

Diagnóstico de expendios de carnes actuales en la Comuna 3 y en la Galería minorista de Cálamo en la ciudad de Pitalito

Diagnosis of present meat stores in commune 3 and in the Cálamo retail gallery in the city of Pitalito

Nirsa Yuperli Realpe Puentes¹
Trina Catalina Pérez Solano²

Resumen

Este proyecto de investigación centra su trabajo en realizar un diagnóstico de los expendios actuales de carnes en la Comuna 3 y Galería Minorista de Cálamo de la ciudad de Pitalito. Esta investigación cobra importancia en la medida que se interviene el sector cárnico organizado y no organizado del municipio de Pitalito, Huila y en la medida que se evidencia una no garantía de los procesos de control que requiere la manipulación de carnes y derivados cárnicos en la mayoría de los expendios del sector. Para la realización del trabajo investigativo, se ha realizado una revisión del Decreto 1500 de 2007 y del PNSAN –Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional-de 2012-2019, que han proporcionado una mirada y un modelo específico de control que requiere analizar dentro de la multidisciplinariedad del contexto.

Igualmente, la investigación es de tipo exploratoria, teniendo en cuenta que en la región no se han realizado investigaciones en el sector cárnico y al mismo tiempo aquellos procesos con que operan los expendios; lo cual ha generado un choque entre la realidad y la norma.

Con el presente estudio se quiere conocer los procesos de operación en los expendios cárnicos del municipio de Pitalito, la aplicabilidad y ejecución que exige la norma como lo es del Decreto 1500 de 2007 y su medio de difusión y cumplimiento; lo cual permitirá establecer el grado de cumplimiento de este sector y las principales causas de operabilidad tradicional sin reinención en el tiempo.

Palabras Clave: Expendios de carne, galería, Pitalito, Decreto 1500

Abstract

This research project focuses its work on making a diagnosis of the current meat outlets in Comuna 3 and the Cálamo Retail Gallery in the city of Pitalito. This investigation becomes important as it involves the organized and unorganized meat sector of the municipality of Pitalito, Huila; and, as it shows evidence of a non-guarantee of the control processes required for the handling of meat and meat derivatives in most of the outlets in the sector. To carry out the investigative work, a review of the Decree 1500 of 2007 and the PNSAN (National Plan for Food and Nutritional Security - from 2012 to 2019) has been done. These documents provide an overview and a specific control model that requires analysis within the multidiscipline of the context. Likewise, the investigation is exploratory, taking into account that no research has been carried out in the meat sector of the region, and at the same time, neither have been the processes with which the stores operate; which has generated a clash between reality and the norm. The present study seeks to know the operational processes in the meat shops of the municipality of Pitalito, and also, the applicability and execution that the norm requires such as Decree 1500 of 2007 and its means of dissemination and compliance; this allows establishing the degree of compliance of the meat sector and the main causes of traditional operability without reinvention over time.

Keywords: Meat expenditures, gallery, Pitalito, Decree 1500

Introducción

En la actualidad la Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN es un tema de orden nacional para la protección a

todas las personas, ahora bien, el acceso a los alimentos, esta mediado por varios factores condicionantes, como los son la dimensión de los medios económicos, en el cual la posibilidad de generar una suficiente y permanente capaci-

¹ PAdministración de Empresas, Universidad Surcolombiana sede Pitalito, yuperli.realpe@gmail.com

² Administración de Empresas, Universidad Surcolombiana sede Pitalito, catalinasolano20@gmail.com

dad de adquisición de alimentos está quebrada por factores económicos.

Así pues, se evidencia que los expendios en la comuna 3 y en la Galería Minorista de Cálamo no cuentan con todas las garantías de inocuidad y calidad requeridas a través de unas BPM acertadas para el manejo de alimentos prioritarios descritos en el PNSAN. Tendremos en cuenta el concepto –Expendio que nos da el Decreto 1500 de 2007, como: “Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin.”

