

Caracterización de las condiciones higiénico-sanitarias de las microempresas del sector lácteo y cárnico de la subregión Sabana del departamento de Sucre

Characterization of the hygienic-sanitary conditions of twenty-eight micro-enterprises
of the dairy and meat sector in the Sabana subregion of the department of Sucre

Darian Sierra Olivero¹, Melissa Aguas de Hoyos¹, Gustavo Buelvas Salgado¹

¹Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, SENNOVA.

Contacto: E-mail: gbuelvas@sena.edu.co

Nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Planes de Saneamiento Básico (PSB) en las microempresas lácteas y cárnicas de la subregión Sabana Sucre, según lo estipulado en la normatividad vigente.

Resumen

Este estudio tiene por objetivo evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de veintiocho microempresas del sector lácteo y cárnico ubicadas en la subregión Sabana del departamento de Sucre. A lo largo del desarrollo de esta investigación se identificaron las microempresas existentes en la subregión y luego se verificó el grado en que cumplían las BPM y PSB conforme a la Resolución 2674 de 2013. La mayoría de las microempresas evaluadas cumplen con solo un 33% de los lineamientos establecidos en la normatividad vigente. Entre los principales lineamientos con un menor grado de cumplimiento están los relacionados con trazabilidad de los procesos, manejo de formatos y registros de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, abastecimiento de agua potable y manejo de residuos sólidos y líquidos. Conforme a lo anterior, el estudio enfatiza la necesidad de un continuo proceso de diagnóstico y acompañamiento a las microempresas de la subregión con el fin de que lograr la implementación los PSB para garantizar la inocuidad de los productos y mejorar su competitividad.

Palabras clave: Perfil higiénico-sanitario, buenas prácticas de manufactura, planes de saneamiento básico, sector lácteo y cárnico.

Abstract

The objective of this study is to evaluate the hygienic-sanitary conditions of twenty-eight micro-enterprises of the dairy and meat sector located in the Sabana sub-region of the department of Sucre. Throughout the development of this research, the existing microenterprises in the sub-region were identified and then the degree to which they complied with the GMP and PSB was verified according to Resolution 2674 of 2013. Most of the evaluated microenterprises comply with only 33 % of the guidelines established in current regulations. Among the main guidelines with a lower degree of compliance are those related to process traceability, handling of formats and records of cleaning and disinfection programs, pest control, drinking water supply, solid and liquid waste management. In accordance with the foregoing, the study emphasizes the need of a continuous diagnosis and monitoring process over the microenterprises located in the sub-region, in order to implement the PSBs to guarantee the safety of the products and improve their competitiveness.

Key words: Hygienic-sanitary profile, good manufacturing practices, basic sanitation plans, dairy and meat sector.



Introducción

Los Planes de Saneamiento Básico (PSB) son el pilar fundamental para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las cuales, asimismo, son la base de los Sistemas de Gestión de Calidad. En el departamento de Sucre, subregión Sabana, el consumo de lácteos y cárnicos es elevado y estos son alimentos de alto riesgo para la salud pública. Además, son pocas las empresas de estos dos sectores que cuentan con personal capacitado en la elaboración e implementación de programas asociados a los PSB, lo cual afecta directamente la productividad de estas organizaciones e incrementa el riesgo de transmisión de enfermedades por el consumo de alimentos sin condiciones óptimas de salubridad (ETA's). Entre las causas asociadas al incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la falta de implementación de los programas prerequisites a los (PSB) en la subregión Sabana, Sucre, se encuentran la informalidad laboral, el desconocimiento de la normatividad vigente y de las enfermedades transmitidas por alimentos.



Fotografía 4. Planta de procesamiento de leche

Históricamente el departamento de Sucre ha tenido una actividad económica basada en la producción agropecuaria, con poco valor agregado y orientada al mercado interno (Aguilera Díaz, 2005). En 2017, la Cámara de Comercio de Sincelejo publicó el Informe

Económico del Departamento, en el cual indica que los mayores aportes de Sucre al Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia son los relacionados con las actividades económicas de: Servicios sociales, comunales y personales (33.3%), agropecuarias (12.8%) y comercio y reparación (8.6%).

En Sincelejo, la tasa de informalidad en el empleo es superior al 65%, esta condición puede ser el resultado de los altos índices de pobreza, el deterioro de la calidad de vida y las escasas oportunidades educativas lo que lleva a la población menos favorecida que sale al mercado laboral, a vincularse a cualquier actividad, generalmente ligada a la informalidad para apoyar la generación de los ingresos del hogar, (El Heraldo, 2017), entre las que se destaca la venta de comida.

