

Acompañamiento al desarrollo del plan de saneamiento básico en restaurantes infantiles del programa Buen comienzo asociados a la Cooperativa COOMEI.

Julián Andrés Narvárez Estrada

Trabajo de grado para optar el título de ingeniero de alimentos

Asesora

Marta Lucia Echeverri Restrepo

Ingeniera de alimentos

Especialista en alimentación y nutrición

Corporación Universitaria Lasallista

Facultad de ingenierías

Ingeniería de alimentos

Caldas-Antioquia

2018

Agradecimientos

Le agradezco a Dios por acompañarme y guiarme a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y felicidad.

Le doy gracias a mis padres Martha y José por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado, y por haberme dado la oportunidad de tener una buena educación en el transcurso de mi vida. Sobre todo por ser un ejemplo de vida, promover el desarrollo y la unión familiar de nuestra Familita.

A mi hermano John Fredy por ser parte importante en mi vida y representar la unión familiar.

A Marta Lucia Echeverri Restrepo mi asesora de práctica que estuvo pendiente de apoyarme en este proceso.

Contenido

Resumen	5
Introducción.....	6
Reseña Histórica.....	8
Misión	9
Visión.....	9
Justificación.....	10
Objetivos	12
Objetivo general.....	12
Objetivos específicos	12
Marco teórico.....	13
Plan de saneamiento básico.	13
Programa de limpieza y desinfección.	13
Programa de calidad del agua.....	14
Programa de manejo de residuos sólidos.....	14
Programa de control de plagas.....	14
Autoridades sanitarias.	15
Concepto sanitario.....	15
Desinfección – descontaminación	15
Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).....	15
Inocuidad de los alimentos.....	16
Inmersión.....	16
Manipulador de alimentos.....	16
Microorganismo.....	17
Plaga.....	17
Metodología.....	18
Programa de limpieza y desinfección.	18
Programa de calidad del agua.....	23
Programa de manejo de residuos sólidos.....	24
Programa de control integral de plagas.....	25

Resultados.....	28
Conclusiones	29
Recomendaciones.....	30
Referencias.....	31

Resumen

El presente trabajo está centrado en la descripción del informe de práctica empresarial en el centro infantil Gotas de Amor 2 la cual es administrada por la Cooperativa COOMEI, en donde se llevó a cabo apoyando la implementación del plan de saneamiento básico comprendido por programas como: limpieza y desinfección, calidad del agua, control de plagas y residuos sólidos.

El plan de saneamiento básico basado en las especificaciones legales planteadas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, ya se encontraba documentado pero no se cumplía en toda su totalidad más que todo en el programa de limpieza y desinfección según las revisiones de interventores de la Secretaria de salud.

El trabajo realizado consistió en apoyar la implementación y el cumplimiento del plan de saneamiento básico haciendo énfasis en limpieza y desinfección, apoyando en procesos de producción, capacitación al personal manipulador de alimentos, inspección de la planta de producción de alimentos, revisión de formatos de control tales como: limpieza y desinfección de superficies, equipos y menaje, lavado de manos de cada operaria , recepción de materia prima, evaluación de producto en producción, control de temperaturas de refrigeración y congelación, control de sobras limpias y sucias.

Introducción

Las Buenas Prácticas Manufactura, entendidas por principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, las cuales son reglamentadas en Colombia por la resolución 2674 de 2013.

La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura sirven como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, son el pilar principal para el óptimo desarrollo del programa; por tal motivo se crea la necesidad de direccionar e implementar las guías y procedimientos que eviten los riesgos de contaminación a los alimentos en alguna de sus etapas de producción.

Dentro de las responsabilidades la cooperativa COOMEI como oferente para buen comienzo en la sede Institucional Gotas de amor 2 tendrá la función de entregar una alimentación segura microbiológicamente, que proteja la salud de los usuarios; por este motivo se hace de vital importancia contar con un mecanismo de control como el Programa de Protección de Alimentos, el cual es responsabilidad de todo el personal de la institución.

