

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Programa de capacitación sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales.

Estudiante

Ma. Eugenia Jarrín E.

Tutor

M.S.C. Paola Molina.

Cuenca Ecuador

Noviembre 2012

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

CARRERA DE GASTROMONIA

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

Yo Msc. Paola Molina, certifico que el Señora Ma. Eugenia Jarrín Espinoza con C.C. N° 0102973302 realizo la presente tesina con título “Programa de capacitación sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales”, y que es autor intelectual del mismo, que es original, autentica y personal.

Msc. Paola Molina

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

CARRERA DE GASTROMONIA

CERTIFICADO DE AUTORIA

El documento de tesina con título “Programa de capacitación sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales” ha sido desarrollado por Ma. Eugenia Jarrín Espinoza con C.C. N° 0102973302 persona que posee los derechos de autoría y responsabilidad, restringiéndose la copia o utilización de cada uno de los productos de estas tesina sin previa autorización.

Msc. Paola Molina

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

AUTORIZACIÓN DE EMPASTADO

Cuenca, diciembre 6, 2012

OFI-002-AE-UP-12

Señora
MARIA EUGENIA JARRIN ESPINOZA
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

Presente.-

De mi consideración:

Una vez revisadas las modificaciones de los informes emitidos, autorizamos ala estudiante MARIA EUGENIA JARRIN ESPINOZA, alumna de la CARRERA DE GASTRONOMÍA, proceda con la impresión y presentación del empastado para el tema de tesis PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SOBRE LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE CÁRNICOSLÁCTEOS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, para que siga con el proceso de graduación y defensa respectiva.

Cordialmente,

Ing.

TUTOR

Msc. René Cortijo

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

*CC. Secretaría Académica
Archivo Unidad Especial de culminación de estudios y Titulación
/mp*

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis hijos Carlos Santiago y Me Eugenia, razón de mi vida y motores de la misma, fuente de inspiración para ser cada día mejor y poder dar pasos acertados y así ellos puedan seguir el camino que les voy trazando, y a mis padres Bertha y Carlos por brindarme todo el apoyo y guiarme en los momentos de tomar decisiones, por haber sido siempre ese ejemplo a seguir. Sin ellos no estaría donde estoy ni sería quien soy.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la oportunidad y fortaleza de culminar esta meta tan esperada, a mis profesores por haberme guiado todo este tiempo en el área académica de manera muy especial a la Msc. Paola Molina, que más que ser una directora de este programa de graduación fue una facilitadora en cada paso del proceso, agradezco a mis hermanas Ma. Elena y Ma. Augusta por ser un ejemplo a seguir en mi vida, y de manera especial a mis tías Ana Lucía y Cecilia que han estado a mi lado en todos los momentos apoyándome y guiándome con sus acertados consejos.

Resumen

Se ha visto que la manera de manipular los cárnicos y lácteos en los mercados municipales deja mucho que desear ya que lo poco que las personas conocen sobre el tema no lo practican, eso resta calidad y confiabilidad a los productos, siendo una posible fuente de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Con el afán de mejorar estos malos hábitos el programa de capacitación dará soluciones a todos los problemas existentes y así sean puestos en práctica por parte de los comerciantes en los mercados municipales, todo esto bajo un proceso de investigación previa al enfoque teórico y el análisis que ha permitido constatar la problemática y así dar una solución que engloba esta propuesta.

Summary

We have seen that the way to handle the meat and dairy in the municipal markets leaves much to talk about because the little that people know about it do not practice. It lowers the quality and reliability of products, being a potential source of disease food borne.

In an effort to improve these bad habits the training program will provide solutions to all existent problems and so put them into practice by traders in the municipal markets.

All under a pre-research process to the theoretical approach and the analysis, that has revealed the problem in order to give a solution to this proposal.

TABLA DE CONTENIDOS

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN	- 10 -
1.1 ANTECEDENTES	- 11 -
1.2. OBJETIVOS	- 11 -
1.2.1 OBJETIVO GENERAL	- 11 -
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- 11 -
2. MARCO DE REFERENCIA	- 12 -
2.2. 1 MARCO CONCEPTUAL	- 12 -
2.2.2 FUNDAMENTACIÓN TEORICA	- 15 -
2.2.2.1 TEORIAS DE ESTUDIO	- 15 -
2.2.2.2 TEORIA DE LOS PROCESOS.....	- 19 -
2.2.3 HIPOTESIS	- 28 -
2.2.3. 1 GENERAL	- 28 -
2.2.3.2 ESPECIFICOS	- 29 -
3. ESTRATEGIA METODOLÓGICA	- 29 -
3.1 UNIDAD DE ANÁLISIS	- 29 -
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA	- 31 -
3.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN	- 32 -
3.4 TECNICAS E INSTRUMENTOS	- 32 -
3.5 ORGANIZACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS DATOS	- 35 -
3.6 F.O.D.A	- 43 -
3.6. 1 CONCLUSIÓN DE LA MATRIZ DE ANÁLISIS F.O.D.A	- 43 -
4. RESULTADOS	- 44 -
4.1 IDENTIFICAR LA FILOSOFÍA DE LOS MERCADOS MUNICIPALES:	- 44 -
4.1.2 MISIÓN DEL MERCADO:.....	- 44 -
4.1.3 VISIÓN DEL MERCADO.....	- 44 -
4.2 POLÍTICAS DEL MERCADO EN FUNCIÓN A LA CAPACITACIÓN	- 44 -
4.4 DEFINIR LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PRIORIZARLAS EN RELACIÓN AL ÁMBITO DE CAPACITACIÓN	- 45 -
FUENTE: CEDDET-AEC Asociación Española para la Calidad-gestores de sistemas de calidad. Julio 2013	- 45 -
Elabora do por , la autora	- 45 -
4.5 ESTRUCTURAR EL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	- 46 -

4.6 CARTILLA DE APRENDIZAJE: DESARROLLO DE LOS CONTENIDOS PROGRAMA DE CAPACITACION SOBRE LA CORRECTA MANIPULACION DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS.....	- 53 -
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	- 80 -
5.1 CONCLUSIONES.....	- 80 -
5.2 RECOMENDACIONES:.....	- 80 -
BIBLIOGRAFIA.....	- 81 -
ANEXOS.....	- 85 -

TABLA DE ILUSTRACIONES Y CUADROS

Ilustración 1 INVESTIGACION DE MERCADO - ENTEVISTAS	- 35 -
Ilustración 2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS.....	- 36 -
Ilustración 3 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS.....	- 39 -
Ilustración 4 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS.....	- 40 -
Ilustración 5 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS.....	- 41 -
Ilustración 6 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS.....	- 42 -
Tabla 1 MATRIZ DE ANÁLISIS F.O.D.A.....	- 43 -
Tabla 2 DEFINIR LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PRIORIZARLAS EN RELACIÓN AL ÁMBITO DE CAPACITACIÓN	- 45 -
Tabla 3 PROGRAMACIÓN ACADÉMICA.....	46
Tabla 4 CONTENIDOS / COMPETENCIAS A DESARROLLAR	48

LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1	Esquemas Entrevistas
ANEXO 2	Fotografías

1. INTRODUCCIÓN

Mediante una observación de campo se constató que los problemas que se presentan en los mercados Municipales son generales, la falta de conocimientos de normas de higiene, el control de asepsia, el escaso o nulo conocimiento de enfermedades (ETAS), mala manipulación de alimentos crudos y preparados etc. Todos ellos tienen una influencia directa tanto en el plano económico como social, por este motivo se ahondará en el tema de **MANIPULACIÓN DE CARNICOS Y LACTEOS**, presentado mediante un programa de capacitación claro y conciso sobre el tema que versa

Para dicho objetivo se elaborará un adecuado programa de capacitación sabiendo exactamente para qué grupo de personas irá direccionado dicho programa, analizando factores importantes tales como el lugar donde se dictaran los cursos, que tipo de materiales y pedagogía serán utilizados, esperando así crear conciencia en las personas que reciben la capacitación para luego obtener un cambio tanto en sus actitudes como acciones.