Esta informalidad es uno de los motivos para que los microempresarios incumplan con los requisitos de ley exigidos, lo que puede ser causal de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), porque según estudios realizados, se ha identificado que los alimentos cárnicos pueden ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) (Nychas, Skandamis, Tassou, & Koutsoumanis, 2008). Igualmente, según Rodríguez Torrens, Barreto Argilagos, Sedrés Cabrera, Guevara Viera, & Bertot Valdés, que en 2013 analizaron los brotes alimentarios reportados al Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología "Mártires de Pino Tres" entre los años 2000 y 2008; concluyeron que los alimentos cárnicos fueron los que más causaron brotes, seguidos de dulces, lácteos, pescados y huevos (Rodríguez Torrens *et al.*, 2013).

Consecuentemente, este estudio tiene por objetivo determinar el grado de cumplimiento de las BPM y PSB en veintiocho microempresas del sector lácteo y cárnico de la subregión Sabana del departamento de Sucre con el fin de conocer la realidad en que se encuentran estos sectores alimentarios en cuanto a sus prácticas de higiene, documentación, trazabilidad; y de esta forma incentivar el cumplimiento de la normatividad vigente para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria.

Materiales y Métodos

Tipo y diseño de investigación
 Descriptiva-cuantitativa.

Población - muestra
 Veintiocho pequeñas y medianas empresas de los municipios de la subregión Sabana del departamento de Sucre.

Técnicas de recolección de datos
 Para el desarrollo de la investigación se identificaron previamente las microempresas por medio de georeferenciación a través de la Aplicación web Google Maps, base de datos del área de relaciones corporativas del Sena de la regional Sucre.

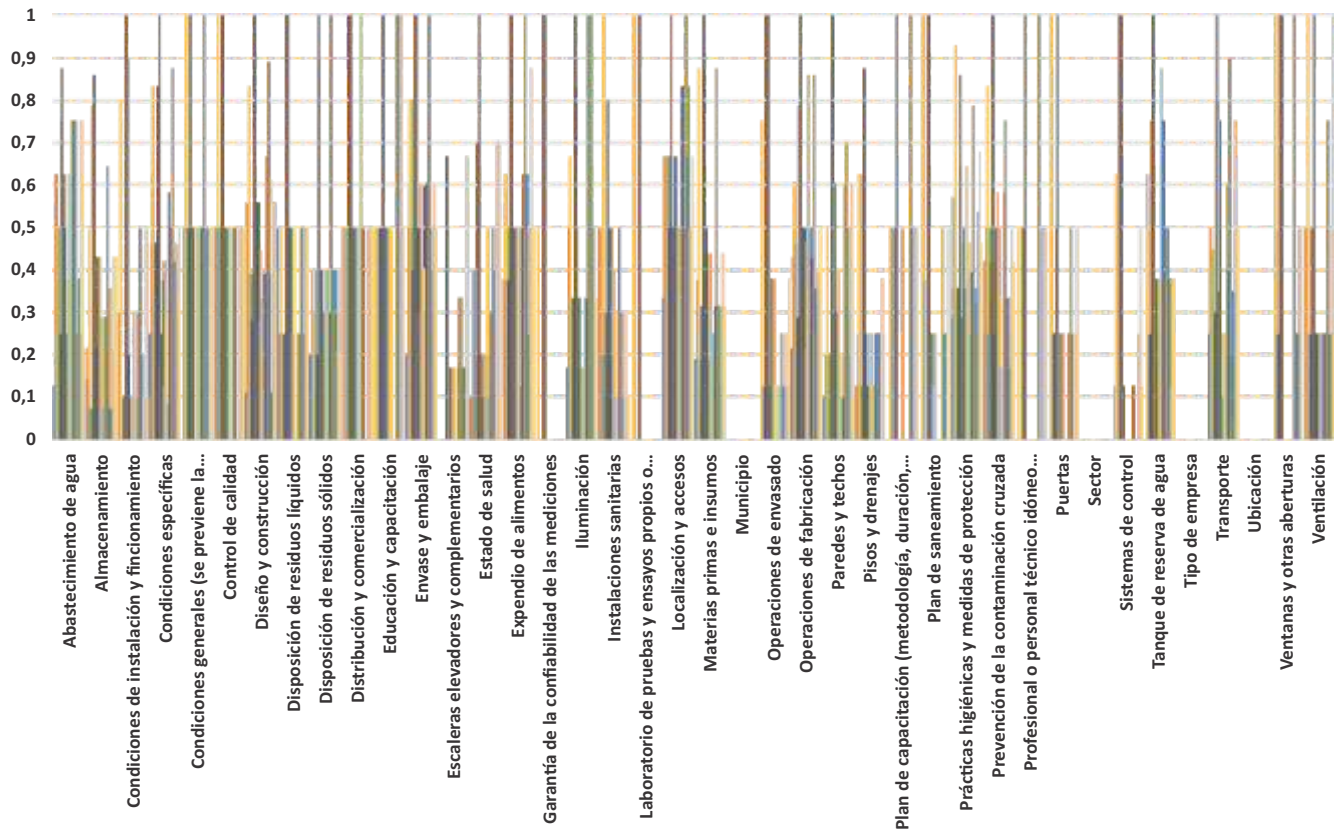
Posteriormente se diseñó el instrumento de recolección de información conforme a la

