
DIAGNOSTICO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE COMERCIANTES FORMALES Y AMBULANTES DE COMIDAS CASO BAHÍA DE CARÁQUEZ

DIAGNOSIS IN THE FOOD SAFETY OF FORMAL AND ITINERANT FOOD TRADERS, CASE OF BAHÍA DE CARÁQUEZ

José Gustavo Mejía Orellana
[Estudiante ULEAM, extensión Bahía de Caráquez](#)
e1316397296@live.uleam.edu.ec

Lic. Carlos Chica Medranda. Mg. Eds
Docente ULEAM, extensión Bahía de Caráquez
carlos.chica@uleam.edu.ec

Lic. Eduardo Caicedo Coello. Ph.D.
Docente ULEAM, extensión Bahía de Caráquez
eduardo.caicedo@uleam.edu.ec

Fecha de aceptación 27/10/2020 - Fecha de publicación 14/12/2020

Resumen

El presente trabajo es un diagnostico en la seguridad alimentaria de comerciantes formales y ambulantes de comidas en zona turística. Caso Bahía de Caráquez, el trabajo pretende buscar de manera cercana el estado alimenticio de ventas de los comerciantes ambulantes e informales en la zona en mención, hasta ahora por observación se ha identificado que muchos de estos locales de venta de alimentos, no cuentan con un certificado de registro sanitario por parte del Ministerio de Salud Pública del Ecuador, por lo que es urgente hacer una revisión del estado de seguridad alimentaria e inocuidad de procesos de producción de alimentos para la vente de clientes externos, en especial antes y después de la pandemia. “El Gobierno tiene objetivos fundamentales a través de su Ministerio de Salud, que es la de generar campañas de prevención de salud alimentaria sobre los cuidados que deben de existir antes de manipular los alimentos”. (MSP, 2013)

Palabras claves: Seguridad, alimentaria, inocuidad, ambulantes

Abstrac

The present work is a diagnosis in the food security of formal and itinerant food traders in a tourist area. In the case of Bahía de Caráquez, the work intends to look closely at the nutritional status of sales of street and informal merchants in the area in question, so far by observation it has been identified that many of these food sales venues do not have a certificate of sanitary registration by the Ministry of Public Health of Ecuador, so it is urgent to review the state of food safety and safety of food production processes for the sale of external customers, especially before and after the pandemic . "The Government

has fundamental objectives through its Ministry of Health, which is to generate food health prevention campaigns on the care that must exist before handling food"

Keywords: Safety, food, innocuousness, traveling

Introducción

El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud. “Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer”. (OMS, Organización mundial de la salud, 2017)

La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. (FAO, 2016)

Los vendedores ambulantes son un componente integral de las economías urbanas alrededor del mundo. Como distribuidores de mercancías y servicios asequibles, estos trabajadores proporcionan a los consumidores opciones convenientes y accesibles de comercio minorista y forman una parte vital de la vida económica y social de una ciudad. “La venta ambulante como ocupación ha existido por cientos de años” (Bromley 2000), y es considerada una piedra angular del patrimonio histórico y cultural de muchas ciudades. (WIEGO, 2020)

El presente trabajo es una reflexión a partir de los resultados de una investigación sobre redes sociales como soporte y posibilidad de desarrollo del comercio ambulatorio. En la actualidad, las concentraciones de vendedores ambulantes han cambiado de tamaño, ubicación y cobertura. “Las grandes concentraciones de comercio informal que perduraron hasta mediados de los 90’s en las zonas céntricas de Lima Metropolitana ya no son el signo principal de este fenómeno”. (Aliaga, 2020)

Revisión de la literatura

Definición de Seguridad alimentaria

“La seguridad alimentaria se establece como la máxima importancia para poder mejorar el estado nutricional de las personas las cuales padecen hambre y desnutrición persistentes y de muchas que están en peligro de encontrarse en la misma situación”. (Yuneski, 2020)

“El término de seguridad alimentaria puede resultar confuso desde un punto de vista conceptual. Conforme a la definición alcanzada durante la Cumbre Mundial de la Alimentación celebrada en 1996 en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura”. (urquia, 2020)