Bajo el concepto de que un pueblo culto es un pueblo libre, se nota la importancia de capacitar a las personas que trabajan en los mercados. Solo así se puede obtener beneficios en el campo social, cultural, ambiental y económico

1.1 ANTECEDENTES

A nivel mundial se han creado normas de salud pública que han ayudado a mejorar notoriamente la mala manipulación de cárnicos y lácteos y así ofrecer a los clientes productos idóneos para el consumo

A pesar de los avances en los conocimientos dados por la globalización sobre el cuidado en la higiene personal y normas de manipulación de alimentos es notorio que no se ha logrado evitar el brote de enfermedades por la mala manipulación de los cárnicos y lácteos en los mercados municipales, esto nos lleva a la conclusión de que, las personas que participan del comercio de estos productos no conocen a ciencia cierta la manera correcta de cómo manipularlos, exhibirlos y venderlos para poder garantizar productos de calidad

En el Ecuador se han dado cambios muy grandes empezando por la regeneración de los mercados municipales, y Cuenca no ha sido la excepción, por esta razón se plantea un plan de capacitación a las personas que manipulan cárnicos y lácteos en los mercados municipales y así aplicar sus conocimientos para que los pongan en práctica en sus negocios y poder obtener un servicio de calidad con productos de excelencia

1.2. OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Elaborar un programa de capacitación de la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1) Fundamentar teóricamente el tema de estudio en base a las teorías que relacionen la problemática citada en este programa de investigación

sobre la manipulación de alimentos (cárnicos y lácteos) en los mercados municipales

- 2) Diagnosticar la situación actual acerca de la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales.
- 3) Proponer un programa de Capacitación sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los Mercados Municipales

2. MARCO DE REFERENCIA

2.2. 1 MARCO CONCEPTUAL

El marco conceptual nos sirve para ubicar la línea conceptual de los puntos más relevantes de la investigación, siendo los principales

Manipulación de alimentos:

¹Manejo de una cosa con las manos: la manipulación de los alimentos debe hacerse en condiciones de máxima higiene.

Se considera manipulación de alimentos cualquier actividad empresarial en la que personas intervengan en aspectos como la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación venta, suministro o servicio de productos alimenticios destinados al consumidor.

A las personas que realizan las anteriores actividades se les conoce como manipuladores de alimentos y tienen una serie de obligaciones (de higiene) junto con los empresarios que los contratan (deber de formación).

La normativa de protección de los consumidores establece como derecho básico de los consumidores, el de la protección frente a los riesgos que puedan afectar a su salud y seguridad.

¹ http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/io_es.htm pag 1

Salud alimentaria:

²La higiene de los alimentos es el conjunto de prácticas, comportamientos y rutinas al manipular los alimentos orientadas a minimizar el riesgo de daños potenciales a la salud.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional.

La contaminación de alimentos se produce desde diferentes fuentes así: el aire, el agua, el suelo, los seres humanos, los animales y demás seres vivos.

No todos los microorganismos que contaminan los alimentos crudos tienen la misma importancia sanitaria, unos se denominan microorganismos alterantes y los demás se denominan microorganismos patógenos.

Parte de la medicina que tiene por objeto la conservación de la salud, previniendo enfermedades, considerando las diferentes modalidades de aparición de estas. Para ello se fundamenta en el estudio de la medicina y ciencias naturales, realizando investigaciones sobre la alimentación, del cuidado del cuerpo, deporte y toda clase de actividades

Contaminación cruzada:

³En materia de higiene alimentaria, una contaminación cruzada es el contagio de un alimento cocinado con los microorganismos de otro alimento crudo, los utensilios usados para manipular éstos o el propio manipulador de alimentos.

Al estar los alimentos crudos altamente contaminados, ya que de origen pueden presentar multitud de microorganismos, es recomendable adoptar una serie de precauciones al objeto de

2

<http://www.maec.es/es/MenuPpal/Asuntos/ConozcaNNUU/Paginas/LA%20ORGANIZACION%20MUNDIAL%20DE%20LA%20SALUD%20%28OMS%29.aspx.pag> 3

³http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/queeslacontamincruzada/queescontcruzada.htm.pag 1

Las contaminaciones cruzadas se producen cuando un alimento cocinado se contamina con microorganismos presentes en los alimentos crudos o en los utensilios utilizados para manipular estos, con los que pueda entrar en contacto.

Infecciones ETAS (Enfermedades transmitidas por los alimentos)

⁴Son las ETAS producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

Infección bacterias -Salmonella, Listeria monocytogenes, Campylobacter jejuni, virus-hepatitis A, norovirus y rotavirus- y parásitos -Trichinella spiralis, Anisakis simplex-

Calidad:

⁵La calidad es un concepto que viene determinado por la conjunción de distintos factores relacionados todos ellos con la aceptabilidad del alimento.

"Conjunto de atributos que hacen referencia de una parte a la presentación, composición y pureza, tratamiento tecnológico y conservación que hacen del alimento algo más o menos apetecible al consumidor y por otra parte al aspecto sanitario y valor nutritivo del alimento"

En la práctica es preciso indicar la calidad a la que nos referimos:

- calidad nutritiva
- calidad sanitaria
- calidad tecnológica
- calidad organoléptica
- calidad económica

⁴ Fuente: Manual nivel Operativo SEGTUR Programa 1988- 1995,pag 1

⁵ <http://www.elergonomista.com/alimentos/calidad.htm.pag> 1

Son determinantes de la calidad:

- color
- olor
- aroma
- sabor
- textura
- ausencia de contaminantes

Expendio de alimentos:

Son las instalaciones, en las que se expenden diferentes tipos de alimento e incluye los alimentos que requieren y no requieren refrigeración para su mantención, los que requieren congelación. Todos los alimentos que se expenden deben provenir de una instalación autorizada. Almacén de comestibles, bares, carnicerías, expendio de frutos de país, expendio de helados, mini mercado, pescaderías, rotisería y fiambrería, supermercados, verdulerías, y fruterías.

2.2.2 FUNDAMENTACIÓN TEORICA

Esta etapa de investigación nos servirá como base teórica y conceptual de los puntos que generan aspectos cognitivos relacionados con el tema del trabajo de graduación

2.2.2.1 TEORIAS DE ESTUDIO

TEORIA DE LA CALIDAD:

- **Armand. Feigenbaum**, El control de la calidad como una herramienta de administración estratégica que requiere que todo el personal de una empresa esté informado, de la misma forma en que son herramientas estratégicas los costes y el plan en la mayor parte de las empresas actuales. La calidad va mucho más allá del control de las fallas a nivel de planta; es una filosofía y un compromiso con la excelencia, Afirma que la calidad se debería dar en el servicio y en la calidad que se brinda al cliente para una mejor excelencia en los establecimientos

TEORIA DE LA CALIDAD:

- Según **Juran** nos da a conocer sobre la teoría de la calidad.
Este autor define a la calidad como adecuación para el uso. Juran considera que la opinión del usuario es la que indica que la calidad está en el uso real del producto o servicio. Juran aplicó a la calidad dos significados diferentes: característica y ausencia de defectos. Manejar con eficacia estos tipos de calidad significa utilizar lo que ahora parece un concepto muy antiguo de su trilogía de la calidad (Juran, 1986).

DEBATE TEORICO Y ANALISIS

En la teoría que plantea Armand. Feigenbaum toma la calidad como una herramienta estratégica, es una filosofía y un compromiso con la excelencia y **Juran** dice que la calidad se la adecúa de acuerdo al uso, por tanto para el programa de capacitación se tomara la teoría de Armand. Feigenbaum, ya que el propósito es llegar a la excelencia y así brindar el mejor servicio.

TEORIA DE LOS ALIMENTOS:

- **Nicolas Appert**, Si los alimentos se calientan encerrándolos en recipientes con exclusión de aire, se mantendrían en buen estado por más tiempo. Con unas buenas prácticas de manufactura se evitaría la contaminación cruzada masiva.

TEORIA DE LOS ALIMENTOS

- De las experiencias de **Sir Benjamín Thompson**, elaborador de los primeros concentrados de carne, se llegó a la liofilización, mientras que la aplicación de la congelación permitió la conservación de alimentos frigo rizados, congelados y ultra congelados

DEBATE TEORICO Y ANALISIS

Si se manejan bien las temperaturas en el momento del expendio de cárnicos y lácteos evitaremos la prematura descomposición de los mismos

TEORIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:

- **Pasteur Louis** declara que una incorrecta manipulación de alimentos dentro de cualquiera de las etapas puede ser causante de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

TEORIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:

- Según **Bechamp** teoría de la contaminación, **toxicidad**.
 1. La susceptibilidad a la enfermedad surge de condiciones internas del cuerpo.
 2. Los microorganismos son beneficiosos para mantener la vida si el cuerpo se mantiene limpio de toxinas.
 3. La apariencia y función de un microorganismo específico cambia cuando el organismo anfitrión está herido, ya sea mecánicamente, bioquímicamente, o emocionalmente.
 4. Cada enfermedad está asociada a una condición particular de acumulación tóxica.
 5. Los microorganismos se asocian con la enfermedad solo cuando las células se vuelven tóxicas
 6. La enfermedad surge de condiciones de toxicidad elevada.
 7. La prevención o cura de la enfermedad consiste en limpiar la toxicidad inofensivamente.

DEBATE TEORICO Y ANALISIS

Pasteur endosa a la mala manipulación de alimentos todas las enfermedades

Bechamp habla de los microorganismos y que estos se desarrollan por varios factores, Cada enfermedad está asociada a una condición particular de acumulación tóxica. Por tanto para el programa de capacitación tomara la

teoría de Pasteur ya que lo que se pretende es capacitar a las personas a que ya no exista contaminación cruzada dentro de los mercados municipales.

