

ANALISIS DE LOS PRINCIPALES FACTORES ASOCIADOS AL INCUMPLIMIENTO SANITARIO EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS EN BOGOTÁ MONOGRAFIA



ANGELINA SALGADO SIERRA

DIRECTORA: PROFESORA NADENKA MELO BRITO

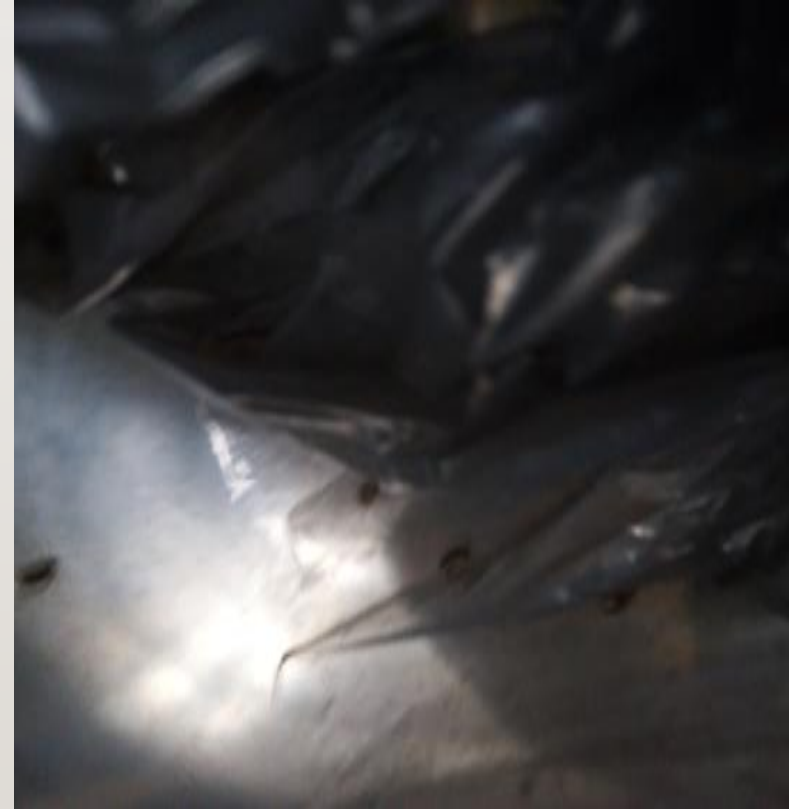
JURADOS: PROFESORAS LUISA GONZALEZ E ILEANA CÁRDENAS

ADMINISTRACIÓN AMBIENTAL

2025

AGENDA

- Introducción
- Objetivo general
- Objetivo específico
- Marco teórico
- Métodos y técnicas
- Resultados objetivo 1, 2 y 3
- Resultados encuesta
- Discusión de resultados
- Conclusiones
- Recomendaciones



INTRODUCCIÓN

- Considerando inocuidad de los alimentos, se realizó un diagnóstico y unas recomendaciones a los propietarios de los establecimientos de consumo de alimentos.
- Se enfoca en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las condiciones sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013.
- Trabajo de grado basado en la experiencia laboral y las fotografías son propias.

EVALUACIÓN				
Insatisfacción	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno de los requisitos descriptos en el instructivo para el aspecto a evaluar.		
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplicar en el espacio de hallazgos.		
Cumple	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el cumplimiento del aspecto a verificar atienda la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que exija que el establecimiento continúe aprendiendo sus labores.		
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	El diseño de la edificación en el caso de almacenamiento, área de preparación, bajo no cumple el ordenamiento e ingreso de plagas, no puntos potenciales de ingreso y contaminación.
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	1	0	El piso en caso de almacenamiento y preparación se encuentra con fisuras y grietas. El drenaje en área de ubicación de horno no presenta la rejilla sujeta de manera fija. Los paredes del caso de almacenamiento y preparación no son en color gris, pero en gris. Se encuentran en el área de preparación no cumplen con los requisitos.
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	2	1	0	El techo en el caso de horno no se encuentra diseñado de manera que evite la contaminación de material, hongos y bacterias, solo no los techos, en caso de preparación no cumplen con los requisitos.
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	2	0	El caso con sanitario en no funcionamiento, no cumple con limpieza, papelera no es de uso exclusivo, no cumple con requisitos de higiene, del fondo de agua, (algunos implementos de uso exclusivo, pero el fondo de agua). El caso con sanitario no cumple con requisitos de higiene, del fondo de agua, (algunos implementos de uso exclusivo, pero el fondo de agua).
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				0
				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del auto.

