAD.
		NIT.
Elaboro:	Reviso:	Aprobó:

Fuente: esta investigación:

La estructura general del programa de capacitación es la siguiente.

- ✓ INTRODUCCIÓN.
- ✓ OBJETIVO
- ✓ JUSTIFICACIÓN.
- ✓ FRECUENCIA.
- ✓ GENERALIDADES.
- ✓ METODOLOGÍA.
- ✓ FORMATOS DE REGISTRO.
- ✓ ANEXOS.

8.3 SOCIALIZAR EL PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LOS RESTAURANTES DE LA CADENA MÍSTER PICO RICO UBICADA EN EL MUNICIPIO DE TUMACONARIÑO.

Se realizó una reunión con los administradores de cada restaurante con la finalidad de programar el horario y la temática que se iba a desarrollar para las posteriores capacitaciones.

CARACTERIZACIÓN DEL PERSONAL: se procedió a identificar el personal con el cual se trabajaría este proyecto y se identificó que las personas que trabajan en la cadena de restaurantes pico rico en su gran mayoría son mujeres que se encuentran en edades de 20 a 48 años de edad además con un nivel de educación muy bajo el cual oscila entre el 5 y 6 grado de educación. Lo cual hace una población difícil de tratar en cuanto al tema de capacitaciones.

La metodología utilizada consiste en capacitaciones teórico prácticas, además se les hizo un acompañamiento durante el proceso de capacitación el cual consistía en observación directa en el sitio de trabajo realizando recomendaciones para corregir las falencias encontradas

Cuadro 4. Temática para las capacitaciones realizadas en la cadena de Restaurantes Mister Pico Rico.

	PROGRAMA DE EDUCACION Y FORMACION SANITARIA.			RESTAURANTES MISTER PICO RICO TUMACO			
				NIT: 19281683-4			
Elaboro: Rodrigo Rosero		Reviso:		Aprobó: Patricio Góngora			
LUGAR DE CAPACITACIONES: Broaster puente del morro		FECHA INICIO			FECHA TERMINACIÓN		
		D	M	A	D	M	A
		05	09	2016	03	10	2016
PERSONA(S) A CARGO DE LA CAPACITACION:1		ENTIDAD A CARGO DE LA CAPACITACIÓN: Universidad de Nariño e instituto departamental de salud sede Tumaco N° TOTAL DE HORAS A CAPACITAR: 15					

Cuadro 4. (Continuación).

OBJETIVO GENERAL			
Capacitar al personal de la cadena de restaurantes pico rico en cuanto a buenas prácticas higiénicas y buenas prácticas de manufactura en el municipio de Tumaco –Nariño.			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
• Establecer los requisitos higiénico sanitarios contemplados en la resolución 2674 de 2013 • Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, empaque y transporte de alimentos enfocados a la aplicación de sistema de calidad.			
PERSONAS A CAPACITAR:			
Manipuladores De Alimentos De la Cadena de Restaurantes Pico Rico.			
AGENDA DE CAPACITACIÓN RESTAURANTES PICO RICO			
No MODULO	Temática	Horario	Fecha
1	• Resolución 2674 de 2013	8:00am - 11:00am 2:00pm - 5:00pm	05-09-2016
2	• Alimentos, sus componentes y fuentes de nutrición	8:00am - 11:00am 2:00pm - 5:00pm	12-09-2016
3	• Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	8:00am - 11:00am 2:00pm - 5:00pm	19-09-2016
4	• Buenas prácticas de manipulación (BPM)	8:00am - 11:00am 2:00pm - 5:00pm	26-09-2016
5	• Saneamiento	8:00am - 11:00am 2:00pm - 5:00pm	03-10-2016
VERIFICO:			

