

INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SANIDAD EN EL EXPENDIO DE ALIMENTOS. MERCADO CENTRAL. 2017.

Nonfulfilment to the Health's Rules in the Foods Expending. Central Market. 2017.

1 Benito Fernández J.M.,

2 Patiño Céspedes R.L.,
Palaguerra Calizaya
M.L., Prado León J.L.

1 Universidad Mayor, Real y Pontificia San Francisco Xavier de Chuquisaca. Lic. Bioimagenología. Técnico Superior en Laboratorio Clínico. Universitarios Segundo Curso de Medicina. Facultad de Medicina.

2 Universidad Mayor, Real y Pontificia San Francisco Xavier de Chuquisaca. Universitarios Segundo Curso de Medicina. Facultad de Medicina.

Recepción: 20 de octubre 2017
Aceptado: 15 de noviembre 2017

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo. Determinar los factores por los cuales se incumplen normas de sanidad en el expendio de alimentos por comerciantes que residen en el Mercado Central, Sector Comedor Nocturno, Sucre-Bolivia. Para este estudio se tomaron en cuenta 36 expendedores de los cuales participaron activamente 21, respondiendo y siendo evaluados dentro determinados métodos de recolección de datos, en los cuales se pudo evidenciar como un factor importante la negligencia de las autoridades delegadas a velar el cumplimiento y buen funcionamiento dentro del recinto de expendio, este y varios factores más influyen notablemente en una deficiente atención al consumidor, del mismo modo repercutiendo en la salud de los mismos.

PALABRAS CLAVE:

Normas de Sanidad, Expendio de Alimentos, Incumplimiento de Normas, Mercado.

SUMMARY

The present work of investigation had as objective to determine the factors where to fail health's rules in the foods expending from merchants who reside in the Central Market, Sector Night Dining, Sucre-Bolivia. To this study kept 36 expenders who took part actively 21, answering and being evaluated into specific methods of dates harvest which they showed like an important factor the authorities's negligence who see the nonfulfilment and good functioning into this place. This and a lot of factors influence notably in a deficient care to the consumer repercuting in the health of them.

KEYWORDS:

Health's rules, Foods expending, Nonfulfilment from the Rules, Market.

INTRODUCCIÓN

Antecedentes.

Iniciando la búsqueda bibliográfica se tiene en primer lugar el aporte de la revista cubana de alimentación y nutrición publicada el año 1995 que tiene como autores a los señores Primo Aranbelo, Claudio Almeida, Juan Cuéllar, Albina Belotto siendo el título del artículo "Evaluación de la prevalencia microbiológica de alimentos" siendo los aportes más importantes a la investigación, la lista de alimentos de alto riesgo, manipuladores de alimentos y la perspectiva y medios futuros para el control del expendio informal y sus consecuencias a largo plazo en la salud del consumidor⁽²⁾; siguiendo el orden cronológico respectivo el año 2001

se publica en la Rev. Med. Exp. El artículo de título "Evaluación microbiológica y sanitaria de puestos de venta ambulatorios" de autores Juan J. Quispe, Víctor Sánchez donde se puede observar los materiales y métodos que se usan para una prueba microbiológica y la tabla de "inaceptables" que da una pauta de evaluación a los puestos ambulatorios y cuáles deben ser los principales puntos a tomar en cuenta⁽⁷⁾; así mismo se tiene parámetros otorgados por el Honorable Consejo Municipal de Sucre, vigentes desde el 28 de febrero del 2002, en el que se detalla explícitamente las normas que deben cumplir los que desempeñan la labor de expendio de alimentos⁽⁵⁾; El año 2008 los autores Gregorio Pérez, María Rosales, Renzo Valdez, Franklin Vargas publican en la Rev. PeruMed. Exp. Salud pública un artículo bajo el título de "detec-