Esta investigación va destinada al diagnóstico de expendios de Cárnicos en el periodo actual (2018) de Pitalito, con el fin de hacer un análisis de los componentes de la PSAN, y controlada a través del decreto 1500 de 2007, con respecto a lo que tiene que ver con el expendio de productos y derivados cárnicos, de esta manera no se tomara a Pitalito como un todo, sino que, nos limitaremos a los diferentes expendios que tiene Pitalito en la Comuna Tres: en esta comuna se encuentran los barrios Centro, Aguablanca, Quinche, Sucre, Trinidad, Colinas de la Primavera, San Antonio, Los Guaduales, Los Ocobos, Entre Avenidas. Es donde está ubicado el microcentro de la ciudad, las principales oficinas y el sector comercial, La Alcaldía Municipal, El Hospital Departamental San Antonio y otras clínicas privadas, El Palacio de Justicia, la estación central del Cuerpo de Bomberos, El Colegio la Presentación y el centro cultural Héctor Polanía y la Galería Minorista de cálamo de la Ciudad de Pitalito.

El presente estudio cobra importancia en la medida en que se implementa un diagnóstico de los expendios de carnes, características que evidencian oportunidades de mejora en los ítems sugeridos en el decreto 1500 de 2007. El decreto 1500 de 2007 lo abordaremos desde dos frentes; el primero corresponde a la parte formal y legal segundo frente se destaca el revisar procesos de higiene y manipulación alimentaria al interior de los expendios de cárnicos, es decir, el plan de saneamiento básico. Localización y accesos, Diseño y construcción, Sistema de drenajes, Ventilación E iluminación.

Este diagnóstico se hace con el fin de evidenciar oportunidades de mejora en los procesos decretados en el 1500 de 2007 con el fin de determinar cómo es el funcionamiento de los expendios, cómo operan, y como el decreto 1500 aporta una estructura formal frente a los procedimientos reglamentados y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio para así garantizar a todas las per-

sonas una SAN. Desde esta investigación tomaremos dentro de los nueve procesos, uno de los últimos mencionado en el decreto que corresponde con el expendio de producto cárnico y sus derivados.

Metodología

La información recolectada fue de tipo documental:

- Se aplicó una lista de chequeo para expendios de carnes, extraída de la evaluación actual que realiza el ente territorial competente y con el alcance respectivo de auditar los expendios cárnicos, a través de la Secretaria de Salud Departamental del Huila. Autorización provisional sanitaria expendios de carnes

- D.1500, Art. 26 N. 1.1. Res 4282 de 2007, Art. 4., Res 2905 de 2007 Art. 4

Estándares de ejecución sanitaria

- Plan de Saneamiento básico - Soportes documentales (Trazabilidad en el proceso de producción dentro del expendio de carnes)

Esta información fue recolecta a través de técnicas mixtas, observación y documental

- Visitas y entrevistas con los entes territoriales de salud en Pitalito ya que sobre estos se desarrolla el alcance de entrar a auditar el proceso que corresponde con el expendio de carnes.

- Charlas en el municipio otorgadas por la secretaria de salud. (diciembre 2017 y septiembre 2018)

- Recopilación de información sobre el incumplimiento al decreto 1500 en el Municipio de Pitalito.

- Visitas de inspección y verificación del estado actual de la planta del municipio de Pitalito.

- Entrevistas con autoridades municipales, autoridades sanitarias, ambientales, usuarios de matadero, transportadores y consumidores.

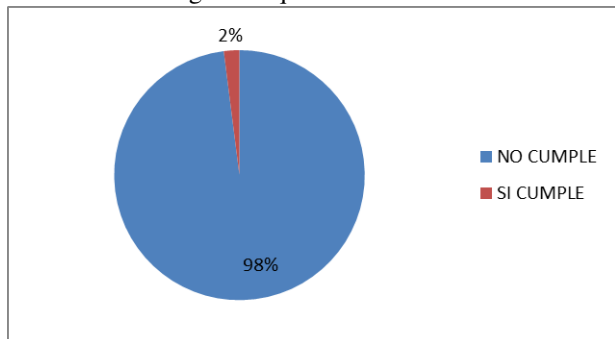
- Aplicación de encuestas, entrevistas y ejecución de lista de chequeo.