La inseguridad alimentaria y el hambre en América Latina y el Caribe están estrechamente asociados a la pobreza extrema, pero no se confunden con ella. Una alimentación insuficiente para el desarrollo de una vida normal e inadecuada desde el punto de vista nutricional es un problema para el gobierno. (León, 2020)

Según lo escrito por URQUIA el termino de seguridad alimentaria es un poco confuso desde el punto de vista conceptual, pero en si lo dicho por YUNESKI la seguridad alimentaria es enfocar un camino correcto en el habitó alimenticio de las personas en su vida cotidiana, para que no se llegue a presentar enfermedades principalmente en las poblaciones donde la pobreza es extrema y se confunde al alimentarse de manera correcta en su casa que al consumir alimentos en la calle y esto llegue a formarse un problema de salud alimentaria en las poblaciones de la clase media y baja .

Los alimentos en los restaurantes

Los alimentos han aumentado en todo el mundo, y el restaurante de autoservicio ha sido la preferencia actual de los consumidores. Teniendo en cuenta la importancia de la calidad higiénica de los alimentos, se evaluó la composición microbiológica de los alimentos listos para el consumo. (DR.Arnaldo, 2020)

Los alimentos corren un alto el riesgo de contaminación durante el proceso de producción, almacenamiento y consumo, y pueden llegar a producir enfermedades peligrosas transmitidas por alimentos, las cuales constituyen un problema importante de salud en los consumidores y eso afecta la salud pública. (Florez, 2009)

En los países industrializados como los Estados Unidos, se estima que cada año ocurren 76 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos, 325.000 hospitalizaciones y 5.000 muertes, de los únicos 5 brotes con seguimiento, 4 ocurrieron en restaurantes y 1 en el hogar. (Florez, 2009)

En la vida actual los alimentos en restaurantes de comidas rápidas tienen un mayor consumo por parte de la población como lo indica el Dr. Arnaldo, es por esto que también existe un aumento de producción de alimentos informales, la cual por su demanda puede llegar hacer elaborado de una manera no adecuada para el consumo humano y es por esto que Flores señala que puede llegar a producirse enfermedades peligrosa que causen una afectación en los consumidores, tales como salmonelosis en enfermedades estomacales afectando la confiabilidad en los vendedores por la falta de garantía de sus productos que son consumidos por los cliente tomando en cuenta que esto tiene un mayor índice de casos en los países industrializado como lo menciona Flores.

Los mecanismos de inocuidad en los negocios de restaurante

Aspectos por evaluar

I. Generalidades
1. La instalación está en área libre de riesgo, alejada de fuentes de contaminación
2. Hay evidencia de filtraciones o goteo en la instalación
3. Los residuales de la instalación son dispuestos en un sistema aprobado sanitariamente para su tratamiento
4. Adecuado almacenamiento de residuales sólidos orgánicos e inorgánicos
5. Recogida de desechos orgánicos una vez al día o según necesidades
6. Existe agua fría y caliente para el fregado
7. Los pisos, paredes y techos son apropiados para un establecimiento
8. Existe capacidad de desagüe suficiente en las áreas que requieren fregado frecuente
9. Están los tragantes tapados con rejillas
10. ¿La temperatura del agua está por encima de los 50 °C?
11. Existe avisos sobre la temperatura del agua caliente
12. Existe una persona responsable y capacitada en las medidas de prevención de la región, ella y mantiene controles y registros adecuados
13. Drenaje diario de las llaves en las habitaciones, ocupadas o no
14. Las duchas, grifos, etc., se encuentran limpias
15. Las instalaciones de aire acondicionado se encuentran limpias
II. Agua. Abastecimiento general
16. Es suficiente el abastecimiento de agua para la instalación. Capacidad de reserva
17. Cloro residual en toda la red superior a 0,3 mg/L (filtración) y se realizan dos mediciones diarias como mínimo. Existe registro
18. Las cisternas, tanques y el resto del sistema se encuentran en buenas condiciones. Son limpiados periódicamente. Existe registro
19. Se suministra agua embotellada para beber a los turistas y para otras funciones de buena calidad sanitaria
III. Aguas recreativas
20. Existe tratamiento completo del agua de la piscina (filtro-dosificador de cloro)
21. El agua de la piscina tiene cloro residual entre 1 y 2 mg/L o entre 2,5 y 5 mg/L (de acuerdo con el cloro usado) en forma continua y se realizan tres mediciones diarias de los parámetros establecidos. Existe registro
IV. Recepción de alimentos
22. Existe registro de los alimentos aprobados por el Instituto de Nutrición e higiene que se comercializan
23. Existe registro del control de la temperatura y la fecha de vencimiento
V. Almacenamiento en seco
24. El almacén está bien construido, ventilado
25. Está limpio y organizado
26. Existen tarimas a 30 centímetros del piso para alimentos secos