TEORIA DEL APRENDIZAJE:

- Según **Bateson**: Nuestra percepción siempre es acerca de diferencias entre lo que hay afuera y nuestros propios estándares. Aprender es ajustar nuestra expectativa o acción corrigiéndola con una realidad externa. Distingue diferentes niveles de aprendizaje, según sea lo que se corrija

TEORIA DEL APRENDIZAJE:

- **Lakatos** (1978) piensa que una nueva teoría se impondrá sobre otra vigente, cuando además de explicar todos los hechos relevantes que esta explicaba, se enfrente con éxito a algunas de las anomalías de las que la teoría anterior no podrá darse cuenta. Las teorías del aprendizaje conforman un variado conjunto de marcos teóricos que a menudo comparten aspectos y cuestiones o incluso, suponen postulados absolutamente contradictorios.

DEBATE TEORICO Y ANALISIS

Bateson en su teoría dice que hay niveles de aprendizaje, según sea lo que se corrija, Lakatos dice que siempre en el aprendizaje una teoría nueva se impondrá sobre la anterior pues tendrá nuevos conocimientos, por tanto para el programa de capacitación se tomara la teoría de Bateson ya que una vez detectado el problema se procederá a dar solución dentro de un proceso de continuo aprendizaje.

2.2.2.2 TEORIA DE LOS PROCESOS

CAPACITACIÓN

CONCEPTO

-⁶El plan de capacitación es una acción planificada cuyo propósito general es preparar e integrar al recurso humano en el proceso productivo, mediante la entrega de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes necesarias para el mejor desempeño en el trabajo. La capacitación en la empresa debe brindarse en la medida necesaria haciendo énfasis en los aspectos específicos y necesarios para que el empleado pueda desempeñarse eficazmente en su puesto.

Obed Delfín

Lic. en Filosofía

-⁷La capacitación se considera como un proceso a corto plazo, en que se utiliza un procedimiento planeado, sistemático y organizado, que comprende un conjunto de acciones educativas y administrativas orientadas al cambio y mejoramiento de conocimientos, habilidades y actitudes del personal, a fin de propiciar mejores niveles de desempeño compatibles con las exigencias del puesto que desempeña, y por lo tanto posibilita su desarrollo personal, así como la eficacia, eficiencia y efectividad empresarial a la cual sirve." (Ibáñez)

ANALISIS

Un programa de capacitación debe ser corto y bien programado para que termine con éxito y consiste en preparar al elemento humano a que responda mejor en sus funciones

⁶ <http://www.monografias.com/trabajos82/elaboracion-plan-capacitacion/elaboracion-plan-capacitacion.shtml>, pag 1

⁷ <http://angytejeda.jimdo.com/unidad-1/1-1-concepto-de-capacitaci%C3%B3n/>, pag 1

OBJETIVOS DE LA CAPACITACIÓN

-⁸Los objetivos generales de la capacitación: lo que el organismo quiere lograr mediante la capacitación de su personal

-Quién necesita ser capacitado: tanto en general como cualquier categoría específica que incremente la efectividad de la capacitación

-Los resultados del aprendizaje: lo que se espera que cada persona capacitada sea capaz de hacer y de saber en las diferentes etapas del calendario electoral y al final de la capacitación

-La cobertura que se espera alcanzar entre el personal encargado de la logística.

⁹-La formulación de los objetivos de una acción de capacitación debe hacerse en función de los problemas concretos a nivel de empresa, unidad de trabajo, proceso o puestos de trabajo- que se intenta resolver, y que fueron detectados en la fase de análisis de las necesidades de capacitación. Dichos objetivos deben expresar claramente las mejoras que se espera lograr tanto en el desempeño del personal en el puesto de trabajo como en la eficiencia productiva o en el clima organizacional de la empresa. Los primeros son los objetivos específicos y los segundos constituyen los objetivos estratégicos de la acción de capacitación

ANALISIS

Los objetivos en una acción de capacitación que engloban todos los puntos que se quiere solucionar o resolver, con respecto al tema se que vaya a tratar.

MANEJO DE CONTENIDOS

¹⁰El manejo del contenido se da cuando los profesores manejan tanto su espacio, los materiales, el equipo como el movimiento de las personas y las lecciones las cuales son parte de una curricular del programa de estudios.

⁸ <http://aceproject.org/main/espanol/po/poe05a01.htm>, pag1

⁹ [http://www.sence.cl/sence/wp-content/uploads/2011/04/DocumentoEstudio_Capacitacionpor Competencias.pdf](http://www.sence.cl/sence/wp-content/uploads/2011/04/DocumentoEstudio_Capacitacionpor%20Competencias.pdf), pag 130

¹⁰ http://www.intime.uni.edu/model/Spanish_Model/teacher/content.html, pag3

-¹¹Gestión de contenidos, es el conjunto de procesos y tecnologías que apoyan la recogida, gestión y publicación de información en cualquier forma o medio.

ANALISIS

Es el proceso que permite a los capacitadores llevar de manera ordenada tanto en material didáctico como espacio y contenidos para que el proceso de la capacitación sea efectiva

COMPETENCIAS DE LA CAPACITACIÓN

-¹²Se entiende por Competencias Laborales el conjunto de conocimientos, habilidades y capacidades requeridas para desempeñar exitosamente un puesto de trabajo; dicho de otra forma, expresan el saber, el hacer y el saber hacer de un puesto laboral

-¹³ Existen múltiples y variadas aproximaciones conceptuales a la competencia laboral. Un concepto generalmente aceptado la define como una capacidad efectiva para llevar a cabo exitosamente una actividad laboral plenamente identificada. La competencia laboral no es una probabilidad de éxito en la ejecución de un trabajo; es una capacidad real y demostrada.

ANALISIS

La competencia laboral no es más que hacer bien lo que se sabe, y saber bien lo que se hace, solo así se podrán obtener los mejores resultados.

¹¹

http://translate.google.com.ec/translate?hl=es&langpair=en%7Ces&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Content_management&ei=s5GiUM3JlIbo9ATsooHQCw, pag2

¹² <http://www.zeusconsult.com.mx/artclaborales.htm>, pag1

¹³ <http://bvs.sld.cu/revistas/infd/n809/infd2209.htm>, pag 1

METODOLOGÍAS DE CAPACITACIÓN

-¹⁴Los métodos de capacitación se refieren a las formas básicas de organizar, implementar y ejecutar los procesos de enseñanza-aprendizaje, tomando en consideración los principios de la psicología del aprendizaje de los adultos. Los métodos de capacitación tienen que ver con:

- La ambientación del aprendizaje: dentro o fuera del puesto de trabajo;
- El papel del instructor: capacitación que es presencial o no presencial;
- El papel del participante: pasivo o activo, y
- El sujeto del aprendizaje: un grupo o un individuo.

-¹⁵La metodología es una parte de la lógica, cuya finalidad es señalar el procedimiento para alcanzar el saber de un orden determinado de objetos. El conjunto de procedimientos adecuados para lograr esos fines se llama método, que es el camino para llegar a un fin determinado o sea una manera razonada de conducir el pensamiento para alcanzar un fin establecido.

ANALISIS

La metodología que se vaya a adoptar en el programa de capacitación es estratégico, ya que de ello depende el éxito del mismo para poder ser difundido y captado con toda claridad por los participantes.

TÉCNICAS DE CAPACITACIÓN

¹⁶-Las técnicas didácticas son el entramado organizado por el docente a través de las cuales pretende cumplir su objetivo

Las técnicas didácticas matizan la práctica docente ya que se encuentran

¹⁴ http://www.sence.cl/sence/wp-content/uploads/2011/04/DocumentoEstudio_CapacitacionporCompetencias.pdf pag 108

¹⁵ <http://www.conocimientosweb.net/portal/article292.html> pag 1

¹⁶ <http://www.monografias.com/trabajos16/tecnicas-didacticas/tecnicas-didacticas.shtml> pag 1

en constante relación con las características personales y habilidades profesionales del docente, sin dejar de lado otros elementos como las características del grupo, las condiciones físicas del aula, el contenido a trabajar y el tiempo.

Las técnicas didácticas se conciben como el conjunto de actividades que el maestro estructura para que el alumno construya el conocimiento, lo transforme, lo problematice, y lo evalúe; además de participar junto con el alumno en la recuperación de su propio proceso. De este modo las técnicas didácticas ocupan un lugar medular en el proceso de enseñanza aprendizaje, son las actividades que el docente planea y realiza para facilitar la construcción del conocimiento.

