

Encabezado: PROYECTO APLICADO

Diagnóstico de Identificación Sobre la Aplicación y el Cumplimiento de las BMP en Establecimientos Ambulantes Informales de Comercialización de Alimentos en sectores con mayor tráfico en la Localidad de Suba Bogotá, de Acuerdo al Decreto 3075 de 1997 y Resolución 604 de 1993.

Cesar Augusto Rodríguez Mejía

Código: 1.019.053.246

Notas del Actor

Informe Proyecto Aplicado, Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería,

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Cead: José Acevedo y Gómez, Bogotá D.C

Esta correspondencia relacionada con este documento deberá ser enviada al

Correo: Cesar_estudiante52089unad@hotmail.com

Encabezado: PROYECTO APLICADO

Diagnóstico de Identificación Sobre la Aplicación y el Cumplimiento de las BMP en Establecimientos Ambulantes Informales de Comercialización de Alimentos, de Mayor tráfico poblacional en la Localidad de Suba Bogotá, de Acuerdo al Decreto 3075 de 1997 y Resolución 604 de 1993.

Cesar Augusto Rodríguez Mejía

Código: 1.019.053.246

Notas del Actor

Informe Proyecto Aplicado, Asesor: José Daniel Gómez, Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería, Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Esta correspondencia relacionada con este documento deberá ser enviada al

Correo: Cesar_estudiante52089unad@hotmail.com

Encabezado: PROYECTO APLICADO

Nota de aceptación:

Aprobado por el Comité de Grado en cumplimiento de los requisitos exigidos por la Universidad Nacional Abierta y a Distancia para otorgar al título de **Tecnología en Logística Industrial**

Firma: Representante comité de Investigación zonal

Jurado 1

Jurado 2 (opcional)

Dedicatoria

Primero dedicarle este proyecto a Dios porque me permitió cumplirlo en su totalidad y buena calidad, al grupo de los vendedores informales por su disposición y colaboración por la información generada y a las personas que también se censaron para dar su punto de vista con respecto al consumo frecuente en los puestos ambulantes informales. A mis padres, hermanos que de una u otra manera brindaron su apoyo incondicional para que fuera realidad esta investigación. Al asesor José Daniel Gómez por su gestión.

Encabezado: PROYECTO APLICADO

Agradecimientos

Mis más sinceros agradecimientos a los jurados del comité de investigación de la UNAD por evaluar y participar, y hacer posible este proyecto, a la Ingeniería Karla Triana, por sus esfuerzos desinteresados en asesorarme y de crear esta gran iniciativa y darle vida, nuevamente al asesor José Daniel Gómez, por su interés en A todas las personas que participaron activamente en el censo tanto vendedores como compradores en las ventas informales ambulantes.

Encabezado: PROYECTO APLICADO

Contenido

Nota de aceptación:	III
Dedicatoria	IV
1.Introducción	1
2. Resumen.....	2
3. Planteamiento Del Problema.....	3
4. Justificación.....	4
5. Objetivos	6
5.1 General	6
5.2 Específicos	6
6. Marco Teórico y Conceptual.....	8
6.1 Condiciones Sanitarias Y Regímenes de las Buenas Prácticas De Manufactura.....	8
6.1.2 Marco Referencial.....	8
6.2 Campo De Aplicación	8
6.2.1 Edificación E Instalaciones	9
6.2.2 Localización Y Accesos	9
6.2.4 Abastecimiento De Agua	9
6.2.5 Disposición De Residuos Líquidos	9
6.2.6 Disposición De Residuos Sólidos	10
6.2.7 Instalaciones Sanitarias	10
6.2.8 Equipos Y Utensilios.....	10

Encabezado: PROYECTO APLICADO

6.2.9 Condiciones De Instalación Y Funcionamiento.....	10
6.3 Personal Manipulador De Alimentos	10
6.3.1 Estado de salud.....	10
6.3.2 Educación y capacitación	11
6.3.3 Practicas higiénicas y medicas de protección	11
6.3.4 Requisitos higiénicos de fabricación.....	11
6.3.5 Envases.....	12
7. Marco Espacial.....	14
7.1 Marco Temporal.....	15
8. Diagnóstico De la Localidad	16
8.1 Mapeo De La Localidad.....	16
9. Análisis Del Entorno General De La Localidad.....	17
10. Perspectiva Financiera	18
11. Resultados	19
11.1 Condiciones Sanitarias del Establecimiento – Encuesta Dirigida a Compradores	20
11.2 Condiciones Sanitarias del Establecimiento – Encuesta Dirigida a Los Propietarios	28
12. MATRIZ COMPARATIVA	40
12.1 Análisis Grafica Compradores VS Propietarios.....	44
13. Recomendaciones y Conclusiones	50
13.1 Recomendaciones.....	50

Encabezado: PROYECTO APLICADO

13.2 Conclusiones	52
14. Resultados Esperados.....	55
15. ANEXOS.....	56
Evidencia formatos encuesta de los compradores.....	56
15.1 Anexos Fotográficos observados	60
Anexo link de encuesta a propietarios y Compradores	62
16. Glosario	63
17. Bibliografía	70

1. Introducción

Actualmente el desempleo cumple un papel muy importante para el desarrollo de este proyecto investigativo ya que se está presentando un crecimiento importante de la población y a la llegada masiva de población venezolana a nuestro país, y han obligado a tomar medidas urgentes y buscar nuevas oportunidades laborales en ciudades diferentes a su lugar de origen, así mismo se ha visto reducida la capacidad de trabajo que las empresas pueden ofrecer para generar empleo; esta situación es observada a diario en Bogotá con el alto flujo de personas ; sin embargo, el interés por desarrollar este proyecto es explorar el mundo de la informalidad de ventas ambulante informales y de indagar minuciosamente los cuidados que se deben tener en cuenta para ejercer este ejercicio en la manipulación de alimentos según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993.

2. Resumen

La realización del diagnóstico está dirigido a la población informal de ventas ambulantes que manipulan productos alimenticios, en la localidad de Suba con mayor tráfico poblacional, determinar si cumplen o no con los aspectos que rige la normatividad en las buenas prácticas de manufactura, según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993. A partir del diagnóstico se establecerá el nivel de cumplimiento, recomendaciones de cada uno de los procesos para mitigar los riesgos en la salud pública de los consumidores. La investigación estará ligada a un estudio minucioso y estricto a través de la observación y la aplicación de encuestas y entrevistas etc.

Palabras Claves

Buenas Prácticas de Manufactura, control de calidad, Decreto 3075 de 1997, Resolución 604 de 1993.

2. Abstract

The diagnosis is aimed at the informal population of street vendors who manipulate food products, in the locality of Suba with greater population traffic, determine whether or not they comply with the aspects that govern the normativity in good manufacturing practices, according to decree 3075 of 1997 and Resolution 604 of 1993. Based on the diagnosis, the level of compliance will be established, recommendations of each of the processes to mitigate public health risks of consumers. The research will be linked to a thorough and strict study through observation and the application of surveys and interviews, etc.

Keywords

Good manufacturing practices, quality control, decree 3075 of 1997, Resolution 604 of 1993

3. Planteamiento Del Problema

Según el (DANE, 2018), la ciudad de Bogotá contó con una tasa de desempleo de 10,5%, (<http://www.lapatria.com/nacional/manizales-entre-las-ciudades-con-mayor-tasa-de-desempleo-durante-el-2018-431042>), en la última encuesta realizada para el año 2018, Muchas personas tomen nuevas alternativas de supervivencia tales como las ventas informales o ambulantes de alimentos, sin cumplir con los estándares de calidad y sanidad mínimos, generando una problemática de salud pública a nivel nacional. A pesar de que en Colombia existe una legislación sobre producción y manipulación de alimentos, desafortunadamente algunos vendedores ambulantes de alimentos hacen caso omiso de este tipo de requerimientos, siendo frecuente observar el consumo de alimentos en sitios sin ninguna clase de prácticas higiénicas, lo que pone en riesgo la salud de los habitantes.

Dado lo anterior, y con el objetivo de diagnosticar la situación de riesgo de Suba en Bogotá, es importante preguntarse: ¿Están aplicando las BPM en los establecimientos ambulantes de alimentos en Suba según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993?, a partir de este interrogante se tendrá en cuenta los resultados estadísticos y se tomara estrategias comunicativas, y auditivas basándose en planes de mitigación y/o acciones correctivas a cada uno de los propietarios evaluados.

4. Justificación

La venta de alimentos en la vía pública constituye un fenómeno relevante en el que se involucran factores importantes de la salud pública, pues afecta directamente al consumidor, sin embargo se debe considerar que es un trabajo informal y no cuenta con controles de sanidad por medio de las entidades competentes para su calidad.

De acuerdo a los capítulos II, III, IV y V del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993 en donde se relacionan las consideraciones pertinentes para esta investigación, es importante evidenciar cómo se está realizando la manipulación de los productos que se venden en la localidad de Suba, de manera que se determine si se cumple la normatividad vigente establecida.

“Lo que lleva a esta investigación es diagnosticar las causas primordiales que conllevan a realizar estas actividades informales constituyendo un malestar general a la comunidad que la consumen, tal como la invasión de espacio público quien lo evalúa es la entidad IPES que es el producto de la transformación del Fondo de Ventas Populares (FVP) con el objetivo de definir, diseñar y ejecutar programas, en concordancia con los planes de desarrollo y las políticas trazadas por el Gobierno Distrital, dirigidos a otorgar alternativas para los sectores de la economía informal, a través de la formación de capital humano, el acceso al crédito, la inserción en los mercados de bienes y servicios y la reubicación de las actividades comerciales o de servicios(Alcaldía Mayor de Bogotá D.C, 2012), sin embargo las medidas tomadas han resultado insuficientes para atender toda la población vendedora informal”.

Durante el proceso académico de la universidad Nacional Abierta y a Distancia (Unad), dentro del programa académico Tecnología en Logística Industrial, hemos implementado herramientas en donde me permite construir situaciones vivenciales y plasmarla a través de investigaciones sólidas, siendo capaz de dar diagnósticos acertados en diferentes situaciones, en donde podré determinar parámetros en salud ocupacional e higiene y seguridad

industrial, factores que se estudiarán más adelante en este diagnóstico, manifestando el cumplimiento al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993.

5. Objetivos

5.1 General

- Diagnosticar el incumplimiento al Decreto 3075 de 1997 junto con la Resolución 604 de 1993 e investigar los procesos de implementación de control de calidad en los establecimientos de ventas informales o ambulantes de alimentos en la localidad de suba.

5.2 Específicos

- Identificar el lugar y evaluar los factores del buen uso de la norma y velar que se cumplan con cabalidad cada uno de sus procesos bajo el Decreto 3075 de 1997 junto con la Resolución 604 de 1993, mediante el desarrollo de herramientas de investigación en la población de vendedores ambulantes en la localidad de suba.
- Caracterizar la población de vendedores ambulantes de alimentos en la localidad de suba, Bogotá.
- Identificar el cumplimiento al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993 en los establecimientos de ventas informales o ambulantes de alimentos en la localidad de suba, a través de la realización de encuestas, reportes fotográficos o en su defecto de videos.
- Comparar los resultados presentados entre establecimientos respecto a su nivel de cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 junto con la Resolución 604 de 1993 en los establecimientos de ventas informales o ambulantes de alimentos en la localidad de suba.
- Proponer recomendaciones o planes de mitigación, mejoras y/o acciones correctivas a

los propietarios de cada uno de los puestos, capacitando a través de estrategias comunicativas, y auditivas basándose en el Decreto 3075 de 1997, en donde involucre las buenas prácticas de manufactura.

6. Marco Teórico y Conceptual

6.1 Condiciones Sanitarias Y Regímenes de las Buenas Prácticas De Manufactura

6.1.2 Marco Referencial

“En Colombia, las buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos están reguladas por el Decreto 3075 de 1997 y vigiladas por el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos (INVIMA).

El Decreto 3075 de 1997 fue elaborado por el Ministerio de Salud (hoy Ministerio de Protección Social) que reglamentó la implementación de directrices destinadas a la elaboración inocua de los alimentos, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores (Ministerio de salud y Protección Social, 1997).

El INVIMA es la institución oficial de vigilancia y control, de carácter técnico-científico, que trabaja en la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias como: Decretos y Resoluciones para alimentos, medicamentos, cosméticos, productos de aseo, bebidas alcohólicas, dispositivos médicos, homeopáticos, entre otros (Ministerio de Salud y Protección Social, 2012).

6.2 Campo De Aplicación

A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

Es aquí en este numeral donde nos basaremos para el diagnóstico, como fuente de estudio y análisis de investigación en las ventas informales.