Hoja 2/8

Cra 82 No. 12-81
Tel. 304 9000
www.saludcapital.gov.co

in.imo

ALCALDÍA DE BOGOTÁ

OBJETIVO GENERAL

Analizar los principales factores asociados al incumplimiento sanitario en 10 establecimientos de alimentos como son: Cigarrerías, restaurantes y panaderías en la ciudad de Bogotá.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir los establecimientos para realizar el correspondiente análisis.
- Aplicar el acta de visitas y determinar las causas para el incumplimiento de la Resolución 2674/2013,
- Realizar análisis de la información recopilada.



MARCO TEÓRICO

Buenas Prácticas de Manufactura

Todos los establecimientos de alimentos tienen que garantizar la inocuidad de los alimentos, Para esto es necesario estandarizar los procesos para garantizar la calidad de los productos. También es necesario el compromiso de todas las personas. (Montes, 2005).



ENFERMEDADES CAUSADAS POR PLAGAS

PLAGA	ENFERMEDAD
Mosca	Salmonelosis, fiebre tifoidea, tuberculosis, parasitosis
Cucaracha	Peste bubónica, gastroenteritis, diarrea
Ratas y Ratones	Parásitos intestinales, leptospirosis, fiebre
Animales domésticos	parásitos, y salmonelosis

Fuente: Adaptado de Martínez (2004).

MOSCA



CLASE

Domestica

fruta

Establos

carne

CUCARACHAS



RATAS DOMESTICAS, ALCANTARILLAS Y TEJADO



Foto: Huerta en Suba [Compartir](#)

OBSERVACION

Solo excremento

Ratas tarde-noche (irregular)

Ratas tarde-noche (constante)

Ratas noche y algo de dia

INFESTACION

1-100 ratas o 1 rata/20 m²

100-500 ratas o 1 rata/5 m²

500-1000 ratas o 1 rata/m²

1000-5000 ratas o >2 ratas/m²

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

- ¿Cuáles son los principales factores asociados al incumplimiento sanitario en 10 establecimientos de alimentos como panaderías, cigarrerías y restaurantes en la ciudad de Bogotá?



¿CUALES SON LOS PRINCIPALES FACTORES ASOCIADOS AL INCUMPLIMIENTO SANITARIO EN 10 ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS COMO PANADERÍAS, CIGARRERÍAS Y RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ?

- No existe una adecuada Inspección, Vigilancia y Control (IVC) por parte de la Secretaría de Salud, subredes y demás entidades encargadas de hacer cumplir los seguimientos y control a establecimientos de alimentos.
- Falta del personal
- Los únicos en hacer sellamientos
- Falta de capacitaciones al personal coherente



MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Fase I. Selección de los establecimientos:

En esta fase se tuvo en cuenta 3 grandes sectores de la industria de los alimentos como es el de panaderías, cigarrerías, y restaurantes. Los cuales después de una Inspección, Vigilancia y Control (IVC) hayan tenido calificaciones bajas o posibles cierres parciales.



MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Fase II. Diagnóstico con acta.

Visitas: Diagnóstico sanitario-ambiental actual del establecimiento. El diagnóstico inicial se desarrolló por medio del acta de inspección vigilancia y control (IVC) y resolución 2674 de 2013.

Entrevistas: se realizaron entrevistas a 30 personas con experiencias y /o que laboran o laboraron en establecimientos de alimentos, en las subredes



MÉTODOS Y TÉCNICAS






- Fase III. Sistematización de la información.
- Recopilar toda la información obtenida para elaborar un correcto análisis de los principales factores asociados a incumplimientos sanitarios en establecimientos de alimentos en Bogotá.