Resultados

Los resultados obtenidos a través de la lista de chequeo nos arrojan numerosas oportunidades de mejora en temas de ejecución sanitaria. Deficiencia de infraestructura y localizaciones, control de temperaturas, BPM entre otros temas que involucran la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

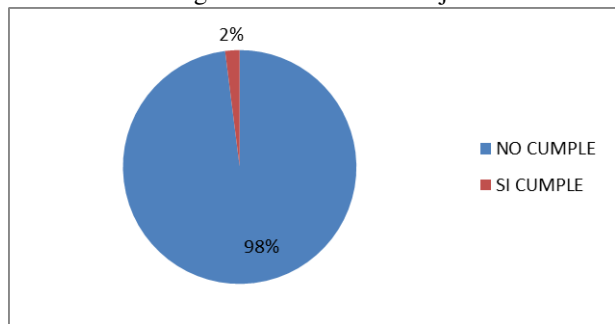
El presente proyecto arrojó los siguientes resultados:

Fig. 1. Requisitos sanitarios



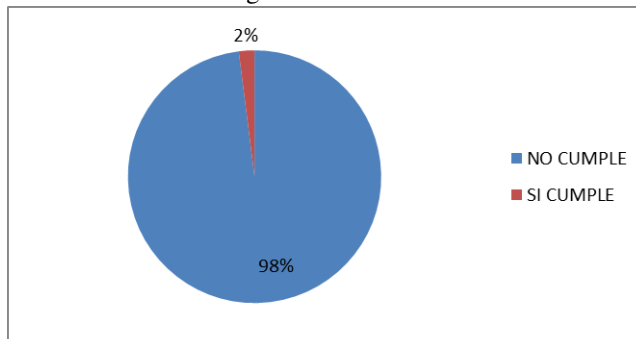
La anterior grafica establece que los expendios analizados, no cumplen con los Requisitos Sanitarios como los son las cercanías a focos de insalubridad. No cuentan con una única vía de acceso para todos los procesos de maniobra y venta. Y, por último, se evidencia alrededores con objetos en desuso y material orgánico desecho generando contaminación. Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos sanitarios exigidos por el decreto 1500 de 2007.

Fig. 2. Sistemas de drenaje



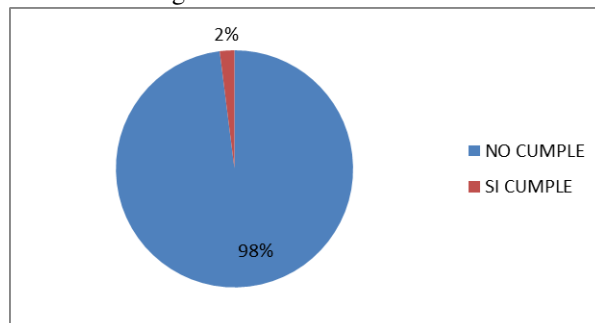
La anterior grafica establece que los expendios alcanzados, no cumplen con los Requisitos de Sistemas de drenaje como evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos y herramientas; y la creación de condiciones insalubres dentro de los expendios. No cuentan con sifones adecuados construidos y diseñados para prevenir el riesgo de contaminación de los productos. Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos exigidos por el Decreto 1500 de 2007.

Fig. 3. Ventilación



La anterior grafica establece que los expendios alcanzados, no cumplen con los Requisitos de Ventilación como sistemas adecuados para controlar la condensación en las áreas de proceso y empaque de la carne y productos cárnicos comestibles, y asegurar el bienestar de los empleados. Las lámparas no cuentan con sistemas de protección para evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente. Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos exigidos por el decreto 1500 de 2007.

