

**UNIVERSIDAD PANAMERICANA**  
Facultad de Ciencias Económicas  
Licenciatura en Administración de Empresas



**Utilización de la normativa buenas prácticas de manufactura como  
herramienta de calidad en los restaurantes de los centros comerciales de la  
ciudad de Escuintla**

(Artículo científico – Trabajo de graduación)

Lesly Johana Valenzuela González

Guatemala, marzo de 2020

**Utilización de la normativa buenas prácticas de manufactura como  
herramienta de calidad en los restaurantes de los centros comerciales de la  
ciudad de Escuintla**

(Artículo científico – Trabajo de graduación)

Lesly Johana Valenzuela González

Lic. Federico Robles de la Roca (**Asesor**)

Licda. Edna de Juárez (**Revisora**)

Guatemala, marzo de 2020

**AUTORIDADES DE UNIVERSIDAD PANAMERICANA**

**M. Th. Mynor Augusto Herrera Lemus**

Rector

**Dra. Alba Aracely Rodríguez de González**

Vicerrectora Académica

**M. A. César Augusto Custodio Cobar**

Vicerrector Administrativo

**EMBA. Adolfo Noguera Bosque**

Secretario General

**AUTORIDADES FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**M. A. Ronaldo Antonio Girón Díaz**

Decano

**Licda. Silvia Tatiana Serrano Nacato**

Coordinadora

Guatemala, 22 de enero del año 2020

Señores

Facultad de Ciencias Económicas

Presente

Por este medio doy fe que soy autor del Artículo científico titulado **“Utilización de la normativa buenas prácticas de manufactura como herramienta de calidad en los restaurantes de los centros comerciales de la ciudad de Escuintla”** y confirmo que respeté los derechos de autoría de las fuentes consultadas y consigné las citas correspondientes.

Acepto la responsabilidad por la publicación del presente estudio y para efectos legales soy yo el único responsable de su contenido.

Atentamente,



Lesly Johana Valenzuela González

Licenciatura en Administración de Empresas

Carné No. 201902066

REF.: C.C.E.E.L.ADM. -PS.007-2020  
SEDE SAN CRISTÓBAL

LA DECANATURA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
GUATEMALA, 24 DE FEBRERO DEL 2020  
ORDEN DE IMPRESIÓN

**Tutor:** Licenciado Federico Robles de la Roca  
**Revisor:** M. Sc. Edna Miranda de Juárez  
**Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas

**Artículo científico titulado:** "Utilización de la normativa Buenas prácticas de Manufactura como herramienta de calidad en los restaurantes de los centros comerciales de la ciudad de Escuintla"

**Presentada por:** Lesly Johana Valenzuela González

Decanatura autoriza la impresión, como requisito previo a la graduación profesional.

**En el grado de:** Licenciada

M.A. Ronaldo Antonio Girón Díaz  
Decano  
Facultad de Ciencias Económicas



Guatemala, 22 de septiembre de 2019

Señores  
Facultad de Ciencias Económicas  
Universidad Panamericana  
Presente

Estimados Señores:

En relación a la Asesoría del Artículo científico titulado: **"Utilización de la Normativa Buenas Prácticas de Manufactura como herramienta de calidad en los restaurantes de los Centros comerciales de la Ciudad de Escuintla"**, realizado por Lesly Johana Valenzuela González, carné 201902066, estudiante de la Licenciatura en Administración de Empresas, he procedido a la Asesoría del mismo, observando que cumple con los requerimientos establecidos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo con lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes,



Lic. Federico Robles de la Roca  
Colegiado Activo 3161

Guatemala, 24 de enero 2020

Señores

Facultad de Ciencias Económicas


Universidad Panamericana

Estimados señores:

En relación al trabajo de artículo científico titulado: **“Utilización de la normativa buenas prácticas de manufactura como herramienta de calidad en los restaurantes de los centros comerciales de la ciudad de Escuintla”**, realizado por Lesly Johana Valenzuela González, carné No. 201902066, estudiante de la Licenciatura en Administración de Empresas, he procedido a revisión del mismo, haciendo constar que cumple con los requerimientos de estilo establecidos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo con lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes,



M.Sc. Edna de Juárez  
Colegiado No. 5,803

## **Dedicatoria**

### **A Dios**

Por darme la oportunidad de lograr mis metas y darme las fuerzas para no rendirme en el camino, por darme la fortaleza y salud para seguir logrando todo lo que me he propuesto.

### **A mi esposo**

Por su apoyo incondicional en cada momento de este proceso y por ser mi ayuda idónea en la vida.

### **A mi hijo**

Por ser la inspiración para lograr todas mis metas en cada momento de mi vida, por ser mi luz y mi impulso a seguir adelante.

### **A mis padres**

Por haberme enseñado el valor del esfuerzo e inculcarme valores para ser persistente en mis objetivos, por ser la guía en mi camino.



## Contenido

<b>Abstract</b>	i
<b>Introducción</b>	ii
<b>Capítulo 1</b>	1
<b>Metodología</b>	1
1.1 Planteamiento del problema	1
1.2 Pregunta de investigación	1
1.3 Objetivos de la investigación	2
1.3.1 Objetivo general	2
1.3.2 Objetivos específicos	2
1.4 Definición del tipo de investigación	2
1.4.1 Investigación descriptiva	2
1.5 Sujeto de investigación	2
1.6 Alcance de la investigación	3
1.6.1 Temporal	3
1.6.2 Geográfico	3
1.7 Determinación de la muestra	3
1.8 Definición de los instrumentos de investigación	4
1.9 Recolección de datos	5
1.10 Procesamiento y análisis de datos	5
<b>Capítulo 2</b>	6
<b>Resultados</b>	6
2.1 Presentación de resultados	6
<b>Capítulo 3</b>	14
<b>Discusión y conclusiones</b>	14
3.1 Extrapolación	14
3.2 Hallazgos y análisis general	16
3.3 Conclusiones	17
<b>Referencias</b>	
<b>Anexos</b>	

## **Lista de gráficas**

Grafica 1	6
Grafica 2	7
Grafica 3	8
Grafica 4	9
Grafica 5	10
Grafica 6	11
Grafica 7	12
Grafica 8	13