Resolución 2674 de 2013 para el diagnóstico de las condiciones higiénico sanitarias de cada una de las microempresas y así verificar su grado de cumplimiento de las BPM y PSB. Finalmente se realizó la tabulación de los resultados recopilados a través de la herramienta Excel y un análisis estadístico por medio del software Statgraphics plus versión centurión XVI.

Resultados

La Tabla 2, presenta los resultados de la caracterización realizada a las veintiocho microempresas del departamento de Sucre en donde se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura acorde con la normatividad.

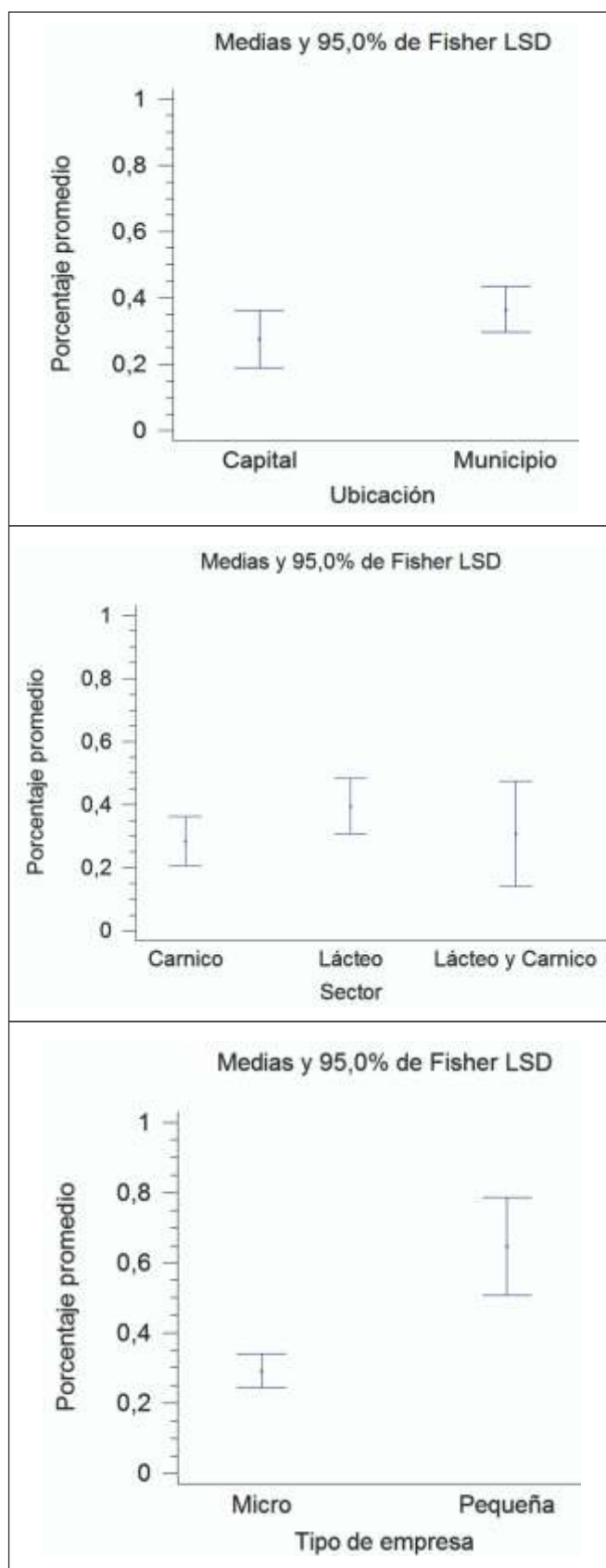
Tabla 2: Perfil higiénico sanitario de las microempresas de la subregión Sabana del departamento de Sucre
Porcentaje de cumplimiento de los planes de saneamiento básico por empresa