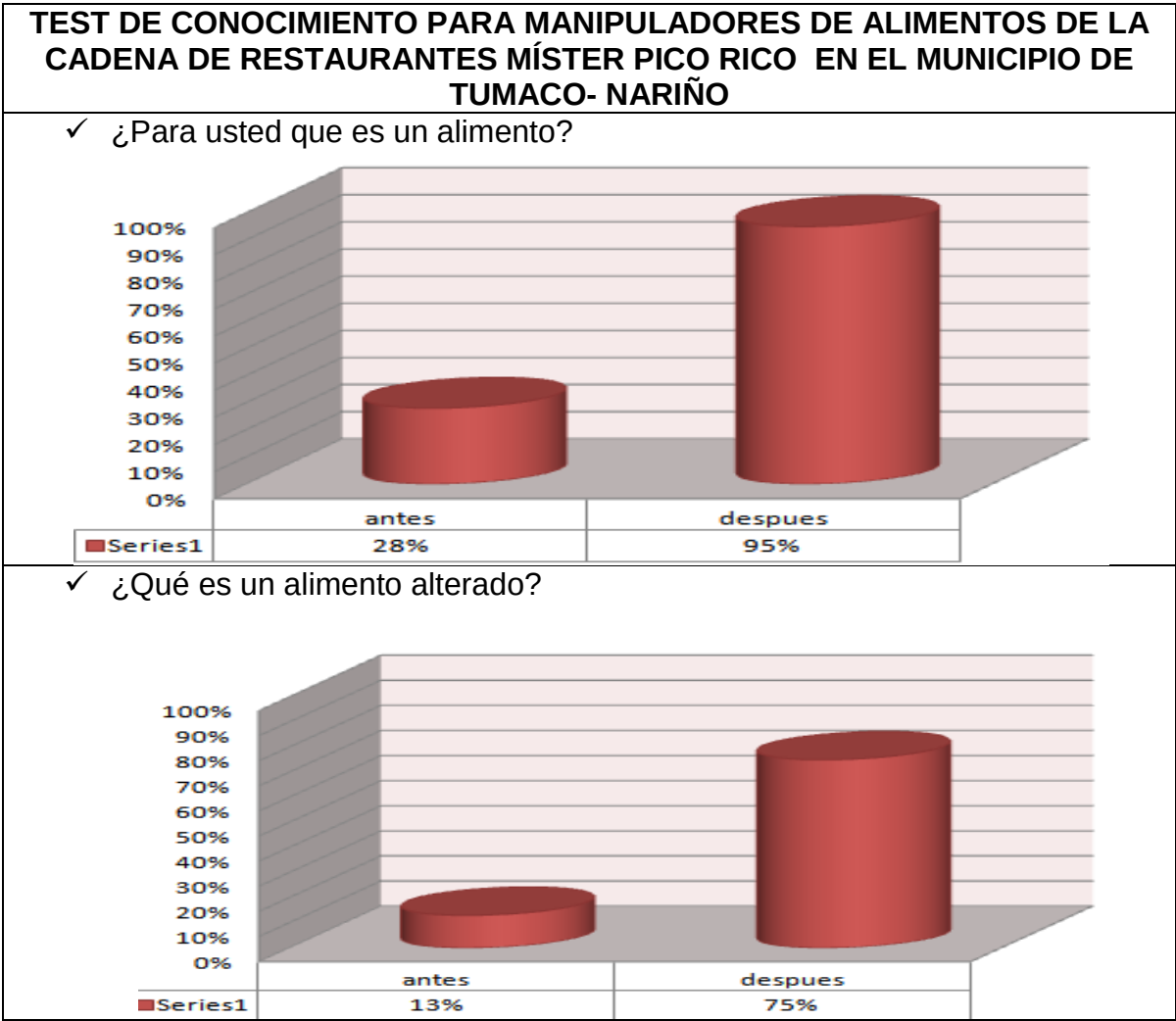
Fuente: Esta Investigación.

La cadena de restaurantes cuenta con cuatro sedes los cuales se dedican a la venta de pollo asado, pollo broaster y comida de mar, dentro de las cuatro sedes de la cadena de restaurantes se cuenta con 56 personas incluida la administración que al igual que las personas que tienen contacto directo con el alimento deben conocer los principios de buenas prácticas de manufactura y las practicas higiénicas.

