



UNIVERSIDAD REGIONAL
AUTÓNOMA DE LOS ANDES -
EXTENSIÓN TULCÁN

Revista Institucional de
Investigación Metanoia:
Ciencia, Tecnología, Innovación

Revista de Divulgación
científica y cultural

Vol 3 N° 5

ISSN: 1390-9282

LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LAS CAFETERÍAS DE LA CIUDAD DE AMBATO EN BASE A PRERRE- QUISITOS ARCSA

Food safety in the cafeteria of the city of Ambato based on prerequisites ARCSA

Ing. Freire Muñoz Diego Armando
UNIANDES - Ambato
diegofreire@uniandes.edu.ec

Entregado: 16 de febrero de 2018

Aprobado: 10 de mayo de 2018

Resumen

El servicio relacionado al turismo dentro de la ciudad de Ambato va en auge y según datos del servicio nacional de información del Ecuador exponen que esta actividad se encuentra dentro de principales actividades de ingreso dentro de la ciudad es por eso que es de vital importancia contar con requisitos adecuados de higiene dentro de los establecimientos dedicados al servicio de alimentos y bebidas para evitar proliferación de microorganismos.

La inocuidad alimentaria se ha encontrado sesgada desde una conceptualización que no ha ingresado en los servicios de expendio de alimentos conocidos en la norma 067-2015-GG del ARCSA como establecimientos de alimentación colectiva es por eso que la calidad en estos establecimientos carecen de un enfoque objetivo no medible que ha dado como resultado un posible riesgo para los consumidores y limitando el desarrollo turístico gastronómico de la ciudad y de la provincia.

La investigación se centra en realizar un estudio descriptivo y observacional en base a un check list de buenas prácticas de manufactura de la norma del ARCSA en las cafeterías de especialidad dentro de la ciudad de Ambato con el fin de crear un modelo documental de aplicación de los pre requisitos en dichos establecimientos para garantizar inocuidad en el servicio que se ofertan dentro de la ciudad de Ambato.



Palabras claves.- inocuidad, seguridad y calidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura, sistema, y cafetería.





INTRODUCCIÓN

El concepto de Seguridad Alimentaria surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano (FAO, 2012).

Según la FAO (2006), existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana este concepto lo adoptamos como país desde el año 1996 en el evento de la cumbre mundial sobre la Alimentación celebrado en Roma.

La inocuidad es uno de los elementos que junto con las características nutricionales, organolépticas y comerciales componen la calidad de los alimentos. Este concepto ha sido definida por el Codex Alimentarius como la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o cuando se consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan (Gonzales y Palomina, 2012).

La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a la población de alto riesgo como son niños, ancianos, personas con bajas defensas entre otras personas, al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social además perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio. En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos es así que dentro de nuestro país se desarrolló una normativa dentro de la agencia de regulación y control sanitario cuya norma ayudar a coadyuvar el manejo adecuado de los alimentos cumpliendo prerrequisitos sanitarios en base a la norma 067-2015-GGG (OMS, 2015).

A pesar de que en el Ecuador se estable a la alimentación como un derecho y que los alimentos que consumimos deben ser seguros no se cumple con lo establecido por consecuente en un artículo de la Dirección Nacional de Vigilancia Epidemiológica se encuentran 572517 casos de enfermedades transmitidas por alimentos esto debido a diferentes factores como la inadecuada manipulación de alimentos, la escasa higiene en productos manufacturados unido a un conocimiento efímero sobre las buenas prácticas de manufactura y un limitado monitoreo por parte de las instituciones estatales lo que ha ocasionado que se desarrolle diferentes enfermedades por transmisión de alimentos, desarrollo de diferentes tipos de contaminación en los productos manufacturados en los restaurantes lo que genera un limitado desarrollo del turismo en el Ecuador.



El desarrollar producto y preparaciones que se cumplan buenas prácticas de manufactura y sobre todo inocuidad es de vital importancia para los consumidores y es una corriente que va en aumento ya que es una preocupación mundial creciente, todo esto se ha dado en función a los brotes de enfermedades e intoxicaciones que han aumentado en los últimos años (Fox y Hennessy, 1998).