ción de parasitosis intestinales en agua y alimentos de Trujillo, Perú” que tienen tablas relevantes para el desarrollo de la investigación, puesto que demuestran los resultados de análisis parasitológicos realizados en alimentos que se venden comúnmente en los mercados⁽⁹⁾; la Rev. U.D.C a. Act. E. div. Cient. El año 2009 publica el artículo “evaluación microbiológica de alimentos adquiridos en vía pública en un sector del norte de Bogotá” de autora Marta Bayona que tiene como aporte importante una clasificación de alimentos expendidos en vía pública según el riesgo que representa para el consumidor⁽⁷⁾; el artículo publicado bajo el título “Plaguicidas en Bolivia, sus complicaciones en la salud y el medio ambiente” el año 2010 que tiene como autor a Rafael Cervantes M. en la revista virtual REDESMA y da como aporte a la investigación el mal uso y consecuencias de los plaguicidas siendo los alimentos más afectados los utilizados para la elaboración de los alimentos en los mercados⁽⁸⁾; el 2012 la revista Región y Sociedad vol. 24 spe. Hermosillo publica el artículo “Riesgos sanitarios en calidad bacteriológica del agua una evaluación en 10 estados de la república mexicana” de autor Jesús Hara, Geraldine Nubes, Rubén Calderón cuyo aporte se basa en las políticas utilizadas para la protección de alumnos que consumen alimentos preparados dentro del colegio, siendo estas de vital importancia para poder comprender y reforzar las normativas vigentes en el país.⁽²⁾

Formulación de Problema.-

¿Cuáles son los factores por los cuales se incumplen las normas de sanidad en el expendio de alimentos por comerciantes que residen en el Mercado Central, Sucre 2017?

Objetivo General.

Determinar los factores por los cuales se incumplen normas de sanidad en el expendio de alimentos por comerciantes que residen en el Mercado Central, Sucre 2017.

Dado que la mirada de esa investigación estará puesta en la determinación de factores que conllevan al incumplimiento de normas sanitarias, será necesario plantear algunos parámetros que sirvan de ejes conceptuales sobre los cuales apoyar la lectura.

Alimento.-

Para empezar, tendremos el concepto de alimento definido por el Dr. Alejandro Velandia, como todo producto natural o artificial, elaborado o no, que inge-

rido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos; quedan incluidas en la siguiente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia; así mismo define al alimento contaminado como alimento que contiene agentes y sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en normas nacionales, en su defecto en normas reconocidas internacionalmente; cabe resaltar así la importancia de definir que es un alimento perecedero y este se define como el alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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.⁽¹⁾

Microorganismos Contaminantes de Alimentos.-

Cabe recalcar la importancia de conocer más sobre los microorganismos que asechan a diario al consumidor; las cuales, estando conceptualizadas por el doctor Alejandro Velandia⁽¹⁾, bacteria es cualquiera de los microorganismos unicelulares de la *clase esquizomicetos*. Este género tiene diferente morfología, pudiendo ser *cocos*, *bacilos*, *espirales* y *vibrios*; a su vez un bacilo es considerado un género de bacterias aerobias gram positivas, productoras de esporas pertenecientes a la familia Basilea, cuya forma es de bastoncillo; también podemos encontrar la presencia de hongos y estos son definidos como organismos eucarióticos. Pueden ser saprofitos o parásitos y se reproduce mediante la producción de esporas, puede invadir organismos vivos, incluso al ser humano, así como las sustancia orgánica sin vida; es importante también poder enmarcar que es una enfermedad transmitada por alimentos y está según la OMS son el conjunto de síntomas originados por la ingestión de agua y/o alimentos que contengan agentes biológicos o no biológicos en cantidades tales que afectan a la salud del consumidor de forma crónica o aguda, a nivel individual o de grupo de personas.⁽³⁾

Normas.-

Según el diccionario Oxford una norma es un principio que se impone o se adopta para dirigir la conducta o la correcta realización de una acción o el correcto desarrollo de una actividad; una normativa va a ser una norma o un conjunto de normas por las que se regula o rige determinada materia o actividad.⁽⁴⁾

Cabe resaltar que las normativas aplicadas para la evaluación fueron extraídas del reglamento sanitario de comedores colectivos y manipuladores de alimentos y bebidas analcohólicas entre estas tenemos lugar de trabajo, manipulador de alimentos, etc.:

Carnet de Sanidad

Es un requisito indispensable para toda aquella persona que en su trabajo habitual tenga que preparar, conservar, envasar, distribuir, almacenar, vender o suministrar alimentos ya que es la garantía a las normas de higiene y seguridad requeridas por la ley.(6)

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación tendrá un Enfoque Cuantitativo y Cualitativo, ya que el análisis se realizará utilizando cifras (número de puestos que comprende el sindicato, miembros) y estas convertirlas en gráficas posteriormente para analizar a fondo el problema de investigación.