De 56 personas que laboran en la cadena de Restaurantes Mister Pico Rico se trabajo con 51 personas debido a que al resto se les presentaba algún tipo de inconveniente para asistir a dichas capacitaciones, el proceso de capacitación culmino satisfactoriamente con estas personas

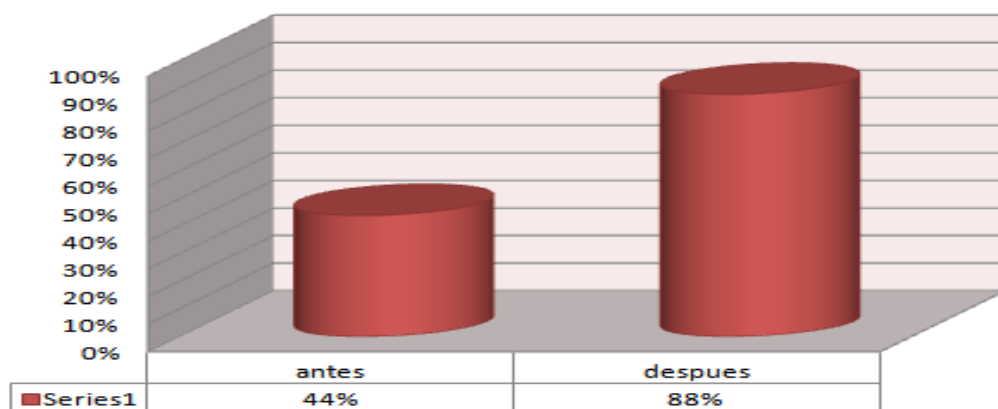
Se trabajó un test tanto al inicio como al final de la capacitación para determinar si se adquirió conocimiento en lo relacionado con los temas tratados. Este test estaba compuesto por 9 preguntas y sus resultados se exponen a continuación donde se muestra los porcentajes antes de las capacitaciones y después de las capacitaciones.

Cuadro 5. Resultados de test de conocimiento.

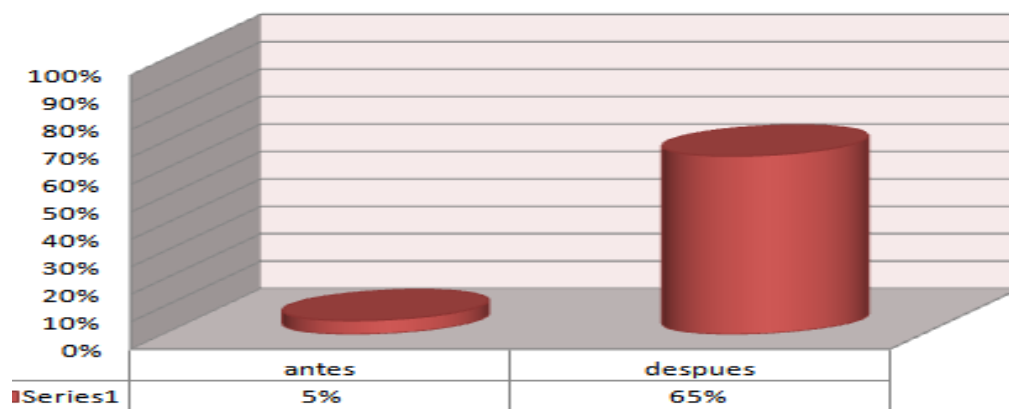


Cuadro 5. (Continuación).

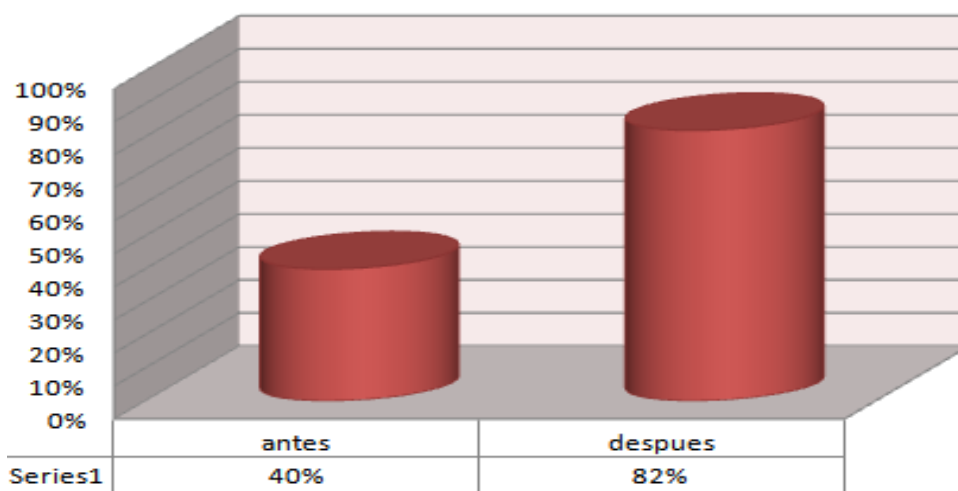
✓ ¿Qué es un alimento contaminado?