27. El almacenamiento de las sustancias químicas está separado de los alimentos
(Esthela, 2012)

Luego de las denuncias contra conocidas pizzerías de Lima, Norma Muguruza, miembro de la Sociedad Peruana de Gastronomía, señala qué necesita saber todo empresario, emprendedor o cocinero para garantizar la inocuidad de los alimentos. A continuación, veremos las pautas. (publimetro, 2015)

1. Los manipuladores de alimentos utilizarán ropa protectora blanca o de color claro, que constará de chaqueta o mandil guardapolvo y gorro que cubra completamente el cabello.
2. Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos antes de preparar el producto y durante la preparación, repetir la operación varias veces.
3. Cuidar que el establecimiento no cuente con animales doméstico o mascotas.
4. Se debe realizar capacitación en higiene del personal, higiene de las superficies con un buen manejo de BPM (Buenas Practicas de Manipulación), limpieza y desinfección. Así también es necesario que el personal pase por control de salud (carné de sanidad) y que esté vigente.
5. Se deberá adquirir los productos de proveedores serios, que cumplan con las BPM y mantengan sistemas de cadenas de fríos de los alimentos de alto riesgo (huevo, lácteos, carnes, aves, pescados).
6. En la recepción de los alimentos, evaluar la calidad sensorial y controlar la temperatura de los alimentos refrigerados, deben ser de 0 a 5°C y los congelados – 16 a – 18°C, los equipos de frío deben estar en buen funcionamiento para mantener estas temperaturas, revisar los empaques de los proveedores estén libres de larvas de cucarachas y otros contaminantes.
7. En el almacén de frío los alimentos deben estar en la temperatura correcta y deben ser almacenados en envases con tapa y rotulados con fecha de producción y fecha de vencimiento. Definir espacios separados de los alimentos cocidos y crudos.
8. Lavar hoja por hoja a caño corriente y desinfectar las verduras en una solución de hipoclorito de sodio al 4% (lejía). Fórmula: 2.5ml de hipoclorito en 1 litro de agua y tiempo de contacto por 5 minutos. Y para las superficies de contacto con alimentos: mesas, tablas, cuchillos, etc., se lavan con detergente, enjuaga y desinfecta con 2.5ml de hipoclorito en 1 litro de agua por un tiempo de 15 minutos y luego se enjuaga.
9. La descongelación se realiza en refrigeración la noche anterior antes de la preparación. Nunca descongelar al medio ambiente y utilizar todo el alimento descongelado.