Miriam Bells

-¹⁷Es un proceso por el cual se adquiere una nueva conducta, se modifica una antigua conducta o se extingue alguna conducta, como resultado siempre de experiencias o prácticas

ANALISIS

Las técnicas que se utilicen como herramientas en la metodología para la capacitación, tendrán mucho que ver con, el capacitador, el grupo e inclusive el tema a tratar y estas serán dadas de experiencias anteriores

ESTRATEGIAS DE CAPACITACIÓN:

-¹⁸Estrategia de Capacitación Organizacional:

Sistema de acciones concebidas, proyectadas a corto-mediano-largo plazo, ejecutadas, controladas y evaluadas a escala de una organización,

¹⁷ <http://www.conocimientosweb.net/portal/article1699.htmlpag1>

¹⁸

http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CDMQFjAC&url=http%3A%2F%2Fwww.ediciona.com%2Fportafolio%2Fdocument%2F6%2F3%2F9%2F5%2Fmetodologia_para_proyectar_la_estrategia_de_capacitacion_organizacional_5936.doc&ei=0jaZUJrIKoWu8ASrsoCQAO&usg=AFQjCNGreHP0X1ZxLUdpgj2h--WqiYTgOw&sig2=VWTtdCbnKm5MEIFtZRZJgA pag 1

dirigidas al logro de las competencias técnicas, profesionales y gerenciales requeridas para que todo su equipo humano alcance, mantenga y desarrolle, de forma sostenible, los niveles de desempeño individual y grupal necesarios para la materialización de los Objetivos Estratégicos Organizacionales, a lo largo de todo el horizonte abarcado por estos.

-¹⁹Darle al trabajador a establecer prioridades, Programar tiempo y recurso también es una herramienta que se puede utilizar, aprender a identificar alternativas, elegir y decidir racionalmente, desarrollar una actitud crítica, razonar deductivamente, evaluar ideas e hipótesis, evitar conflictos interpersonales, cooperar y lograr la misma cooperación entre sus compañeros, motivar a otros, búsqueda de material indispensable para el crecimiento de su propio trabajo, aprender a escuchar, modalidades de estudio para aprender a comprender mejor, aprender procedimientos para recordar, codificar y representar

ANALISIS

Es un sistema de acciones que el capacitador presenta al capacitado como opciones a seguir y así poder culminar con éxito el objetivo propuesto al comienzo del programa de capacitación

PERFIL DE LOS CAPACITADORES

-²⁰Tener en claro los propósitos de la capacitación que son el desarrollo de habilidades del personal, impartir conocimientos e influir en las actitudes de los trabajadores.

-²¹Capacidad para la toma de decisiones oportunas.

¹⁹ <http://carlosperezquezada.wordpress.com/2007/12/27/estrategias-para-una-capacitacion-adecuada-alejandra-zuniga-gutierrez/pag 2>

²⁰ <http://carlosperezquezada.wordpress.com/2007/12/27/estrategias-para-una-capacitacion-adecuada-alejandra-zuniga-gutierrez/> pag 3

- Maneja estrategias para el trabajo en equipo.
- Posee habilidades comunicativas que le facilitan interactuar en diferentes contextos.

ANALISIS

Son las cualidades que el capacitador debe tener para así poder obtener los resultados deseados y planteados

Al comienzo del programa de capacitación y culminar con efectividad todo el proceso.

MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LOS PROCESOS

COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA:

-²²La estrategia de comunicación consiste en definir con claridad quiénes somos y qué ofrecemos. Hay dos palabras muy importantes a tener en cuenta frente a una comunicación estratégica: anticipación y decisión.

Escuchamos, vemos y leemos a cerca de la comunicación estratégica, esto no es algo nuevo; hoy es imposible dar un paso en comunicación sin que haya una planificación estratégica previa.

-²³Comunicación Estratégica es la práctica que tiene como objetivo convertir el vínculo de las organizaciones con su entorno cultural, social y político en una relación armoniosa y positiva desde el punto de vista de sus intereses y objetivos

21

http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCcQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.ciberdocencia.gob.pe%2Farchivos%2Fperfil_y_requisitos_capitador.doc&ei=TEGZUPToDISm8ASTwoAg&usq=AFOjCNED3Xdjl6O-JpdwDUYCTEgWZm3Dhg&sig2=-8F8629HoVr8M64Hp6-pRQpag 1

²² <http://www.pravda.com.ar/comunicacionestrategica.php,pag> 1

²³ <http://maridaliarmaldonado.blogspot.com/2012/02/que-es-la-comunicacion-estrategica.html> pag 1

ANALISIS

La estrategia es fundamental en la comunicación ya que nos permite ver más allá de las necesidades de los participantes del programa de capacitación, de tal manera nos ayuda a anticiparnos y tomar acciones inmediatas y así tener las soluciones necesarias

COMUNICACIÓN GASTRONOMICA

-²⁴La comunicación es el proceso mediante el cual se puede transmitir información de una entidad a otra.

Los procesos de comunicación son interacciones mediadas por signos entre al menos dos agentes que comparten un mismo repertorio de signos y tienen unas reglas semióticas comunes

-²⁵Comunicación. Existen muchas definiciones, pero analicémoslo brevemente desde la perspectiva de sus funciones. La comunicación sirve para cohesionar, educar, informar y persuadir. Funciones que pueden ser usadas todas a la vez, por separado o agrupadas; funciones que también pueden ser usadas para lo contrario, es decir, dividir, educar mal, desinformar, mal informar y persuadir de que se haga lo contrario de lo que se debe o quiere hacer

ANALISIS

Con respecto a la comunicación se debe tener mucho cuidado con la información que se va a difundir , ya que la misma será receptada por los participantes del plan de capacitación como verdadera

²⁴ http://es.wikipedia.org/wiki/Comunicaci%C3%B3n,pag_2

²⁵ <http://www.comunicacionestrategica.pe/2010/02/que-es-comunicacion-estrategica.html>

INFORMACIÓN GASTRONOMICA

-²⁶La información es un conjunto de datos organizados acerca de algún suceso, hecho o fenómeno, que en su contexto tiene un significado determinado, cuyo fin es reducir la incertidumbre o incrementar el conocimiento sobre algo. En otras palabras, es la comunicación o adquisición de conocimientos sobre una materia en particular para ampliar o precisar los que ya se tienen

-²⁷información, está constituida por un grupo de datos ya supervisados y ordenados, que sirven para construir un mensaje basado en un cierto fenómeno o ente. La información permite resolver problemas y tomar decisiones, ya que su aprovechamiento racional es la base del conocimiento.

Por lo tanto, otra perspectiva nos indica que la información es un recurso que otorga significado o sentido a la realidad, ya que mediante códigos y conjuntos de datos, da origen a los modelos de pensamiento humano.

ANALISIS

Es el conjunto de datos que se difundirá en el programa de capacitación , los mismos que servirán para saldar dudas y aumentar conocimientos en los participantes del mismo y así optimizar procesos en este escenario

²⁶ <http://www.alegsa.com.ar/Definicion/de/informacion.php>

²⁷ <http://definicion.de/informacion/#ixzz2AGIC2cv6>

LOGÍSTICA DE LA CAPACITACIÓN

-²⁸ La logística es "una función operativa importante que comprende todas las actividades necesarias para la obtención y administración de materias primas y componentes, así como el manejo de los productos terminados, su empaque y su distribución a los clientes.

Ferrel, Hirt, Adriaenséns, Flores y Ramos

-²⁹Es una disciplina encargada de gestionar flujos de materia, energía e información; a un sistema que debe proveer los recursos necesarios para prestar el servicio o llevar el producto: en la cantidad requerida, con la calidad exigida, en el tiempo exigido, a un bajo costo y en beneficio de la comunidad social.

ANALISIS

La logística nos permite saber con exactitud todo lo que se necesitará, con los costos más convenientes para prestar el servicio de manera idónea y toda la organización detallada y afanosa.

2.2.3 HIPOTESIS

2.2.3. 1 GENERAL

Si es que se tendría la información requerida se podría elaborar el Programa de capacitación sobre la manipulación de cárnicos y lácteos de los mercados municipales

²⁸ Introducción a los Negocios en un Mundo Cambiante, Cuarta Edición, de Ferrel O.C., Hirt Geoffrey, Ramos Leticia, Adriaenséns Marianela y Flores Miguel Angel, Mc Graw Hill, 2004, Pág. 282

²⁹ http://www.gestiopolis.com/marketing-2/logistica-gestion-compras-almacenes-transporte.htm_pag1

2.2.3.2 ESPECIFICOS

- -Si es que se presentaría un bagaje teórico sólido, sustentado eficazmente se obtendría una fundamentación teórica completa y necesaria que acredite teóricamente el proyecto de graduación
- -Si se realizaría un estudio profundo acerca de la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales se llegaría a un claro conocimiento del problema que se desea resolver
- -Si se crearía un Programa de Capacitación de Seguridad Alimentaria en los Mercados Municipales que abarque el tema de la correcta manipulación de cárnicos y lácteos conseguiríamos, mejorar esta situación negativa de la realidad

3. ESTRATEGIA METODOLÓGICA

3.1 UNIDAD DE ANÁLISIS

MERCADO MUNICIPAL 10 DE AGOSTO

Llamado así en honor a la independencia de Quito

Dir. General Torres entre calle Larga y Presidente Córdova

Este es el primer mercado de la ciudad y el más relevante de esa época .

El mercado fue renovado en la alcaldía del Ing. Fernando Cordero en Abril del año 2004, constituyéndose en un invaluable aporte al ornato de la ciudad

El mercado remodelado cuenta con tres plantas

-1ra planta, consta de los giros de, cárnicos, abacerías, frutas, centros comerciales, posee tres cuartos fríos para cárnicos y mariscos, lavadores de productos y tres baños.