Se han establecido cuatro programas que tienen una gran importancia en toda la cadena productiva que se desarrolla en el servicio de alimentación, previniendo la

contaminación física, química, biológica y la contaminación cruzada directa o indirectamente. El Programa de limpieza y desinfección, con el que se pretende evitar la contaminación del alimento por la excesiva acumulación de suciedad y disminuir o eliminar la carga microbiana de alimentos y superficies; el programa de manejo de residuos sólidos ayuda a evitar que se generen problemas ambientales como focos de proliferación de plagas y aumentos de enfermedades en la población y el deterioro del medio ambiente; el programa de control de plagas, para evitar la presencia de insectos, roedores, aves y murciélagos quienes pueden contaminar los alimentos y el programa de abastecimiento de agua potable para prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los alimentos; por lo tanto, la aplicación del Plan de Saneamiento Básico permite garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos reduciendo significativamente el riesgo de intoxicaciones en la población beneficiada. (OPS & FAO, 2016.Pag 5)

Reseña Histórica

La Cooperativa Multiactiva para la Educación Integral (COOMEI) nació en 1991 por iniciativa de 85 educadores quienes soñaron con cubrir las necesidades de una población juvenil, abriendo las puertas a un grupo de niños y jóvenes que por condiciones adversas se encontraban fuera del sistema educativo.

En el año 2006 la Cooperativa alcanzó su certificación de calidad en la norma ISO 9001-2008 con el ICONTEC, para los servicios de: Otorgamiento de créditos, contratación de servicios y apoyo social y en el 2009 alcanzaron a certificar el servicio educativo desde sus diferentes coberturas de atención. Siguiendo así comprometidos con la mejora continua y el servicio solidario con calidad.

En el año 2007 a través de la nueva política de Educación inicial para los niños (as) en edades de 2 a 5 años, se inicia con el programa de atención a la primera infancia desde las siguientes modalidades: Entorno Familiar, Entorno Institucional y entorno comunitario a través del ICBF, MEN y FONADE iniciando cobertura de atención en el municipio de Medellín e Itagüí, posteriormente se amplió la atención en los Municipios de Amaga y Jardín brindando servicios desde su componente pedagógico, nutricional y psicosocial a más de 1500 niños (as).

En la actualidad la Cooperativa COOMEI continúa creciendo en los servicios de atención en educación, servicios administrativos con secretarías académicas, bibliotecarios, aseo, vigilancia y administración del recurso humano en los diferentes municipios del departamento de Antioquía y fortaleciéndose en la atención a la primera infancia desde el programa de Buen Comienzo con el Municipio de Medellín y desde la

estrategia de Cero a Siempre con la Institución Colombiana de Bienestar Familiar (ICBF), en más de cinco municipios del departamento de Antioquia.

Misión

Somos una Cooperativa Multiactiva brindamos servicios de educación, contratación y beneficios solidarios, con calidad amabilidad y responsabilidad, contribuyendo así a la satisfacción de necesidades y obligaciones a nuestros asociados y clientes.

Visión

Para el 2018 la Cooperativa COOMEI, será una entidad reconocida en el medio por su calidad en los servicios ofrecidos y por el posicionamiento en el medio de otras alternativas de negocio; que permitirán un mayor crecimiento y solidez en el Departamento de Antioquia.

Justificación

El Programa “Buen Comienzo Antioquia” es la estrategia departamental para promover el desarrollo infantil temprano de Antioquia que busca garantizar el suficiente cuidado y el goce efectivo de los derechos de los niños y niñas desde la gestación hasta los cinco años de vida. Por esto, en Antioquia, un buen comienzo para todo niño y niña significa que sea saludable, bien nutrido, acogido, socialmente competente, capaz de aprender, pueda resolver problemas y relacionarse con el mundo desde el juego, el arte, la literatura y la exploración del medio.