## **Abstract**

El personal que trabaja en la industria alimentaria y manipula materia prima de alimentos debe ser consciente de la importancia y la repercusión que tiene el correcto desempeño de su trabajo. Todo manipulador de alimento tiene la responsabilidad de proteger la salud de los consumidores un manipulador de alimentos es definido como aquella persona que por la actividad que realiza tiene contacto directo con los alimentos o en la preparación de los mismos. La normativa Buenas Prácticas de Manufactura han sido lineamientos y métodos que establecen la base para la producción de alimentos inocuos, los lineamientos son aplicables a materias primas, establecimientos, personal, higiene en la elaboración, almacenamientos, control de procesos de producción y documentación. La principal función de la normativa es proteger la salud de los consumidores, el control de las Enfermedades Transmitidas por lo Alimentos (ETAS) en restaurantes a través de unos adecuados hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos, capacitaciones constantes, condiciones adecuadas de almacenaje entre otros. Se conoce que alrededor de un 20% de las causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos se debe a la deficiencia de higiene de un manipulador y un 14% corresponde a una contaminación cruzada, que consiste en el proceso en el que un microorganismo es trasladado de un área sucia a otra, siendo el principal y más frecuente ente de contaminación de un alimento el inapropiado lavado de manos por un manipulador, es decir que un manipulador de alimentos cumple el rol principal para asegurar la inocuidad y calidad de un alimento, es por ello la importancia que estén capacitados e informados acerca de la normativa.

## **Introducción**

La industria de alimentos a nivel nacional e internacional es uno de los sectores económicos de mayor auge, cada vez más inversionistas buscan este tipo de negocios pues puede generar mayor utilidad debido al bajo nivel de remuneración de la mano de obra. Las nuevas marcas de comida rápida y los centros comerciales han sido las plataformas para el crecimiento de tales negocios, tomando en cuenta la rapidez con la que crece este tipo de negocios y la importancia que tiene la inocuidad de los alimentos en el ámbito de la salud humana se ha decidido investigar la calidad y la inocuidad con la que estos productos son preparados. Conocer si existen carencias higiénicas dentro de los restaurantes de los centros comerciales pues debido al estilo de vida actual el cual está definido por horarios de trabajo extensos obliga a muchas personas a consumir en estos establecimientos. La presente investigación permite demostrar la utilización y el conocimiento de la normativa Buenas Prácticas de Manufactura dentro de los restaurantes de los centros comerciales de la ciudad de Escuintla para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que se consumen a diario. Se pudo conocer el nivel de información que tienen los empleados para poder aplicar las prácticas de higiene y el rol que ocupan en el procesamiento de la calidad de los alimentos. Se logró pasar una encuesta a una muestra de 156 empleados con la ayuda de la inspección de saneamiento ambiental del Centro de Salud de la ciudad logrando obtener información positiva acerca de la utilización de las prácticas de higiene por parte de los manipuladores.

La investigación consta de tres capítulos con el fin de determinar la calidad e inocuidad como una herramienta de calidad y la utilización de las normativas para manipuladores de alimentos. El estudio logró determinar por una encuesta presentada a los colaboradores de los restaurantes y con una muestra finita de ciento cincuenta y seis personas, basada en los procedimientos efectuados antes y después de la manipulación de un alimento. En el capítulo dos de esta investigación se encuentran las gráficas obtenidas de los resultados de la encuesta con un breve análisis de cada una ellas, se pudieron obtener resultados satisfactorios pues los colaboradores sí conocen de la normativa buenas prácticas de manufactura.

Además se pudo implementar el método de la observación dentro de la investigación pues para obtener la inocuidad de un alimento es necesario contar con instalaciones adecuadas y limpias para que no puedan contaminar el producto.

En el capítulo tres de la investigación se encuentra un análisis extrapolar de la investigación realizada con el fin de poder obtener la información deseada y determinar las conclusiones de la investigación.

# Capítulo 1

## Metodología

### 1.1 Planteamiento del problema

Uno de los factores más comunes que afectan a la salud de los seres humanos es la ausencia de los hábitos de higiene en el procesamiento de los alimentos, la industria alimentaria se encuentra con una serie de carencias higiénicas que afectan la salud del consumidor, sin importar género ni edad, millones de personas mueren por consumir alimentos insalubres. Es necesario llevar un estricto control sobre las buenas prácticas de manufactura en aquellas personas encargadas del procesamiento de los alimentos. Una buena práctica de manufactura en los alimentos implica no solo recibir un producto higiénico sino también recibir buena calidad e inocuidad del mismo. Al hablar de inocuidad en los alimentos se habla de la serie de acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible en los alimentos consumidos. La utilización de la normativa Buenas Prácticas de Manufactura es una herramienta que ayuda a minimizar todos los errores que se cometen al preparar un alimento, por ende, se evaluará si todos estos lugares en donde procesen alimentos cumplen con tal normativa, se deben aplicar hábitos de higiene personal de los colaboradores, la limpieza de los equipos y establecimientos en donde se procesen y el almacenamiento de la materia prima pues ésta debe abarcar toda la cadena alimenticia desde la producción hasta al consumo.

### 1.2 Pregunta de investigación

¿Es la normativa Buenas Prácticas de Manufactura una herramienta de calidad utilizada en los restaurantes de los centros comerciales de la ciudad de Escuintla?

### 1.3 Objetivos de la investigación

#### 1.3.1 Objetivo general

Evaluar el cumplimiento de la higiene personal y la calidad de los alimentos que se consumen en los restaurantes de los centros comerciales de la ciudad de Escuintla.

#### 1.3.2 Objetivos específicos

- Determinar si la inocuidad de los alimentos que consumimos en los restaurantes de los centros comerciales garantiza la máxima seguridad para consumirlos.
- Demostrar el cumplimiento de las normativas de calidad para el procesamiento de los alimentos
- Establecer si existe carencias higiénicas dentro de los restaurantes de comida rápida.

### 1.4 Definición del tipo de investigación

#### 1.4.1 Investigación descriptiva

Debido a que en la investigación se pretende conocer el uso de la Normativa Buenas Prácticas de Manufactura a través de las actividades diarias de los manipuladores de alimentos en los diferentes restaurantes, se hizo una investigación de tipo descriptiva lo que permitirá evaluar la higiene y calidad de los alimentos. Este tipo de investigación permitió describir los fenómenos sin llegar a las causas de los mismos.