Tipo de Estudio

El tipo de estudio a utilizarse en el presente trabajo es de tipo observacional, ya que para la obtención de datos se usaran distintos métodos para la recolección directa de la información de las personas.

Direccionalidad o Temporalidad

Transversal, ya que nos ayudara a medir la recurrencia que tienen los expendedores en los hábitos o situaciones que conllevan al incumplimiento de las normas sanitarias.

Nivel de Análisis

Descriptivo y analítico. Al describir todas las situaciones observadas en la mala manipulación de los alimentos por parte de las personas que se encuentran en el lugar de expendio se analizará poco a poco los factores respondiendo a preguntas como: ¿Es la persona que se encuentra preparando los alimentos el dueño del negocio? ¿El dueño se encuentra supervisando si la persona que se encuentra en el puesto de expendio cumple las normas establecidas?, ¿Cómo llegan los alimentos al lugar?, ¿Se tiene los materiales necesarios para una buena manipulación de los mismos?, ¿Se cuenta con los recursos necesarios para poder acceder a la adquisición de los materiales obligatorios que estipula la ley de manipulación de alimentos para el consumo público?, etc.

Universo o Población de Estudio, Selección y tamaño de Muestra.

La presente investigación tiene como población de estudio a expendedores del Mercado Central, Sindicato Comedor Nocturno, en todos sus afiliados que son 36. De los cuales se tomara a los 30 activos habitualmente y se dejara a un lado a los 6 dueños de puesto de expendio que no se presentan habitualmente al lugar de trabajo. Mediante los métodos de encuesta para primero determinar si cuentan con conocimiento de las normas de sanidad, conferencia con los afiliados para darles a conocer dichas formas y mediante la observación y encuesta nuevamente que nos ayudara a determinar las causas del incumplimiento propiamente dicho.

Tamaño de Muestra.

Muestreo Probabilístico, en el presente trabajo no se obtuvo el tamaño de muestra dividido a que se trabajó con toda la población del marco de estudio.

Criterios de Inclusión y Exclusión.

Criterios de inclusión:

- Personas que estén presentes en su puesto de expendio habitualmente.
- 30 expendedores activos constantemente.

Criterios de exclusión:

- Personas que no pertenezcan al Sindicato Comedor Nocturno.
- Personas que no deseen ser partícipes de la recolección de información.
- Comedor almuerzo, desayuno y otros comedores.
- 5 expendedores inactivos constantemente.

Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Información y Datos.

En el presente trabajo de investigación se utilizara la encuesta para obtener datos fiables la cual se aplicara a las expendedoras del mercado central sección comedor nocturno el mismo estará diseñada con una serie de preguntas y respuestas múltiples; también se utilizara un formulario con las normas de sanidad vigentes del municipio de sucre, en la cual se detectara mediante observación las que son infringidas con mayor frecuencia.

Procedimientos que Garantizan Aspectos Éticos en la Investigación.

Se realizara una solicitud de “PERMISO PARA LA ACEPTACIÓN Y DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN” dirigido a la administración del recinto mercado central, sección comedor nocturno; de la misma manera se hará llegar una solicitud a la señora Presidenta con el mismo fin.

Métodos y Modelos de Análisis de los Datos.

Los resultados obtenidos de la encuesta y el formulario de observación, se acotejarán, se interpretarán dando respuesta a los objetivos planteados para llegar a una conclusión y recomendación

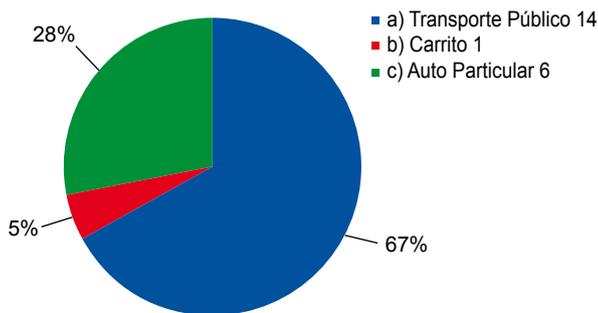
Programas a Utilizar para Análisis de Datos.

Para la elaboración de gráficos estadísticos se utiliza el Programa Microsoft Excel para representar los resultados obtenidos.

RESULTADOS

Los resultados que se obtuvieron en este trabajo de investigación se detallan a continuación:

Gráfico N°1: Modo de Transporte de alimentos al recinto del comedor nocturno por parte de los expendedores del Mercado Central, sucre 2017.