En Colombia hasta el tercer periodo epidemiológico del 2007 se reportaron en el Sistema Nacional de Vigilancia de Enfermedades transmitidas por alimentos 1594 casos de ETA, de los cuales el 40,33 % correspondieron a individuos en edad escolar (1 a 14 años) y el 2 % a adultos mayores (mayores de 65 años), por esta razón es necesario la implementación de programas de aseguramiento de la calidad e inocuidad, estos programas deben incluir actividades ligadas a la producción de alimentos inocuos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son definidas en Colombia por la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social las cuales definen las actividades ligadas a la producción de alimentos inocuos y se reglamenta el Plan de Saneamiento, que incluye los programas de calidad del agua potable, control de plagas, manejo de residuos sólidos y programa de limpieza y desinfección.

Asegurar la inocuidad de los alimentos requiere además la colaboración y la educación de todas las personas involucradas, convirtiéndose la capacitación en un elemento esencial para la garantía de inocuidad.

Objetivos

Objetivo general

Acompañar el desarrollo del plan de saneamiento básico en restaurantes infantiles del programa buen comienzo asociados a la cooperativa COOMEI.

Objetivos específicos

- Revisar la documentación del plan de saneamiento básico establecido en los restaurantes infantiles del programa buen comienzo asociados a COOMEI.
- Realizar las modificaciones que se requieran en el plan de saneamiento básico, para dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013.
- Capacitar a las auxiliares de nutrición, encargados de la prelación, elaboración y servido de los alimentos en los restaurantes infantiles del programa buen comienzo asociados a COOMEI.
- Hacer seguimiento para que se cumplan los requisitos y normativa establecidos por la secretaria de salud y protección social de los restaurantes infantiles del programa buen comienzo asociados a la Cooperativa COOMEI.

Marco teórico

Plan de saneamiento básico.

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias que disminuya el riesgo de contaminación mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan claramente los procedimientos empleados para controlar las actividades que inciden en la contaminación basado en las especificaciones legales planteadas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

Programa de limpieza y desinfección.

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que cada comedor escolar, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causas de alteración en la inocuidad de los alimentos. En el presente programa se indicaran con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies de las unidades de servicio, así como en las materias primas y el personal manipulador; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; y por último pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

Programa de calidad del agua.

La provisión de agua potable con las características adecuadas reviste gran importancia para la calidad e inocuidad del producto final.

Este programa tiene como fin garantizar la calidad físicoquímica, organoléptica y microbiológica del agua potable utilizada tanto en los procesos de preparación de alimentos, como en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de cocina que tienen contacto directo o indirecto con los mismos. Esta planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua.

Programa de manejo de residuos sólidos.

La generación de los residuos sólidos es parte indisoluble de las actividades que se realizan en cada uno de los restaurantes escolares, es por ello que resulta esencial el establecimiento de esquemas y medidas de manejo de residuos sólidos que aseguren y garanticen una excelente calidad de los alimentos que allí se procesan además de la protección al medio ambiente.

Programa de control de plagas.

Programa de control específico, el cual involucra el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas con especial énfasis en lo preventivo.

Autoridades sanitarias.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y las Entidades 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 de lo dispuesto en la resolución 2674.

Concepto sanitario

Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Desinfección – descontaminación

Tratamiento físico-químico o biológico aplicado a superficies, equipos, utensilios y alimentos para destruir los microorganismos indeseables que pueden causar riesgos para la salud.

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

Es la presencia de un evento o lesión transmitida al ser humano por alimento que han sido manejados de manera incorrecta desde la cosecha hasta el consumo final,

debido al exagerado crecimiento bacteriano o al desarrollo de sustancias toxicas dentro del alimento.

Inocuidad de los alimentos.

Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Inmersión.

Método de limpieza o desinfección en el cual se logra el objetivo al tener por un tiempo determinado dentro de una solución detergente o desinfectante un alimento u otro elemento.