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) son un problema que debe ser considerado en un ámbito de carácter social, tecnológico, económico, cultural y político. Por ser un problema recurrente en los países en vías de desarrollo como el Ecuador, las autoridades gubernamentales y otras instituciones afines, tanto del sector público como privado, deberían dirigir campañas de vigilancia y asistencia continua a fin de prevenir o corregir situaciones que pueden ser muy perjudiciales y que pueden afectar adversamente la salud de la población (Kopper et ál, 2009).

Según la Dirección Nacional de Vigilancia Epidemiológica (2016) en la provincia de Tungurahua existe un alto desarrollo de enfermedades transmitidas por alimentos con un total de 21994 casos registrados y con una tasa de 3898 esto durante el 2015, todo esto debió a una inadecuada producción y manufacturación de alimentos lo que ha dado como resultado inadecuados procedimientos sanitarios dentro de las empresas y evitando la inocuidad en los alimentos que se consumen dentro de los restaurantes.

La aplicación de la norma de buenas prácticas de manufactura es aplicable en cafeterías puesto que son considerados como establecimientos de alimentación colectiva y obviamente trabajan con alimentos y son sujetos a vigilancia por el ARCSA. Según La agencia nacional de regulación control y vigilancia sanitaria (2015) esta norma explica que el establecimiento de alimentación colectiva es el lugar donde se realiza la preparación, almacenamiento, servido y venta de alimentos directamente al usuario para ser consumidos en el establecimiento o para su entrega a domicilio.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, producción envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales o peligros para su inocuidad, además es de importancia mayor puesto que es un requisito para implementar sistemas más estandarizados de inocuidad alimentaria como HACCP, ISO 22000 entre otra es por eso que la aplicación es necesaria para evitar posibles riesgos a la inocuidad de los alimentos. (ARCSA, 2015)

La aplicación de un sistema de gestión de calidad basado en buenas prácticas de manufactura es factible realizarlo ya que hay datos reales y específicos de la aplicación que se realizó en Brasil específicamente en los restaurantes en las ciudades de Campinas y Puerto Alegre (Elisabete Salay et al, 2003). Por tal motivo es factible el desarrollar una interpretación del nivel de cumplimiento de los prerrequisitos de la norma 067-2015-GGG del ARCSA con el fin de generar un modelo documental para las cafeterías de la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua de fácil aplicación de las cinco secciones de la norma estudiada.



Alcance

El trabajo investigativo se realiza en la ciudad de Ambato, provincia Tungurahua específicamente en las cafeterías categorizadas de segunda según el ministerio de turismo con una muestra de cinco establecimientos de alimentación colectiva en los cuales se ejecuta un *check list* en base a la norma 067-2015-GGG sección tercera. Posterior a esto se interpreta en nivel de cumplimiento de los prerrequisitos lo cual ayudará a diagnosticar el cumplimiento de la norma de acuerdo a cada sección lo que brindará datos importantes sobre la inocuidad que existe en las cafeterías de la ciudad de Ambato, para así diseñar un manual de aplicación de buenas prácticas de manufactura para estos tipos de establecimiento donde el actor principal es el café.

Caracterización del alcance:

- **Ciudad :** Ambato
- **Tipo de establecimientos:** Cafeterías categorizadas de segunda según el MINTUR
- **Norma ARCSA:** 067 – 2015 – GGG
- **Metas:** Interpretar en cumplimiento de las cinco secciones
Diseño de un manual de aplicación de BPM en cafeterías.
- **Indicador:** Buenas prácticas de manufactura.
Inocuidad alimentaria
- **Tiempo:** Mayo 2017 – Agosto 2017

Objetivos

Objetivo general

Desarrollar un modelo documental basado en los requerimientos de la resolución ARCSA 067-2015-GGG de buenas prácticas de manufactura para las cafeterías de la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua, para sentar las bases de un sistema de gestión de calidad.