10. Cocinar los alimentos de alto riesgo a temperatura mínimas: carne de aves 74°C, peces y productos hidrobiológicos 65°C, carne vacuna 70°C, huevos cocidos sancochado 74°C.
11. Controlar comidas frías a temperaturas menores de 5°C, y para la caliente mayor de 60 ° C, recalentando en temperaturas de 74 ° C a 30 °. Refrigerando los ingredientes que van a formar parte de las preparaciones de comidas frías: ceviches, ajíes, cremas, verduras para ensaladas.
12. Realizar el proceso de enfriamiento en el menor tiempo posible. División en porciones pequeñas y baño maría invertido, refrigerarlos inmediatamente. Nunca dejar alimentos ya cocidos a la intemperie por más de tres horas.
13. La calidad del agua debe controlarse en los puntos de utilización del agua 0.5 – 1.5 ppm (partes por millón) cloro libre residual y así garantizar la potabilidad del agua. El establecimiento debe tener un programa de limpieza de todos los utensilios, equipos y áreas.
14. El área de cocina debe presentar aislamiento y protección contra el libre acceso de plagas (moscas, cucarachas, entre otros). Definir las Áreas Sucias (área de recepción de alimentos, lavado, desinfección y torsionado de alimentos crudos) y Área Limpia (cocción y servido).
15. Asimismo se debe manejar los residuos sólidos en recipientes de plásticos de fotcon tapas de vaivén con bolsas internas, contar con una estación de lavado de manos específicas para los trabajadores. Los SSHH de clientes y personal deben tener jabón líquido papel toalla, tachos de basuras con tapa y bolsa interna.

Se debe recalcar que mediante estas pautas señaladas, los diversos locales de bahía de Caráquez tendrán una mejor visión para poder desarrollar de forma ordenada, segura, higiénica sus negocios de alimentos, brindando una mejor garantía al consumidor y que este se sienta a gusto del producto que está consumiendo, permitiendo que ese alimento se convierta en fiabilidad una compra repetitiva, más aun con el tema de la pandemia que está sucediendo a nivel mundial.

Metodología

La investigación se desarrolló con la concepción metodológica histórica, descriptiva, documental por ello se trabajó de manera bibliográfica y de campo buscando fuente de información sobre el sistema alimentario en los negocios de comida rápida de la zona de Bahía de Caráquez, paralelamente se determinó conceptualizaciones de inocuidad alimentaria, demás concepciones de autores reconocidos en esta área del conocimiento que aporta al sistema de bioseguridad alimentaria en locales informales y formales, además es de campo, porque se realizaron varias preguntas a consumidores de alimentos de comida rápida, los resultados permitieron relacionar las variables de alimentos informales e inocuidad alimentaria haciendo un análisis, deducción y síntesis logrando

resultados favorables en la determinación del consumo de alimentos en la zona turística de Bahía.

Resultados

1. ¿Considera que los restaurantes de comida rápida de Bahía de Caráquez cumplen con las normas de higiene normadas por el Ministerio de Salud Pública?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	8	16,0	16,0	16,0
En desacuerdo	18	36,0	36,0	52,0
Válidos Ni de acuerdo ni en desacuerdo	22	44,0	44,0	96,0
De acuerdo	2	4,0	4,0	100,0
Total	50	100,0	100,0	

Fuente: Consumidores de comidas rápidas de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mejía Orellana, José (2020)

2. ¿Cuándo acude a un puesto de servicios de comida rápida en Bahía de Caráquez, observa la higiene en sus utensilios de preparación?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	4	8,0	8,0	8,0
Frecuentemente	13	26,0	26,0	34,0
Válidos Casi siempre	23	46,0	46,0	80,0
Siempre	10	20,0	20,0	100,0
Total	50	100,0	100,0	

Fuente: Consumidores de comidas rápidas de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mejía Orellana, José (2020)

3. ¿Considera usted que se debe mejorar la atención al usuario, cuando requiere los servicios de comida de un establecimiento en Bahía de Caráquez?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	1	2,0	2,0	2,0
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	6,0	6,0	8,0
Válidos De acuerdo	20	40,0	40,0	48,0
Totalmente de acuerdo	26	52,0	52,0	100,0
Total	50	100,0	100,0	

Fuente: Consumidores de comidas rápidas de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mejía Orellana, José (2020)

4. ¿Considera que los productos cárnicos son manipulados con normas de inocuidad al momento de su preparación?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	5	10,0	10,0	10,0
En desacuerdo	30	60,0	60,0	70,0
Válidos Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	6,0	6,0	76,0
De acuerdo	4	8,0	8,0	84,0
Totalmente de acuerdo	8	16,0	16,0	100,0
Total	50	100,0	100,0	