Manipulador de alimentos.

Es toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Microorganismo

Seres vivos de tamaño tan pequeño que no son visibles al ojo humano sino a través del microscopio y que se encuentran en todas partes del aire, agua, suelo, piel, etc. Y se multiplican rápidamente llegando a dañar el alimento.

Plaga.

Se refiere a los insectos voladores y/o rastreros, así como los animales roedores que pueden infestar el área de una empresa de alimentos.

Metodología

El desarrollo de las actividades se llevó a cabo en el lapso de tiempo estipulado para la realización de la práctica en la cooperativa COOMEI. Durante seis meses se trabajó en el área de calidad y producción acompañando al personal manipulador con el fin de mejorar la calidad de los productos alimenticios de consumo inmediato en la institución Gotas de amor 2.

Programa de limpieza y desinfección.

En el programa de limpieza y desinfección entran todas las instalaciones locativas del servicio de alimentación sin ninguna excepción, todos los equipos y personal tanto operativo como administrativo y de apoyo.

Para lograr cumplir con los objetivos de la limpieza y la desinfección es necesario tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Para equipos es muy importante desconectarlo antes de iniciar operaciones de limpieza.
- El lavado de utensilios debe realizarse con suficiente jabón y ayuda de un cepillo destinado para alcanzar los bordes de difícil acceso garantizando un adecuado proceso de limpieza.
- Desmontar cada uno de los equipos (licuadora, picadoras, estufas, neveras).

- Limpiar cuidadosamente para retirar los residuos sólidos presentes y visibles.
- Preparar la solución de detergente a la concentración indicada.
- Utilizar cepillo o paño para restregar.
- Enjuagar bien con abundante agua fría o caliente según el caso, para evitar que queden residuos de detergente que puedan inactivar las soluciones desinfectantes.
- Lavar y desinfectar el equipo, recipientes y utensilios cada vez que se termine una operación, evitando reutilizar en otra operación los mismos implementos sin haber realizado el procedimiento.
- Las soluciones cloradas deben desecharse seis (6) horas después de haber sido preparadas, ya que se inactiva el componente cloro y pierde su efecto.
- Las operaciones de limpieza y desinfección deben realizarse en forma permanente en especial a pisos y superficies donde se manipulan los alimentos.
- Los paños de cocina deben ser de color blanco y de uso exclusivo para la labor que se le ha encomendado y cuando no se estén utilizando deben permanecer en un recipiente con solución desinfectante.
- Los traperos son otro elemento de especial cuidado en un servicio de alimentación, ya que cada área de trabajo debe tener uno de uso exclusivo, se deben mantener limpios y en solución desinfectante.

- El área de depósito de basuras en donde se disponen los materiales de desecho producto del servicio de alimentación deben contar con recipientes adecuados, de material lavable y rotulados acorde con el residuo que contengan, manteniéndolos cubiertos con bolsas plásticas negras y retirados del área de proceso.
- Para ventanas, puertas y lámparas, la limpieza y desinfección se establecerán cada ocho (8) días para evitar acumulación de polvo, grasa y cualquier suciedad.

Cronograma de limpieza y desinfección

Área o material	Frecuencia	
	Limpieza	Desinfección
Ambientes	NA	Diariamente antes de preparar o servir alimentos.
Pisos, paredes	3 veces al día (después de la jornada) y a necesidad.	3 veces al día (antes y después de la jornada) y a necesidad.
ventanas, puertas y lámparas y ventiladores	1 vez por semana	1 vez por semana
Mesas y sillas del comedor	2 veces al día (después de cada comida)	2 veces al día (después de cada comida)
Colchonetas	1 vez al día (después de su uso)	1 vez al día (después de su uso)
Juguetería y Piscina de pelotas	1 vez cada 15 días	1 vez cada 15 días