- A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

- A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
- A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

6.2.1 Edificación E Instalaciones

La pauta principal consiste en garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado, dentro de los componentes necesarios en edificación e instalaciones están.

6.2.2 Localización Y Accesos

Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

6.2.3 Diseño Y Construcción

La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

6.2.4 Abastecimiento De Agua

El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

6.2.5 Disposición De Residuos Líquidos

Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

6.2.6 Disposición De Residuos Sólidos

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6.2.7 Instalaciones Sanitarias

Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal.

6.2.8 Equipos Y Utensilios

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

6.2.9 Condiciones De Instalación Y Funcionamiento

Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

6.3 Personal Manipulador De Alimentos

6.3.1 Estado de salud

El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función.

6.3.2 Educación y capacitación

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

6.3.3 Prácticas higiénicas y medicas de protección

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección.

6.3.4 Requisitos higiénicos de fabricación

Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con:

- Recepción de materias primas debe en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- Materias primas e insumos deben inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera.
- Materias primas sometidas a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la des-contaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

- Materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
- Materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, evitando peligros de contaminación para los alimentos.
- Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.

6.3.5 Envases.

Los envases y recipientes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deberán reunir los siguientes requisitos:

- Estar fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento y cumplir con las reglamentaciones del Ministerio de Salud. El material del envase deberá ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.
- No deben haber sido utilizados previamente para algún fin diferente que pudiese ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- Deben ser inspeccionados antes del uso para asegurarse que estén en buen estado, limpios y/o desinfectados. Cuando son lavados, los mismos se escurrirán bien antes de ser usados.
- Se deben mantener en condiciones de sanidad y limpieza cuando no estén siendo utilizados en la fabricación.

Durante el proceso académico de la universidad Nacional Abierta y a Distancia (Unad), dentro del programa académico Tecnología en Logística Industrial, la siguiente normatividad basado en el conocimiento del curso de salud ocupacional, higiene y seguridad industrial, para ello, nos centramos en aplicación de la siguiente norma bajo el Decreto 3075 DE 1997.

Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones; (se toma como referencia el Título I del artículo 1, 3, 5,6, Título II del artículo 7, 8, 9,10, 11, 12,13, 14, 15, 18, 19, 20, 21,28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37,38, 39, Y 40), junto con la resolución 604 de 1993 (Febrero 12) “resuelve aplicar parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”, de la siguiente manera dentro del artículo 1, 2, 3, 4,5,6,7,8, 9,10,11,12, 13,14, 15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28,29, 30,31,32, 33,34,35,37,38,39,40, 41,42,43,44, 45,46,y 47.

7. Marco Espacial

Se encuentra ubicada al noroccidente de la ciudad y es la cuarta localidad más extensa de la capital, con 10.056 hectáreas después de Sumapaz, Usme y Ciudad Bolívar, respectivamente. Su suelo urbano comprende 6.271 hectáreas de las cuales 559 son protegidas; el suelo rural comprende 3.785 hectáreas de las cuales 910 corresponden a suelo de protección rural; el suelo de expansión es de 874 ha. Limita al Norte con el municipio de Chía; al Sur con la localidad de Engativá; al Oriente con la localidad de Usaqué y al Occidente con el municipio de Cota.

Tiene aproximadamente 1'200,000 habitantes y está compuesta por 12 UPZ: La Academia, Guaymaral, San José de Bavaria, Britalia, El Prado, La Alambra, Casa Blanca Suba, Niza, La Floresta, Suba, El Rincón y Tibabuyes y 1 UPR Chorrillos.

A través del Plan Zonal del Norte se proyecta la edificación de viviendas para aproximadamente 200.000 nuevos pobladores en el área de influencia del plan, del cual hacen parte tres UPZ de Suba (Guaymaral, La Academia y una parte de San José de Bavaria). Sus áreas de protección ascienden al 17,5% de la superficie total de Suba (1.749.77 hectáreas).

Se encuentra clasificada de la siguiente manera.

Área por UPZ de la localidad de Suba

UPZ	SUPERFICIE, (Hectáreas) ha.	SUPERFICIE,%
2- La Academia	672,1	10,72
3- Guymaral	453,6	7,23
17- San José De Bavaria	438,3	6,99
18- Britalia	328,7	5,24
19- Prado	433,4	6,91

20- La alhambra	284,8	4,54
23- Casa Blanca Suba	420,5	6,71
24- Niza	756,6	12,07
25- La Floresta	393,5	6,28
27- Suba	652,9	10,41
28- El Rincón	710,1	11,32
71- Tibabuyes	726,4	11,58
Total Suba	6270,9	100%

Fuente: SDP, 2012. Elaboración UAECED, Bogotá D.C, 2017

7.1 Marco Temporal

El tiempo estimado para la formulación del proyecto se realiza con un tiempo estimado de 6 meses de la siguiente manera de acuerdo al siguiente cronograma establecido así:

<i>ACTIVIDAD</i>	<i>MES 1</i>	<i>MES 2</i>	<i>MES 3</i>	<i>MES 4</i>	<i>MES 5</i>	<i>MES 6</i>
<i>Identificación y caracterización de la población a estudiar</i>	X					
<i>Creación de herramientas de información e instrumentos para la recolección de información</i>		X				
<i>Recolección de la información</i>			X	X		
<i>Análisis de resultados</i>					X	
<i>Construcción de la matriz de comparación</i>					X	
<i>Redacción de conclusiones y recomendaciones</i>						X

Fuente: Propias del autor, 2019, Cronograma de actividad

8. Diagnóstico De la Localidad

8.1 Mapeo De La Localidad



Fuente: Tomada de la alcaldía local de Suba, Bogotá 2018

9. Análisis Del Entorno General De La Localidad

La localidad de Suba está ubicada en el norte de Bogotá; representa el 11,7% del área total de la ciudad. Es la tercera localidad en extensión territorial con (10.056 hectáreas, ha). Posee 3.338 ha. de suelo rural con un total de 259 barrios, esta localidad son predominantemente residenciales, siendo Britalia, El Prado y la Alhambra de tipo residencial consolidado, San José de Bavaria, Niza y La Floresta de tipo residencial cualificado, La Academia, Guaymaral y Casa Blanca Suba son tipo desarrollo y Suba, El Rincón y Tibabuyes de tipo urbanización incompleta “Alcaldía Mayor de Bogotá, 2017”, para este diagnóstico investigativo se trabajaran los barrios donde se encuentra mayor tráfico de vendedores ambulantes informales, ya que este tipo de actividad se concentran en centros comerciales, alto tráfico de peatones, y comercial tales como El Rincón, zona comercial Centro Suba, Plaza imperial, Subazar, La Gaitana, Compartir, Villa María, Sabana De Tibabuyes, Lagos De Suba, Corinto, Costa Azul, Bilbao, Toscana, Santa Cecilia, y San Pedro.

10. Perspectiva Financiera

Se consideró un presupuesto clasificado de la siguiente manera:

1. RECURSOS NECESARIO

RECURSO	DESCRIPCIÓN	PRESUPUESTO
Equipo Humano	Líder del proyecto	\$6.000.000
Equipos y Software	Cámara Fotográfica, Computador, memorias UBS. *	\$250.000
Viajes y Salidas de Campo	Buses urbanos, Taxi, Transmilenio.	\$500.000
Materiales y suministros	Fichas bibliográficas, lápiz, esferos, cuaderno de apuntes.	\$50.000
Bibliografía	Dane, alcaldía de la localidad de suba, y fuentes de información vía internet.	\$0
TOTAL		\$ 6.800.000 *

*Valor aproximado total –se discrimina cámara fotográfica y computador ya que dispongo del equipo mencionado.

Fuente: Propias del autor, 2019, Cronograma de actividad.

11. Resultados

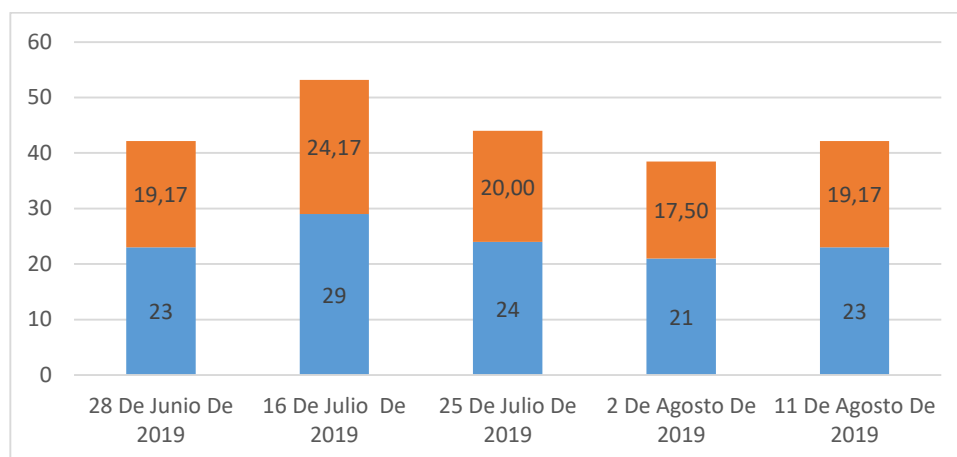
A continuación se evidenciará los resultados obtenidos a partir, de la investigación del diagnóstico en la localidad de suba a cerca de las ventas ambulantes informales con mayor tráfico poblacional en el comercio ilegal.

Se consolidó datos tantos de los vendedores y compradores observando si cumplen con los requerimientos que establecen las entidades competentes para la manipulación de alimentos ya sean terminados o semielaborados según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993, a partir de esa información recopilada se estudiara los resultados por medio de gráficos y una matriz comparativa, dando una recomendación verbal a los vendedores de cómo podría ayudar para cumplir con la norma aplicada en el estudio en sus labores diarias.

Las encuestas son tituladas “Condiciones Sanitarias Del Establecimientos”- Encuesta dirigida a los propietarios, (se anexa enlace para su participación)", y “Condiciones Sanitarias Del Establecimientos”- Encuesta dirigida a los compradores, (se anexa enlace para su participación)".

Las muestras estadísticas a los propietarios o vendedores informales son de 138 con 20 preguntas previamente elaboradas basadas en el manual de las BPM con las normas estudiadas, y 14 preguntas a los compradores basándose en la observación de cómo se están manipulando los productos que van a consumir, con una muestra de 120; a continuación, se darán a conocer de la siguiente manera.

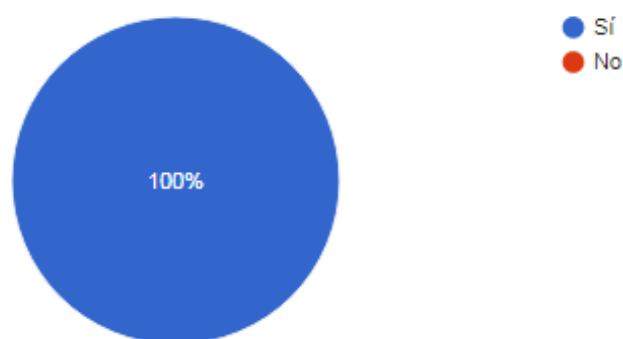
11.1 Condiciones Sanitarias del Establecimiento – Encuesta Dirigida a Compradores



Fuente: Elaboración Propia

*Autoriza utilizar sus datos con el fin de estudio estadístico para la universidad Nacional Abierta y a Distancia “UNAD” como proyecto aplicado, no serán distribuidos o divulgados a entidades en relación al estudio, ni perjudicará su integridad, sus datos estarán protegidos según Habeas Data, ley 1581 del 2012.

120 responses



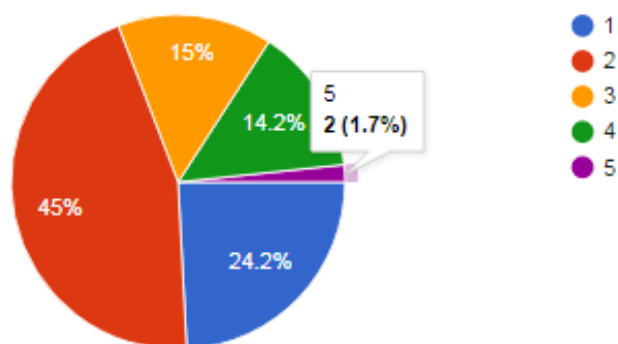
Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

Según su observación, por favor responder las siguientes preguntas de acuerdo a su experiencia de comprar en establecimientos de ventas ambulantes, en caso que no sea así, por referencia de

otras personas, de escala del 1 hasta 5, dentro de las siguientes variables: 5 Si cumple totalmente todas las condiciones, 4 cumple moderadamente, 3 Parcialmente la cumple, 2 cumple al menos una condición y 1 No cumple ninguna condición en su totalidad.”

