

APLICACIÓN DE UNA METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA EL DIAGNÓSTICO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A LOS RESTAURANTES DE COMIDA MARINA EN LA CIUDAD DE SINCELEJO

Nombre de la estudiante

Gabriela Fernandez acosta

Trabajo de Investigación o Tesis Doctoral como requisito para optar el título de
Especialista en Gerencia de Proyectos

RESUMEN

Antecedentes: Debido a quejas y reportes presentados continuamente a la Secretaria de Salud de Sincelejo acerca de las malas condiciones higiénico sanitarias de los restaurantes de comida marina se crea la necesidad de verificar la Higiene, Inspección y Control Alimentario, en el intento de éste por conseguir alimentos que satisfagan sus necesidades nutritivas y evitar eventos de salud pública.

Objetivos:

- Disminuir el consumo de Alimentos contaminados
- Mejorar los malos hábitos de higiene en los manipuladores de Alimentos en los restaurantes de comida marina.
- Mitigar la Falta de capacitación por las entidades territoriales de Salud sobre Buenas prácticas de manipulación de Alimentos.
- Aumentar el seguimiento por la secretaria de Salud a los restaurantes de comida marina.

Materiales y Métodos:

- Computador
- Conexión a internet
- Memoria USB

Debido a alto índice de intoxicados que se vienen reportando a la secretaria de salud por consumo de comida de mar, se usa el método de juicio de expertos para verificar la fiabilidad de la investigación y como se puede ejecutar.

Resultados:

Al desarrollar este proyecto se espera que se ejecute en el tiempo establecido dentro del cronograma, se cumpla su objetivo que es minimizar el índice de intoxicados en la población de Sincelejo, que se lleven a cabo las actividades de inspección, vigilancia y control para verificar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de preparación de comida marina, que se logre controlar los posibles riesgos cuando no se manipula adecuadamente los alimentos, que los representantes legales se comprometan a subsanar cualquier tipo de hallazgo encontrado al momento de la visita que pueda atentar contra la salud pública de los consumidores y que al reflejarse los resultados en la auditoria el índice de porcentaje de cumplimiento sea favorable y que la Secretaria de Salud garantice que cada establecimiento se encuentre con los protocolos de sanidad e inocuidad.

Conclusiones: Este trabajo se desarrolló a medida que se conocían las áreas del conocimiento en la gestión de proyectos lo que me permitió desarrollar las fases en las que se iba a trabajar mi proyecto y de esta manera identificar los interesados, asignar tareas, recursos, costos, riesgos, calidad formular un cronograma de actividades para poner en marcha las inspecciones higiénico sanitarias y así de esta manera poder minimizar el problema de intoxicaciones alimentarias.

Palabras clave: Buenas prácticas de manufactura, inocuidad, consumo de alimentos, Intoxicaciones alimentarias, Enfermedades transmitidas por Alimentos.

ABSTRACT

Background: Due to complaints and reports presented continuously to the Health Secretary of Sincelejo about the poor sanitary and sanitary conditions of seafood restaurants, the need to verify Hygiene, Inspection and Food Control is created, in its attempt to achieve foods that meet their nutritional needs and avoid public health events.

Objective:

- Decrease consumption of contaminated food
- Improve bad hygiene habits in food handlers in seafood restaurants.
- Mitigate the Lack of training by territorial Health entities on Good Food handling practices.
- Increase the follow-up by the Secretary of Health to seafood restaurants.

Materials and Methods:

- Computer
- Internet connection
- Pen drive

Due to the high rate of intoxicated patients who have been reporting to the health secretary from eating seafood, the expert judgment method is used to verify the reliability of the investigation and how it can be carried out.

Results:

When developing this project, it is expected that it will be executed in the time established within the schedule, its objective is fulfilled, which is to minimize the rate of intoxicated in the population of Sincelejo, that inspection, surveillance and control activities are carried out to verify the hygienic sanitary conditions of establishments for the preparation of marine food, that it is possible to control the possible risks when food is not handled properly, that legal representatives undertake to correct any type of finding found at the time of the visit that may threaten the public health of consumers and that when the results are reflected in the audit, the compliance percentage rate is favorable and that the Secretary of Health guarantees that each establishment meets the health and safety protocols.

Conclusions: This work was developed as the areas of knowledge in project management were known, which allowed me to develop the phases in which my project was going to work and in this way identify the interested parties, assign tasks, resources, costs, risks, quality formulate a schedule of activities to implement sanitary hygiene inspections and thus in this way to minimize the problem of food poisoning.

Keywords: Good manufacturing practices, safety, food consumption, Food poisoning, Foodborne illness.

REFERENCIAS

1. Resolución 2674 de 2013: Requisitos Sanitarios Alimentos FOMAN