✓ ¿Qué es un alimento de mayor riesgo en salud pública?

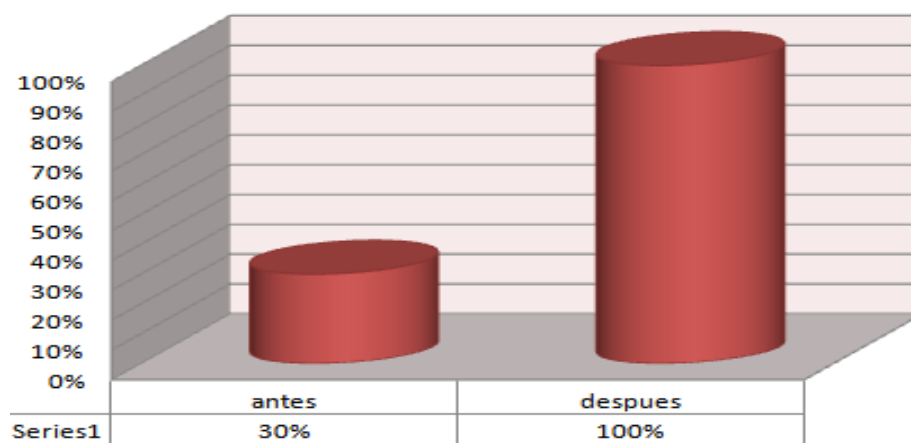


✓ ¿Qué es un alimento perecedero?

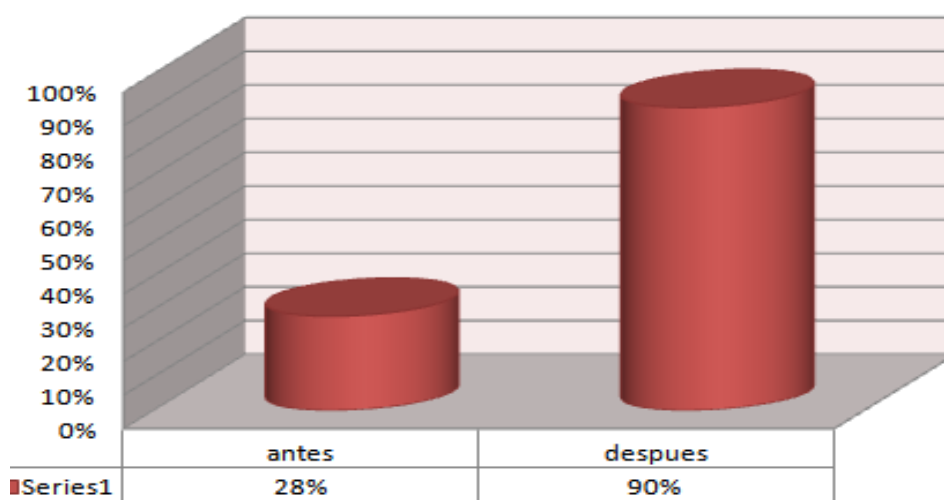


Cuadro 5. (Continuación).

✓ ¿Qué son las buenas prácticas de manipulación (BPM)?.

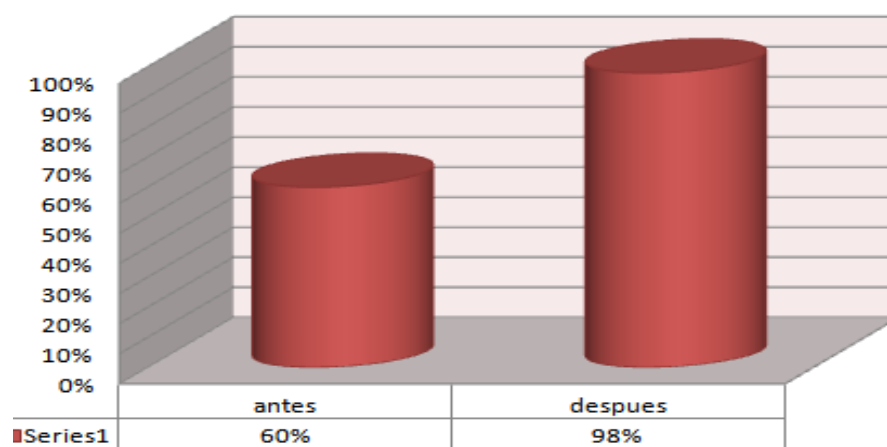


✓ ¿Qué entiende por higiene de los alimentos?