1. ¿Los establecimientos son los más adecuados como (pisos, paredes, techos) libres de contaminación, buen estado, y sin ningún tipo de agentes contaminantes; que ejercen para la elaboración de sus productos?

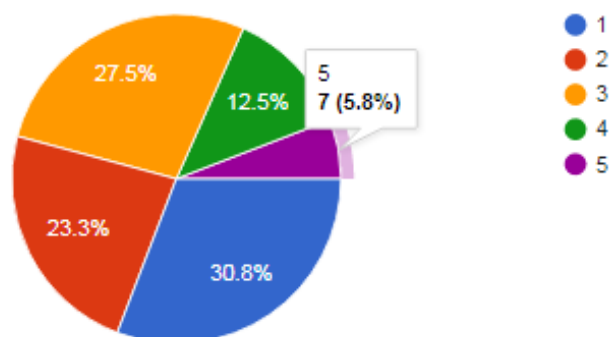
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

2. ¿En la elaboración de los productos utilizan los utensilios adecuados para cada labor (cucharones, pinzas, recipientes, tazas, etc.) en buen estado y limpia?

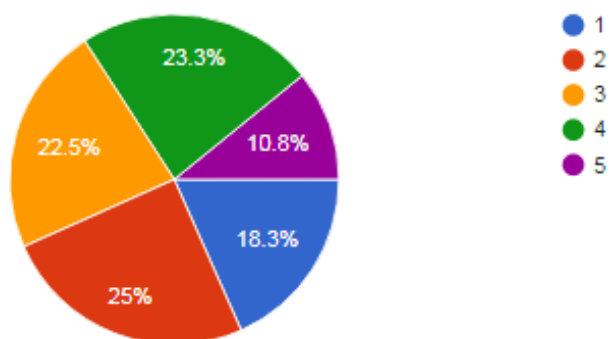
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

3. ¿Consideran que las instalaciones son las más adecuadas para el ejercicio que están ejecutando?

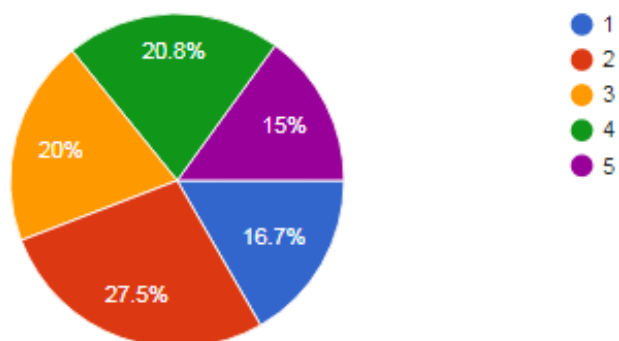
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

4. ¿Los establecimientos cumplen con los más mínimos requisitos de limpieza, e higiene para la elaboración de sus productos?

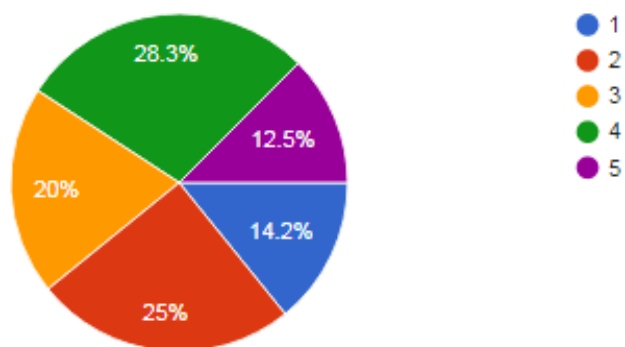
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

5. ¿El personal que laboran en estos establecimientos cumplan con una vestimenta adecuada (de cierres, cremalleras, sin bolsillos, guantes, tapabocas de colores claros que permita visualizar fácilmente su limpieza) como lo exige las entidades de sanidad?

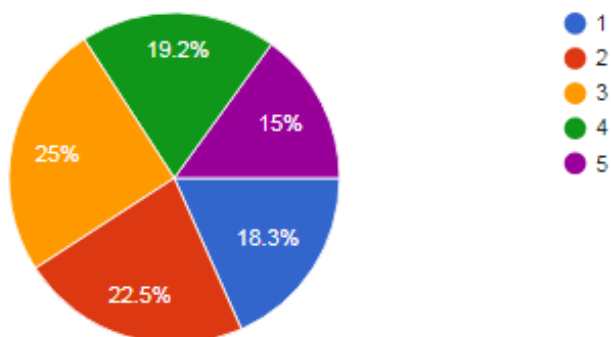
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

6. ¿Considera usted que el personal que manipula los alimentos utiliza desinfectante para manos, para cada inicio y/o finalización de sus labores?

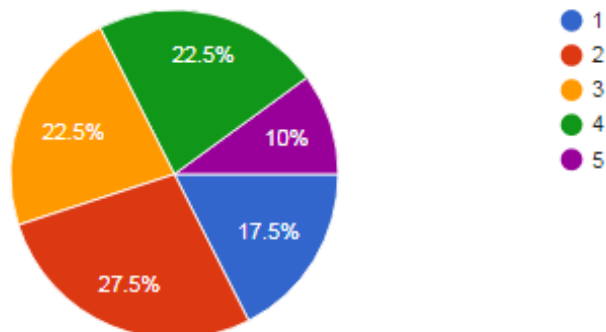
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

7. ¿El personal mantiene el cabello recogido con una malla o una cofia para proteger los alimentos que venden o elaboran, uñas libres de esmaltes y limpias?

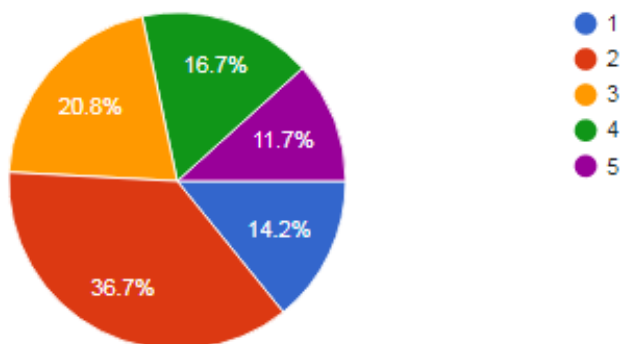
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

8. ¿El personal utilizan algún tipo de accesorios tales como anillos, aretes, joyas u otros accesorios que impida las labores de elaboración de sus productos y que pueda causar algún accidente laboral?

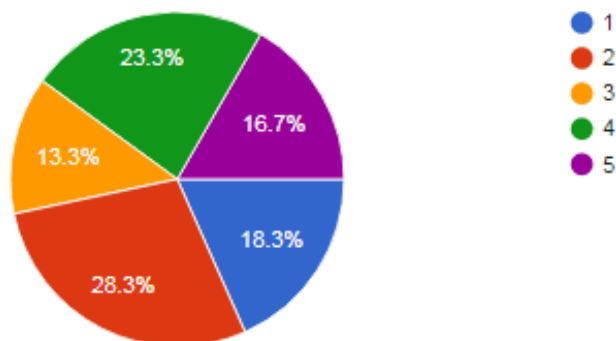
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

9. ¿Cuándo consumen los alimentos se encuentran en buen estado y se evidencia que hubo buena refrigeración y/o congelación en sus productos?

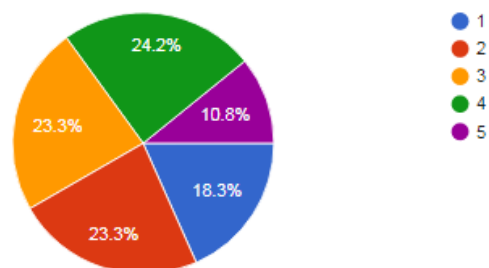
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

10. ¿Mantienen un sitio con recipientes adecuados para residuos sólidos donde se evidencie su debida clasificación de una manera correcta?

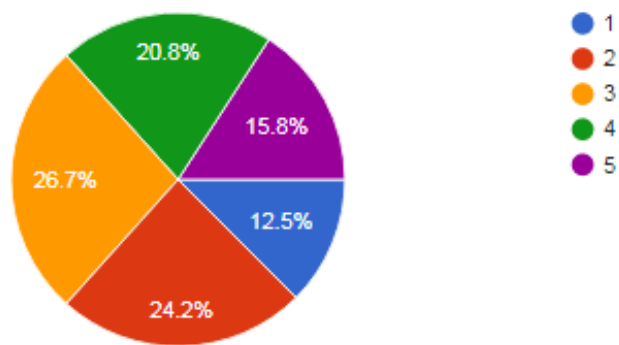
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

11. ¿Los establecimientos cuenta con agua potable para la elaboración de sus productos y lavado de los mismos?

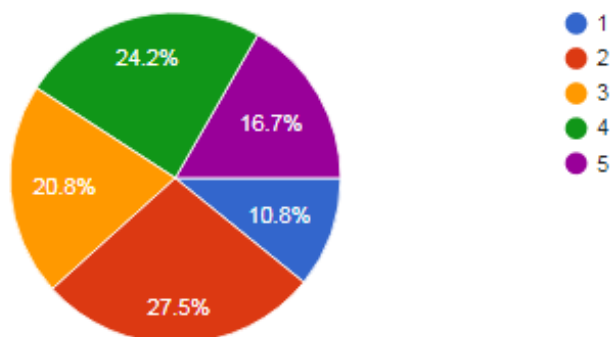
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

12. ¿Los establecimientos cuentan con equipos necesarios para la conservación como neveras y congeladores de sus productos?

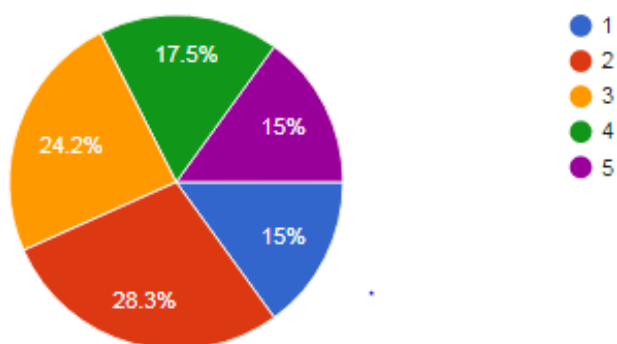
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

13. ¿Cuándo compra hamburguesas, burritos, sándwiches, etc. u otros productos que tenga ingredientes como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos utiliza agua potable corriente para lavar sus materias primas?

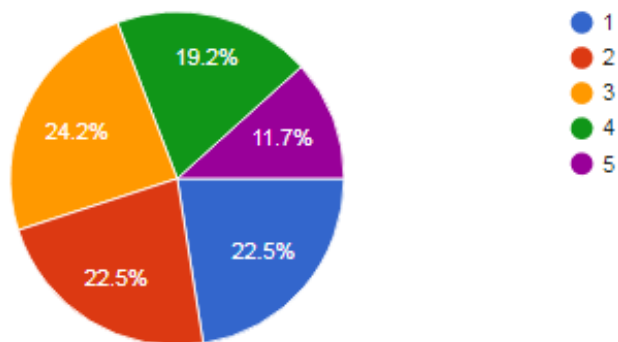
120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

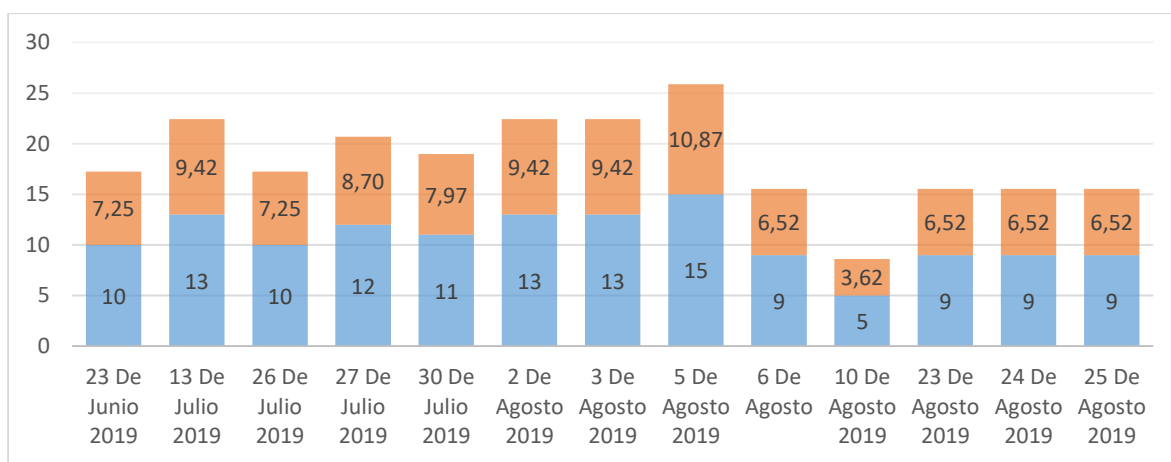
14. ¿Cuenta con personal que se encargue del dinero producido por las ventas que no interactúe directamente con la manipulación de los alimentos?