#### 1.5 Sujeto de investigación

Los aspectos importantes que se evaluaron en la investigación están incluidos dentro de la normativa las cuales se refieren a: las condiciones de infraestructura y procesos establecidos para la producción de alimentos y bebidas, correcto almacenaje de materia prima, (temperaturas adecuadas) la desinfección del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, mediante tratamientos físicos adecuados, la limpieza general de las instalaciones, limpieza de sanitarios, drenajes, pisos, ventilaciones,

paredes, manejo y disposición de desechos sólidos, control de plagas, personal encargado de la manipulación de los alimentos producidos (control de salud, higiene personal, cumplimiento del vestuario adecuado, cumplimiento de documentación legal vigente) en los restaurantes de comida rápida en los centros comerciales, desde el cocineros, cajeros, despachadores, supervisores y jefes todo personal que tiene acceso al área de producción.

## 1.6 Alcance de la investigación

### 1.6.1 Temporal

De acuerdo a la problemática con la que se encuentra la vida cotidiana al consumir alimentos de alta calidad e inocuidad, se llevó a cabo la realización de un estudio durante los meses de febrero a septiembre del año 2019. En el cual se pudo determinar las condiciones de los alimentos que se consumen en los restaurantes de comida rápida. Se pudo realizar el estudio por medio de la observación, la entrevista y una encuesta realizada durante el mes de abril a empleados directos en la producción de estos alimentos con el fin de determinar el nivel de calidad que estos ofrecen. Se encontraron muy pocas deficiencias en la calidad con la que son fabricados, pudiendo observar la falta de conocimiento de la normativa en los colaboradores de los restaurantes.

### 1.6.2 Geográfico

Esta investigación se realizó en los diferentes restaurantes de los centros comerciales con los que cuenta la ciudad de Escuintla.

## 1.7 Determinación de la muestra

Para la recopilación de información se realizó una encuesta en los diferentes restaurantes de los centros comerciales de la ciudad de Escuintla, utilizando el tamaño de la muestra finita pues el número aproximado de colaboradores es menor de 1,500 personas, con un nivel de confianza de 95% y un error muestral de 8% para el cálculo de la misma se utilizará la formula siguiente con el detalle de los elementos utilizados:



$$n = \frac{N Z^2 p q}{N d^2 + Z^2 p q}$$

Siendo:

N	Universo
Z	El nivel de confianza, en este caso se utilizará un 5% igual a 1.96
P	Probabilidad para que ocurra
Q	Probabilidad para que no ocurra
D	Nivel máximo de error muestral para esta investigación será del 8%

$$n = \frac{1500 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{1500 * 0.08^2 + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 156$$

## 1.8 Definición de los instrumentos de investigación

Se definió la utilización de las buenas prácticas de manipulación por medio de las encuestas realizadas a los colaboradores de los restaurantes así también por medio de la observación, confirmando la documentación del personal como manipulador de alimentos, (tarjeta de salud y carné de manipulación de alimentos) la presentación higiénica, condiciones de los ambientes de las instalaciones y el conocimiento del adecuado procesamiento se evaluó por medio de cuestionarios realizados en dichas inspecciones.

## 1.9 Recolección de datos

Se visitaron los 5 cinco centros comerciales existentes en la ciudad de Escuintla y se pasó una encuesta escrita que consta de 8 preguntas (ver anexo 1) en donde se examinó la utilización de la Normativa Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes de comida rápida. Teniendo los resultados de las encuestas se evaluó los resultados obtenidos.

## 1.10 Procesamiento y análisis de datos

Después de la realización de la encuesta programada se evalúa el conocimiento de los colaboradores de acuerdo con la muestra obtenida.

## Capítulo 2

### Resultados

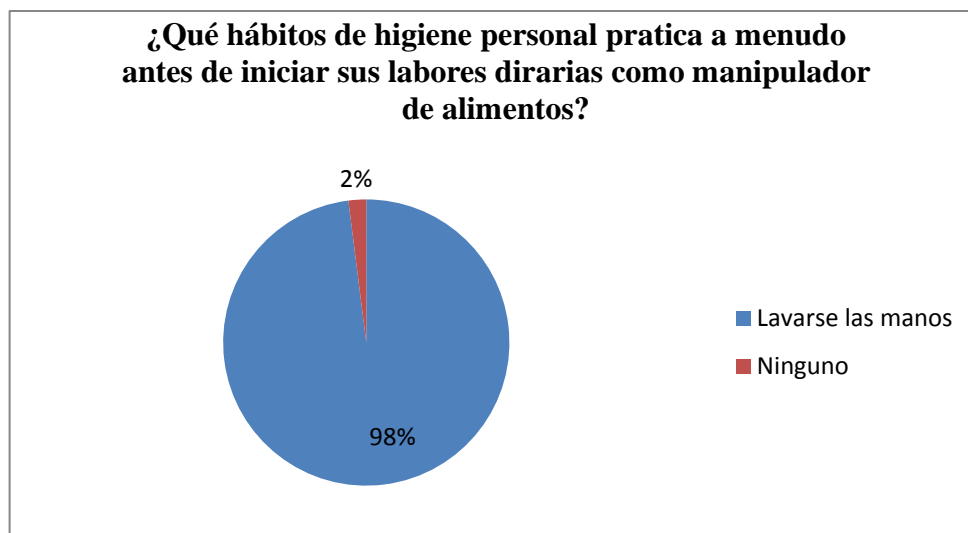
#### 2.1 Presentación de resultados

De acuerdo con la encuesta realizada se obtuvo la siguiente información:

Pregunta No. 1 ¿Qué hábitos de higiene personal práctica a menudo antes de iniciar sus labores diarias como manipulador de alimentos?

La higiene personal es una disciplina fundamental con la que cualquier persona debe contar, es un aislante de enfermedades y en el caso de un manipulador de alimentos no solo a nivel personal sino también para quienes consumen el alimento preparado por esta persona pues la falta de higiene en ellos puede contaminar a todo lo que los rodea, puede generar limpieza y salud la cual no pasa desapercibida en el área alimenticia. Existen diversos hábitos de higiene que se deben practicar sin falta alguna como la ducha diaria, el cual elimina cualquier tipo de gérmenes que esté en el ambiente en el que se vive, lavarse las manos con frecuencia ayuda a eliminar todas aquellas bacterias con las que se haya tenido contacto, debe usarse agua y jabón pues solo así se eliminan cualquier tipo de gérmenes, por debajo de las uñas que es el lugar predilecto para alojar bacterias. De acuerdo con la información obtenida el 98% de los encuestados si realiza hábitos de higiene personal, como lavarse las manos antes de empezar sus labores.