- 2da planta consta de los giros de, comedores populares, ornados, frescos, morochos, granos cocidos, hortalizas, cuartos de lavadores de productos, montacargas y tres baños.

-3ra planta cuenta de un centro de salud municipal al servicio de toda la ciudadanía (medicina general, ginecología, laboratorio clínico, odontología) cuenta con un comedor municipal el cual brinda gratuitamente alimentos a personas de escasos recursos.

Un factor importante de la ubicación del mercado es que cuenta con tres accesos de ingreso, lo que facilita el flujo comercial

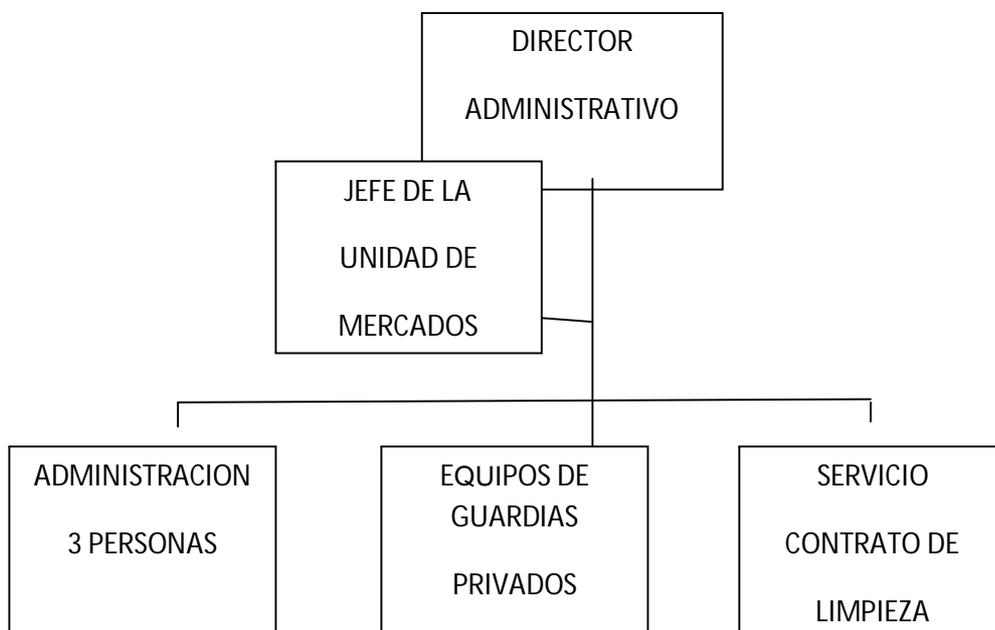
En la alcaldía del Dr. Paul Granda, mediante la gestión del administrador de turno Galo Aulestia Guamán , se crea una aula de desarrollo infantil dotada de computadoras, mesas, pupitres, pizarrones aquí se da capacitación tanto a comerciantes como a sus hijos para esto se firmó un convenio con la fundación Salesiana.

Lastimosamente la falta de seguimiento a los planes y proyectos generados por las diferentes administraciones han frenado el desarrollo continuo de los mismos.

En la actualidad tiene capacidad para 630 comerciantes, está dotado de gradas eléctricas, y ascensores siendo así el segundo mercado más grande de la ciudad y el primero por su importancia histórica.

El próximo año se dará la remodelación de la plazoleta de San Francisco, contigua al mercado, esto traerá como consecuencia desfavorable el cerrar algunos puntos de acceso al mercado 10 de agosto lo cual afectará notablemente en la baja de la afluencia de clientes por ende una baja en el flujo de dinero

CUADRO DE JERARQUIAS DEL PERSONAL MUNICIPAL DEL MERCADO 10 DE AGOSTO



FUENTE INVESTIGACION DE CAMPO

ELABORADO POR LA AUTORA

El Mercado internamente se encuentra dividido en GIROS (son las zonas destinadas para el expendio exclusivo de alimentos preparados, verdura, abastos etc.) cada giro tiene su representante.

1. Giro de hortalizas Nora Barros
2. Giro de Carnes Yolanda Orellana
3. Giro de Frutas Josefina Sarmiento
4. Giro de Comida preparada Rogelio Brito
5. Giro de Abacería Susana Ordoñez
6. Giro Centro Comercial Maruja Abril

Están inspeccionados por los comisarios de mercado que son los que hacen respetar las ordenanzas municipales, dichos inspectores tienen un horario de visita y las multas van de acuerdo a la ordenanza por ejemplo, la COTAD (Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización) ha impuesto el diez por ciento del salario mínimo vital para algunas amonestaciones

Hace 7 años se manejaban de manera diferente pues estaban más organizados, es más ahora tiene el temor de que les quiten los puestos ya que salen a sorteo dando preferencia a gente nueva como madres solteras, la Sra. Maruja Abril, nos comenta que esto es totalmente injusto pues ella labora ahí de comerciante 56 años

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

La existencia de los mercados municipales en el país, han sido factores referentes tanto en el campo económico, social y cultural puesto que son lugares de intercambio comercial, y exponente claros de la cultura de un pueblo. Cuenca como Cabecera cantonal del Azuay cuenta con 6 mercados municipales (Mercado el Arenal, 3 de noviembre, 10 de Agosto, 9 de Octubre,

27 de febrero, 12 de Abril) para el proyecto se ha tomado como referente el mercado 10 de Agosto ya que es un mercado que lo he venido visitando de manera continua por motivos laborales y de cercanía, además que es el primer mercados de la ciudad y tiene un gran valor histórico.

3.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Básica, se mantiene un marco general de investigación

Documental, se realiza por medio de revisión documental, bibliográfica

De campo, se realiza en los escenarios mismos de manera directa

Exploratoria, no tiene base científica

Descriptiva, se va a describir e identificar minuciosamente ciertos aspectos concernientes al tema de estudio

Explicativa, se va a explicar detalladamente los aspectos negativos y favorables que encierra el problema

Se utilizará el método Analítico, Sintético

Método Analítico, El análisis es la descomposición de un hecho o fenómeno en sus elementos. El método analítico consiste en la separación de las partes de un todo para estudiarlas en forma individual.

Método Sintético, La síntesis es la reconstrucción de todo lo descompuesto por el análisis.

Estos métodos nos permiten analizar minuciosamente cada problema que se encuentra en nuestro tema, y después reconstruir para obtener una solución

3.4 TECNICAS E INSTRUMENTOS

La técnica que se ocupará para la recopilación de la información, es la entrevista y la observación directa

Entrevista. ³⁰Es una técnica para obtener datos que consiste en un dialogo entre dos personas, el entrevistador (investigador) y el entrevistado, se realiza con el fin de obtener información de parte de este, la entrevista es una técnica antigua pues ha sido utilizada desde hace mucho en psicología, desde su notable desarrollo. En Sociología y en educación .De hecho en estas ciencias, la entrevista constituye una técnica indispensable por que permite obtener datos que de otro modo sería muy difícil conseguir.

Observación, ³¹Directa. Es un elemento fundamental de todo proceso investigativo, en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo del conocimiento que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación. Se realiza dentro del campo de acción sin que el observador sea participe del proceso u otra actividad, es decir el observador permanece pasivo mientras realiza su trabajo específico (observar)

Instrumento

Esquema de la entrevista para consumidores

Nombre

Apellido

Nivel de educación

Buenos días, necesito que me ayude con una entrevista que facilitará las mejoras en los procesos de manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales

1. ¿Ha escuchado hablar del término contaminación cruzada (la mezcla de sabores y olores al juntar alimentos de diferente origen) o que entiende por ello?

2. ¿Ha observado la manera de manipular cárnicos y lácteos en los mercados municipales, que opina con respecto a eso?

3. ¿Con qué frecuencia compra cárnicos y lácteos y porque prefiere hacerlo en los mercados municipales?

³⁰ LEIVA, Francisco, "Nociones de metodología" de investigación científica, pg. 54

³¹ LEIVA, Francisco, "Nociones de metodología" de investigación científica pg. 45

Si.

No.

¿Por qué?

4. ¿Qué piensa Ud. que se debería hacer para mejorar la manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales?

Gracias por su colaboración

Esquema de la entrevista para vendedores

Nombre

Apellido

Nivel de educación

Buenos días, necesito que me ayude con una entrevista que facilitará las mejoras en los procesos de manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales

1. ¿Ha escuchado hablar del término contaminación cruzada (la mezcla de sabores y olores al juntar alimentos de diferente origen) o que entiende por ello?

2. ¿Cuál es la manera de manipular los cárnicos y lácteos en su puesto de trabajo?

3. ¿Conoce Ud. sobre la cadena de frío que deben tener los cárnicos y lácteos una vez que se han entregado en su lugar de expendio?

4. ¿Estaría de acuerdo en participar en un plan de capacitación sin costo que le permita conocer o ampliar sus conocimientos sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales?