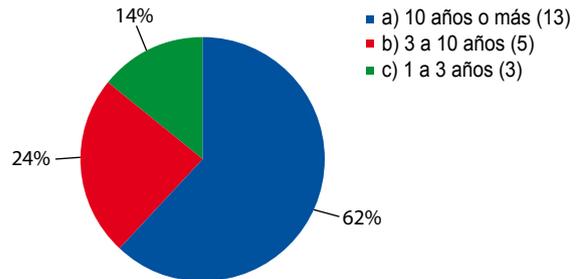


FUENTE: Encuesta realizada a los expendedores sobre el cumplimiento de las Normas de Sanidad, Comedor Nocturno del Mercado Central, 2017.

De las 21 personas encuestadas que representa el 100% de nuestra población de estudio del mercado central, sector comedor nocturno. El 67% afirma utilizar el transporte público para el traslado de sus alimentos a expender, de su hogar a su puesto de venta, El 5% afirma realizarlo mediante el uso de carrito para

el traslado de su alimento y finalmente el 28% lo realiza usando autos particulares.

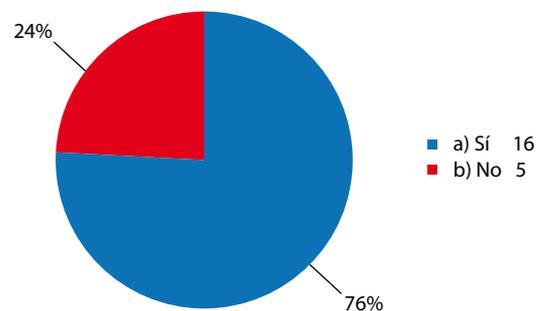
Gráfico N°2: Tiempo de trabajo (Experiencia) realizada en el recinto del comedor nocturno por parte de los expendedores del Mercado Central, sucre 2017.



FUENTE: Encuesta realizada a los expendedores sobre el cumplimiento de las Normas de Sanidad, Comedor Nocturno del Mercado Central, 2017.

De las 21 personas encuestadas que representa el 100% de nuestra población de estudio del mercado central, sector comedor nocturno. El 62% afirma que ya va realizando este tipo de negocio durante más de 10 años, mientras que el 24% lo va realizando de 3 a 10 años y finalmente el 14% entre 1 a 3 años.

Gráfico N°3: Capacitación propia en preparación y manipulación de alimentos de los expendedores del Mercado Central, Sucre 2017.

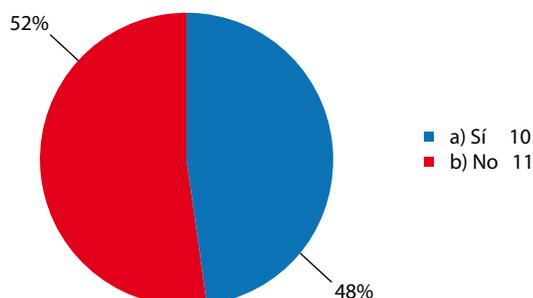


FUENTE: Encuesta realizada a los expendedores sobre el cumplimiento de las Normas de Sanidad, Comedor Nocturno del Mercado Central, 2017.

De las 21 personas encuestadas que representa el 100% de nuestra población de estudio del mercado Central, sector comedor nocturno. Donde el 76% afirma que recibió capacitación para preparar de una

manera adecuada los alimentos y el 24% restante menciona que no recibió ningún tipo de capacitación para el mismo.

Gráfico N°4: Capacitación sobre manipulación de alimentos otorgada por la Alcaldía de Sucre a los expendedores del Mercado Central, 2017.



FUENTE: Encuesta realizada a los expendedores sobre el cumplimiento de las Normas de Sanidad, Comedor Nocturno del Mercado Central, 2017.

De las 21 personas encuestadas que representa el 100% de nuestra población de estudio del mercado central, sector comedor nocturno. Donde el 48% afirma que recibió capacitación por parte de la alcaldía para preparar los alimentos de una manera adecuada y el 52% restante menciona que no recibió ningún tipo de capacitación por parte de la Alcaldía.