**Gráfica 1**



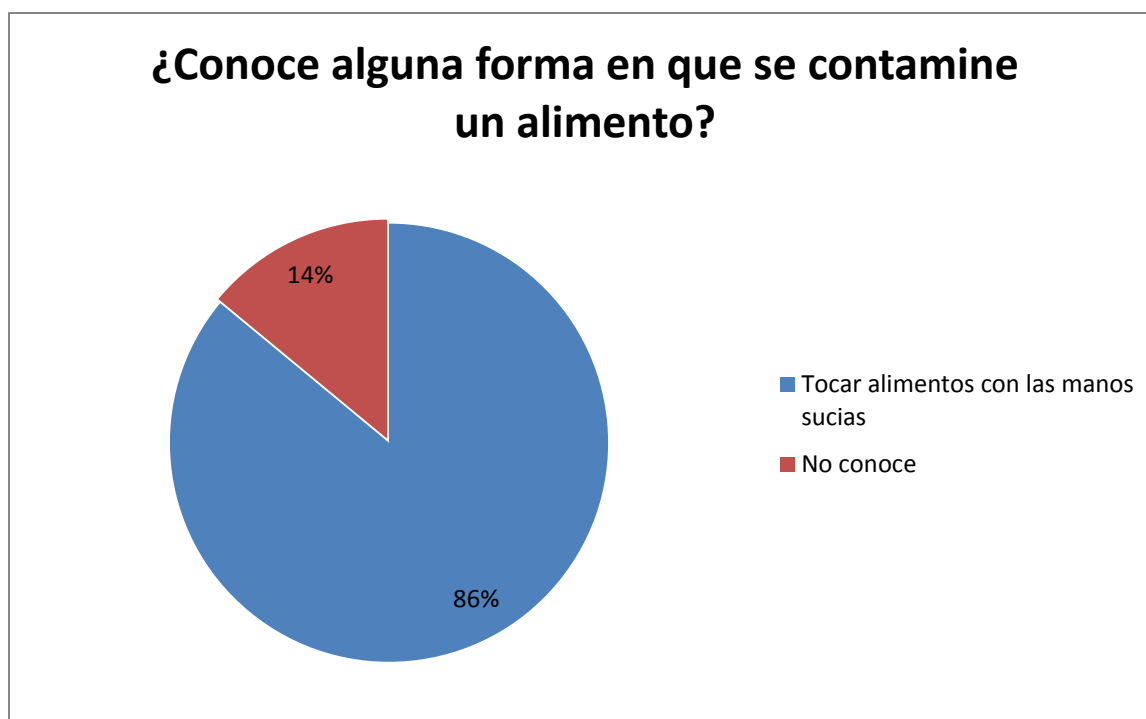
Fuente: elaboración propia, año 2019

Pregunta No. 2 ¿Conoce alguna forma en que se contamine un alimento?

Toda persona que tiene contacto en la preparación de un alimento puede ser un agente que favorece la contaminación de los alimentos preparados por ende es necesario conocer las practicas incorrectas que conllevan a la contaminación. Existen contaminantes químicos, físicos y biológicos que pueden alterar la inocuidad de los alimentos que consumimos, puede ir desde lavar inadecuadamente los utensilios de cocina, colocar los utensilios que se están utilizando en la preparación en lugares contaminados, toser o estornudar sobre los alimentos, llevar el cabello suelto al momento de la preparación, tener las uñas sucias entre otras.

De acuerdo con la información obtenida el 86% de los colaboradores si conoce algunos tipos de contaminación, siendo el más común de ellos el tocar los alimentos con las manos sucias el otro 14% de los encuestados no tiene claro aún la forma de contaminar los alimentos que procesan.

**Gráfica 2**



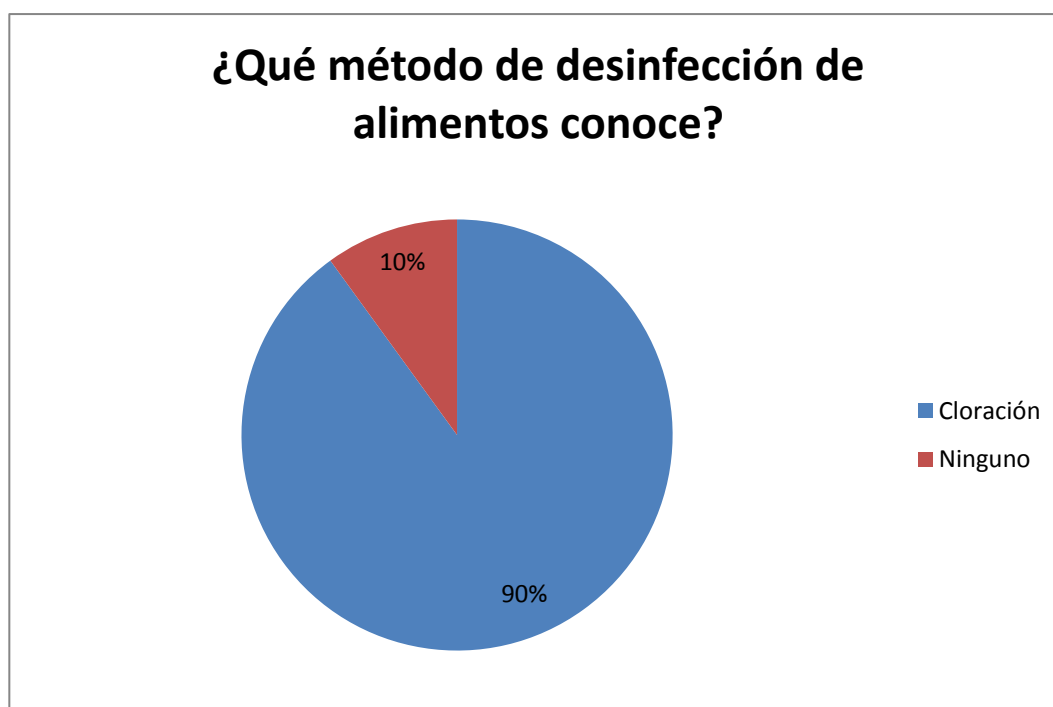
Fuente: elaboración propia, año 2019

Pregunta No. 3 ¿Qué métodos de desinfección de alimentos conoce?

Un método de desinfección consiste en la aplicación de procesos químicos o físicos debidamente utilizados con el fin de eliminar cualquier tipo de contaminante que pueda estar presente en los alimentos. Entre los métodos más comunes encontramos: desinfección por calor, también es conocido como pasteurización consiste en el proceso al cual se someten algunas sustancias líquidas sin llegar al punto de ebullición para destruir patógenos. Con agua caliente, por vapor, con sustancias químicas.