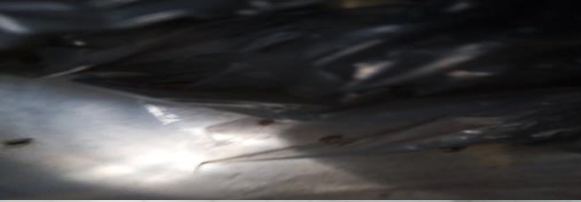




RESULTADOS OBJETIVO I

ESTABLECIMIENTO	SECTOR PRODUCTIVO
4	CIGARRERIAS
3	RESTAURANTES
3	PANADERIAS
10	ESTABLECIMIENTOS

RESULTADO DEL OBJETIVO 2

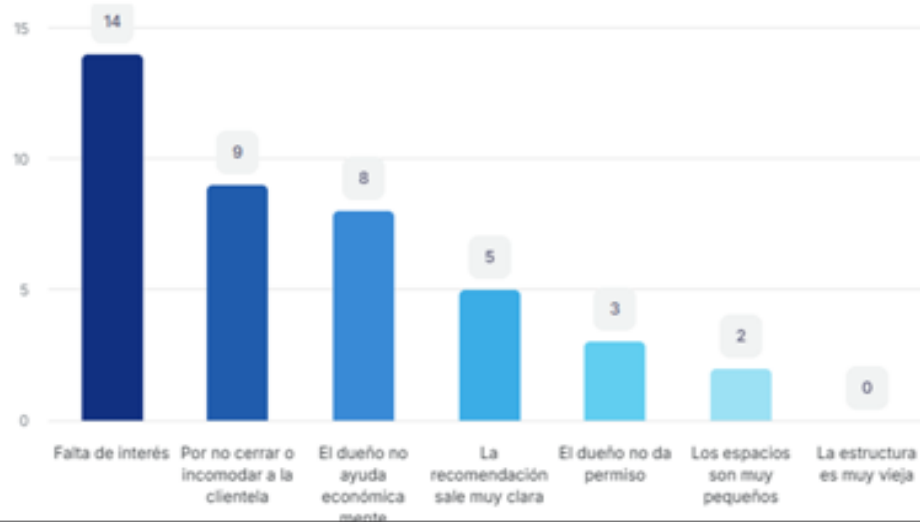
NOMBRE ESTABLECIMIENTO	REQUERIMIENTOS	CALIFICACIÓN %	
Cigarrería establecimiento #1	1 canecas sin tapas y bolsas y sin planes de capacitación continua en manipulación de alimentos	71	
Cigarrería establecimiento #2	estructural paredes, pisos y techos de difícil limpieza, no cuenta con dotación, no implementa plan de saneamiento planillas no tiene plan de capacitación continua.	73.5	
Cigarrería establecimiento #3	techos paredes y pisos de difícil limpieza, estantes deteriorados, caucho de neveras sucios.	60.25	
Cigarrería establecimiento #4	Actualizar plan de saneamiento(planillas) plan de capacitación, lavado de tanques, dotación y medidas preventivas y correctivas.	79.5	
Restaurante establecimiento #5	Pintar las paredes, Actualizar plan de saneamiento(planillas) plan de capacitación, casilleros mal buen estado, lavado de tanque, realizar aseo general.	63	

RESULTADO DEL OBJETIVO 2

Restaurante establecimiento #6	Realizar fumigación, aseo general Actualizar plan de saneamiento(planillas) plan de capacitación, pintar horno y sellar fisuras en las paredes.	53	
Restaurante establecimiento #7	Realizar fumigación, aseo general Actualizar plan de saneamiento(planillas) plan de capacitación, cambio de cauchos de las neveras, dotación adecuada.	44	
Panadería establecimiento #8	Actualizar plan de saneamiento(planillas) plan de capacitación, cambio de cauchos de las neveras y los planes de capacitación.	81.	
Panadería establecimiento #9	Fumigar, aseo general, reparación de techos, los techos reparación de baño Actualizar plan de saneamiento(planillas) plan de capacitación y todos los correctivos para el levantamiento de la medida.	45	
Panadería establecimiento #10	Fumigar, aseo general, reparación de techos, los techos reparación de baño Actualizar plan de saneamiento(planillas) plan de capacitación y todos los correctivos para el levantamiento de la medida.	45	

OBJETIVO 3. RESULTADOS DE LA ENCUESTA

5. Por qué cree que los dueños de los establecimientos no cumplen con los requerimientos de las instalaciones sanitarias.