Objetivos específicos

- Interpretar el nivel de cumplimiento de los prerrequisitos sanitarios de la agencia de regulación y control sanitario en base a las cinco secciones de la norma en cafeterías de la ciudad de Ambato.
- Determinar la factibilidad de implementar un manual de Buenas Prácticas de manufactura a partir de la norma 067 del ARCSA a los a las cafeterías dentro de la ciudad de Ambato.

Métodos

Materiales

- Cinco establecimientos de alimentación categorizados como cafeterías por los ministerios de turismo.
- *Check list* de la norma 067-2015-GGG del ARCSA para cafeterías.
- Programa informático Excel.

Metodología

La modalidad adoptada en este proyecto de tesis es cuali – cuantitativa, cualitativa porque se orienta a profundizar un caso específico que es las buenas prácticas de manufactura. Su preocupación no es prioritariamente medir, sino busca comprender

los fenómenos sociales desde la propia perspectiva del actor puesto que comprenden y desarrollan conceptos partiendo de pautas de los datos, y no recogiendo datos para evaluar hipótesis o teorías preconcebidas, y cuantitativa porque se fundamenta en la medición de las características de la aplicación de pre requisitos sanitarios; conjuntamente se aplicaron métodos empíricos de recolección de información y su interpretación, se hizo mediante modelos matemáticos-medios estadísticos expuestos en tablas y gráficos.

La investigación se desarrolla en las cafeterías de la ciudad de Ambato, tomando una muestra de 4 cafeterías categorizadas de segunda según el ministerio de turismo a pesar que existen 59 cafeterías dentro de la ciudad:

La investigación se base en los requisitos sanitarios de la norma del ARCSA en el capítulo tres donde se evidencia a los establecimientos de alimentación colectiva. Seguidamente dividimos a los requisitos sanitarios en cinco secciones para una mejor interpretación.



- Condiciones Sanitaria
- Condiciones higiénicas para el personal
- Condiciones higiénicas de manipulación
- Prácticas de limpieza y control de plagas
- Prohibiciones

Descripción del lugar

Según el SIN el cantón Ambato, Provincia de Tungurahua se encuentra en la zona tres de planificación, representa el 30,1% del territorio de la provincia de aproximadamente 1,0 mil km².

- Elevación: 2.500 m
- Superficie: 46,5 km²
- Población: 178.538 (2010)
- Tiempo: 12 °C, viento S a 6 km/h, 99 % de humedad
- Hora local: lunes, 00:30
- Clima: 16° C

Estadística

La investigación tiene una perspectiva descriptiva pues busca especificar el nivel de cumplimiento de la norma 067 del ARCSA y observacional al registrar en forma sistemática las cinco secciones de la norma en función al capítulo tres establecimientos de alimentación colectiva (Hernández y Cols, 2010).

VARIABLES DE ESTUDIO

Cinco secciones de la norma ARCSA 067-2015-GGG

Cafeterías de la ciudad de Ambato.

El porcentaje de cumplimiento de las cinco secciones.



Metodología de la evaluación

Una vez que se compare el nivel de cumplimiento de las cinco secciones de la norma en los establecimientos de alimentación colectiva, se procede a comparar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de cada cafetería analizando e interpretando cada sección todo esto con el fin de que se genere una propuesta de un manual de de BPM para las cafeterías de la ciudad de Ambato.

Resultados

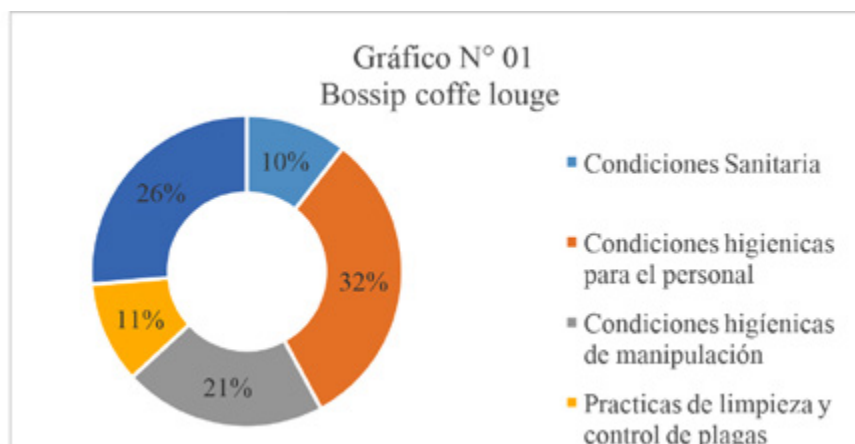
La investigación se desarrolla *in situ* en cada cafetería muestreada dentro de la ciudad de Ambato en donde realizamos una *check list* en base a los requerimientos de la norma 067 del ARCSA utilizando 5 secciones de la norma.

