

<b>Título</b>	<b>EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE UNIDADES PRODUCTORAS DE BUTIFARRAS EN SOLEDAD ATLÁNTICO.</b>
<b>Tipo de documento</b>	Trabajo de investigación
<b>Nivel</b>	Pregrado
<b>Año /Mes</b>	Junio - 2015 (Fecha en que fue aprobado)
<b>Programa</b>	Microbiología
<b>Resumen</b>	<p>Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Estas son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen, así como también por agentes químicos y físicos. Estas enfermedades son frecuentes en el medio, debido al inadecuado manejo sanitario de los alimentos en cada una de sus etapas, desde su producción hasta la comercialización. Dentro de los productos de mayor riesgo en salud pública se encuentran entre otros, los productos cárnicos. La butifarra es uno de los embutidos más conocidos y apetecidos en el Caribe Colombiano. Este alimento, elaborado a base de carne de cerdo y res, y adicionado de sal, grasa y especias; es considerado un producto típico del municipio de Soledad, Atlántico. Las butifarras producidas en Soledad son elaboradas de manera artesanal, se desconoce la presencia de registros donde se verifique que se implementan las BPM y que garanticen la calidad en todo el proceso y en el producto final, siendo este aspecto fundamental para ampliar el comercio de estos productos. Teniendo en cuenta lo anterior, se llevó a cabo la presente investigación donde se evaluó las buenas prácticas de manufactura de estas microempresas aplicando el formato de inspección sanitaria del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y a su vez se realizó controles microbiológicos para evaluar la calidad sanitaria del producto; según la norma NTC 1325 de 2008 para el recuento de mesófilos, coliformes totales y Escherichia coli. Como resultado de esta investigación el 16,5% de las unidades productoras cumplen de manera parcial los requisitos del acta del INVIMA y el 65% de las mismas no presentan la calidad microbiológica requerida. Se concluye que no poseen las condiciones mínimas para el procesamiento de alimentos.</p>
<b>Palabras Claves</b>	Butifarra, BPM, Calidad Microbiológica.
<b>Autores</b>	Laura Vanessa Acosta Osorio Wendy Yuranis Carrillo Carrillo Carmen Milena Muñoz Cárdenas
<b>Tutores</b>	Liliana Pérez Lavalle Zamira Soto Varela
<b>ISBN/ISSN</b>	
<b>Referencias Bibliográficas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consejo para la información sobre Seguridad de Alimentos y Nutrición, Argentina. (Acceso el 16 de octubre 2017), disponible a través de internet en: <a href="http://www.cisan.org.ar/articulo_ampliado.php?id=173&amp;hash=ba844db1cadff8ae52fa6d1c07de5019">http://www.cisan.org.ar/articulo_ampliado.php?id=173&amp;hash=ba844db1cadff8ae52fa6d1c07de5019</a></li> <li>2. Instituto nacional de salud, Bogotá, D.C. (Acceso el 16 enero 2015), disponible a través de internet en: <a href="http://www.ins.gov.co/lineas-de-accion/Subdireccion-Vigilancia/sivigila/Paginas/sivigila.aspx">http://www.ins.gov.co/lineas-de-accion/Subdireccion-Vigilancia/sivigila/Paginas/sivigila.aspx</a>.</li> </ol>