Preferencias

GRÁFICO

Columna

VALORES

Absoluto

CLASIFICACIÓN

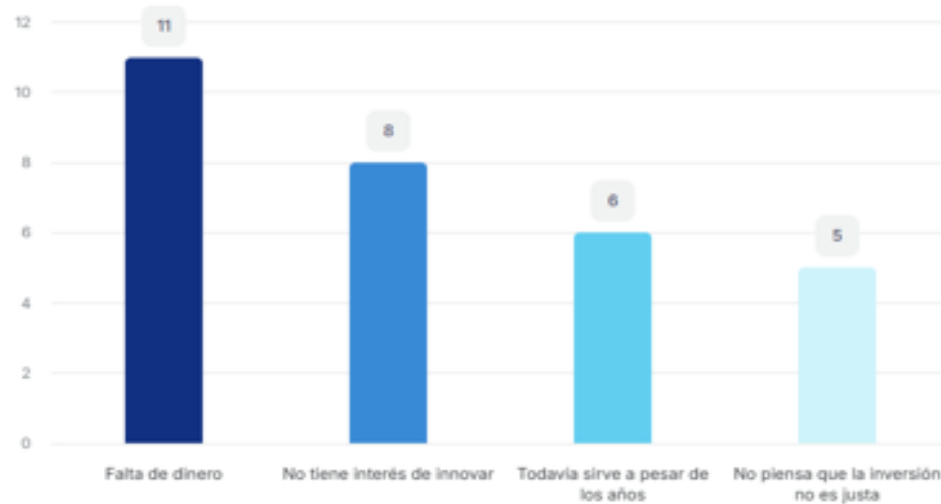
Descendente

COLOR

MOSTRAR VALORES

RESULTADOS DE LA ENCUESTA

6. Porque cree que los dueños de los establecimientos no cumplen con los requerimientos de los utensilios y equipos.



Preferencias

GRÁFICO

VALORES

CLASIFICACIÓN

COLOR

RESULTADOS DE LA ENCUESTA



RESULTADO DEL OBJETIVO 3

REQUERIMIENTOS POR ESTABLECIMIENTO SEGÚN ACTA	ARGUMENTOS
5 No cuentan con techos, paredes y pisos de fácil limpieza, 8 no cuentan con todos implementos de bioseguridad.	No les interesa implementar cambios estructurales. Dicen que los implementos de bioseguridad se los roban.
10 No tienen plan de capacitación, 8 tienen equipos y utensilios deteriorados	Hay mucha rotación del personal. Si aun sirven para que los cambian,
10 no implementan BPM, 7 no tienen dotación 8 no cuentan con capacitaciones y exámenes médicos	Piensan que es un gasto y no un costo
10 no llenan completos los formatos, 9 no tienen al día el lavado de tanques	No les gusta llenar formatos. Los tanques los lavan cada año

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

- Hacen falta unas buenas capacitaciones en Buenas prácticas de manufacturas para garantizar la correcta inocuidad de los alimentos y existe una relación con los resultados en contratos y los obtenidos en otros estudios como es el caso de (Montes, 2005). En donde nos dice que todos los establecimientos de alimentos tienen que garantizar la inocuidad de los alimentos Para esto es necesario el compromiso de todas las personas implicadas en el establecimiento para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

- Los resultados encontrados coinciden con Fernández, (2000); Barreiro, Mendoza & Sandoval, (1994); Esesarte, (2002); Gallego, (2012); Cervera, (2005); Bravo, (1995) en que hay que determinar las posibles fuentes de contaminación y controlarlas de manera inmediatas y que existen cuatro tipos de contaminación, físicas, química, biológica y cruzada.



DISCUSIÓN DE RESULTADOS

-
- El diagnóstico de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en establecimiento de consumo de alimentos en la localidad de Barrios Unidos, Diseño del plan de saneamiento para el restaurante Sopas y carnes 2015, Formulación del plan de saneamiento básico a expendio de alimentos crudos e Merca-Fruver Express 2016, plan de saneamiento básico para la panadería Brisas del trigo 2015, El diagnóstico de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en establecimiento de consumo de alimentos en la localidad de Barrios unido 2016. En un 95% estos establecimientos cumplen con los requerimientos. Este resultado es diferente a lo encontrado en el presente trabajo, puede ser por la constante revisión por parte de la autoridad sanitaria.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

- El presente trabajo contradice el planteamiento anterior, ya que ningún establecimiento cumple con el rango de calificación para obtener un puntaje favorable (90-100%), un 96% de los establecimientos fueron favorables con requerimientos (60-89.9) y un 4% desfavorable (<59.9%) lo cual indica que los establecimientos seleccionados tenían puntajes muy bajos y por ende en cuatro de los establecimientos no implementaban Buenas Prácticas de Manufactura habían problemas de salubridad muy graves que como excrementos de ratón y cucarachas los cuales fueron sellados temporalmente.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

- El presente trabajo coincide en los ítems en donde se puede evidenciar que las deficiencias más comunes en los establecimientos de alimentos son: la falta de llenar los formatos del plan de saneamiento, soportes de capacitaciones, exámenes médicos, lavados de tanques, arreglos locativos y elementos de bioseguridad completos en los baños.