Tabla N° 01 Porcentaje de cumplimiento de la norma

 UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES PONENCIA CIENTÍFICA.							
Porcentaje de cumplimiento de la norma 067 del ARCSA							
N° CAFETERIAS / SECCIONES	Nombre	Condiciones Sanitaria	Condiciones higiénicas para el personal	Condiciones higiénicas de manipulación	Prácticas de limpieza y control de plagas	Prohibiciones	TOTAL
1	Bossip coffe lounge	20	60	40	20	50	38%
2	Portal	60	80	50	40	70	60%
3	Candí'es	60	70	40	30	70	54%
4	Sierra Bella	70	70	70	50	60	64%
5	Café el conquistador	30	50	40	20	40	36%

Elaborado por: Diego Freire

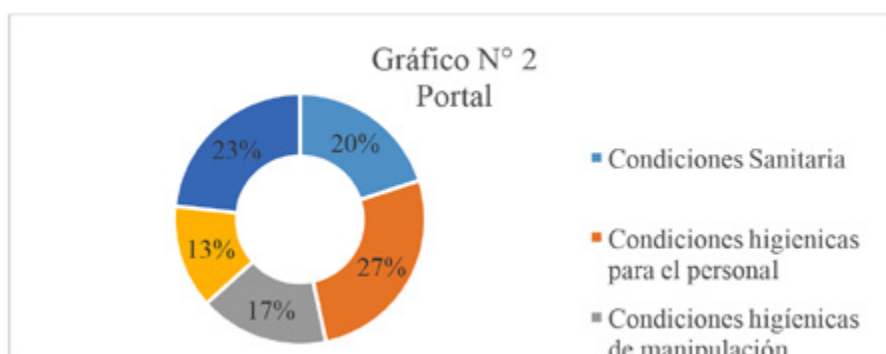
- Resultado Bossip coffe lounge



Elaborado por: Diego Freire

A pesar de ser un establecimiento relativamente nuevo no cumplen en gran medida con principios de inocuidad puesto que el puntaje más bajo es de 10% en la aplicación de condiciones sanitarias puesto que el establecimiento se encuentra en un lugar que no es apto para el expendio de alimentos.

- Resultado Portal

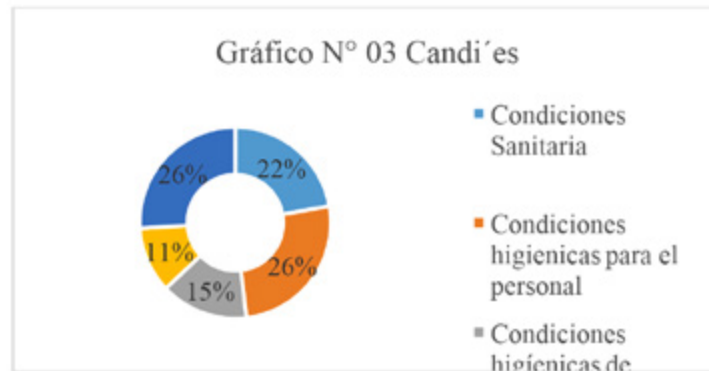


Elaborado por: Diego Freire

EL portal es una de las cafeterías de gran renombre dentro de la ciudad pero cabe destacar que no cumple con procedimiento para el manejo de plagas dentro del establecimiento teniendo así riesgo dentro de la inocuidad, además las condiciones de manipulación no son las adecuadas cumpliendo un 17 % en comparación a las demás secciones de la norma.