De 156 personas encuestadas 90% de ellos sí conoce el método de desinfección más común que es la cloración, pues es un procedimiento que se utiliza desde hace varias décadas por ser un método sencillo y poco costoso económicamente, es el responsable de eliminar la mayor parte de microbios, bacterias, virus y gérmenes responsables de enfermedades que se transmiten al ingerir alimentos. El otro 10% de los encuestados no conoce ningún tipo de desinfección de alimentos.

**Gráfica 3**

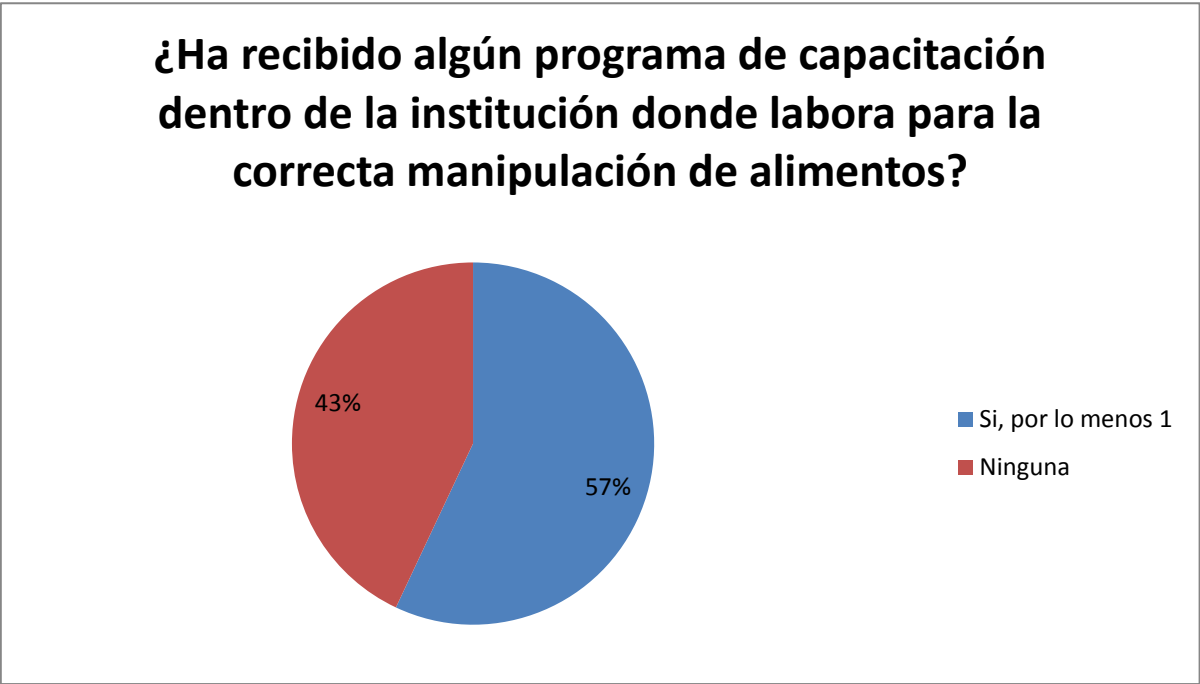


Fuente: elaboración propia, año 2019

Pregunta No. 4 ¿Ha recibido algún programa de capacitación dentro de la institución donde labora para la correcta manipulación de alimentos?

Dentro de la normativa buenas prácticas de manufactura incluye la capacitación constante a los manipuladores de los restaurantes y lugares donde se manipulen alimentos, el conocimiento que los colaboradores de los restaurante es responsabilidad de los gerentes y/o administradores. Estas capacitaciones pueden ser impartidas por miembros de la misma institución o bien pueden impartirlas personas ajenas a la misma. El Ministerio de Salud y Asistencia Social por medio de los centros de salud de las regiones ofrece el programa de capacitaciones constantes a empleados de esta industria con el fin de asegurar la buena implementación de la inocuidad de los alimentos. De los 156 colaboradores encuestados escasamente el 57% de ellos aseguró si recibir periódicamente capacitaciones por la institución donde labora, pues es obligación de las industrias de alimentos capacitar a sus colaboradores sobre la manipulación de todos los productos alimenticios que procesan.

**Gráfica 4**

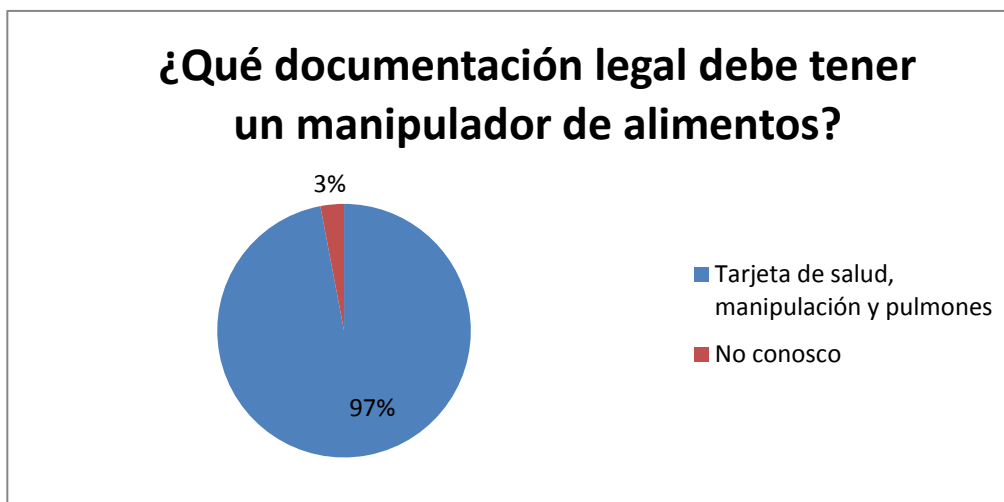


Fuente: elaboración propia, año 2019

Pregunta No. 5 ¿Qué documentación legal debe tener un manipulador de alimentos?