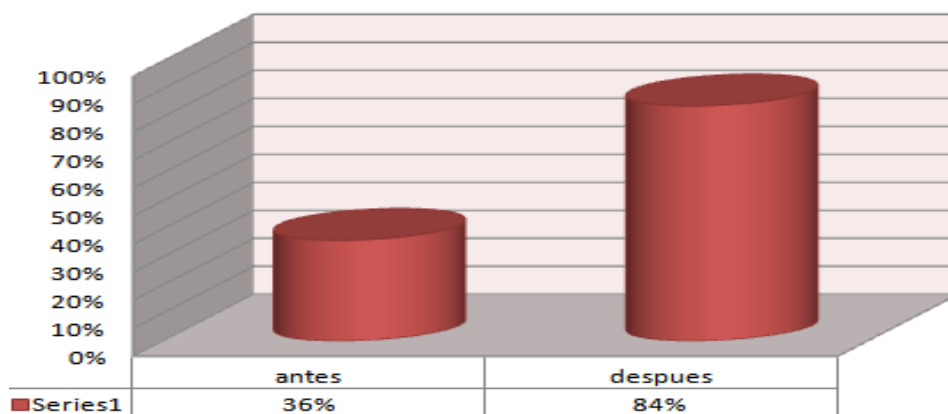


Cuadro 5. (Continuación).

✓ ¿Qué es limpieza?



✓ ¿Qué es un manipulador de alimentos?



Fuente: esta investigación.

Se encontró una mayor falencia en la pregunta que hace referencia a los productos que ponen en riesgo la salud pública y se hizo énfasis en este tema, después de las capacitaciones se adquirió conocimientos en lo relacionado a este tema. Además se trató temática relacionados en cuanto a productos que se colocan en riesgo a la salud de los consumidores, su elaboración, conservación y servido evitando la contaminación cruzada que puede producir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

CAPACITACIÓN: Las capacitaciones fueron desarrolladas durante cinco semanas con una capacitación semanal la cual tenía una duración de 3 horas aproximadamente estas capacitaciones se desarrollaron los días **05/09/2016 – 12/09/2016 – 19/09/2016 – 26/09/2016 – 03/10-2016** en dobles jornadas.

Grafico 4. Asistencia a capacitaciones



Fuente: esta investigación.

Para presentar el documento final en el cual se evidencia que los objetivos propuestos fueron llevados a cabo satisfactoriamente, se citó al personal de la cadena de restaurantes pico rico, gerente, jefes operativos, secretarias y personal manipulador; además se solicitó la presencia de una persona encargada de la dependencia del instituto departamental de salud sede Tumaco.

9. CONCLUSIONES

El programa de educación y formación sanitaria para manipuladores de alimentos de la cadena de Restaurantes Míster Pico Rico debe implementarse y mantenerse para su mayor calidad de servicio.

Con la visita realizada a los restaurantes de la cadena Míster pico rico, utilizando la lista de chequeo con parámetros basados en la resolución 2674 de 2013, permitió evaluar el cumplimiento de los requisitos específicos exigidos y realizar las recomendaciones pertinentes para el mejoramiento continuo de los restaurantes, además sirvió de línea base para el desarrollo del plan de trabajo propuesto.

Se documentó el programa de educación y formación sanitaria con el fin de obtener una herramienta de orientación y consulta para el personal que labora.

Se socializo a la gerencia y al personal manipulador el programa de educación y capacitación, con el fin de que estos manejen adecuadamente las diferentes actividades propuestas en dicho plan.

10. RECOMENDACIONES

El programa de educación e información sanitaria para los manipuladores de alimentos de la cadena de restaurantes mister pico rico va dirigido para manejar el sistema de aseguramiento de la calidad el cual deben contar todos los restaurantes.