Fuente: Elaboración propia

De esta tabla es posible afirmar que la mayoría de las micro-empresas, presentaron cierto grado de incumplimiento con los lineamientos establecidos en la normatividad vigente. Los aspectos que presentaron menor grado de cumplimiento están relacionados con la trazabilidad

Tablas 3, 4 y 5, Resultado del análisis estadístico de los datos obtenidos.



Fuente: Elaboración propia

de procesos, manejo de formatos y registro de los programas de limpieza, desinfección y control de plagas, abastecimiento de agua potable y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Para esta valoración, el porcentaje de cumplimiento se tuvo en cuenta una escala de colores de 0 a 100%, donde 0-25% es deficiente, 26-50% es regular, 51-75% es bueno, 76-85% es muy bueno y 86-100% es excelente.

Del análisis de las tablas 3, 4 y 5, es posible afirmar que en algunas microempresas, las condiciones de instalación y funcionamiento son inadecuadas debido a la presencia de focos de insalubridad, falta de agua potable, ausencia de sistemas eficientes para la disposición de los residuos sólidos y líquidos, los servicios sanitarios no están debidamente adecuados porque no están bien ubicados y no disponen de advertencias o señalización para su uso correcto, no están diferenciados por género y no cuentan con la dotación suficiente. En cuanto a diseño y construcción, es deficiente la iluminación en las instalaciones, no hay separación de las áreas funcionales, a simple vista, paredes, pisos, techos, puertas y ventanas están fabricados con materiales inadecuados que podrían desprender sustancias o material que afecte la inocuidad de los alimentos y facilitar el ingreso de plagas.

Otro aspecto crítico es el aseguramiento y control de la calidad, debido a que no disponen de laboratorios de calidad idóneo para la evaluación de materia prima y producto terminado, el personal manipulador de alimentos tampoco cuenta con certificados médicos periódicos de aptitud y nunca han recibido capacitación respecto a las prácticas y medidas de higiene correctas, ocasionando que los procedimientos operativos que se realizan desde la recepción de materias primas e insumos, área de producción hasta las áreas de distribución y entrega de producto terminado, como también los equipos y utensilios que intervienen en sus operaciones no cumplan con la exigido en la normatividad.



Fotografías 5 y 6. Visitas a las empresas del sector cárnico

Referencias Bibliográficas

- Aguilera, M. (2005). La economía del departamento de Sucre: Ganadería y sector público. Documentos de Trabajo Sobre Economía Regional y Urbana; No. 63. Banco de la República. Recuperado el día 11-12-2020. <https://www.banrep.gov.co/es/economia-del-departamento-sucre-ganaderia-y-sector-publico>.
- El Heraldo. (2017). Sincelejo mantiene tasa de informalidad en el empleo superior al 65%. El Heraldo, recuperado el día 11-12-2020. <https://www.elheraldo.co/sucre/sincelejo-mantiene-tasa-de-informalidad-en-el-empleo-superior-al-65-355295>.
- Nychas, G., Skandamis, P., Tassou, C. & Koutsoumanis, K. (2008). Meat spoilage during distribution. *Meat Science*, 78 (1 – 2), 77 – 89. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.06.020>.
- Rodríguez, H. Barreto, G., Sedrés, M., Guevara, G., & Bertot Valdés, J. (2013). Los cárnicos: Vehículos principales en los brotes de enfermedades alimentarias bacterianas en Camagüey, Cuba. *Revista Electrónica de Veterinaria*, 14 (3). <http://www.veterinaria.org/revistas/redvet/n030313.html>.
- Santos, M. (2017). Enfermedades transmitidas por alimentos, Colombia, 2017. Informe de evento. Instituto Nacional de Salud, 8-15. Retrieved from <https://www.ins.gov.co/buscadoreventos/Informesdeevento/ETA%202017.pdf>.