120 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

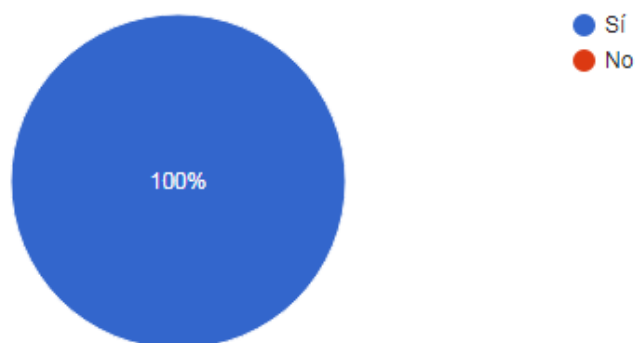
11.2 Condiciones Sanitarias del Establecimiento – Encuesta Dirigida a Los Propietarios



Fuente: Elaboración Propia

*Autoriza utilizar sus datos con el fin de estudio estadístico para la universidad Nacional Abierta y a Distancia “UNAD” como proyecto aplicado, no serán distribuidos o divulgados a entidades en relación al estudio, ni perjudicará su integridad ni la actividad que ejerce en la vía pública afectando su condición económica, sus datos estarán protegidos según Habeas Data, ley 1581 del 2012.

138 responses

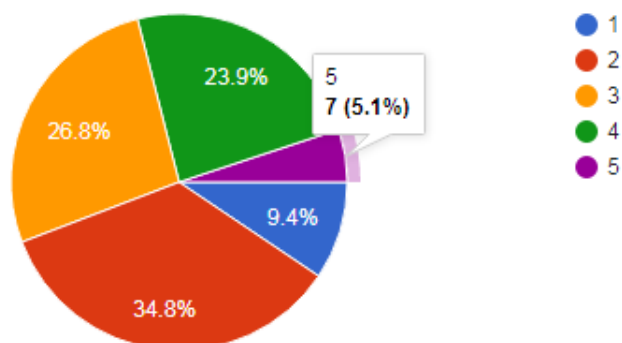


Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

CONDICIONES ESPECÍFICAS EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. ¿Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así mismo los agentes de limpieza y desinfección?

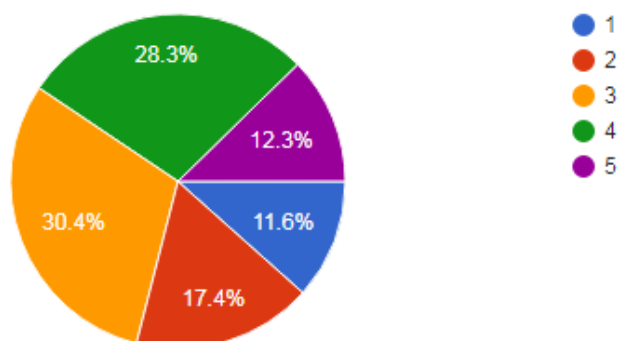
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

2. ¿Maneja materiales tales como plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otro material que perjudica la salud de los consumidores?

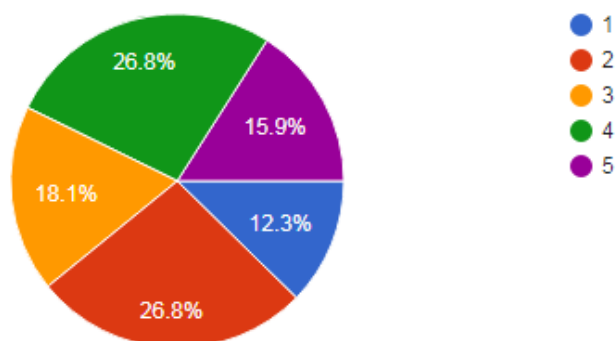
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

3. ¿Los equipos y/o utensilios cumplen con las especificaciones mínimas para su desmontaje y fácil acceso a la limpieza?

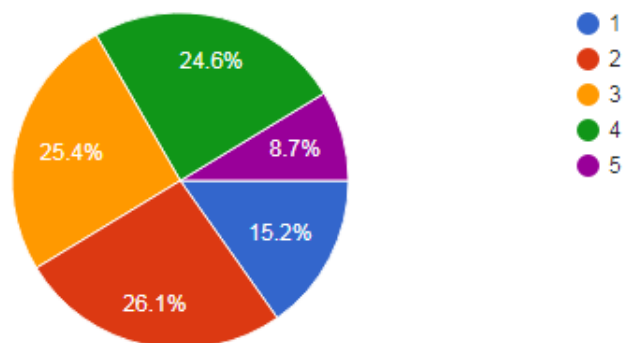
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

4. ¿Cuentan con instalaciones necesarias para el funcionamiento de los equipos, y están ubicadas de acuerdo al proceso que realiza?

138 responses

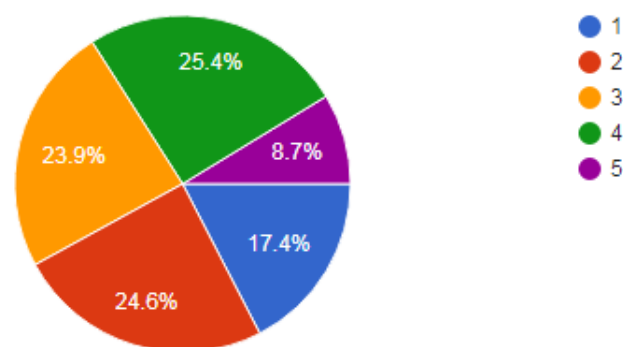


Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

CONDICIONES DE PROTECCION Y PRACTICAS HIGIENICAS

5. ¿Mantiene una esmerada limpieza e higiene personal con el fin de evitar agentes contaminantes que perjudique los alimentos que están en venta? según observación.

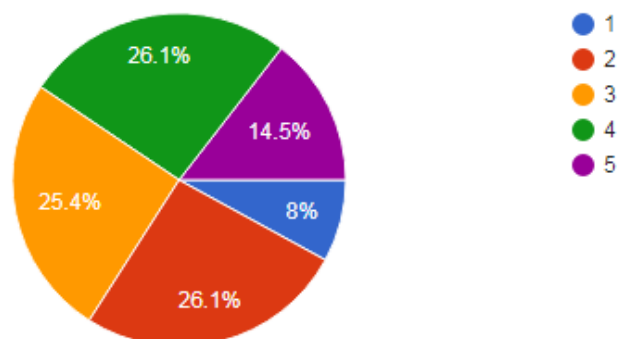
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

6 ¿El personal del establecimiento cuenta con la vestimenta reglamentada de cierres, cremalleras, sin bolsillos, guantes, tapabocas de colores claros que permita visualizar fácilmente su limpieza?

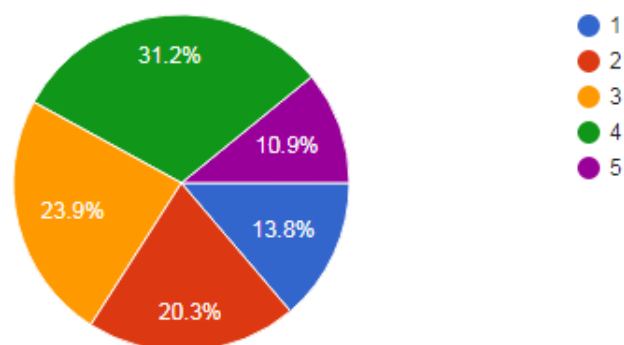
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

7. ¿Utiliza un desinfectante en el lugar de trabajo, o un detergente neutro para el lavado de las manos, cada vez que inicia o termina un proceso de la elaboración de sus productos?

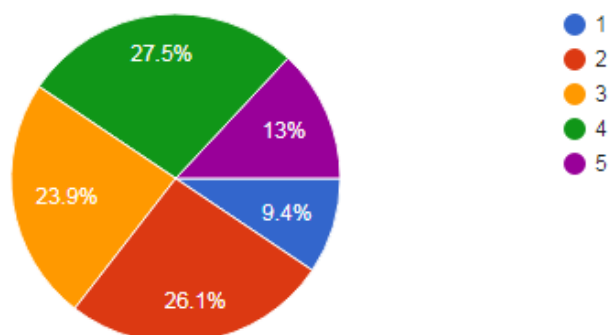
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

8. ¿Mantiene adecuadamente el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, las uñas cortas, limpias y sin esmalte?

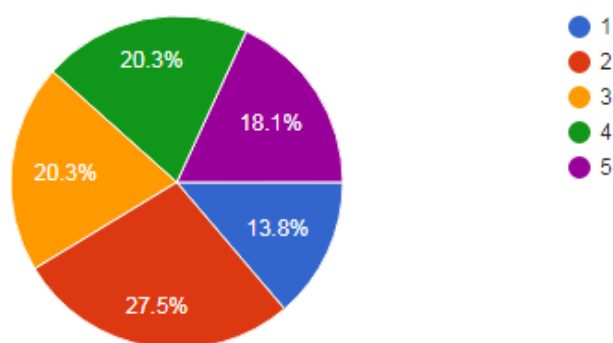
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

9. Cuenta con algún tipo de accesorios tales como anillos, aretes, joyas u otros accesorios que impida las labores de elaboración de sus productos que pueda causar algún accidente laboral.

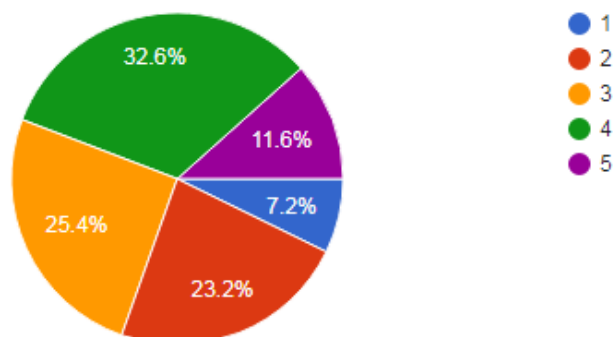
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

10. ¿Los productos fabricados o elaborados cuenta con un sistema de almacenamiento de refrigeración, sin perjudicar la cadena de frío, afectando la calidad de los mismos?

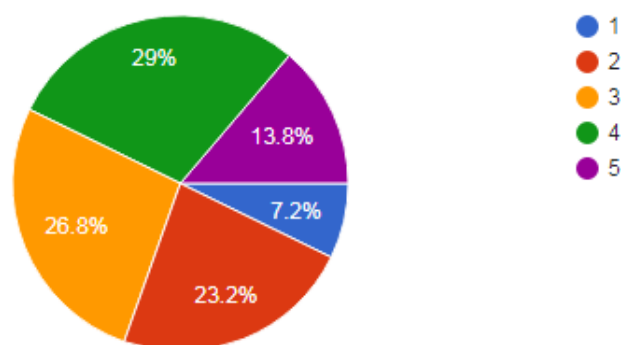
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

11. ¿Cuenta con servicios sanitarios para el personal que laboran en el establecimiento, debidamente dotados y separados en el área de venta o elaboración de sus alimentos?

138 responses

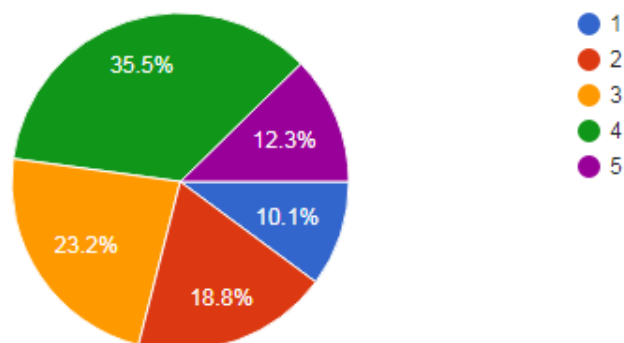


Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

12. ¿El establecimiento cumple con un programa de control de desechos sólidos adecuado, clasificándolo de una manera correcta?