Gracias por su colaboración

3.5 ORGANIZACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS DATOS RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS PARA VENDEDORES

1.- ¿Ha escuchado hablar del término contaminación cruzada, (la mezcla de sabores y olores al juntar los alimentos de diferente origen) o que entiende por ello?

SI 30%

NO 70%

GRAFICO N.-I

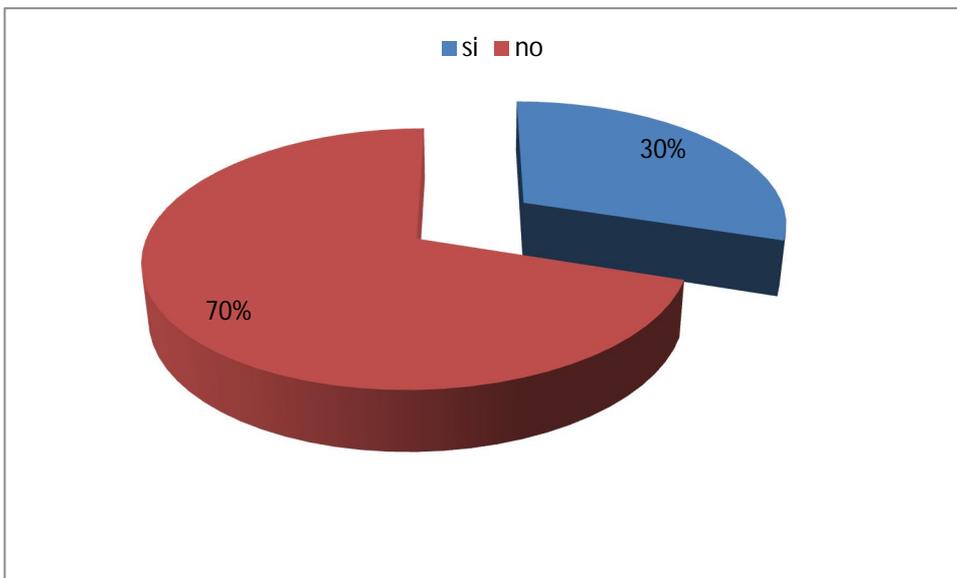


Ilustración 1 INVESTIGACION DE MERCADO - ENTEVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 1

De esto podemos colegir de que la gran mayoría no esta en conocimiento de que la contaminación cruzada perjudica la calidad de los alimentos que consumimos, con normas básicas de asepsia se pueden controlar.

2.- Cual es la manera de manipular los cárnicos y lácteos en su puesto de trabajo.

Guates y bandejas 70%

Manos limpias 30%

GRAFICO N.-2

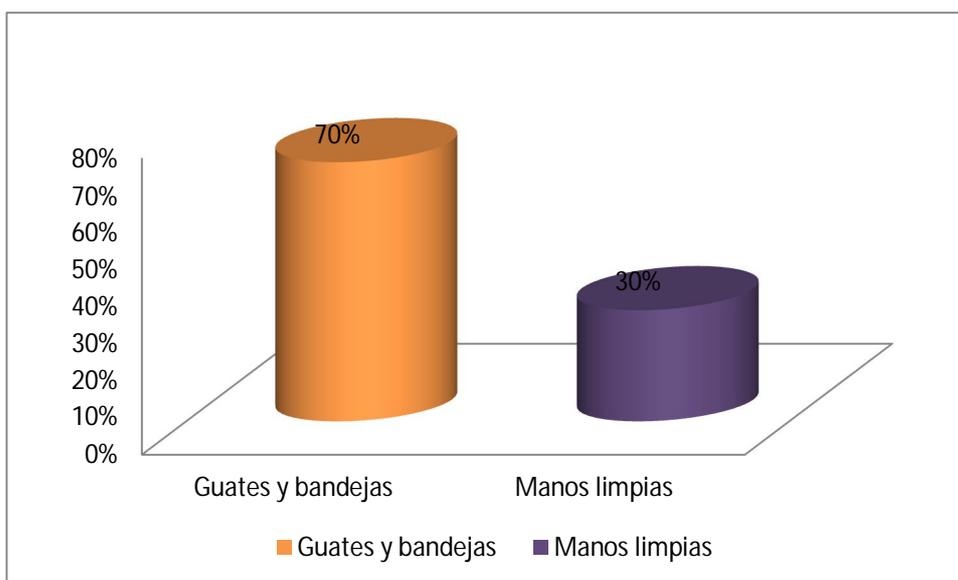


Ilustración 2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 2

Según establece el gráfico todos están conscientes de que se deben manejar los productos con mucho cuidado y evitar colocarlos en las superficies sucias.

3.- ¿Conoce usted sobre la cadena de frío que deben tener los cárnicos y lácteos una vez que se han entregado en su lugar de expendio?

SI 70%

NO 30%

GRAFICO N.-3

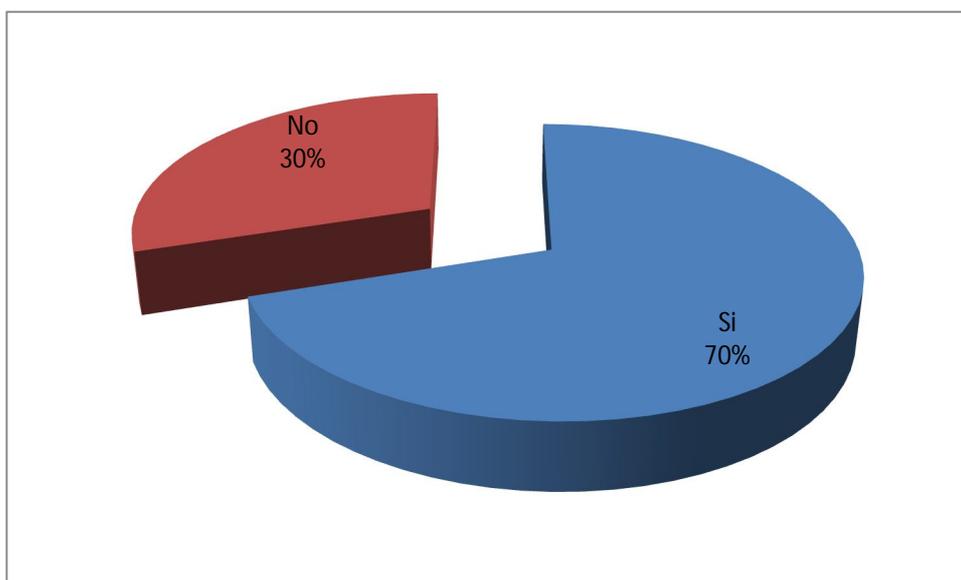


Ilustración 3 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 3

Se puede ver claramente que la mayoría de la gente conoce el proceso de mantenimiento de los lácteos y cárnicos en las respectivas cadenas de frio, solo hace falta un poco más de implementación y buscar lugares más amplios donde poder almacenar los productos ya que los existentes van quedando pequeños por la demanda cada vez mas grande.

4.- ¿Estaría de acuerdo en participar en un plan de capacitación sin costo que le permita conocer o ampliar sus conocimientos sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales?

Si 100%

GRAFICO N.-4

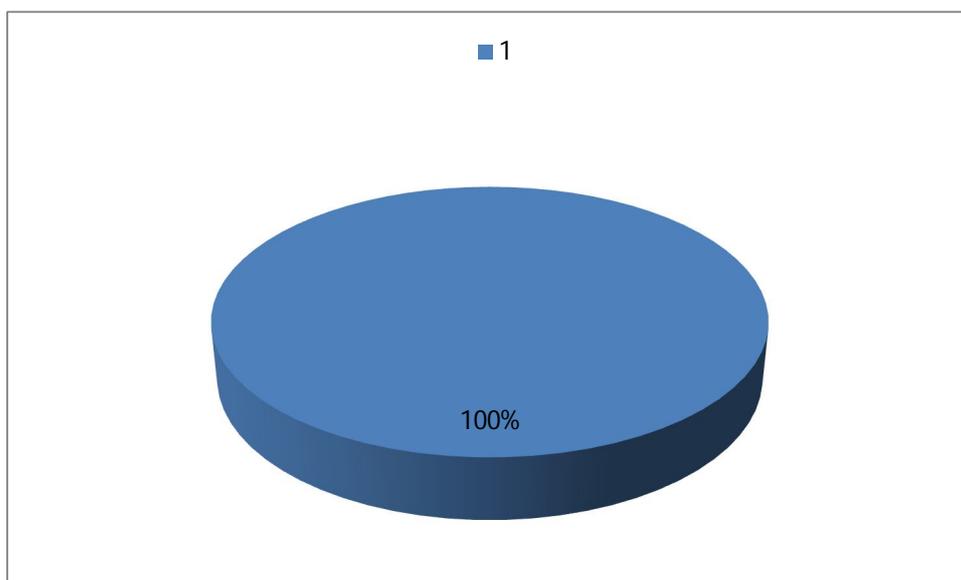


Ilustración 4 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 4

Es unánime la aprobación de las personas que realizan sus actividades de comercialización sobre el deseo de participar en un plan de capacitación sobre estos temas en el mercado el cual se coordinara después de la tabulación de los datos.