Cuadro 1. RESULTADOS DEL FORMULARIO DE OBSERVACIÓN CON RELACIÓN AL REGLAMENTO SANITARIO DEL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE SUCRE

TÍTULO II CAPÍTULO I	Sector Tojoris- Refrescos-Té		Sector Comidas	
	SÍ	NO	SÍ	NO
ARTÍCULO 7- CONDICIONES GENERALES.				
a) Zona de preparación de alimentos o cocina.				
Los suelos y paredes del lugar de preparación de alimentos están contruidos con cerámica de color claro y fácil limpieza.	8		13	
Existen zonas de manipulación diferenciadas para productos crudos y elaborados.		8		13
Las aberturas y ventanas están dotadas de rejillas.		8		13
Existen extractores de humo con la potencia apropiada.		8		13
El mobiliario y maquinaria son de materiales anticorrosivos.	8		12	1
Existen cubos de basura (no contenedores).	5	3		13
c) Comedor.				
Deben existir papeleras en un número suficiente para ser utilizadas por el público	8		13	
La mantelería está en perfecto estado de limpieza	6	2	10	3
Los suelos son lisos y de fácil limpieza	8		13	
Los alimentos perecederos están protegidos por vitrinas		8		13
La cristalería, vajilla, etc. Está en perfecto estado de limpieza	4	4	10	3
d) Servicios higiénicos				
Los servicios higiénicos están separados de comedor	8		13	
Están dotados de jabón líquido	8		13	
Suelo y techo hecho de material de fácil limpieza	8		13	
Deben estar separados por sexos	8		13	

ARTÍCULO 8 PERSONAL				
Ropa de uso exclusivo de trabajo	8		13	
Prenda de cabeza	8		12	1
ARTÍCULO 9 MATERIAS PRIMAS Y COMIDAS				
b) Almacenamiento y conservación				
Los envases que contengan los productos no deben estar en contacto con el suelo o insectos	7	1	7	6
Debe evitarse el contacto entre productos al momento de la preparación (verduras, carne).				13
c) Manipulación de preparación				
Las zonas y utensilios empleados para esta actividad se limpian antes de cada fase de preparación	6	2	5	8
ARTÍCULO 10 DESINFECCIÓN DE LOCALES Y UTENSILIOS				
Tiene sobre la cocina cartones u otro material no autorizado		8		13
CAPÍTULO II				
ARTÍCULO 12 SISTEMAS DE EVACUACIÓN				
El lugar de expendio está conectado a una red de alcantarillado o cámaras sépticas	8		13	
Los puntos de desagüe deben tener rejillas	8		13	
CAPÍTULO III				
ARTÍCULO 16 CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA				
Existe área de fumadores		8		13
ARTÍCULO 19 EXTINGUIDORES				
Posee extintores para incendios	8		13	
	Total 8 expendedores		Total 13 expendedores	
	Total 21 expendedores			

CONCLUSIONES

Como conclusión de este arduo trabajo de investigación, fueron tomados varios puntos de vista para poder determinar lo que lleva como título de esta investigación “determinar las causas por las que se infringen las normas de sanidad en el Mercado Central, Sucre, 2017”.

Primero debemos tomar en cuenta diferentes variables, mediante la observación y la encuesta realizada lamentablemente estas personas se encuentran desarrollando estas actividades más de una forma lucrativa debido a que deben llevar el pan de cada día a sus hogares, descuidando el aspecto de brindar una alimentación higiénica al cliente.

La falta de inversión de recursos económicos tanto de parte de los expendedores como de las entidades encargadas de los ambientes en los que se desarrollan estas actividades; dividiendo de esta manera los resultados en dos subgrupos:

A. Expendedores: este sector a pesar de la notable experiencia en el rubro no se encuentran mejo-

ras en la calidad de servicios y actitudes en la atención al cliente, de notando de esta manera la falta de inversión para la implementación de papeleras, insumos (vajilla, cubiertos, manteles) adecuados; por otro lado el transporte juega un papel crucial ante la posible contaminación de los alimentos, aumentando el riesgo de este cuando se usa un transporte inadecuado (taxi, micro, carrito) , sin embargo estos son los más rentables a la hora de traslado.

B. Entidades encargadas: La falta de inversión por parte de este grupo aporta en su mayoría al incumplimiento debido a que se dota de espacio limitado a los expendedores esto hace que los mismos incumplan incisos del reglamento en los que se especifica la preparación separada de alimentos, refrigeración y la posible implementación de nuevos instrumentos para la preparación adecuada de sus productos; el descuido en este ámbito se aprecia en la falta de capacitación anual que se brindaba anteriormente que especificaba los riesgos que corría tanto el consumidor como el expendedor.