CONCLUSIONES

- No quieren invertir en las estructuras por falta de interés.
- Son contante los robos de los elementos de bioseguridad.
- No actualizan los equipos y utensilios.
- Por rotación del personal no hacen capacitaciones ni exámenes médicos.
- No llenan los formatos porque no les gusta.
- Hacen los lavados de tanques cada año.
- Las visitas por lo general cada año y no toman interés.



RECOMENDACIONES

SECRETARIA DE SALUD

- Contratar más personal incluidos Administradores Ambientales para hacer mejores seguimientos ya que en muchos sitios llevan más de un año sin visitarlos y esto hacen que se pierda el interés por hacer los seguimientos con las planillas y procesos.
- Autonomía al personal de las subredes de también poder poner medidas de sellamiento para optimizar tiempos y personal.
- Capacitación a personal constantemente

UNIVERSIDAD DISTRITAL

Hacer convenio con Secretaría de Salud ya que el perfil del Administrador ambiental no lo conocen bien y nosotros tenemos muchos frentes de acción en las entidades públicas, también estamos capacitados de intervenir en IVC, ya que otras universidades si se están vendiendo muy bien.

BIBLIOGRAFÍA

- Organización Mundial de la Salud (22 de 08 de 2015). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Francia.
- Peralta, I. (2007). Manual práctico manipulación de alimentos. Identidad gráfica: Bogotá, D.C.
- Rubio, R. (2014). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, manipulación, higiene y seguridad alimentaria en un servicio de restaurante. Ideas propias: España.
- Rugama, F & Castillo Y. (2010). Curso microbiología de los alimentos. Universidad Nacional de Ingeniería UNI-Norte: Estelí, Nicaragua.
- Secretaria Distrital de Salud. (15 de febrero de 2016). Recuperado el 10 de agosto de 2015, de <http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/index.aspx>
- Barreiro J, Mendoza S & Sandoval A. (1994). Higiene y saneamiento en la preparación y servicio de alimentos. Industria gráfica integral, C.A: Caracas, Venezuela.
- Ministerio de Salud y Protección Social. (1997). República de Colombia. Decreto 3075 por

BIBLIOGRAFÍA

- Fernández, E. (2000). Microbiología e inocuidad de los alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro: México D.F.
- Flores, J. (1996). Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad. Ediciones S.S.A: México D.F.
- Gallego, F. (2012). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Ediciones paraninfo S.A: España.
- Esesarte Gómez, E. (2014). Higiene en alimentos y bebidas. Trillas S.A México D.F.
- Hayes, F, Forsythe J & Perez B. (2002). Higiene de los alimentos, microbiológicos y HACCP. Acribia S.A: España.
- Hoz, F. (11 de junio de 2014). Instituto Nacional de Salud. Recuperado el 29 de septiembre de 2015, de <http://www.ins.gov.co/lineas-de-accion/Subdireccion-Vigilancia/sivigila/Protocolos%20SIVIGILA/PRO%20Enfermedades%20Trans.%20por%20alimentos.pdf>.
- Lara, J. (2004). Dirección de Alimentos y bebidas en hoteles. Limusa S.A: México D.F.
- Organización Mundial de la Salud (22 de 08 de 2015). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Francia.

BIBLIOGRAFÍA

- Peralta, I. (2007). Manual práctico manipulación de alimentos. Identidad gráfica: Bogotá, D.C.
- Rubio, R. (2014). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, manipulación, higiene y seguridad alimentaria en un servicio de restaurante. Ideas propias: España.
- Rugama, F & Castillo Y. (2010). Curso microbiología de los alimentos. Universidad Nacional de Ingeniería UNI-Norte: Estelí, Nicaragua.
- Secretaria Distrital de Salud. (15 de febrero de 2016). Recuperado el 10 de agosto de 2015, de <http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/index.aspx>
- Barreiro J, Mendoza S & Sandoval A. (1994). Higiene y saneamiento en la preparación y servicio de alimentos. Industria gráfica integral, C.A: Caracas, Venezuela.
- Ministerio de Salud y Protección Social. (1997). República de Colombia. Decreto 3075 por
- el cual reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Bogotá Colombia.

GRACIAS

