



Trabajo de fin de carrera titulado

**“IDENTIFICACION Y PROPUESTA DE CONTROL SOBRE RIESGOS
BIOLOGICOS EN ALIMENTOS PREPARADOS EN UN MERCADO DEL
VALLE DE QUITO”**

Realizado por:

Md. CHRISTIAN OSWALDO CURAY CARRERA.

Directora del proyecto:

PhD. Yolis Campos

TEMA DE INVESTIGACION



- **“IDENTIFICACION Y PROPUESTA DE CONTROL SOBRE RIESGOS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS PREPARADOS EN UN MERCADO DEL VALLE DE QUITO”**

FORMULACION DEL PROBLEMA



- ¿Cuál es el nivel de riesgo biológico presente en el mercado de Yaruquí, y que medidas de control sanitarias se identifican?



Objetivo General



- Evaluar las condiciones higiénicas sanitarias en el mercado de Yaruquí , observar si cumple la normativa legal vigente, a través del método ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for foods) que sirve para determinar la carga bacteriológica en el laboratorio , y así establecer la guía para dar la propuesta de un plan de control sobre los riesgos biológicos

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Evaluar el nivel de Riesgo
- Evidenciar el grado de cumplimiento de la normativa legal vigente en el Ecuador.
- Elaborar un manual de buenas prácticas sobre la inocuidad
- Socializar los resultados de la investigación con los colaboradores de los expendios de alimentos



JUSTIFICACION



- La mala preparación de alimentos , el incumplimiento de la normativa de inocuidad alimentaria, lleva a un riesgo biológico de contaminación de los alimentos y por ende, la generación de ETA en la población que acude al mercado del valle de Tumbaco



Métodos

Tipo descriptivo

Es de Por que determina cómo afectaban las variables intervinientes en el universo de estudio, describiendo los hechos tal y como se presentan



De corte transversal



- Se realizó en un solo momento de la investigación (2 de enero- 31 diciembre 2018).

Método inductivo-deductivo



- Permitted to obtain general conclusions of the reality of the biological risk factors that most commonly occur in the population that works and goes to the market of the Valley of Quito.



Hallazgos y Análisis de resultados



- La recolección de muestras para identificar los riesgos biológicos de Inocuidad Alimentaria durante el periodo Enero- diciembre 2018 tuvo un alcance para 60 personas solo en el mercado seleccionado, además de la recolección de muestras, se realizó conjuntamente la revisión de puestos de trabajo y se ejecutaron capacitaciones

HALLAZGOS



- Se Recolecto muestras de diferentes tipos de alimentos preparados en los puestos de los mercados, para su análisis respectivo en el laboratorio que se designó en la Secretaria de Salud.

Antes de la toma de muestra



- Las inspecciones permanentes tuvieron como objetivo verificar que las actividades de manipulación, preparación y expendio de alimentos en el mercado de Yaruquí se realicen aplicando las buenas prácticas higiénicas

Después de la toma de muestra

- Revisión de puesto de venta de los alimentos de forma visual si cumplían o no con normas de salubridad. , si incumplían con esto se realizaba un llamado de atención

Resultados de análisis de laboratorio



- Predomino de patógenos como es el caso de E.coli , coliformes fecales, aerobios mesófilos,
- la mitad de las personas visitadas por primera vez no cumplen con los estándares básicos de buenas prácticas de inocuidad alimentaria,