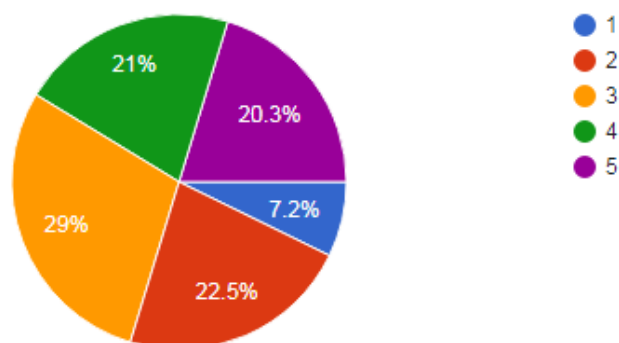
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

13. ¿El establecimiento maneja agua potable, para el lavado de utensilios, elaboración y/o preparación de alimento?

138 responses

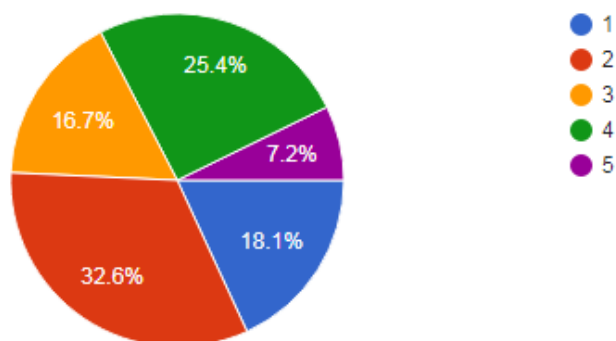


Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION

14. ¿Implementa controles de rotación de entradas y salidas de los productos, para que los productos no pierdan sus propiedades propias, y reducir la acumulación –producción de microorganismos?

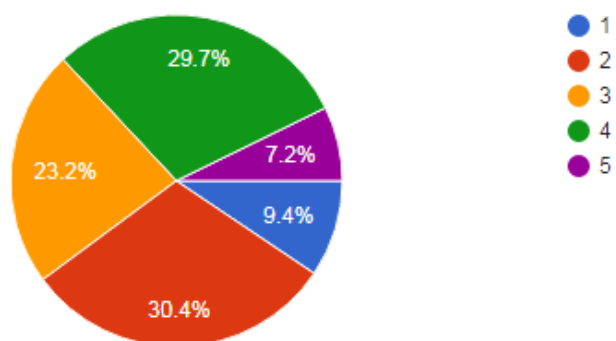
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

15. ¿Cuenta con transporte adecuado en donde se lleve un control meticulouso de la temperatura cumpliendo con la regulación de rige las entidades de sanidad, permitiendo que los productos no pierdan las propiedades de refrigeración o congelación, durante el traslado del punto de almacenamiento hasta este punto origen?

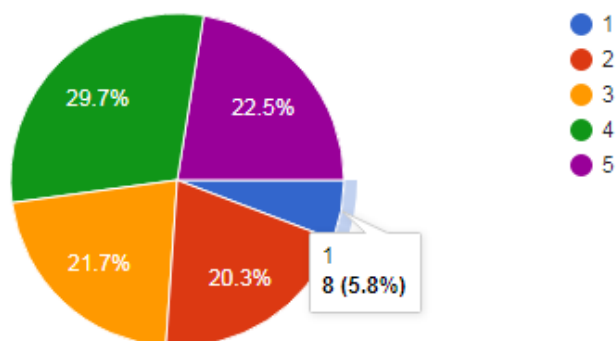
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

16. ¿Dispone de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados la conservación, tales como carnes, lácteos, alimentos semielaborados y elaborados?

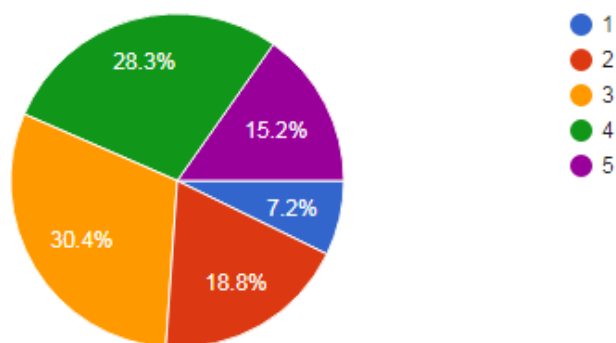
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

17.*¿Utiliza agua potable corriente para lavar sus materias primas tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos?

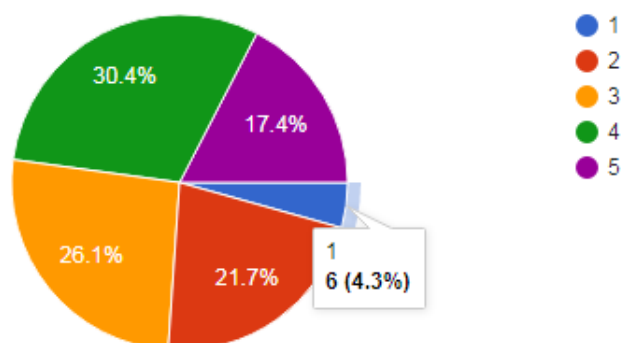
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

18. ¿Cuenta con personal que se encargue del dinero producido por las ventas que no interactúe directamente con la manipulación de los alimentos?

138 responses

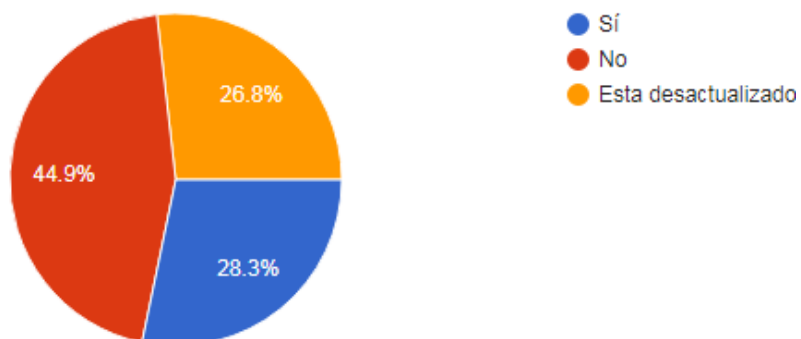


Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

PREGUNTAS ABIERTAS

19. ¿Cuenta con el curso de manipulación de alimentos?

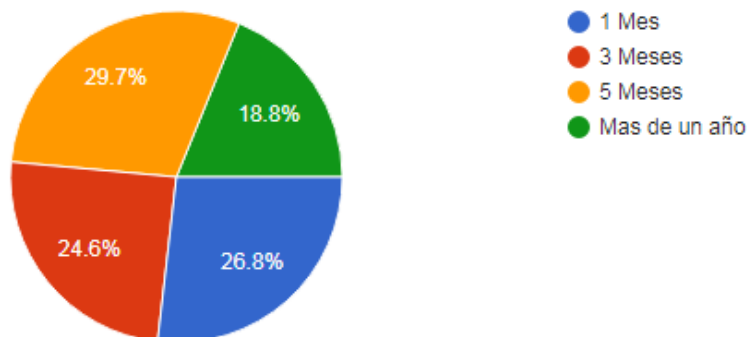
138 responses



Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

20. ¿Hace cuánto que realizo el curso de manipulación de alimentos?

138 responses



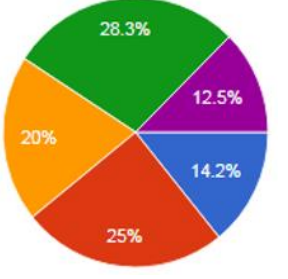
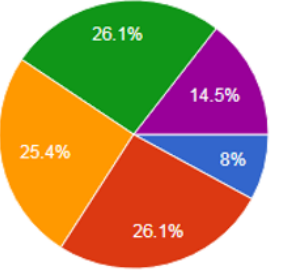
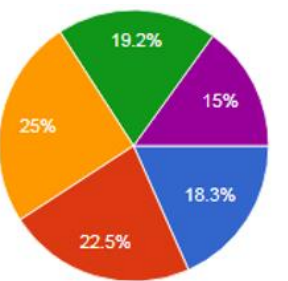
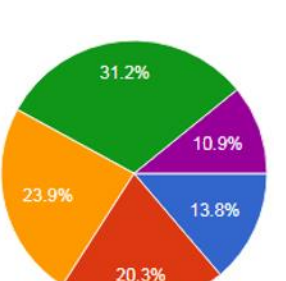
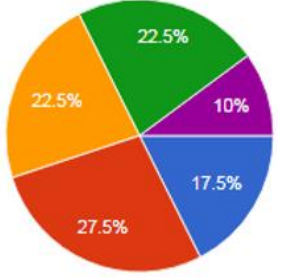
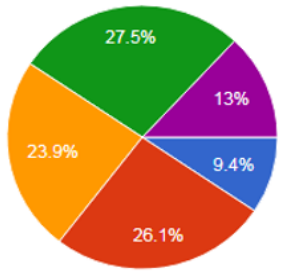
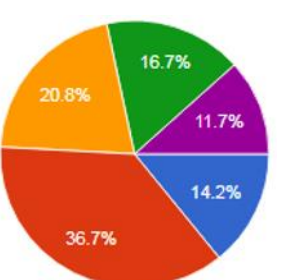
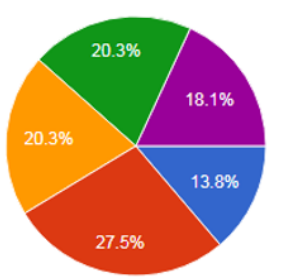
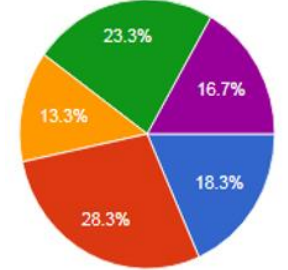
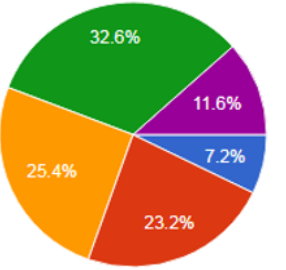
Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

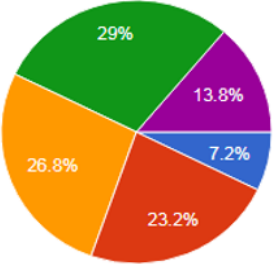
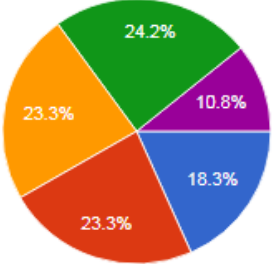
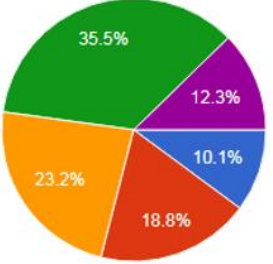
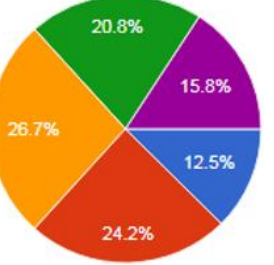
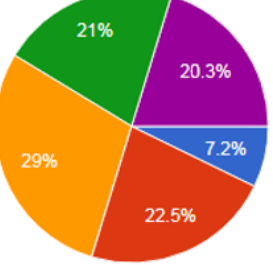
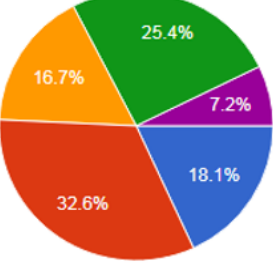
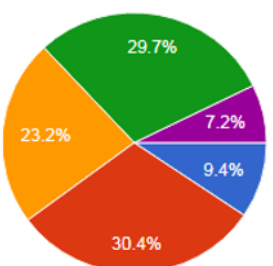
*Cumple para aquellos propietarios de los establecimientos que elaboren o fabriquen alimentos con las materias primas mencionadas tales como hamburguesas, burritos, sándwiches, etc. ▯

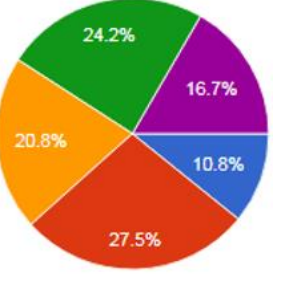
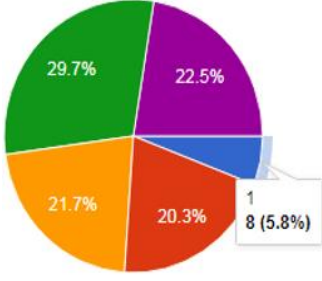
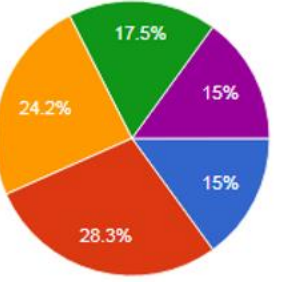
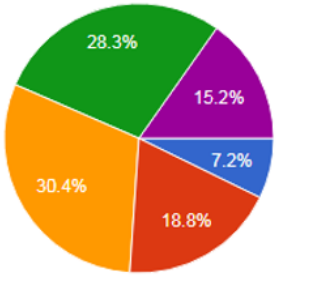
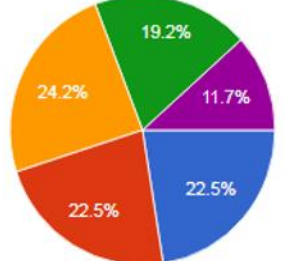
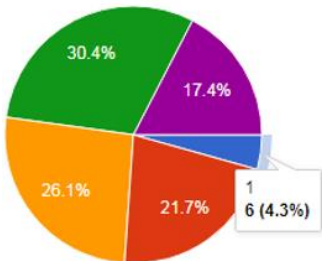
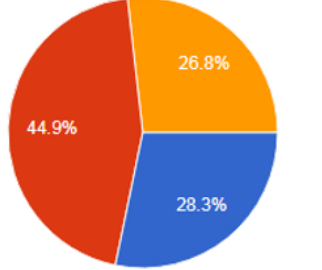
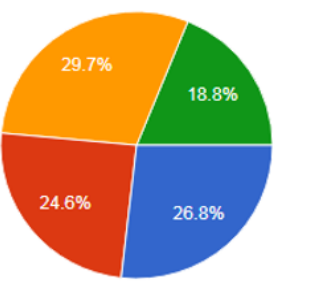
Muchas gracias por su disposición para esta encuesta de tipo proyecto aplicado y de aportar para que sus negocios crecen y de mejorar cada uno de sus procesos a los que trabajan, Buen día.