RESULTADO DE LAS ENTREVISTAS A CONSUMIDORES

1.- ¿Ha escuchado hablar del termino contaminación cruzada (la mezcla de sabores y olores al juntar alimentos de diferente origen) o que entiende por ello?

SI 40%

NO 60%

GRAFICO N.-5

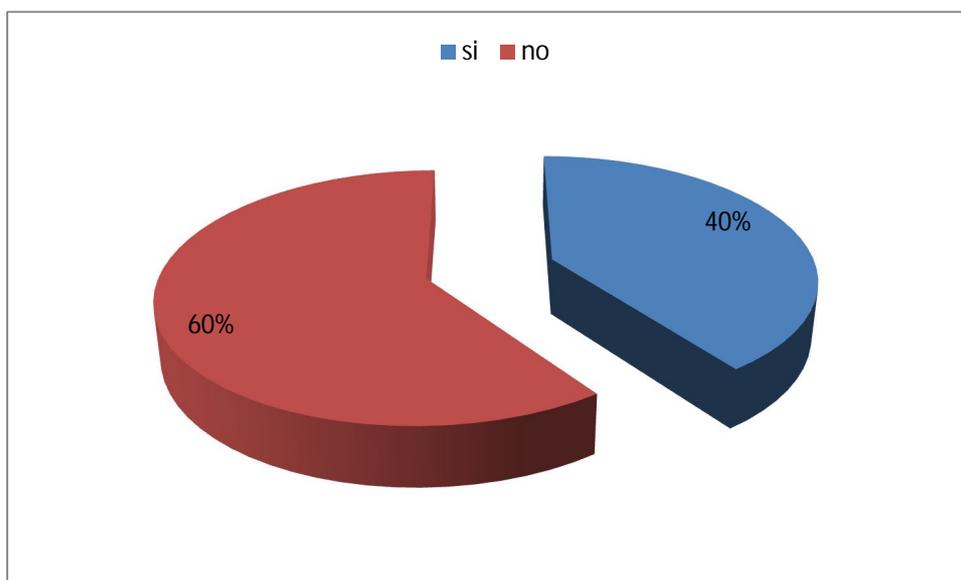


Ilustración 5 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 5

El Consumidor conoce pero en un rango bastante bajo es necesario una campaña de información más agresiva sobre el tema.

2.- ¿Ha observado la manera de manipular cárnicos y lácteos en los mercados municipales, que opina con respecto a eso?

MALA 70%

BUENA 30%

GRAFICO N.-6

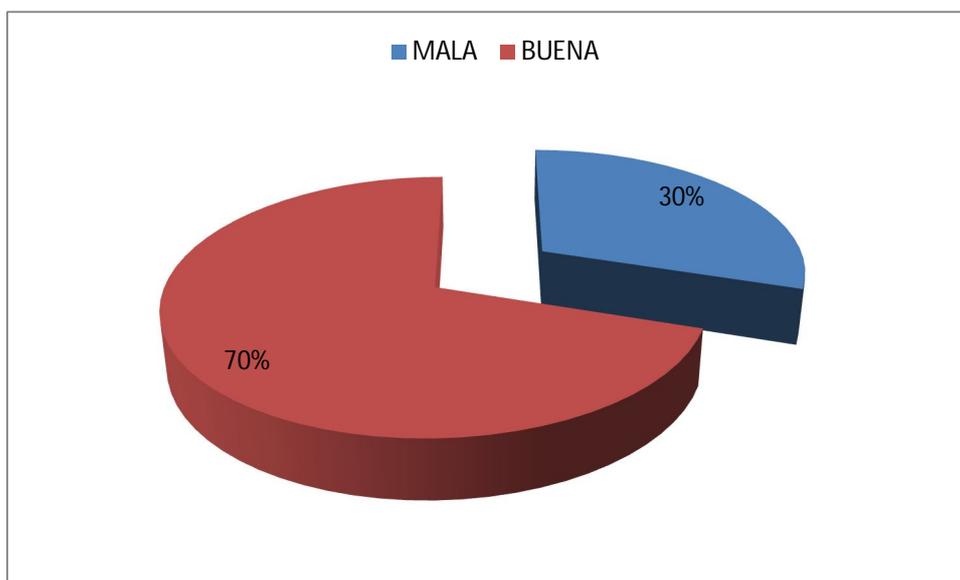


Ilustración 6 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 6

La percepción del consumidor es que no se sabe manipular los productos cárnicos ni lácteos en el mercado. Un gran porcentaje muestra su inconformismo ante este hecho.

3.- ¿Con que frecuencia compra cárnicos y lácteos u porque prefiere hacerlo en el mercado?

Quincenal 40%

Semanal 50%

Diario 10%

GRAFICO N.-7

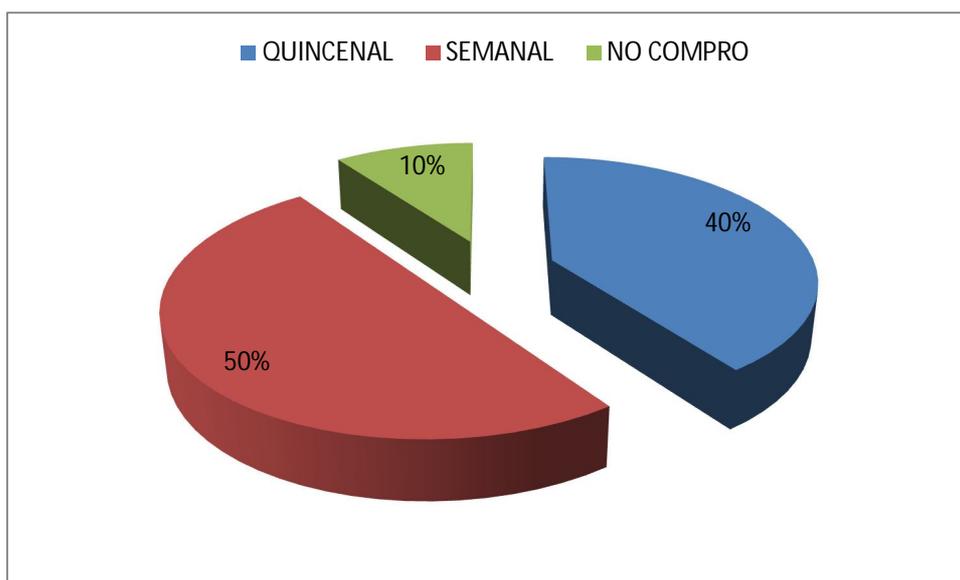


Ilustración 7 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 7

La mayoría sigue prefiriendo comprar en el mercado, puede ser por tradición.

4.- ¿Qué piensa usted que se debe hacer para mejora la manipulación de cárnicos y lácteos en mercados municipales?

Instruir a vendedores 60%

Socializar sistemas 40%

GRAFICO N.-8

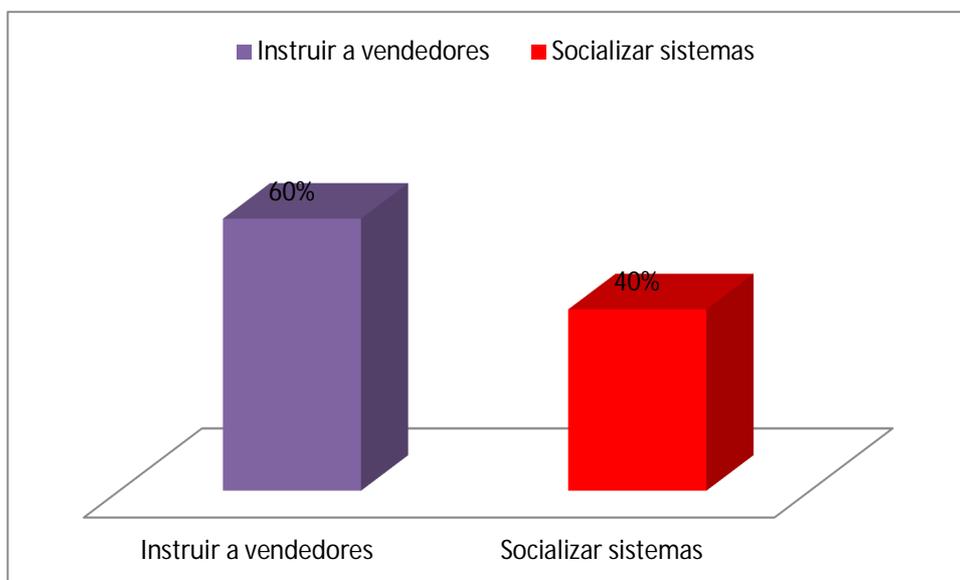


Ilustración 8 INVESTIGACIÓN DE MERCADO-ENTREVISTAS

ELABORADO POR, LA AUTORA

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL GRAFICO 8

Como todo proceso es necesario socializar el contenido y propósito y de esta manera conseguir la colaboración y mejores resultados posibles.