El mantener una documentación legal brindada por las instituciones de salud correspondientes brinda un mejor control en la actualización de información de un manipulador, es por ello que el Ministerio de Salud y Asistencia Social por medio de entidades encargadas como los centros de salud es el único ente autorizado a nivel nacional el poder proporcionar los carnet de manipulación de alimentos y tarjetas de salud, el fin de estos documentos es de alguna manera obligar a las personas a poder recibir las capacitaciones para la manipulación de alimentos con información actualizada. Estos documentos tienen una vigencia de seis meses a un año y es obligación de todo manipulador obtenerlas y actualizarlas en cuanto el tiempo de vigencia venza. De igual manera en las inspecciones rutinarias que realiza el centro de salud por medio de sus colaboradores está el tener vigente estos documentos para poder desempeñar la labor de manipulador de alimentos en caso de no tener estos documentos los restaurantes podrían llegar a obtener una multa. De 156 personas que fueron encuestadas, el 97% de ellas tienen el conocimiento de la documentación que deben solventar como manipulador de alimentos, tarjeta de pulmones, tarjeta de salud y carné de manipulación de alimentos, el 3% de los encuestados no está seguro de qué documentos necesita para ser un manipulador de alimentos.

**Gráfica 5**

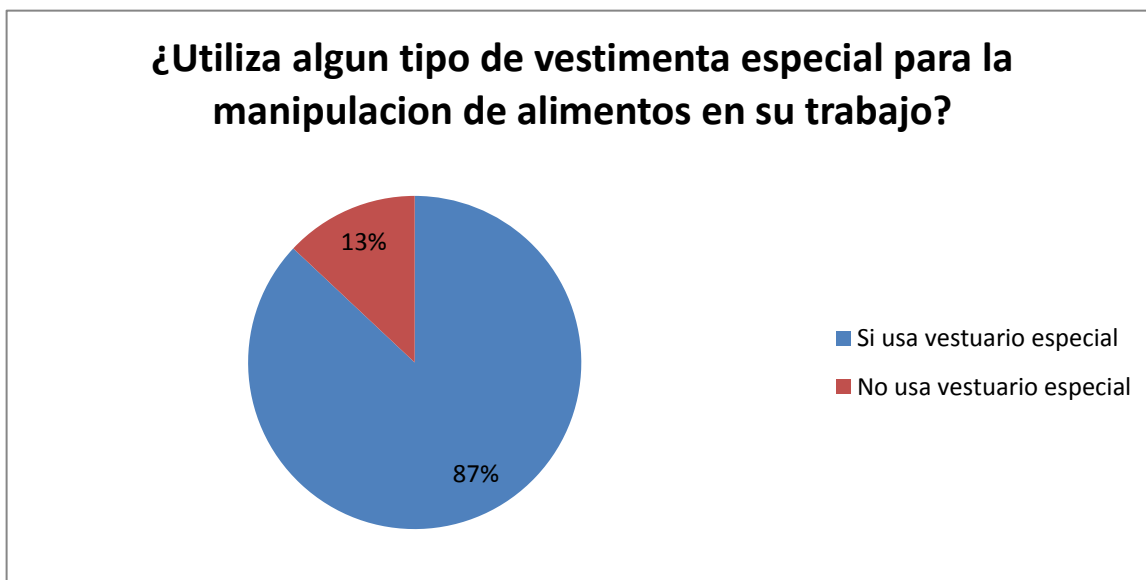


Fuente: elaboración propia, año 2019

Pregunta No. 6 ¿Utiliza algún tipo de vestimenta especial para la manipulación de alimentos en su trabajo?

La ropa en los manipuladores es un elemento especial debe ser de uso exclusivo para esta actividad, el no portar una vestimenta adecuada puede ser una fuente de contaminación para los alimentos. El tipo de vestimenta adecuado puede ir desde una gorra o redcilla que cubra el cabello y evitar que contamine los alimentos, aunque este tipo de contaminación puede ser únicamente ética pues no afecta la salud de los consumidores. También es necesario portar una mascarilla que cubra la nariz y boca, una gabacha, guantes plásticos e incluso un calzado exclusivo. Todos estos accesorios son necesarios para aquellas personas que estén en contacto directo con alimento muy perecederos. Las prendas de los manipuladores deben estar limpia y seca al momento de ejercer esta actividad, es recomendable que sea de colores claros, sin bolsillos, cómoda, ligera y un aspecto muy importante que debe estar completamente limpia. En la encuesta realizada a 156 personas el 87% de ellas si utiliza correctamente un vestuario especial para ejercer sus actividades como manipulador de alimentos, el 13% de las personas restantes no cumple completamente con el vestuario adecuado para la preparación de alimentos.

**Gráfica 6**



Fuente: elaboración propia, año 2019

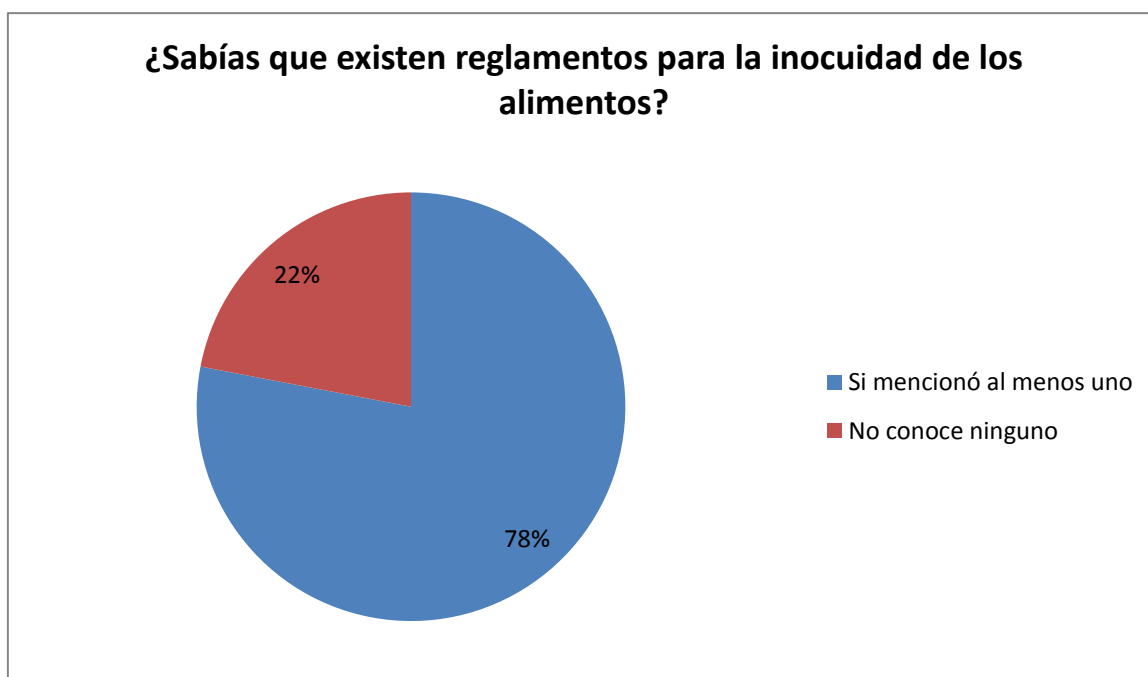


Pregunta 7 ¿Sabías que existen reglamentos para la inocuidad de alimentos?