12. MATRIZ COMPARATIVA

MATRIZ COMPARATIVA		
PREGUNTAS FORMULADAS	RESULTADOS	
	COMPRADORES	PROPIETARIOS
<i>Condiciones Específicas Equipos Y Utensilios</i>		
1. ¿Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así mismo los agentes de limpieza y desinfección?		
2. ¿Maneja materiales tales como plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otro material que perjudica la salud de los consumidores?		
3. ¿Los equipos y/o utensilios cumplen con las especificaciones mínimas para su desmontaje y fácil acceso a la limpieza?		
4. ¿Cuentan con instalaciones necesarias para el funcionamiento de los equipos, y están ubicadas de acuerdo al proceso que realiza?		
5. ¿Mantiene una esmerada limpieza e higiene personal con el fin de evitar agentes contaminantes que perjudique los alimentos que están en venta?; según observación.		

<p>6. El personal del establecimiento cuenta con la vestimenta reglamentada de cierres, cremalleras, sin bolsillos, guantes, tapabocas de colores claros que permita visualizar fácilmente su limpieza.</p>		
<p>7. ¿Utiliza un desinfectante en el lugar de trabajo, o un detergente neutro para el lavado de las manos, cada vez que inicia o termina un proceso de la elaboración de sus productos?</p>		
<p>8. ¿Mantiene adecuadamente el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, las uñas cortas, limpias y sin esmalte?</p>		
<p>9. Cuenta con algún tipo de accesorios tales como anillos, aretes, joyas u otros accesorios que impida las labores de elaboración de sus productos que pueda causar algún accidente laboral.</p>		
<p>10. Los productos fabricados o elaborados cuenta con un sistema de almacenamiento de refrigeración, sin perjudicar la cadena de frio, afectando la calidad de los mismos.</p>		

<p>11. ¿Cuenta con servicios sanitarios para el personal que laboran en el establecimiento, debidamente dotados y separados en el área de venta o elaboración de sus alimentos?</p>		
<p>12. ¿El establecimiento cumple con un programa de control de desechos sólidos adecuado, clasificándolo de una manera correcta?</p>		
<p>13. ¿El establecimiento maneja agua potable, para el lavado de utensilios, elaboración y/o preparación de alimento?</p>		
<p>14. Implementa controles de rotación de entradas y salidas de los productos, para que los productos no pierdan sus propiedades propias, y reducir la acumulación –producción de microorganismos.</p>		
<p>15. ¿Cuenta con transporte adecuado en donde se lleve un control meticulouso de la temperatura cumpliendo con la regulación de rige las entidades de sanidad, permitiendo que los productos no pierdan las propiedades de refrigeración o congelación, durante el traslado del punto de almacenamiento hasta este punto origen?</p>		

<p>16. ¿Dispone de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados la conservación, tales como carnes, lácteos, alimentos semielaborados y elaborados?</p>		
<p>17.*¿Utiliza agua potable corriente para lavar sus materias primas tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos?</p>		
<p>18. ¿Cuenta con personal que se encargue del dinero producido por las ventas que no interactúe directamente con la manipulación de los alimentos?</p>		
<p>19. ¿Cuenta con el curso de manipulación de alimentos?</p>		
<p>20. ¿Hace cuánto que realizó el curso de manipulación de alimentos?</p>		

-Fuente: Propias del autor, 2019, Matriz Comparativa resultados de la encuesta.

12.1 Análisis Grafica Compradores VS Propietarios

Se realizara un análisis grafico de los resultados obtenidos en la investigación realizada en ventas informales de ventas ambulantes en los sectores de Suba con mayor tráfico poblacional que ejercen esta actividad. Se confrontara aquellas preguntas similares que se formularon en las encuestas tantos compradores y propietarias de estos puestos ambulantes.

Por favor responder con la mayor sinceridad las siguientes preguntas de escala del 1 hasta 5, dentro de las siguientes variables: 5 Si cumple totalmente todas las condiciones, 4 cumple moderadamente, 3 Parcialmente la cumple, 2 cumple al menos una condición y 1 No cumple ninguna condición en su totalidad.”

Preguntas	Compradores	Propietarios
5. ¿Mantiene una esmerada limpieza e higiene personal con el fin de evitar agentes contaminantes que perjudique los alimentos que están en venta?; según observación.	Como se puede observar el 27,5%, cumple al menos una condición y el 15% cumple todas condiciones en su totalidad.	Como se puede observar el 25,4% cumple moderadamente esta condición y el 8,7% cumple todas las condiciones en su totalidad.
6. El personal del establecimiento cuenta con la vestimenta reglamentada de cierres, cremalleras, sin bolsillos, guantes, tapabocas de colores claros que permita	Como se puede observar el 28,3%, cumple moderadamente esta condición y el 12,5% cumple todas las condiciones en su totalidad.	Como se puede observar contamos con un empate de 26,1%, cumple moderadamente esta condición con 26,1% cumple al menos una condición y el

visualizar fácilmente su limpieza.		8% no cumple con ninguna condición en su totalidad.
7. ¿Utiliza un desinfectante en el lugar de trabajo, o un detergente neutro para el lavado de las manos, cada vez que inicia o termina un proceso de la elaboración de sus productos?	Como se puede observar el 25% cumple parcialmente las condiciones y el 15% cumple todas las condiciones en su totalidad.	Como se puede observar el 31,2 % cumple moderadamente esta condición y el 10,9% cumple todas las condiciones en su totalidad.
8. ¿Mantiene adecuadamente el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, las uñas cortas, limpias y sin esmalte?	Como se puede observar el 27,5 % cumple al menos una condición y 10% cumple en su totalidad con todas las condiciones.	Como se puede observar el 27,5 % cumple moderadamente esta condición y el 9,4% no cumple con ninguna condición en su totalidad.
9. Cuenta con algún tipo de accesorios tales como anillos, aretes, joyas u otros accesorios que impida las labores de elaboración de sus productos que pueda causar algún accidente laboral.	Como se puede observar el 36,7 % cumple al menos una condición y 11,7% cumple en su totalidad con todas las condiciones.	Como se puede observar el 27,5 % al menos una condiciones y 13,8% no cumple ninguna condición en su totalidad.

<p>10. Los productos fabricados o elaborados cuenta con un sistema de almacenamiento de refrigeración, sin perjudicar la cadena de frío, afectando la calidad de los mismos.</p>	<p>Como se puede observar el 28,3 % cumple al menos una condición y 13,3% cumple en parcialmente las condiciones.</p>	<p>Como se puede observar el 32,6 % cumple moderadamente las condiciones y 7,2% no cumple ninguna de las condiciones.</p>
<p>12. ¿El establecimiento cumpla con un programa de control de desechos sólidos adecuado, clasificándolo de una manera correcta?</p>	<p>Como se puede observar el 24,2 % cumple moderadamente las condiciones y 10,8% cumple en su totalidad con todas las condiciones.</p>	<p>Como se puede observar el 35,5 % cumple moderadamente las condiciones y 10,1% no cumple ninguna de las condiciones.</p>
<p>13. ¿El establecimiento maneja agua potable, para el lavado de utensilios, elaboración y/o preparación de alimento?</p>	<p>Como se puede observar el 24,2 % cumple al menos una condición y 12,5% no cumple ninguna de las condiciones.</p>	<p>Como se puede observar el 29% cumple parcialmente las condiciones y 7,2% no cumple ninguna de las condiciones.</p>
<p>16. ¿Dispone de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados la conservación, tales como</p>	<p>Como se puede observar el 27,5 % cumple al menos una condición y 10,8% no cumple ninguna de las condiciones.</p>	<p>Como se puede observar el 29,7 % cumple moderadamente las condiciones y 5,8% no</p>

carnes, lácteos, alimentos semielaborados y elaborados?		cumple ninguna de las condiciones.
17.*¿Utiliza agua potable corriente para lavar sus materias primas tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos?	Como se puede observar el 28,3 % cumple al menos una condición y 15% no cumple ninguna de las condiciones.	Como se puede observar el 30,4 % cumple parcialmente las condiciones y 7,2% no cumple ninguna de las condiciones.
18. ¿Cuenta con personal que se encargue del dinero producido por las ventas que no interactúe directamente con la manipulación de los alimentos?	Como se puede observar el 24,2 % cumple parcialmente las condiciones y 11,7% cumple en su totalidad con todas las condiciones.	Como se puede observar el 30,4 cumple moderadamente las condiciones y 4,3% no cumple ninguna de las condiciones.

– Fuente: Propias del autor, 2019, Análisis grafica

No se tuvo en cuenta algunas preguntas que se realizaron a los propietarios de las ventas informales ya que las condiciones no son propias de los mismas y que los consumidos no tienen la percepción de observación para responderlas a continuación analizaremos los resultados.

1. ¿Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así mismo los agentes de limpieza y desinfección?

Como se puede observar el 34,8 % cumple al menos una condición y 5,1% cumple en su totalidad con todas las condiciones.

2. ¿Maneja materiales tales como plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otro material que perjudica la salud de los consumidores?

Como se puede observar el 30,4 % cumple moderadamente las condiciones y 11,6% no cumple ninguna de las condiciones.

3. ¿Los equipos y/o utensilios cumplen con las especificaciones mínimas para su desmontaje y fácil acceso a la limpieza?

Como se puede observar contamos con un empate de 26,8%, cumple moderadamente las condiciones con 26,8% cumple al menos una condición y el 12,3% no cumple con ninguna condición en su totalidad.

4. ¿Cuentan con instalaciones necesarias para el funcionamiento de los equipos, y están ubicadas de acuerdo al proceso que realiza?

Como se puede observar el 26,1%, cumple al menos una condición y el 8,7% cumple en su totalidad con todas las condiciones.

11. ¿Cuenta con servicios sanitarios para el personal que laboran en el establecimiento, debidamente dotados y separados en el área de venta o elaboración de sus alimentos?

Como se puede observar el 29%, cumple moderadamente las condiciones y el 7,2% no cumple con ninguna condición en su totalidad.

14. Implementa controles de rotación de entradas y salidas de los productos, para que los productos no pierdan sus propiedades propias, y reducir la acumulación –producción de microorganismos.

Como se puede observar el 32,6%, cumple al menos una condición y el 7,2% cumple en su totalidad con todas las condiciones.

3. ¿Cuenta con transporte adecuado en donde se lleve un control meticuloso de la temperatura cumpliendo con la regulación de rige las entidades de sanidad, permitiendo que los productos no pierdan las propiedades de refrigeración o congelación, durante el traslado del punto de almacenamiento hasta este punto origen?

Como se puede observar el 30,4%, cumple al menos una condición y el 7,2% cumple en su totalidad con todas las condiciones.

19. ¿Cuenta con el curso de manipulación de alimentos?

Como se puede observar el 44,9% no cuentan con el curso de manipulación de alimentos, el 28,3 han realizado el curso y el 26,8 lo tienen desactualizado.

20. ¿Hace cuánto que realizo el curso de manipulación de alimentos?