Fuente: Consumidores de comidas rápidas de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mejía Orellana, José (2020)

5. ¿En su opinión considera que los comerciantes ambulantes de comida rápida de Bahía de Caráquez deben contar con un manual de inocuidad de alimentos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	22	44,0	44,0	44,0
Válidos De acuerdo	9	18,0	18,0	62,0
Totalmente de acuerdo	19	38,0	38,0	100,0
Total	50	100,0	100,0	

Fuente: Consumidores de comidas rápidas de Bahía de Caráquez
 Elaborado por: Mejía Orellana, José (2020)

Discusión

Se puede revisar en todo el documento del capítulo 2, que los usuarios han sido muy observadores en el tema de alimentos en la calle, la manipulación, vestimentas, equipos de protección, entre otros, lo que se fundamental la necesidad de tener espacios de comida rápida con las normas de bio seguridad que regulan la venta de comida en estos momentos, además el dueño al que fue entrevistado, está dispuesto a aplicar otras normas que mejoren el servicio al cliente, garantizando el consume de alientos preparados en espacios rápidos, pues para esto se aceptara la incursión de un manual de alimentos que sea leído y estudiado por los empleados y trabajadores de este comedor de alimentos rápidos.

Conclusiones

- El manual de inocuidad alimentaria para negocios de comida rápida en Bahía de Caráquez, servirá para el ofrecimiento de un servicio seguro y de calidad que son manipulados a la hora de la compra del producto.
- El manual es los resultados de las necesidades urgentes que tienen los negocios de comida rápida tales como: buenas prácticas de higiene y manipulación, el control de plagas y el tratamiento de desechos.
- El manual debe garantizar la inocuidad de los alimentos referidos a utilizar fuentes seguras, lavar correctamente las manos, cocinar completamente los alimentos a temperaturas que indica el manual dentro de sus recomendaciones.

Bibliografía

- Aliaga, L. (01 de 08 de 2020). *Los comerciantes ambulantes*. Obtenido de <https://www.coursehero.com/file/pbcf7p/Los-primeros-comerciantes-de-la-historia-fueron-vendedores-ambulantes-Uno-de/>
- DR.Arnaldo. (23 de junio de 2020). *scielo*. Obtenido de http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552010000200018&lng=pt&nrm=iso=pt:
http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552010000200018&lng=pt&nrm=iso=pt
- Esthela, C. (2012). Acciones para la gestión de la calidad. *Revista Gerencia y Políticas de Salud*, 1-19.
- FAO. (25 de 07 de 2016). *Codex alimentario*. Obtenido de www.fao.org
- florez. (2009). Factores relacionados con enfermedades transmitidas. *INFETIO*, 1-12.
- leon, a. (23 de junio de 2020). <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/6077>.
Obtenido de <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/6077>:
<https://repositorio.cepal.org/>
- MSP. (2013). *Ministerio de salud publica de colombia*. Bogota: ms.
- OMS. (2017). *Organizacion mundial de la salud*. BARCELONA: om.
- publimetro. (2 de febrero de 2015). *15 pautas para que tu restaurante garantice la salubridad de los alimentos*. Obtenido de [publimetro](https://publimetro.pe/actualidad/15-pautas-que-tu-restaurante-garantice-salubridad-alimentos-31316-noticia/):
<https://publimetro.pe/actualidad/15-pautas-que-tu-restaurante-garantice-salubridad-alimentos-31316-noticia/>
- urquia, n. (23 de junio de 2020). http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0036-36342014000700014&script=sci_arttext&tlng=pt. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0036-36342014000700014&script=sci_arttext&tlng=pt: <http://www.scielo.org.mx/>
- WIEGO. (30 de 08 de 2020). *Globalizando y organizando*. Obtenido de <http://espanol.wiego.org/economiainformal/ocupaciones/venta-ambulante/>
- Yuneski, G. (23 de JUNIO de 2020). *scielo*. Obtenido de acciones para la calidad de la gestion sanitaria : <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2003/spn032f.pdf>