Lavamanos y sanitarios, campana	2 veces al día (después de la jornada) y a necesidad.	2 veces al día (antes y después de la jornada) y a necesidad.
Área de almacenamiento de basura	1 vez al día (después de la jornada) y a necesidad.	1 vez al día (después de la jornada) y a necesidad.
Lavado y desinfección de protectores de cepillo y capilleros	1 vez cada 8 días, capilleros mensualmente	1 vez cada 8 días

Inicialmente se realizó la observación de cómo se ejecutan actualmente las labores de limpieza y desinfección, antes y después de los procesos de producción tanto de utensilios, equipos, mesones, instalaciones y las prácticas higiénicas de cada manipulador de alimentos.

Se observó que la mayoría del personal tenía muy poca experiencia, algunos no tenían compromiso con las labores correspondientes para la alimentación de los niños y un punto muy importante era que muchas veces no se cumplía lo establecido en la tabla de desinfección por falta de producto y cuando se hacía la desinfección no cumplían con el tiempo de aplicación, ni las concentraciones que se debían utilizar según lo establecido.

Se identificaron las posibles fallas en el proceso de limpieza y desinfección y se hizo especial énfasis en las actividades que se deben mejorar y reforzar.

La mayoría de fallas que se encontraron en la institución se debían a falta de capacitación, motivación y compromiso de algunos operarios, así como también se requiere una supervisión más constante por parte del personal auxiliar de nutrición.

Durante el desarrollo de la practica se realizaron capacitaciones al personal con temas como: almacenamiento de alimentos y puntos críticos de control (PCC), conservación de alimentos, especificaciones técnicas de los alimentos, recibo y distribución de alimentos, evaluación de producto en producción, ETAS y ciclos de menú.

Al realizar dichas capacitaciones se dejo un registro como constancia de que estas se llevaron a cabo y que a cada uno de los operarios se les explico las actividades que debe realizar con el fin de cumplir los lineamientos del programa buen comienzo.

De cada actividad realizada se llena un registro, cada operario deberá diligenciar su parte correspondiente y quien supervisa deberá verificar que se esté llevando a cabo de manera adecuada. Los registros se deben diligenciar diariamente, de esta manera las personas tendrán un compromiso mayor ya que estos son la evidencia de que se realizaron las actividades el proceso, evitando de esta forma hallazgos negativos por parte de la interventoría.

Después de diligenciar los formatos, estos se deben archivar en la carpeta correspondiente lo cual es de vital importancia ya que estos ayudan a hacer un seguimiento de las actividades.

Programa de calidad del agua

El programa de abastecimiento y suministro de agua potable es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas del proceso en los establecimientos, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la calidad de los productos, por lo tanto este programa establece métodos y procedimientos orientados a los sistemas de abastecimiento y desinfección del agua, mantenimiento de tanques de almacenamiento si fuera el caso y estrategias para el manejo eficiente del agua, de manera que se pueda prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los alimentos.

Para que el agua sea potable o apta para el consumo humano debe estar libre de sustancias nocivas a la salud humana. En algunos lugares urbanos y rurales de nuestro territorio aún carecen de sistema de abastecimiento de agua potable, debido a los pocos recursos económicos. Es de resaltar que es responsabilidad de las Empresas de Servicios Públicos E.S.P. ofrecer el agua potable bajo los principios de Calidad, continuidad y oportunidad, en caso de estar conectado a la red de agua potable.

Es importante resaltar que el agua que se utiliza para el procesamiento de alimentos debe ser potable. En municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario hervir el agua previamente para su utilización en producción de alimentación.

En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser

suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otra fuente de abastecimiento seguro.

Plan de Contingencia suministro de agua.