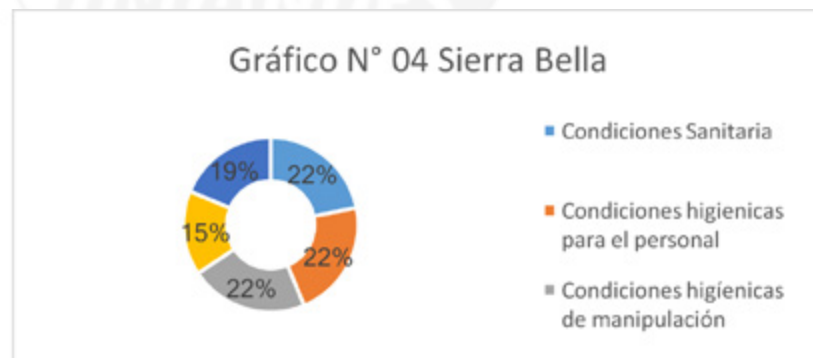
- Resultado Candiés



Elaborado por: Diego Freire

Según los datos que arrojaron al desarrollar el *check list* la cafetería Candiés no cumple con procedimientos de manejo de alimentos logrando así el 15% en este ítem además no tienen procedimientos de limpieza y control de plagas lo que es un punto negativo en el servicio personalizado que brindan.

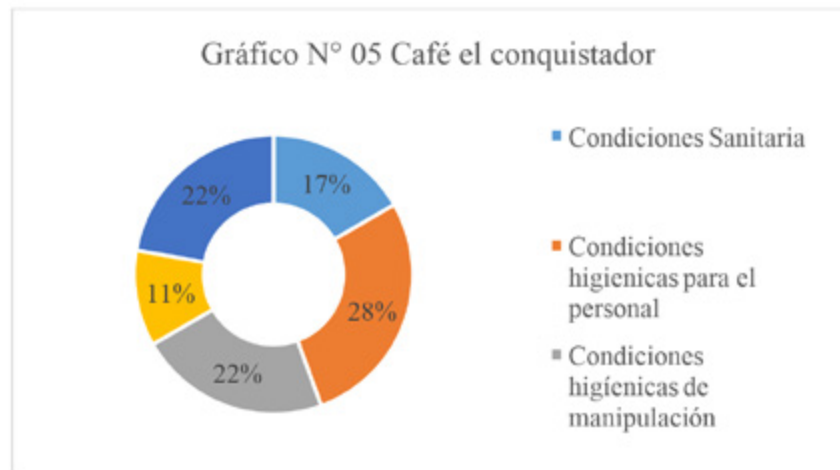
- Resultado Sierra Bella



Elaborado por: Diego Freire

Sierra Bella a pesar de ser la cafetería más joven en comparación a las muestreadas cumple en gran media con condiciones sanitarias, condiciones higiénicas de manipulación de alimentos e higiene personal cumpliendo el 22 % en los tres ítems estudiado, el control de plagas en un punto negativo en esta cafetería.

- Resultado Café el conquistador



Elaborado por: Diego Freire

El café conquistador a pesar de que ya tiene muchos años dentro de la ciudad carece de un manejo integrado para plagas y POES para el establecimiento cumpliendo un 11% en comparación a las secciones estudiadas, además las condiciones sanitarias no son las correctas para vender alimentos.

Discusión

Se determinó la evaluación de los requisitos sanitarios de la norma 067- 2015 - GGG del ARCSA en las cinco cafeterías estudiadas dentro de la ciudad de Ambato en donde utilizamos una tabla de interpretación con cinco secciones de la norma las condiciones sanitarias, condiciones higiénicas para el personal, condiciones higiénicas de manipulación prácticas de limpieza y control de plagas además de prohibiciones que tiene la norma. Cabe mencionar que es el primer estudio que se realiza dentro de la ciudad puesto que la norma es relativamente nueva y ha existido por interés por las autoridades en que cumple dicha norma poniendo en riesgo la calidad y la inocuidad de los alimentos que se realizan dentro de Ambato.