Si bien los expendedores con más experiencia tienen un amplio conocimiento de las normas no interactúan estas con los de menos experiencia, haciendo de esta manera que el conocimiento se limite a un pequeño grupo y no así a la totalidad del personal de este sector, las entidades encargadas de los ambientes tiene como objetivo la elaboración de las normas y la responsabilidad de que estas sean cumplidas, no obstante ninguna de las partes muestra interés para que estas mismas se cumplan. El descuido en la higiene por parte de los directos expendedores (personal que interactúa con los consumidores).

A nivel social las carencias son mucho más notorias, siendo de esta manera necesaria la clasificación en tres grupos:

- A. Expendedores: Tras reiteradas peticiones a las instancias correspondientes, sobre la necesidad de implementación de mejoras en el comedor nocturno no se obtiene respuestas favorables para los mismos.
- B. Entidades encargadas: La falta de control estricto a la hora de emisión, inspección y renovación de los certificados de control de sanidad hace evidente el incumplimiento de las normas impuestas por los mismos.
- X. Consumidores: El conformismo causado por la ignorancia del consumidor hace efectivo el descuido por parte de las instancias responsables directamente relacionados con el expendio.

RECOMENDACIONES

Se recomienda al Honorable Concejo Municipal, brindar cursos o talleres para enseñar a los expendedores de alimentos, maneras higiénicas de manipular los mismos de manera económica, no solo otorgarles un certificado o carnet de sanidad sin enseñarles todo lo que comprende.

También recomendamos que los estudiantes de la Facultad de Medicina no solo se queden en las aulas sino que, nos preocupemos por la salud de la población empezando en la raíz del problema, por ejemplo los expendedores de alimentos que son un sector de tantos que deberían llamarnos la atención.

También pedir a la Alcaldía que mejore la infraestructura de este sector que se encuentra en las mismas

condiciones por años para poder cumplir las normas que exigen, y proteger la salud de la población.

En cuanto a los expendedores hacer notar que son directos responsables de la salud del consumidor por lo tanto es necesario estar actualizado, recomendando de esta manera que puedan apersonarse a distintas instancias capaces de brindarles el apoyo correspondiente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Velandia Moreno **A.** Cursos de Higiene, protección y manipulación de alimentos. Fecha publicación: 25/05/2010 <online>. Consulta: 14/4/2017. Disponible en: www.mailxmail.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos
2. Arámbulo P, Claudio R. Almeiah, Juan Cuéllar S. y Albina J. Belotto. La venta de alimentos en la vía pública en América Latina: Bol Offina Saint Panam; 1995; 118 (2). Disponible en: <http://hist.library.paho.org/Spanish/BOL/v118n2p97.pdf>
3. Samano M. Concepto de salud y enfermedad. [sede Web].OMS; 12 de febrero de 2015 [acceso 20 de abril de 2017]. Disponible en: <https://prezi.com/m/mw-wieiasev/conspto-de-salud-y-enfermedad-segun-oms/>
4. Oxforddictionaries.com. Definición de expendio [sede Web]. Oxford Universitypress 2017; [Acceso 12 de abril de 2017]. Disponible en: <https://es.oxforddictionaries.com>
5. Reglamento técnico sanitario de manipuladores alimentos y comedores colectivos y bebidas analcohólicas. (sede Web) Resolución N° 011/02. 28 de febrero del 2002. Disponible en: www.gaceta-municipalsucre.gob.bo
- 6) Tramites-Bolivia.com. Requisitos para la obtención de carnet sanitario [sede Web]. Lunes-agosto 2014; [acceso 14 de abril de 2017]. Disponible en: <http://bolivia-tramites.blogspot.com/2014/08/requisitos-para-la-obtencion-del-carnet.html?m=1>
7. Juan J, Quispe M, Sánchez V. Evaluación microbiológica y sanitaria de puestos de venta ambulatoria de alimentos del Distrito de Comas, Lima-Peru. Rev, Med. Exp. 2001; XVIII.
8. Perez G, Maria J. Rosales, Renzo A. Valdez, Vargas F. Detección de parásitos intestinales en agua y alimentos. Rev. PeruMed. Exp. 2008; 25(1): 144-48.
9. Rafael Cervantes Morant. Plagidas en Bolivia: sus complicaciones en la salud y medio ambiente. Revista virtual REDESMA. Abril 2010.