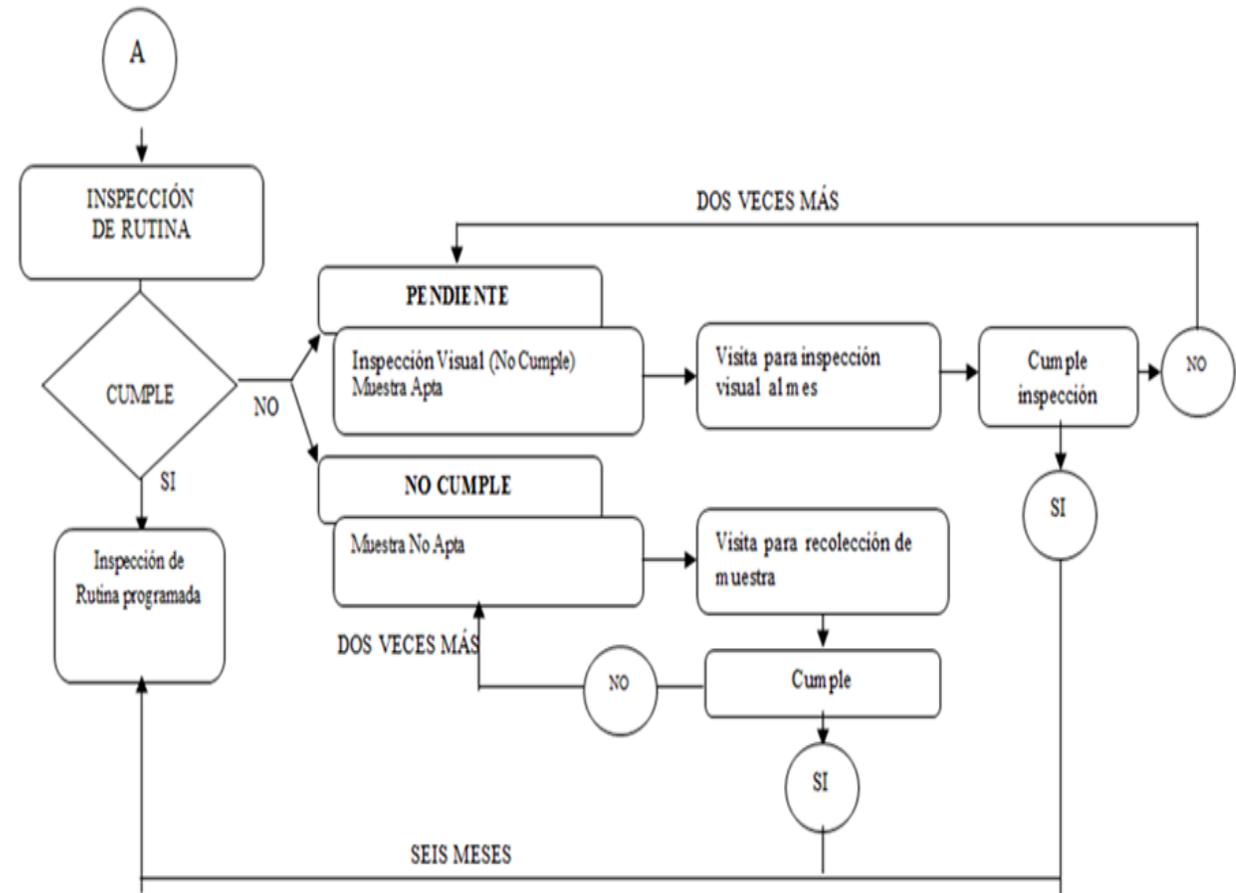


Semáforo de comparación

Color	Descripción	Prioridad
Rojo	<p>Contaminación alta</p> <p>Puede causar infecciones y/o intoxicaciones debido a la presencia de microorganismos patógenos en cantidad superior a la norma de referencia y a la dosis mínima infectiva.</p> <p>Posible riesgo de brotes.</p>	<p>Alta</p> <p>De notificación inmediata.</p> <p>Decomiso del alimento contaminado</p>
Amarillo	<p>Contaminación Media</p> <p>Puede causar infecciones y/o intoxicaciones debido a la presencia de microorganismos que sobrepasan los requisitos de la norma de referencia, pero no sobrepasa la dosis mínima infectiva.</p> <p>Presencia de microorganismos indicadores que evidencian la mala manipulación del alimento, incrementando el riesgo de contaminación.</p>	<p>Media</p> <p>De notificación regular.</p>
Verde	<p>Contaminación Baja</p> <p>No causa enfermedad, sin embargo, sobrepasa los requisitos de la norma de referencia.</p> <p>Se interpreta como indicador de calidad.</p>	<p>Baja</p> <p>De notificación regular</p>

Conclusiones y Plan de Acción

- Problemas presentes por mal manejo de las ordenanzas municipales y desconocimiento de las prácticas de la inocuidad alimentaria.
- No presentan los suficientes recursos en el lugar de trabajo sean estos físico como apoyo de las autoridades para mejorar la infraestructura



Plan de Acción



- Establecer inspecciones frecuentes
- Control de los factores de riesgo biológico presentes en la preparación, almacenamiento y manipulación de alimentos
- Implementar y garantizar el uso de equipos de protección personal; gorros, tapa bocas, guantes, delantales,
- Realización de talleres teórico-prácticos de capacitación y formación continua
- Análisis Microbiológico de las muestras de los alimentos
- Mejoramiento de las instalaciones del mercado aumentando

Recomendaciones



- Controlar los factores de Riesgo biológico y dar cumplimiento a las normas de inocuidad alimentaria
- Mantener actualizada la base de Datos de los comerciantes
- Capacitaciones de Promoción en Seguridad Alimentaria



RECOMENDACIONES GENERALES



ECUADOR
UNIVERSIDAD
INTERNACIONAL
SEK

- El restablecer una propuesta de control es importante, elaborar una memoria técnica de las capacitaciones a los manipuladores y proveedores de alimentos para evaluar las conclusiones y resultados deseados

**¡Hoy mejor que ayer, mañana mejor que hoy!”
su significado es que siempre es posible hacer mejor
las cosas. Ningún día debe pasar sin una cierta
mejora.**



***Muchas Gracias por su
Atención***