Fig. 4. Instalaciones sanitarias

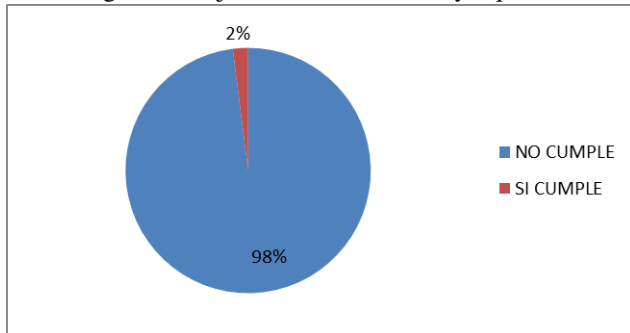


La anterior grafica establece que los expendios alcanzados, no cumplen con los Requisitos de Instalaciones Sanitarias como la ubicación de las instalaciones sanitarias garantiza que el tránsito de los operarios no representa riesgo de contaminación para el producto. No se cuenta con baños y vestieres independientes para las áreas de mayor contaminación y las áreas de proceso, almacenamiento y manipulación de productos para el consumo humano (desposte, empaque, cuartos fríos, etc.).

En los expendios no se dispone de lavamanos de accionamiento no manual, provisto de un sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos. En los expendios no se cuenta con esterilizadores para utensilios de corte

como chairas, sierras y otros con agua a temperatura mínima de 82,5°C u otro sistema que garantice la esterilización de estos implementos, durante el proceso. Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos exigidos por el decreto 1500 de 2007.

Fig. 5. Manejo de residuos sólidos y líquidos

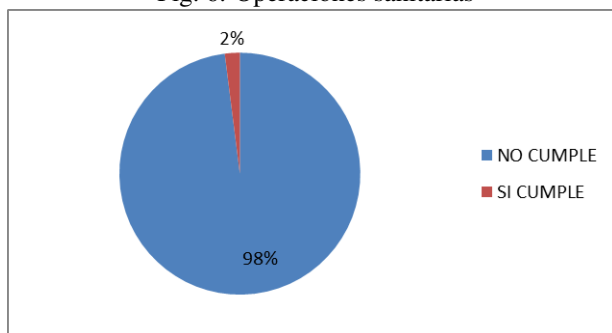


La anterior grafica establece que los expendios alcanzados, no cumplen con los Requisitos de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos como contar con:

1. Instalaciones, áreas, elementos y procedimientos escritos e implementados para la separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos.
2. Se encuentran registros de verificación.
3. Se cuenta con los permisos de la autoridad ambiental correspondiente.

También se evidencia un no cumplimiento en la manipulación de los residuos generados durante el proceso de deposte, no se manejan de tal forma que se evita la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles, equipos y áreas de proceso. Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos exigidos por el decreto 1500 de 2007.

Fig. 6. Operaciones sanitarias



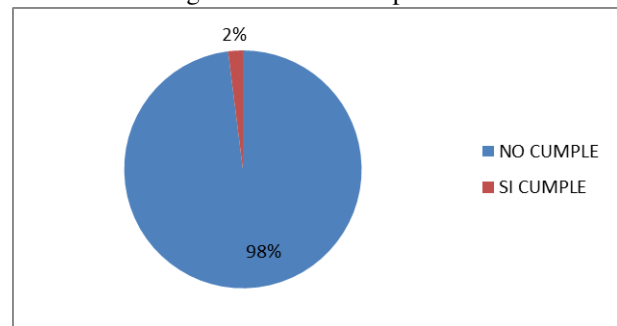
La anterior grafica establece que los expendios alcanzados, no cumplen con los Requisitos de Operaciones Sanitarias como contar con operaciones de Limpieza y desinfección aplicada a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos del establecimiento que no están en contacto con el alimento.