Realizar procesos de capacitación continua al personal que labora para proporcionar información necesaria para que ellos puedan realizar sus labores de manera correcta.

Realizar evaluaciones esporádicamente a manipuladores para verificar si la información suministrada la están aplicando.

Se recomienda hacer las gestiones en gerencia para mejorar las instalaciones de almacenamiento de la cadena de restaurantes y demás áreas.

BIBLIOGRAFÍA

ALVEAR, Jaime.; SANTANDER, German y LÓPEZ, Jesús. Proyecto: Mejoramiento de la competitividad de la cadena productiva de la caña panelera en el departamento de Nariño, Secretaria de Agricultura y Medio Ambiente de Nariño. San Juan de Pasto: FEDEPANELA, 2013.

ARISPE, I. & TAPIA, M. S. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Bogotá: Agroalimentaria, 2007.

GONZÁLEZ-MUÑOZ, Y., & PALOMINO-CAMARGO, C. E. Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet Actions for the Management of Sanitary Quality and Food Safety in a Buffet. En: Revista Gerencia y Políticas de Salud, 11(22), 123-140.

OLIVA DEL CID, M. J. Elaboración de una guía de buenas prácticas de manufactura para el restaurante central del Irtra Petapa. Bogotá: s.n., 2011.

NETGRAFIA

ALCALDÍA DE TUMACO.. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: http://www.tumaco-narino.gov.co/apc-a64623836/CARACTERIZACION_2010.pdf

FAO/OMS. Gestión de riesgos e inocuidad de los alimentos. Estudio FAO Alimentación y Nutrición – 65. Roma, Italia, 1997. [en línea] [citado 2007-02-13] Disponible en internet: [//www.nzdl.sadl.uleth.ca/cgi-bin/library](http://www.nzdl.sadl.uleth.ca/cgi-bin/library)

GOBERNACIÓN DE NARIÑO. Plan de desarrollo Nariño Mejor 2012-2015.pasto (Nariño): gobernación; 2012. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.gobernaciondenariño.gov.co

_____. Plan de participativo departamental Nariño corazón del mundo 2016-2019.pasto (Nariño): gobernación; 2012. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.gobernaciondenariño.gov.co

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVIGILA). Colombia, 2007. [en línea] [citado 2008-02-24] Disponible en internet: <http://www.ins.gov.co>

REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ley 09 de 1979. Reglamenta las actividades y competencias de Salud Pública para asegurar el bienestar de la población. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: <http://jamaso.blogspot.com.co/2008/03/ley-9-de-1979.html>

_____. Ministerio de salud y protección social. Resolución 2674 de 2013. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.mnisteriodesalud.gov.co

ANEXOS

**ANEXO A. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA CADENA
RESTAURANTES MISTER PICO RICO.**

ELABORADO POR: NESTOR RODRIGO ROSERO VALENZUELA.
Septiembre de 2016.

1. INTRODUCCIÓN

Según los direccionamientos del capítulo II, artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, igualmente debe estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El programa de capacitación es el instrumento que sirve para explicitar los propósitos formales e informales de la capacitación y las condiciones administrativas en las que se desarrollará. El programa debe responder a las demandas organizacionales y las necesidades de los trabajadores.

La finalidad de este programa de educación y capacitación es la de buscar un mejoramiento continuo de la calidad de los alimentos y en la forma de manipulación de estos, concientizando al operario sobre la correcta manipulación.

2. OBJETIVO

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y actividades donde se da a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto final.

3. JUSTIFICACIÓN

En la cadena de restaurantes Míster Pico Rico se puede observar la falta de conocimiento y compromiso por los manipuladores de alimentos y la administración en lo que corresponde al cumplimiento de los requisitos mínimos de buenas prácticas de manufactura establecidos en la resolución 2674 de 2013, el incumplimiento genera una serie de problemas los cuales conlleva a la generación de productos no inocuos los cuales pueden causar una ETA y por ende dañar la imagen del establecimiento.

4. ALCANCE

El presente manual posee un alcance sobre todos los manipuladores de la cadena de restaurantes Míster Pico Rico ubicada en el municipio de Tumaco - Nariño.