La legislación alimentaria del país regula la producción, manipulación, comercialización y control de los alimentos, en primer plano está diseñado para proteger la salud de los consumidores. El ministerio de salud garantizará la calidad de los productos manufacturados a través de acciones de promoción y prevención. Entre los reglamentos que protegen la salud de los consumidores se pueden mencionar Código de Salud, Reglamento para la Inocuidad de alimentos, el Reglamento de Salud y Seguridad Ocupacional. Son unos pocos de toda la legislación que existe a nivel nacional como también los hay a nivel internacional.

La encuesta realizada a los colaboradores presenta las respuestas de la siguiente manera: de 156 personas que pudieron ser encuestadas el 78% conoce algún reglamento de inocuidad de alimentos, el 22% de los restantes encuestados no conoce ningún reglamento de inocuidad.

**Gráfica 7**



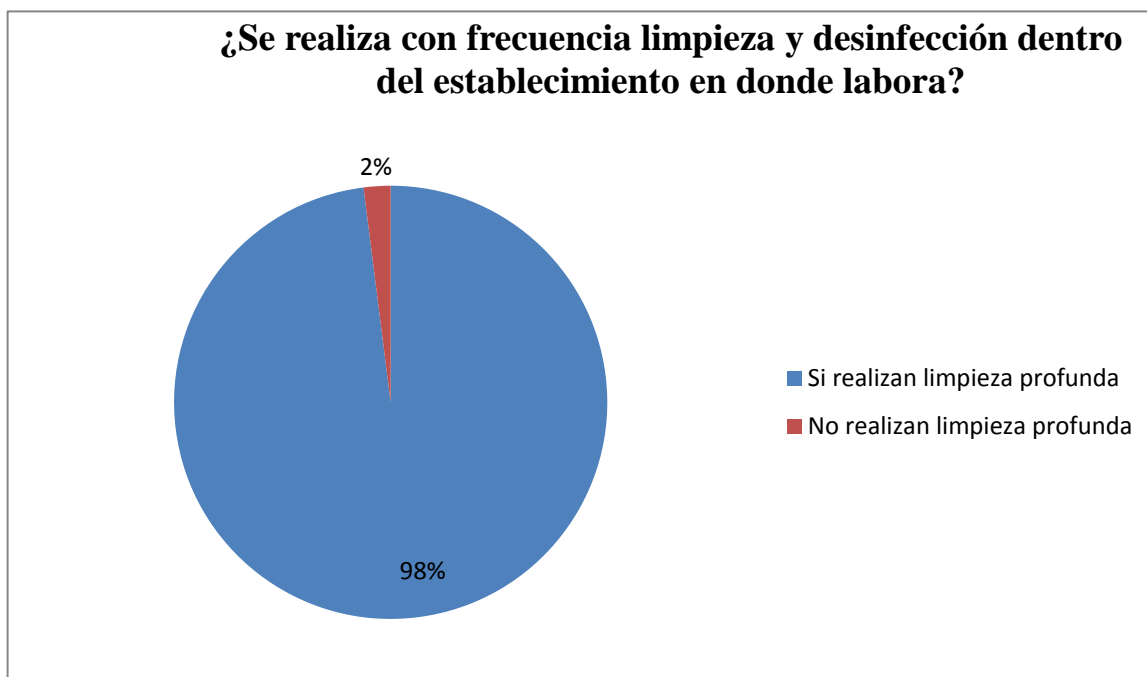
Fuente: elaboración propia, año 2019

Pregunta No. 8 ¿Se realiza con frecuencia limpieza y desinfección dentro del establecimiento en donde se preparan los alimentos?

Los establecimientos y los equipos que son utilizados en la elaboración de alimentos deberán mantenerse limpios para la prevención o riesgos de contaminación. Dentro de la limpieza del establecimiento se debe remover todo tipo de residuos, polvo y suciedades que puedan ser fuente de contaminación. No debemos confundir el termino limpieza con desinfección, pues son actividades totalmente diferentes. Se conoce el término de limpieza como el conjunto de acciones que permite eliminar suciedad visible o microscópica, se realizan mediante productos como detergentes. El término de desinfección es conocido como el conjunto de actividades cuyo objetivo es la reducción temporal del número de microorganismos vivos sin embargo este método es posible únicamente con el método de esterilización.

Las encuestas reflejan al 91% de los colaboradores con una frecuencia de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de utilidad en la preparación de alimentos y únicamente el 2% de las 156 personas encuestadas reflejo que no proceden a realizar estas actividades.

**Gráfica 8**



Fuente: elaboración propia, año 2019

## Capítulo 3

### Discusión y conclusiones

#### 3.1 Extrapolación

Actualmente el país se encuentra en un sistema alimentario de baja calidad, pues a lo largo del tiempo se ha ido perdiendo la idea de consumir “alimentos naturales”. La mayoría de los alimentos que se consumen son procesados pero nada nos asegura que realmente en el proceso de producción y empaque estos alimentos hayan sido debidamente manufacturados, pese a que los consumidores cada vez exigen más calidad en cada uno de los productos y servicios que consume, la inocuidad de los alimentos es una característica indispensable de calidad en la industria alimenticia que va desde la higiene personal, higiene en la elaboración del producto, la higiene del establecimiento donde se produce, el control de los procesos, el almacenamiento y transporte hasta el producto final. Debido a la gran cantidad de alimentos que se empacan a diario no es posible supervisar uno a uno la calidad de dichos alimentos, es por ello que tanto el estado a través de instituciones especializadas como el Ministerio de Salud, centros de salud y los entes privados a través de certificaciones que garantizan que las empresas cumplen estándares establecidos en una normativa se dedican a velar por el buen procesamiento de los alimentos que consumimos para proteger la salud y seguridad de los consumidores nacionales. La nueva era a nivel mundial en el comercio alimenticio obliga tanto a países importadores como a los exportadores a reforzar los sistemas de control de los alimentos. Además todas aquellas empresas que quieran competir dentro del mercado deben tener claro que no solo se trata de que los colaboradores conozcan las normas de calidad sino también deben tener controles estrictos para el cumplimiento de ellas. Estos controles servirían para encontrar la presencia de contaminantes ya sea físicos, químicos o microbiológicos, estos tipos de controles se pueden contemplar en tiempos y temperaturas. Si bien es cierto que una alimentación de calidad contribuye al desarrollo humano también es capaz de provocar enfermedades que se conocen como ETAS (Enfermedades de transmisión alimenticia) e incluso causar muerte, es por ello que el tema de calidad e inocuidad de alimentos es un tema que debería interesarnos a todos. Al hablar de inocuidad abarcamos todos los riesgos que pueden ser nocivos para la salud este debería ser un objetivo no negociable para todas las empresas de la industria alimenticia. A consecuencia de una creciente

economía a nivel mundial la demanda del consumo de alimentos va en aumento y las normas de acceso a los mercados internacionales cada vez es más amplio.