- Las operaciones sanitarias cuentan con:
- Procedimientos documentados
 - Cronograma de ejecución.
 - Registros

Las operaciones sanitarias se realizan con sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la legislación.

Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos exigidos por el decreto 1500 de 2007.

Fig. 7. Personal manipulador

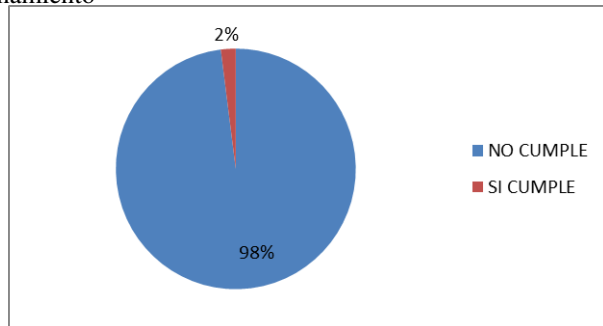


La anterior grafica establece que los expendios alcanzados, no cumplen con los Requisitos de Operaciones Sanitarias como:

1. Garantizar que el personal manipulador (que trabaja en contacto directo con los animales, la carne, los productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque) cumplan con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas y medidas de protección.
2. En el establecimiento se encuentra prohibido la permanencia de personal ajeno al proceso.
3. Los visitantes autorizados cumplen con las normas de higiene y seguridad equivalentes al manipulador de alimentos.
4. El expendio garantiza el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial

Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos exigidos por el decreto 1500 de 2007.

Fig. 8. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento



La anterior grafica establece que los expendios alcanzados, no cumplen con los Requisitos de Operaciones Sanitarias como el expendio no cuenta con cuartos de refrigeración o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles que se encuentran ubicados de tal manera que no hay la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles. La capacidad instalada de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no es acorde al volumen de proceso y no se garantiza que el producto cumpla con los requerimientos de temperatura y demás variables.

Los ítems anteriormente nombrados corresponden a los requisitos exigidos por el decreto 1500 de 2007.

Conclusiones

Los expendios de carnes de la Comuna 3 y Galería Minorista de Cálamo en la ciudad de Pitalito no están acordes con la exigencia reglamentaria que dispone la ley 09 de 1979 a través del Decreto 1500 de 2007.

Pitalito cuenta con expendios tradicionales y con un matadero con prórroga de funcionamiento debido que no es posible el cese de actividades teniendo en cuenta que esto produciría desabastecimiento, alza en los precios, abigeato, sacrificio clandestino además de enfermedades de transmisión alimentaria ETA.

Dentro del plan de ordenamiento del municipio de Pitalito existe el programa para la construcción de la planta de beneficio animal, con el fin de dar cumplimiento al decreto 1500 de 2007 puesto que según este debe ser ubicada fuera de la zona urbana.

Agradecimientos

El esfuerzo y dedicación fueron necesarios para el desarrollo de la investigación, por lo cual el apoyo de las institu-

ciones, y las empresas fue indispensable, y de esta manera se es importante resaltar y agradecer a la Universidad Surcolombiana por los recursos humanos y financieros destinados para la realización del proyecto permitiendo ampliar conocimientos y experiencia en el campo de la administración y en nuestra formación.

Referencias

CONPES Social 113 de 2008.

Darnton, R. (1987). La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia cultural francesa. FCE, México.

Klossowki, P. (1998). La moneda viviente. Galería Cinerama, Córdoba, Argentina.

Plazas, M. A. (2002). Modelo para la gestión estratégica de la calidad total. Aplicación a la empresa agroalimentaria. Colección EIO empresa. Universidad de Huelva, España.

PNSAN, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. (2012 – 2019) Colombia.

Ministerio de la Protección Social. Decreto 1500 de 2007. Mayo 04, 2007. Colombia.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 240 de 2013. Enero 31, 2013. Colombia.