Gráfico N° 06 Comparación de pre requisitos.



Elaborado por: Diego Freire



Los resultado que arrojaron cada cafetería fueron muy interesantes puesto existe un concepto sesgado de como producir alimentos dentro de los establecimientos de alimentación colectiva, es por eso que la cafetería que obtiene un puntaje más bajo es el café el conquistador cumpliendo un 36 % de aplicación de los requisitos sanitarios seguido de *bossip coffe lounge* esto se debe a que las personas no conocen que existe una normativa vigente en BPM y que son establecimientos regularizados por el ARCSA, posterior a estos establecimiento tenemos a Candi'es ubicado en Ficoa en donde cumple con un 54% las buenas prácticas de manufactura debía en gran parte a la infraestructura que tienen, seguido del portal con un cumplimiento del 60 % logrando tener en claro parámetros de inocuidad de los alimentos, además cabe mencionar que existe personal calificado para la manipulación de los alimentos.

La cafetería que cumple en gran medida con los pre requisitos sanitarios en Sierra Bella ubicado en el sector el Dorado sur de la ciudad en donde cumplen con un 64%, esto se debe en gran medida al personal calificado que tienen dentro del establecimientos además cuentan con POES, manual de trazabilidad con buenas prácticas de manufactura y tienen en claro los principios de la norma.

Conclusiones:

- A pesar que la norma existe para buenas prácticas de manufactura, las personas que manejan emprendimiento dedicados al servicio de alimentos y bebidas desconocen que este tipo de normas lo que da como resultado al riesgo de inocuidad de los alimentos que se manufacturan en cada restaurante, además de que puede existir proliferación de microorganismos y riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Es muy importante que en cada establecimiento de alimentación colectiva exista personal calificado con competencias para manipular alimentos puesto que es riesgoso él trabaja que realizan dentro de las cafeterías puesto que no simplemente sirven bebidas sino que esto se acompaña como alimentos, es así que muchos de los establecimiento tienen un nivel de cumplimiento por debajo del 50 % de los pre requisitos sanitarios.
- Las cafetería están sujetas a control y vigilancia por parte de la agencia de regulación y control sanitaria puesto que trabajan con alimentos para el consumo humano, pero también existe el desinterés por parte de estos organismos al igual que el ministerio de turismo ya que no existe la rigurosidad del caso para que la inocuidad de los alimentos esté presente en cada emprendimiento, cabe destacar que la socialización de la norma no tiene el carácter de llamar la atención al cumplimiento de la misma, es por eso que las personas desconocen de que existe la resolución de buenas prácticas de manufactura y como se debe cumplir.



Bibliografía

- Sistema Nacional de Información, (2010). Fichas de cifras generales Ambato Tungurahua. Ecuador SNN. Recuperado http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1801_AMBATO_TUNGURAHUA.pdf
- La agencia nacional de regulación control y vigilancia sanitaria. RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG. 2015.
- NUÑEZ, S. (2015). *Inocuidad alimentaria en restaurantes de hoteles Acapulco Guerrero: franja de playa de la zona Dorada*. México DF.
- CODEX ALIMENTARIUS. (2012). *Higiene de los Alimentos textos básicos*. 4ta. Edición. Italia.
- FAO. (2012). *Informe de políticas se seguridad alimentaria*. 2da Edición. Roma.
- INEC. (2012). *Info economía*, 1era Edición. Ecuador.
- GONZALES, Y and PALOMINO, C. (2012). *Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet*. Colombia
- FAO. (2011). *Seguridad Alimentaria Nutricional, Conceptos Básicos*. 3 era Edición Honduras.
- QUECEDO, R and CASTAÑO, Carlos. (2003). *Introducción a la metodología de investigación cualitativa*. España. pp 7 – 9.
- Dirección de vigilancia epidemiológica. (2016). Anuario de enfermedades transmitidas por alimentos. Informe 2016. Recuperado: <https://public.tableau.com/profile/vvicentee80#!/vizhome/ETAS-2014/ANUARIO>