En caso de que la sede no cuente con suministro de agua potable, como plan de contingencia el centro infantil debe contar con tanque de reserva de agua según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, pero actualmente como plan de contingencia tienen en cada uno de sus niveles recipientes previamente desinfectados que almacenan hasta 40 litros de agua cada uno además el servicio de alimentación se encuentra dotado con utensilios desechables, platos, cubiertos y vasos, a fin de poder minimizar en lo posible la utilización de agua, todo esto con el propósito de no tener que interrumpir la prestación del servicio a los niños y niñas en el centro infantil, adicionalmente la entidad cuenta con otra sede más pequeña (Gotas de amor 1) a dos cuadras donde también podrían abastecernos de agua potable si fuera el caso.

Programa de manejo de residuos sólidos.

La cooperativa COOMEI, en el área de alimentación, debido a sus procesos obtiene una serie de residuos que requieren de un manejo apropiado, para evitar que se conviertan en un foco de contaminación que alteren los productos elaborados con el riesgo implícito de afectar la salud de los usuarios. La cooperativa ha adoptado como objetivos, los principios del cuidado al Medio Ambiente partiendo de los instructivos de clasificación, almacenamiento, tratamiento de los residuos, acciones correctivas y preventivas.

El centro infantil funciona en una edificación de 5 pisos, en el primer piso en la parte de atrás se encuentra ubicado el cuarto de almacenamiento temporal de residuos sólidos, los cuales son recogidos por el carro recolector los días lunes, miércoles y jueves.

El personal de aseo y mantenimiento debe realizar la recolección de las basuras de los baños por lo menos 4 veces por día en el primer, segundo y tercer piso respectivamente, debe disponerlos en bolsas negras y situarlos en el recipiente destinado para ello ubicado en cada piso.

La recolección de los residuos reciclables provenientes de las actividades pedagógicas (papel, cartón, etc.), debe realizarse por lo menos 2 veces al día en el primer y segundo piso respectivamente los cuales deben disponerse directamente en el recipiente destinado para ello ubicado en el primer piso.

Programa de control integral de plagas.

Como parte del saneamiento de una empresa procesadora de alimentos o en un servicio de alimentación, está la de controlar, vigilar y evitar la presencia de insectos y roedores y cualquier tipo de plaga que pueda generar contaminación, alteración y pérdida de alimentos, materia prima y producto procesado.

Para nadie es desconocido el riesgo de contaminación que puede generar la presencia de insectos, roedores u otros vectores en un servicio de alimentación, ya que no solo se tiene el deterioro de la materia prima, sino que se reduce la vida útil de los alimentos, generando riesgo de enfermedad en quienes consuman estos productos.

La reproducción de insectos y roedores está sujeta a la provisión que tengan de comida disponible y a las facilidades de encontrar el refugio adecuado. Las señales más frecuentes de estos se puede evidenciar con la presencia de sus excrementos, huellas de sus patas, manchas de orina y olores característicos. Lo anterior hace necesario e importante que toda empresa donde se procesan alimentos cuente con un programa de control de plagas que minimice la presencia de contaminación por insectos o roedores y asegure la calidad de todos los procesos.

El control de plagas debe tener un enfoque preventivo evitando el ingreso y anidamiento para evitar la formación de nichos y/o criaderos de roedores o insectos, estos en grietas, hendiduras, tuberías, desagües, sifones, uniones de partes de equipos, conductos, ventanas, puertas, entre otros.

La sede cuenta con la instalación de una malla en la puerta que da al cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, para impedir el paso de mosquitos y roedores, las puertas del servicio de alimentación y bodega cuentan en su parte inferior con láminas de caucho como protección contra el ingreso de roedores y las ventanas tanto del servicio de alimentación como de la bodega de almacenamiento de alimentos cuentan con mallas anti-insectos las cuales son retiradas y lavadas periódicamente,

En los alrededores de la sede no se evidencian focos de contaminación como ríos, o sitios con basuras, lo cual minimiza en gran medida la proliferación de la plaga al interior de la sede.

Como complemento del programa de control de plagas se tiene establecido que se deberá realizar la fumigación o aplicación de productos químicos con una periodicidad de 3 meses.