3. Colombia. Ministerio de Protección Social. Decreto 3075 de 1997 del Colombia. Bogotá: El ministerio. 1997. Disponible a través de internet en: [https://www.invima.gov.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=484:decreto-3075-1997&catid=96:decretos-alimentos&Itemid=2139](https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=484:decreto-3075-1997&catid=96:decretos-alimentos&Itemid=2139)
4. Colombia. Ministerio de Salud y la Protección Social. Resolución 2674 del 2013. Bogotá: El ministerio. (Acceso el 01 de junio 2015) disponible a través de internet en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030>.
5. Instituto nacional de salud, Bogotá, D.C, (Acceso el 16 enero 2015), disponible a través de internet en: <http://www.ins.gov.co/lineas-de-accion/Subdireccion-Vigilancia/sivigila/Paginas/sivigila.aspx>.
6. El Heraldo, (2014). Merecumbé, la décima y la butifarra, declarado patrimonio cultural del Atlántico. (Acceso el 23 de noviembre del 2014) disponible a través de internet en: <http://www.elheraldo.co/tendencias/merecumbe-la-decima-y-la-butifarra-declarados-patrimonio-cultural-del-atlantico-125088>.
7. Centre de recerca en sanit animal (2015). Salmonelosis. (Acceso el 20 de enero del 2015) disponible a través de internet en: <http://www.cresa.es/granja/salmonelosis.pdf>.
8. Instituto Tecnológico de la Producción. Buenas prácticas de manufactura, boletín de difusión, Lima. Peru, (Acceso el 20 de enero), disponible a través de internet en: <http://www.itp.gob.pe/normatividad/demos/doc/Normas%20Internacionales/Argentina/BPM.PDF>
9. Garay Julio, (2014). Estructuración de un sistema de buenas prácticas de manufactura según el decreto 3075 de 1997 para el área de ventas en el frigorífico San Martín. (Acceso el 03 de mayo 2015), disponible a través de internet:, disponible a través de internet en: <http://repository.ucatolica.edu.co:8080/jspui/handle/10983/1266>
10. ICONTEC. NTC 1325 de 2018. Bogotá. Colombia
11. Analiza calidad & asesores. Análisis de microorganismos aerobios mesófilos. (Acceso el 23 de enero del 2015), disponible a través de internet en: <http://www.analizacalidad.com/docftp/fi178arm2004-4.pdf>
12. Álvarez A, (2010). Estudio higiénico-epidemiológico y aislamiento de microorganismos en embutidos comercializados en ventas callejeras de la ciudad de Valledupar, Colombia. Disponible a través de internet en: <http://uci.ac.cr/Biblioteca/Tesis/PFGMIA58.pdf>.
13. Salgado J, Jaramillo C, Nuñez F, Mora Medina (1999). *Salmonella sp* en tres tipos de chorizos, como peligro dentro de un sistema de análisis de riesgos e identificación de puntos críticos de control (HACCP), en una empacadora de la ciudad de México. Vet Mex 30 (2).
14. Acevedo D, Granados C, Montero P, (2014) Caracterización de propiedades fisicoquímicas, textura y calidad microbiológica de butifarra comercializada en Cartagena, Colombia. Inf. tecnol. vol.25 no.6. Disponible a través de internet en: [http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07642014000600005&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07642014000600005&script=sci_arttext)
15. Rodríguez E, Gamboa M, Hernandez F, García J. Bacteriología general: Principios y prácticas de laboratorio. disponible a través de internet en: <http://books.google.com.co/books?id=vwB0fgirgN0C&pg=PA141&lpg=PA141&dq>

[=petrifilm+para+coliformes+totales+y+fecales&source=bl&ots=xXxID-xaAd&sig=uxKSFugRfUKjFyixyKvHvSgS8uE&hl=es&sa=X&ei=c9lvU4j3He7isATt24EY&redir\\_esc=y#v=onepage&q=petrifilm%20para%20coliformes%20totales%20y%20fecales&f=false](https://www.google.es/search?q=petrifilm+para+coliformes+totales+y+fecales&source=bl&ots=xXxID-xaAd&sig=uxKSFugRfUKjFyixyKvHvSgS8uE&hl=es&sa=X&ei=c9lvU4j3He7isATt24EY&redir_esc=y#v=onepage&q=petrifilm%20para%20coliformes%20totales%20y%20fecales&f=false).

16. ADN, (2012). Así se prepara la butifarra. (Acceso el 16 enero 2015) disponible a través de internet en: <http://diarioadn.co/barranquilla/mi-ciudad/pasos-para-preparar-butifarra-1.24302>
17. Fábregas RC; Mendoza GJ, Miranda MM; Quiroz NJ; Osorio TC;
18. Estrada LH; Higuera OV; Saumett EH; Potencial exportador del departamento del Atlántico. Barranquilla. Ediciones Universidad Simón Bolívar; 2015.
19. INVIMA. Acta de Visita de Inspección Sanitaria. (Acceso el 16 de octubre 2017). disponible a través de internet en:  
<https://www.google.es/search?q=acta+de+inspecci%C3%B3n+sanitaria+del+invi+ma&oq=Acta+de+ins&aqs=chrome.69i59j69i57j0l4.18898j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>