Schuster (2015) dice:

Las normas de inocuidad de los alimentos son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para

el consumo humano. Se asocian con el control a través de inspecciones del establecimiento.  
(p. 39 y 40)

Existen comisiones internacionales como el Codex Alimentarius que coordina normas alimentarias en el plano internacional la cual ha demostrado ser eficaz en la armonización internacional de calidad e inocuidad internacional de los alimentos. Formula normas internacionales para una gran variedad de alimentos que luego son utilizadas por los gobiernos para ajustar sus políticas en el marco de su control de alimentos, en la actualidad además de regular normar el Codex Alimentarius ha emprendido una serie de actividades para resolver riesgos microbiológicos la cual era un área que no había tomado en cuenta lo cual ha logrado un consenso internacional.

Los objetivos de las normativas tanto nacionales como internacionales deben ser:

- Proteger la salud pública reduciendo el riesgo de enfermedades y muertes producidas por los alimentos
- Proteger a todo consumidor de alimentos inocuos e insalubres
- Contribuir a un desarrollo económico dando la confianza a los consumidores

La inocuidad alimentaria se ha vuelto responsabilidad de todos, desde el gobierno, la industria que los procesa y el cliente consumidor, el primero cumple su función al crear condiciones legales para regular la industria de alimentos, estos a su vez tienen la función de poder aplicar las

condiciones del marco normativo, y por último los consumidores tienen la responsabilidad de denunciar cualquier falta observada dentro del proceso de producción de un alimento. Actualmente los clientes de las cadenas alimenticias tanto nacionales como internacionales exigen a sus proveedores que se encuentren certificados con sistemas de calidad e inocuidad alimenticia con el objetivo de poder mejorar y fortalecer los esquemas de calidad de sus productos. Las perspectivas a la utilización de estos certificados son bien vistas pues da la oportunidad a que estas industrias desarrollen destrezas y habilidades para poder cumplir con todos los requisitos solicitados para poder ser certificadas. El concepto de certificado de calidad para las empresas procesadoras de alimentos es un factor estratégico para el entorno competitivo da mayor confiabilidad del producto y mejora la imagen corporativa.

### 3.2 Hallazgos y análisis general

Luego de la investigación realizada por medio de la encuesta se pudo determinar que en sector público que se dedica al procesamiento de alimentos ha podido nivelar sus estándares de calidad en base a la normativa Buenas Prácticas de Manufactura pues se ha convertido en requisito indispensable el transmitir la información a los trabajadores acerca de los procedimientos para la calidad e inocuidad de un alimento. Además, se ha podido observar que los empleados de este sector sí tienen el conocimiento de la normativa y sus procesos de producción les exige seguirlos y cumplirlos a totalidad.

### 3.3 Conclusiones

1. En los restaurantes de los centros comerciales es utilizada como herramienta de calidad la inocuidad de los productos ofrecidos.
2. Debido a los estándares de calidad que manejan los restaurantes en centros comerciales debido a la supervisión constante del centro de salud si existe un margen positivo de inocuidad en los alimentos procesados.
3. Se ha logrado determinar que cada manipulador de alimentos de los restaurantes de los centros comerciales tiene el conocimiento y la práctica de las normas de higiene personal.
4. Dentro de los restaurantes existen normas de control de calidad de los productos procesados para establecer la calidad de los alimentos ofrecidos.

## Referencias

- Ferrandis, G. & García, A. (2013). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias*. España: Síntesis
- Gines, F. (2011). *Seguridad Alimentaria*. Madrid, España: ICB
- Gómez B. (2016). *Manual del manipulador de alimento*. España: Marge Books
- Hazelwood, D. (1993). *Curso de higiene para manipuladores de alimentos*. España: Acribia
- Inocuidad de los alimentos. (2020, 23 de enero). La salud es de todos de Minsalud.net. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/salud/paginas/inocuidad-alimento.aspx>
- Méndez, G. (2010). *Como entender e implementar el sistema HACCP*. México: Universidad Autónoma Juárez
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (1999). Acuerdo Gubernativo número 969-99 *Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos*. Publicado en Diario Oficial, el 30 de diciembre de 1999. Guatemala
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (1997). Decreto número 90-97 del congreso de la República de Guatemala. *Código de salud*. Publicado en Diario oficial, el 02 de octubre de 1997. Guatemala
- Schuster, G. (2015). *Impacto de buenas prácticas productivas en la calidad microbiológica de té negro*. La Habana: Universitaria

## **Anexos**



## Anexos

### Anexo 1



#### Universidad Panamericana Campus San Cristóbal

Estimado colaborador se está evaluando la correcta utilización de la Normativa Buenas Prácticas de Manufactura en diferentes restaurantes de la ciudad de Escuintla, por lo que le solicitamos responder una encuesta la cual será de gran utilidad como base de información.

1. ¿Qué prácticas de higiene personal utiliza a menudo antes de iniciar sus labores diarias como manipulador de alimentos?
2. ¿Mencione una forma en que se contamine un alimento?
3. ¿Qué método de desinfección de alimentos conoce?
4. ¿Ha recibido algún programa de capacitación dentro de la institución donde labora para la correcta manipulación de alimentos?
5. ¿Qué documentación legal debe tener un manipulador de alimentos?

6. ¿Utiliza algún tipo de vestimenta especial para la manipulación de alimentos en su trabajo?
7. ¿Sabías que existen reglamentos para la inocuidad de alimentos?
8. ¿Se realiza con frecuencia limpieza y desinfección dentro del establecimiento en donde se preparan los alimentos?

Fuente: elaboración propia