Como se puede observar el 29,7% hace 5 meses realizo el curso, el 26,8%, hace un mes, el 24,6%, lo realizo hace 3 meses y 18,8% más de un año.

13. Recomendaciones y Conclusiones

13.1 Recomendaciones

Durante el desarrollo de la investigación se realizó un plan de mitigación donde se dieron mejoras de los resultados obtenido de manera general de las encuestas que se realizaron a los propietarios y a los consumidores de estos productos, a partir de allí se capacitó a través de estrategias comunicativas y auditivas de manera individual basándose en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993 involucrando las buenas prácticas de manufactura. En esta investigación se absorbió los conocimientos y las experiencias que se diagnosticó durante el desarrollo de esta actividad investigativa.

Se detectaron que los propietarios de los puestos de ventas informales, la mayoría desconocen los requerimientos mínimos de usos y cuidados en la elaboración y/o fabricación de los alimentos y dar una excelente calidad a los consumidores, de igual manera logran hacerlo de consideración propia como es evidenciado en los anexos fotográficos que se verá más adelante.

Se recopiló información general de acuerdo en los puntos más críticos y a partir de allí, se seleccionó 40 propietarios de estos establecimientos para darles la capacitación personal de modo comunicativo, (no autorizaron realizar un video, solo una firma de aceptación y asistencia); se anexa formato a continuación.

Control de Asistencia Capacitación de Estrategias Comunicativas y Auditivas "Decreto 3075 de 1997 y La Resolución 604 de 1993"				
DIAGNOSTICO DE APLICACIÓN DEL DECRETO 3075 DE 1997 Y LA RESOLUCION 604 DE 1993				
FECHA	NOMBRE DEL VENDEDOR	RECIBIO LA CAPACITACION		FIRMA
		SI	NO	
28-ago-19	Ana Belén García	X		Ana Belén G.
28-ago-19	Pablo Santamaría	X		Pablo Santamaría
28-ago-19	Gerardo Pimienta Díaz	X		Gerardo Pimienta
28-ago-19	Hernando Torres M.	X		Hernando Torres M.
28-ago-19	Verónica Barreto Mendieta	X		Verónica Barreto
28-ago-19	Camila Mallarino F.	X		Camila Mallarino
28-ago-19	Valeria Castillo Peña	X		VALERIA CASTILLO
28-ago-19	Yolima Murillo Crisanchó	X		Yolima Murillo
28-ago-19	Pedro Joaquín Chavez	X		Pedro J. Chavez
28-ago-19	Beatriz Santana Mendoza	X		Beatriz Santana
28-ago-19	Eduardo Nieto Girón	X		Eduardo Nieto
28-ago-19	Mariana Castillo Hernández	X		Mariana Castillo
28-ago-19	Magdalena Ríos Sierra	X		Magdalena Ríos
28-ago-19	Hilda Esperanza Aguirre	X		Hilda Esperanza A.
28-ago-19	Mario Pinzón Sanabria	X		Mario Pinzón
28-ago-19	Heidy Garzón Lizcano	X		Garzón H. Lizcano
28-ago-19	David Criollo González	X		DAVID CRIOLLO
28-ago-19	Yamile Giraldo Páez	X		Margarita G. N.
28-ago-19	Margarita De Jesús Niño	X		Yamile Giraldo
28-ago-19	Sandra Rincón Lemus	X		Sandra Rincón
28-ago-19	Sandra Rincón Lemus Díaz	X		Sandra R. Díaz
28-ago-19	María Noriega Hernández Hernández	X		María Noriega
28-ago-19	Mario Trujillo Sanabria	X		Ricardo Mario T.
28-ago-19	Rigoberto Vidal Yate	X		Rigoberto Vidal
28-ago-19	Tulía Daza Guerrero	X		Tulía Daza
28-ago-19	Francisco Niño	X		Francisco Niño
28-ago-19	Edwin Barrera Ríos	X		Edwin Barrera
28-ago-19	Jorge Méndez S.	X		Jorge Méndez
28-ago-19	Isabella Prieto Sandoval	X		Isabella Prieto
28-ago-19	Kevin Andrés Quintana	X		Kevin Andrés Quintana
28-ago-19	Katherine Pineda Rojas	X		Katherine Pineda
28-ago-19	Mario Trujillo Sanabria Lora	X		Mario Trujillo L.
28-ago-19	Tito Alvarado Díaz	X		Tito Alvarado
28-ago-19	José Ramón Ruíz	X		José Ramón R.
28-ago-19	Cindy Carmona Niño	X		Cindy Carmona
28-ago-19	Gina Paola Ospina Jara	X		Gina P. Ospina
28-ago-19	Eduardo Fandiño Wilches	X		Eduardo Fandiño
28-ago-19	Raquel Tatiana Quevedo	X		Raquel Tatiana
28-ago-19	Mercedes Riveros P.	X		Mercedes Riveros
28-ago-19	Cristian Andrés Mosquera	X		Cristian A. Mosquera
FIRMA DEL CAPACITADOR				

Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

13.2 Conclusiones

Dentro de esta investigación se evidencio varios factores que se vieron reflejados en los resultados finales de las encuestas a partir de allí se concluyó las siguientes condiciones:

- *Utilización adecuado de los equipos y utensilios:* De manera general solo el 34,8% cumplieron con los equipos y los utensilios adecuados para el manejo en la manipulación de los productos, algunos encuestados nos manifestaron que solo utilizaba máximo dos utensilios por los costos que estos implica, pues buscan herramientas fáciles de limpiar y libres de materiales corrosivos tales como espátulas, pinzas, tablas de picar plásticas, carros de comidas, o carretas y en otros casos vitrinas para conservar sus alimentos, por otro lado, el 26,8 estos utensilios son moderadamente adecuados para este tipo de actividad.
- *Instalaciones necesarias para su funcionamiento:* Solo el 8,7 cumple con esta condición pues según las opiniones de los encuestados, buscan la manera de que sus instalaciones estén lo más aptas y que no contaminen sus alimentos, pero es imposible mantenernos al 100% inocuos por la alta contaminación de la ciudad y no ayuda a que estén en un ambiente con las mínimas condiciones que requieren y no se vea involucrada la salud pública.
- *Desinfección y cuidado personal:* De manera general se concluyó que solo el 13,5% cumplen con esta condición, se observó que utilizan ropa no adecuada para la manipulación de los alimentos, sin embargo, aparentemente se encontraba libre de mugre o de agentes no contaminantes, pero la norma requiere que sea prendas claras o en su defecto blancas, y otra parte utilizan algunos elementos de protección tales como tapaboca, guantes o gorros, pero el 26,8% cumplieron con alguna de estos elementos.

- *Sistemas de almacenamiento:* Solo el 14,15% cumplen con un sistema de almacenamiento para la conservación de sus alimentos, tales como neveras portátiles (19,6%), pero aseguran que los productos son de inmediato consumo, por otro lado, los productos crudos tales como pollo y pescado, no logran cumplir con las temperaturas que se requieren, el cambio constante de hielo ayudan a descomponer fácilmente y perder sus propiedades.
- *Servicios sanitarios y de ambiente:* Esta actividad de ventas informales por sus condiciones no hay instalaciones adecuadas fijas, para realizar sus necesidades fisiológicas lo hacen en puntos cercanos donde están laborando, sean locales comerciales, panaderías, restaurantes u otro establecimiento, por otro, lado el ambiente no se encuentra libre de contaminación, ya que los habitantes de las calles no tienen conciencia en darle buen uso para sus necesidades, durante el estudio solo el 29% cumplen moderadamente con esta condición.
- *Control de desechos:* Solo el 14,2% manejan un recipiente para recolectar los residuos que sobran en la jornada de trabajo, por otro lado afirmaron que no queda otra alternativa que depositarlo a un lado del puesto, donde se observa mal aspecto y de suciedad, dando apariencia de desconfianza.
- *Agua potable:* Esta es una de las condiciones más delicadas y evaluadas por las entidades de sanidad, ya que el agua es sensible a microorganismos y ayudan a su reproducción, fue asombroso que durante la investigación solo el 27,85% parcialmente cuentan con agua potable para el lavado de sus utensilios y/o producción de los alimentos, y el 13,4% no cuentan con agua corriente es decir, por medio de llave.
- *Transporte:* Solo el 30,4% cumplen al menos con un medio de transporte manejando un termómetro portátil y hacerle seguimiento, pero aseguran que no lo hace como lo rige

norma porque no cuenta con los recursos necesarios para este tipo de sistema de conservación.

- *Curso de manipulación de alimentos:* El 26,8% alguna vez realizaron el curso y aun no lo ha actualizado, y el 44,9%, no tiene el curso y 28,3% tienen el curso.
- *Actualización del curso de manipulación:* Ya sea para esos vendedores que cuentan con el curso de manipulación el 29,7 lo actualizaron hace 5 meses aproximadamente, el 24,6 lo realizaron hace 3 meses y el 18,8%.

En términos generales obtuvimos conclusiones que hubo desconocimiento del tema a tratar sobre el Decreto 3075 y la Resolución 604 de 1993, la información que se generó para la realización de la encuesta se dio una pequeñas explicaciones del tema que se iba a tratar y que por intuición propia y de los conocimientos básicos para la manipulación en los alimentos fueron transmitidos por familiares, vecinos o amigos que los asesoraron.

14. Resultados Esperados

RESULTADO/PRODUCTO ESPERADO	INDICADOR	BENEFICIARIO
<p>Informe Diagnóstico Buenas Prácticas de Manufactura en establecimientos informales de comercialización de alimentos en la localidad de Suba en Bogotá de acuerdo al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 604 de 1993.</p>	<p>Entrega del Informe General del Proyecto Aplicado.</p>	<p>Comunidad académica, Comunidad de Suba</p>

Fuente: Elaboración propia

15. ANEXOS

Evidencia formatos encuesta de los compradores

**Condiciones Sanitarias del Establecimiento
Dirigida a los compradores
“Decreto 3075 de 1997 y La Resolución 604 de 1993”**

Fecha	
Nombre del encuestado	

*Autoriza utilizar sus datos con el fin de estudio estadístico para la universidad Nacional Abierta y a Distancia “UNAD” como proyecto aplicado, no serán distribuidos o divulgados a entidades en relación al estudio, ni perjudicará su integridad, sus datos estarán protegidos según Habeas Data, ley 1581 del 2012.	SI	No

Por favor responder las siguientes preguntas de acuerdo a su experiencia de comprar en establecimientos de ventas ambulantes, en caso que no sea así, por referencia de otras personas, de escala del 1 hasta 5, dentro de las siguientes variables: 5 Si cumple totalmente todas las condiciones, 4 cumple moderadamente, 3 Parcialmente la cumple, 2 cumple al menos una condición y 1 No cumple ninguna condición en su totalidad.”

1. ¿Los establecimientos son los más adecuados como (pisos, paredes, techos) libres de contaminación, buen estado, y sin ningún tipo de agentes contaminantes; que ejercen para la elaboración de sus productos?	1	2	3	4	5
2. ¿En la elaboración de los productos utilizan los utensilios adecuados para cada labor (cucharones, pinzas, recipientes, tazas, etc.) en buen estado y limpio?	1	2	3	4	5
3. ¿Consideran que las instalaciones son las más adecuadas para el ejercicio que están ejecutando?	1	2	3	4	5
4. ¿Los establecimientos cumplen con los más mínimos requisitos de limpieza, e higiene para la elaboración de sus productos?	1	2	3	4	5
5. ¿El personal que laboran en estos establecimientos cumplan con una vestimenta adecuada (de cierres, cremalleras, sin bolsillos, guantes, tapabocas de colores claros que permita visualizar fácilmente su limpieza.) como lo exige las entidades de sanidad.	1	2	3	4	5
6. ¿Considera usted que el personal que manipula los alimentos utilizan desinfectante para manos, para cada inicio y/o finalización en cada de sus labores?	1	2	3	4	5

7. ¿El personal mantiene el cabello recogido con una malla o una cofia para proteger los alimentos que venden o elaboran, uñas libres de esmaltes y limpias?	1	2	3	4	5
8. ¿El personal con algún tipo de accesorios tales como anillos, aretes, joyas u otros accesorios que impida las labores de elaboración de sus productos que pueda causar algún accidente laboral?	1	2	3	4	5
9. ¿Cuándo consumen los alimentos se encuentran en buen estado y se evidencia que hubo buena refrigeración y/o congelación en sus productos?	1	2	3	4	5
10. ¿Mantienen un sitio con recipientes adecuados para residuos sólidos donde se evidencie su debida clasificación de una manera correcta?	1	2	3	4	5
11. ¿Los establecimientos cuenta con agua potable para la elaboración de sus productos y lavado de los mismos?	1	2	3	4	5
12. ¿Los establecimientos cuentan con equipos necesarios para la conservación como neveras y congeladores de sus productos?	1	2	3	4	5
13. ¿Cuándo compra hamburguesas, burritos, sándwiches, etc. u otros productos que tenga ingredientes como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos utiliza agua potable corriente para lavar sus materias primas?	1	2	3	4	5
14. ¿Cuenta con personal que se encargue del dinero producido por las ventas que no interactúe directamente con la manipulación de los alimentos?	1	2	3	4	5

Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

Muchas gracias por su disposición para esta encuesta de tipo proyecto aplicado y de aportar para que sus negocios crecen y de mejorar cada uno de sus procesos a los que trabajan, Buen día.