Resultados

Se llevó a cabo la supervisión continua de la higiene del personal, en las operaciones de limpieza y desinfección, en el diligenciamiento correcto de los formatos; logrando así una mejor calificación de parte de la interventoría.

Se realizaron avisos alusivos al buen uso del uniforme, al manejo de los elementos de seguridad en el servicio de alimentación y al lavado adecuado de las manos en la cadena de producción de alimentos.

Se elaboró la rotulación del menaje, de los recipientes de producto terminado, de recipientes de servido, de recipientes de menaje sucio para disminuir PCC.

Se hicieron capacitaciones y evaluaciones al personal manipulador de alimentos en los siguientes temas: almacenamiento de alimentos y PCC, Conservación de alimentos, especificaciones técnicas de los alimentos, recibo y distribución de alimentos, evaluación de producto en producción, ETAS y ciclos de menú.

Se socializo y sensibilizo al personal sobre la importancia y el uso adecuado de la tabla de limpieza y desinfección, brindando los conocimientos necesarios para su asimilación.

Conclusiones

El plan de saneamiento básico es muy importante ya que este nos brinda las pautas necesarias para elaborar alimentos aptos para el consumo humano.

El personal manipulador de alimentos se encuentra bien informado acerca de las buenas prácticas de manufactura pero se requieren capacitaciones más frecuentes debido a que ingresan trabajadores nuevos continuamente y esto dificulta la efectiva formación del personal.

El diligenciamiento de los formatos es de vital importancia ya que son la evidencia de la realización de las actividades y de esta manera podemos asegurar que el producto está elaborado con los estándares de calidad exigidos por el programa buen comienzo.

La capacitación y el acompañamiento fue de gran ayuda para las operarias, logrando mejorar los procesos de limpieza, desinfección y el diligenciamiento de formatos de ahí que se obtuvo una mejor calificación por parte de la interventoría.

Recomendaciones

Se recomienda delegar una persona que se encargue de revisar los formatos al final de la jornada para evitar que las operarias se los lleven para diligenciarlos en sus casas.

También se sugiere que haya mayor supervisión y acompañamiento constante para que el personal manipulador adquiera más conocimientos y tengan más seguridad en el desempeño de sus labores.

Revisar y actualizar el programa de limpieza y desinfección para mejorar los tiempos de producción, evaluar otros principio activo que permita disminuir el tiempo de exposición de los elementos a desinfectar.

Es indispensable que a la hora de los filtros para escoger al personal manipulador de alimentos se exija como mínimo el bachillerato para mejor comprensión de las labores de diligenciamiento de formatos y la preparación de concentraciones del desinfectante.

Se recomienda adquirir una balanza, pues actualmente por no tenerla no se tiene control de la recepción de frutas y verduras por lo tanto no se puede asegurar que lleguen las cantidades requeridas y aumentar los rendimientos de las mismas; además es necesario comprar estibas y canastillas.

Referencias

Serna, Liliana; Guarnizo, Alejandra; & Valencia, Leidy Johana. (2012), Factores de riesgo de ETAS, en una comunidad universitaria en Colombia. Revista Biotecnología en el sector Agropecuario y Agroindustrial, 10(1), 116 – 126. Recuperado de <http://revistabiotecnologia.unicauca.edu.co/revista/index.php/biotecnologia/articulo/viewFile/218/179>

Serna Cock, Liliana, Gómez, María; & Ayala Aponte, Alfredo A. (2009). Plan de saneamiento básico para una distribuidora de alientos que atienden a niños y adultos mayores. Revista de salud pública, 11(5), 811-818. recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rsap/v11n5/v11n5a14.pdf>

Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto de Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Bogotá. Ministerio de protección social. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. (2013),

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura & Organización Panamericana de la Salud. (2016). Manual para manipuladores de alimentos instructor. Washington, DC. Organización panamericana de la salud.