5. FRECUENCIA

La frecuencia para la educación y capacitaciones se debe realizar por lo menos una vez al año.

6. GENERALIDADES.

6.1. Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

6.2. Alimento adulterado: El alimento adulterado es aquel:

- Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

6.3. Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

6.4. Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

6.5. Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

6.6. Alimento falsificado: Alimento falsificado es aquel que:

- Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición

intrínseca y uso, y

- No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

6.7. Alimento perecedero: El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

6.8. Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

6.9. Autoridad sanitaria competente: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.

6.10. Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

6.11. Certificado de inspección sanitaria: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

6.12. Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

6.13. Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

6.14. Embarque: En la calidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

6.15. Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

6.16. Expendio de alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

6.17. Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

6.18. Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

6.19. Ingredientes primarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

6.20. Ingredientes secundarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

6.21. Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

6.22. Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

6.23. Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6.24. Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

6.25. Proceso tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

6.26. Registro sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para

fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

6.27. Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos: Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

6.28. Sustancia peligrosa: Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

6.29. Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

7. METODOLOGÍA

La capacitación deberá estar estructurada en módulos de aprendizaje que comprenden una sesión de inducción, sesiones teórico-prácticas y clausura.

Se desarrollará el tema motivacional, que tiene la intención de que el participante se vea como agente activo y participativo del proceso de enseñanza aprendizaje. Se aplicará un pre-test para medir el nivel de entrada de cada participante e identificar las áreas de conocimiento que requieren mayor esfuerzo, el cual se puede aplicar durante la inscripción o al inicio de la inducción, Utilizando técnicas apropiadas.

Desarrollo de la capacitación: La metodología adoptada para la capacitación es la andrológica, con sesiones presenciales, participativas, interactivas, integrando sesiones teórico-prácticas. El material de instrucción básico, lo constituyen folletos, elaborados de manera sencilla basados en la normativa y en la temática recomendada, bajo los principios pedagógicos que permiten aprovechar la experiencia del participante, su interés, su actividad y motivación.

Estrategias didácticas.

Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, estudios dirigidos, simulaciones aplicadas, demostraciones, talleres prácticos y referencias bibliográficas.

Duración de la capacitación: La capacitación tendrá una duración mínimo de diez (10) horas para obtener certificado.

**ANEXO B. TEST DE CONOCIMIENTO PARA MANIPULADORES DE
ALIMENTOS DE LA CADENA DE RESTAURANTES MÍSTER PICO RICO DE
TUMACO (N).**

1. ¿Para usted que es un alimento?-----

2. ¿Qué es un alimento alterado?-----

3. ¿Qué es un alimento contaminado?-----

4. Que es un alimento de mayor riesgo en salud pública?-----

5. Que es un alimento perecedero?-----

6. Que son las buenas prácticas de manufactura (B.P.M)-----

7. Que entiende por higiene de los alimentos?-----

8. Que es limpieza?-----

9. Que es un manipulador de alimentos?-----

		PROGRAMA DE EDUCACION Y FORMACION SANITARIA.		RESTAURANTES MISTER PICO RICO TUMACO NIT: 19281683-4			
Elaboro:		Reviso:		Aprobó:			
LUGAR DE CAPACITACIONES: Broaster puente morro		FECHA INICIO			FECHA TERMINACIÓN		
		D	M	A	D	M	A
PERSONA(S) A CARGO DE LA CAPACITACION:		ENTIDAD A CARGO DE LA CAPACITACIÓN: Universidad de Nariño e instituto departamental de salud sede Tumaco					
		No TOTAL DE HORAS A CAPACITAR: 15					
OBJETIVO GENERAL Capacitar al personal de la cadena de restaurantes pico rico en cuanto a buenas prácticas higiénicas y buenas prácticas de manufactura en el municipio de Tumaco – Nariño.							
OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Establecer los requisitos higiénico sanitarios contemplados en la resolución 2674 de 2013 • Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, empaque y transporte de alimentos enfocados a la aplicación de sistema de calidad.							
PERSONAS A CAPACITAR: Manipuladores De Alimentos De la cadena de restaurantes pico rico.							
AGENDA DE CAPACITACIÓN RESTAURANTES PICO RICO							
No MODULO	Temática			Horario	Fecha		
	•						
	•						
	•						
	•						
	•						
VERIFICO: _____							