Condiciones Sanitarias del Establecimiento
Dirigida a los Propietarios
“Decreto 3075 de 1997 y La Resolución 604 de 1993”

Fecha	
Nombre del encuestado	

*Autoriza utilizar sus datos con el fin de estudio estadístico para la universidad Nacional Abierta y a Distancia “UNAD” como proyecto aplicado, no serán distribuidos o divulgados a entidades en relación al estudio, ni perjudicará su integridad ni la actividad que ejerce en la vía pública afectando su condición económica, sus datos estarán protegidos según Habeas Data, ley 1581 del 2012.	SI	No

Por favor responder con la mayor sinceridad las siguientes preguntas de escala del 1 hasta 5, dentro de las siguientes variables: 5 Si cumple totalmente todas las condiciones, 4 cumple moderadamente, 3 Parcialmente la cumple, 2 cumple al menos una condición y 1 No cumple ninguna condición en su totalidad.”

<i>CONDICIONES ESPECÍFICAS EQUIPOS Y UTENSILIOS</i>					
1. ¿Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así mismo los agentes de limpieza y desinfección?	1	2	3	4	5
2. ¿Maneja materiales tales como plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otro material que perjudica la salud de los consumidores?	1	2	3	4	5
3. ¿Los equipos y/o utensilios cumplen con las especificaciones mínimas para su desmontaje y fácil acceso a la limpieza?	1	2	3	4	5
4. ¿Cuentan con instalaciones necesarias para el funcionamiento de los equipos, y están ubicadas de acuerdo al proceso que realiza?	1	2	3	4	5
<i>CONDICIONES DE PROTECCION Y PRACTICAS HIGIENICAS</i>					
5. ¿Mantiene una esmerada limpieza e higiene personal con el fin de evitar agentes contaminantes que perjudique los alimentos que están en venta?; según observación.	1	2	3	4	5
6 El personal del establecimiento cuenta con la vestimenta reglamentada de cierres, cremalleras, sin bolsillos, guantes, tapabocas de colores claros que permita visualizar fácilmente su limpieza.	1	2	3	4	5
7. ¿Utiliza un desinfectante en el lugar de trabajo, o un detergente neutro para el lavado de las manos, cada vez que inicia o termina un proceso de la elaboración de sus productos?	1	2	3	4	5
8. ¿Mantiene adecuadamente el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, las uñas cortas, limpias y sin esmalte?	1	2	3	4	5

9. Cuenta con algún tipo de accesorios tales como anillos, aretes, joyas u otros accesorios que impida las labores de elaboración de sus productos que pueda causar algún accidente laboral.	1	2	3	4	5
10. Los productos fabricados o elaborados cuenta con un sistema de almacenamiento de refrigeración, sin perjudicar la cadena de frío, afectando la calidad de los mismos.	1	2	3	4	5
11. ¿Cuenta con servicios sanitarios para el personal que laboran en el establecimiento, debidamente dotados y separados en el área de venta o elaboración de sus alimentos?	1	2	3	4	5
<i>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</i>					
12. ¿El establecimiento cumpla con un programa de control de desechos sólidos adecuado, clasificándolo de una manera correcta?	1	2	3	4	5
13. ¿El establecimiento maneja agua potable, para el lavado de utensilios, elaboración y/o preparación de alimento?	1	2	3	4	5
<i>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION</i>					
14. Implementa controles de rotación de entradas y salidas de los productos, para que los productos no pierdan sus propiedades propias, y reducir la acumulación –producción de microorganismos.	1	2	3	4	5
15. ¿Cuenta con transporte adecuado en donde se lleve un control meticuloso de la temperatura cumpliendo con la regulación de rige las entidades de sanidad, permitiendo que los productos no pierdan las propiedades de refrigeración o congelación, durante el traslado del punto de almacenamiento hasta este punto origen?	1	2	3	4	5
16. ¿Dispone de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados la conservación, tales como carnes, lácteos, alimentos semielaborados y elaborados?	1	2	3	4	5
17.*¿Utiliza agua potable corriente para lavar sus materias primas tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos?	1	2	3	4	5
18. ¿Cuenta con personal que se encargue del dinero producido por las ventas que no interactúe directamente con la manipulación de los alimentos?	1	2	3	4	5

PREGUNTAS ABIERTAS

19. ¿Cuenta con el curso de manipulación de alimentos?	SI	NO	No tengo	
20. ¿Hace cuánto que realizo el curso de manipulación de alimentos?	1 mes	3 meses	5 meses	Más de un año

Fuente: Elaboración Propia- Resultados obtenidos de la investigación, 2019

*Cumple para aquellos propietarios de los establecimientos que elaboren o fabriquen alimentos con las materias primas mencionadas tales como hamburguesas, burritos, sándwiches, etc.

Muchas gracias por su disposición para esta encuesta de tipo proyecto aplicado y de aportar para que sus negocios crecen y de mejorar cada uno de sus procesos a los que trabajan, Buen día.

15.1 Anexos Fotográficos observados

Ventas de productos quemados no aptos

Para el consumo humano.



Fuente: Elaboración Propia

Esta vendedora no cumple con las mínimas

Condiciones de vestimenta para la manipulación de alimentos



Fuente: Elaboración Propia

Una alternativa para los locales informales

En las ventas ambulantes



Fuente: Elaboración Propia

Este vendedor cumple con las buenas prácticas de manufactura



Fuente: Elaboración Propia

Cuenta con los utensilios adecuados para los productos que están en venta



Fuente: Elaboración Propia

Manera incorrecta de venta, ya que hay cruce directa de contaminación



Fuente: Elaboración Propia

Mantiene su sitio de trabajo limpio Y organizado, con buena apariencia.



Fuente: Elaboración Propia

Esta vendedora no utiliza guantes ni tapabocas, Los alimentos están expuestos a la contaminación directa



Fuente: Elaboración Propia

Anexo link de encuesta a propietarios y Compradores

1. [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdjTu5Om2y_6TRTUlpSP0dUBx1f3ewdO7qZtZl](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdjTu5Om2y_6TRTUlpSP0dUBx1f3ewdO7qZtZlGCW6lQH_9Jg/viewform?usp=sf_link)

GCW6lQH_9Jg/viewform?usp=sf_link **Encuesta a propietarios**

2. [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfoz-Hp6Qwv7WMOtW64RjgMZ-CgJQ-](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfoz-Hp6Qwv7WMOtW64RjgMZ-CgJQ-nv7K05u2HpKMiX4BGnA/formResponse)

nv7K05u2HpKMiX4BGnA/formResponse **Encuesta a Compradores**

3. https://1drv.ms/x/s!AjzIVFu_sHhpqgyukWo-xOZQkwfT?e=4sApnv **Informe de las**

encuestas-. Compradores.

4. https://1drv.ms/x/s!AjzIVFu_sHhpqg2nsUFI-YXBp2DR?e=4x4aaK **Informe de las encuestas**

-Propietarios

16. Glosario

ACTIVIDAD ACUOSA (A_w): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

AGUA CORRIENTE O FLUIDA: La que sale de un grifo conectado a un sistema de acueducto o a un recipiente adecuado para su almacenamiento.

AGUA POTABLE: El agua tratada, exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.

AGUAS SERVIDAS: Aquellas procedentes de los desagües domésticos, industriales o los generados en los expendios de venta callejera de alimentos.

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.

- a) *ALIMENTO ADULTERADO:* El alimento adulterado es aquel: Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- b) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
- d) Que 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 VENTA CALLEJERA: Cualquier tipo de comida o bebida no alcohólica lista para el consumo humano, preparada y/o vendida en las vías públicas o en zonas para tal fin autorizadas por las autoridades competentes dentro de sus planes de reubicación.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: 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: Alimento falsificado es aquel que:

- a) Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) 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,
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y 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 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.

AMBIENTE: Cualquier rea 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 entender al Instituto Nacional de Vigilancia de 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 PRACTICAS 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.

BIOTECNOLOGIA DE TERCERA GENERACION: Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

CARNET DE MANIPULADOR: Documento que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, a una persona natural mediante el cual se le autoriza para ejercer el oficio de manipulador de alimentos.

CERTIFICADO DE INSPECCION 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.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico- químico 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

substancialmente 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: Es la cantidad 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, vajillas 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.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

GERMEN: Microorganismo (virus, bacteria, hongo, parásito, protozooario, etc.) capaz de originar alguna enfermedad humana, animal o vegetal.

HÁBITO: Costumbre, disposición adquirida por actos repetidos.

HIGIENE: Sistema de principios y reglas para ayudar a conservar la salud y prevenir las enfermedades.

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.

INFESTACION: 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 SEGUNDARIOS: 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.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos.

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.

MANIPULADOR - VENDEDOR: Toda persona que como manipulador de alimentos, está además a cargo de la venta de éstos.

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.

IMPERMEABLE: Que no deja atravesar el agua.

INGREDIENTE: Lo que entra en la composición de una mezcla.

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

PAUTA: Lo que sirve como regla o norma para realizar algo.

PLAGAS: Insectos, roedores, pájaros y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO: Documento que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, al establecimiento de expendio de alimentos en la vía pública que cumpla con los requisitos dispuestos en esta resolución y en las reglamentaciones que sobre este tipo de comercio establezcan las autoridades municipales.

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.

PUESTO DE VENTA: Toda estructura fija, estacionaria o ambulante, así como los medios materiales utilizados por el vendedor para el expendio de alimentos de venta callejera, que han recibido permiso de las autoridades municipales para su funcionamiento.

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 de 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.

UTENSILIOS: Conjunto de ollas, cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos;

VAJILLA: Conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servicio de alimentos.

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA 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.

17. Bibliografía

1. Alcaldía de Bogotá. (02 de Febrero de 1993). *Regimen Legal de Bogotá D.C. Resolución 604 de 1993*. Obtenido de Ministerio de salud:
<https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=22641>.
2. Alcaldía de Bogotá D.C. (23 de Diciembre de 1997). *Decreto 3075 de 1997 Nivel Nacional*. Obtenido de <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?dt=S&i=3337#0>.
3. DANE. (2018). *Mercado laboral 2018*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/52-espanol/noticias/noticias/4949-geih-mercado-laboral-diciembre-2018>.
4. Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos. (04 de Enero de 2015). *Buenas Practicas De Manufactura-Invima*. Obtenido de Instituto Nacional De Vigilancia de medicamentos y Alimentos: <https://www.invima.gov.co/procesos/archivos/ASS/AYC/ASS-AYC-MN002.pdf>
5. Ministerio De Salud Y Proteccion Social. (1997). *Decreto 3075 de 1997*. Obtenido de https://www.invima.gov.co/images/pdf/red-nal-laboratorios/decretos/decreto_2078.pdf
Ministerio de Salud y Protección Social. (08 de 10 de 2012). *Decreto 2078 de 2012*. Obtenido de https://www.invima.gov.co/images/pdf/red-nal-laboratorios/decretos/decreto_2078.pdf
6. Rodriguez Mejia, Cesar Augusto; (2019). *Condiciones Sanitarias Del Establecimiento-Propietarios*. Obtenido de Formularios Google:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdjTu5Om2y_6TRTUlpSP0dUBx1f3ewdO7qZtZlGCW6lQH_9Jg/viewform?usp=sf_link

7. Rodríguez Mejía, Cesar Augusto;. (2019). *Condiciones Sanitarias Del Establecimiento-Compradores*. Obtenido de Formularios De Google:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfzoz-Hp6Qwv7WMOtW64RjgMZ-CgJQ-nv7K05u2HpKMiX4BGnA/formResponse>

8. Rodríguez Mejía, Cesar Augusto; (2019). OneDrive. Obtenido de Informe General Encuestas Compradores: https://1drv.ms/x/s!AjzIVFu_sHhpggyukWo-xOZQkwfT?e=4sApnv

9. Rodríguez Mejía, Cesar Augusto. (2019). OneDrive. Obtenido de Encuesta General-Propietarios: https://1drv.ms/x/s!AjzIVFu_sHhpgg2nsUFI-YXBp2DR?e=4x4aaK