3.6 F.O.D.A

MATRIZ DE ANÁLISIS F.O.D.A

F(INTERNAS)	O(EXTERNAS)	D(INTERNAS)	A(EXTERNAS)
Cuenta con una Buena infraestructura	Fácil acceso al contar con tres vías para el mejor flujo de personas	Falta del sistema de señalética para la ubicación de diferentes aéreas de servicios del mercado	Encontrar mejor servicio y calidad en los mini mercados y comisariatos
Mantienen una Buena ubicación	Preferencia de visita por ser el Mercado tradicional de Cuenca	Aislamiento de cada sector de venta	Falta de seguimiento a los planes y proyectos generados por las diferentes administraciones publicas externas (Municipio)
Sistema de control organizado		Limitado conocimiento de una buena práctica de manufacturas	El cierre de una de las vías de acceso por la remodelación de la plazoleta San Francisco

Tabla 1 MATRIZ DE ANÁLISIS F.O.D.A

3.6. 1 CONCLUSIÓN DE LA MATRIZ DE ANÁLISIS F.O.D.A

Bajo los aspectos Sociales, culturales, económicos se puede observar por medio de esta investigación el desarrollo y avance que han ido teniendo los mercados municipales pese a eso aún falta mucho como para llegar a un nivel de excelencia en el servicio por esto se destaca lo importante de capacitar a las personas que participan en el mismo

4. RESULTADOS

4.1 IDENTIFICAR LA FILOSOFÍA DE LOS MERCADOS MUNICIPALES:

4.1.2 MISIÓN DEL MERCADO:

Brindar a los consumidores productos de óptima calidad que garanticen el consumo de los mismos, además de tener instalaciones aptas para el buen desenvolvimiento comercial y así brindar comodidad a los vendedores y un buen servicio a los clientes

4.1.3 VISIÓN DEL MERCADO

Ser una institución líder y vanguardista en la prestación de servicios a la comunidad, mediante una gestión transparente y eficiente, integrando tradición y modernidad a fin de fortalecer la cultura ciudadana, manteniendo estándares de calidad en la manipulación de los alimentos para la satisfacción del consumidor que acuda a él

4.2 POLÍTICAS DEL MERCADO EN FUNCIÓN A LA CAPACITACIÓN

- Los procesos de capacitación serán un constante en el mercado por lo menos 3 veces por año de carácter obligatorio.
- Reconocer un formador de los procesos de capacitación que pertenezca al gremio de los servidores del mercado, quien con antelación recibió la mejor calificación de los procesos de capacitación en el año continuo, incentivando su merito en el proceso, liderando las nuevas capacitaciones.
- Brindar una contante supervisión para comprobar que las capacitaciones sean en la fecha planteada y que su contenido se está poniendo en práctica en los procesos post capacitación: monitoreo y evaluación.

4.3 ESTRATÉGIAS DEL MERCADO: PARA EL ÁMBITO DE LA CAPACITACIÓN.

- Preparar actas de compromiso con firmas de respaldo que certifiquen el compromiso de aceptación de las políticas reglamentarias
- vinculación con empresas publicas y privadas que brinden procesos de capacitación continua a la gente que labora en los puestos del mercado.
- la directiva del mercado realice un cronograma de capacitaciones anuales para la gente que labora en los puestos del mercado

4.4 DEFINIR LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PRIORIZARLAS EN RELACIÓN AL ÁMBITO DE CAPACITACIÓN

Tabla 2 DEFINIR LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PRIORIZARLAS EN RELACIÓN AL ÁMBITO DE CAPACITACIÓN

QUALITY FUCTION DEPLOYMENT O QFD

NECESIDADES	PRIORIZACIÓN DE NECESIDADES
A. mejorar Servicio al cliente	1. capacitar a los comerciantes sobre el buen manejo de cárnicos y lácteos
B. capacitar a los comerciantes sobre el buen manejo de cárnicos y lácteos	2. tener mayor control en la higiene tanto en el espacio de faenamiento, cuartos fríos y lugares de expendio
C. tener mayor control en la higiene tanto en el espacio de faenamiento, cuartos fríos y lugares de expendio	3. mejorar Servicio al cliente

FUENTE: CEDDET-AEC Asociación Española para la Calidad-gestores de sistemas de calidad. Julio 2013

Elabora do por , la autora

4.5 ESTRUCTURAR EL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

I. DATOS GENERALES

ASIGNATURA	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SOBRE LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES
NÚMERO DE HORAS (semanales)	2 HORAS DIARIAS
TIEMPO DE DURACIÓN TOTAL	20 HORAS SEMANALES
FECHA DE REALIZACIÓN	LUNES 18 DE FEBRERO DE 2013 HASTA VIERNES 01 DE MARZO DE 2013
FACILITADOR (nombre completo)	LCDA. VERÓNICA HERRERA
INFORMACIÓN DEL FACILITADOR	Título: LICENCIADA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS Número Telefónico: Convencional:072-85-45-51 Movil-Movistar: 099-84176535 Correo electrónico:maveheca@hotmail.com

II. DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA

INTRODUCCION DEL TEMA

Los Mercados Municipales han sido y serán autores protagónicos en las expresiones culturales de un pueblo de tal manera que lo idóneo es que todo este conjugado, es decir espacio, higiene, atención, ornato etc.

La manipulación de alimentos en especial de cárnicos y lácteos constituyen un nodo principal de preocupación y seguimiento en los escenarios de los mercados municipales, ya que estos productos pertenecen ala canasta básica familiar, por ende son los de principal consumo, su probo tratamiento compete utensilios, higiene personal, higiene de espacio, exhibición, almacenamiento entre otros´, los mismos que tendrán que encontrarse en optimas condiciones de uso para llegar a cubrir las necesidades tanto de vendedores como de consumidores que son participes del comercio en estos puntos de abasto.

III. OBJETIVOS

Al final de la capacitación desarrollada, el estudiante será capaz de:

- a) Conocer la importancia de la manipulación de alimentos en especial de cárnicos y lácteos en los locales de expendio de los mercados municipales
- b) Aplicar correctamente las normas de seguridad alimentaria en los negocios de expendio de cárnicos y lácteos
- c) Replicar estos procesos con los empleados de los locales de expendio de cárnicos y lácteos en los mercados municipales y promulgar este concepto en los compradores.

CONTENIDOS / COMPETENCIAS A DESARROLLAR

UNIDADES / CONTENIDOS	COMPETENCIAS A DESARROLLAR	OBSERVACIONES
<p>UNIDAD 1:</p> <p>MANIPULACION DE CARNICOS Y LACTEOS</p> <p>INTRODUCCIÓN</p> <p>1. 1 GENERALIDADES</p> <p>1. 1. 1 ANTECEDENTES</p> <p>1. 1.2 MARCO CONCEPTUAL</p> <p>1. 1.3 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>1.2 DEFINICIÓN DE CARNICOS</p> <p>1.3 DEFINICION DE LÁCTEOS</p> <p>UNIDAD 2. CARNICOS Y LACTEOS SEGUROS</p> <p>2. 1 GENERALIDADES DE LOS CARNICOS</p> <p>2.2 LASIFICACION DE CÁRNICOS</p>	<p>Conocer las generalidades sobre la manipulación de alimentos de cárnicos y lácteos</p> <p>-Conocer y aplicar las</p>	

<p>2.3 TIPOS DE CONSERVACIÓN DE LAS CARNES</p> <p>2.4 CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD EN LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE</p> <p>2.4.1 CONTROL DE TEMPERATURA:</p> <p>2.4.2 CONTROL DE HUMEDAD RELATIVA.</p> <p>2.4.3 CONTROL DE CIRCULACIÓN DE AIRE.</p> <p>2.4.4 REDUCCIÓN DEL AGUA</p> <p>2.5 METODOS DE CONSERVACION DE LAS CARNES</p> <p>2.5.1 FUNCIÓN:</p> <p>2.5.2 MÉTODOS QUÍMICOS:</p> <p>2.5.3 MÉTODOS BIOLÓGICOS:</p> <p>2.6 LACTEOS</p> <p>2.6.1 GENERALIDADES</p> <p>2.6.2 CLASIFICACIÓN</p> <p>2.6.2.1 TIPOS DE LACTEOS</p> <p>2.6.3 ALTERACION DE LOS LACTEOS</p> <p>2.6.4 METODOS DE CONSERVACION DE LOS LACTEOS</p>	<p>normas de higiene en los mercados municipales según la manipulación de alimentos de estos productos</p>	
--	--	--

<p>UNIDAD 3. NORMAS DE MANIPULACION DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS</p> <p>3.1 BREVE REFERENCIA SOBRE ENFERMEDADES ADQUIRIDAS POR LA MALA MANIPULACION DE CARNICOS Y LACTEOS</p> <p>3.2 CAUSAS FRECUANTES PARA LA CONTAMINACIÓN DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS.</p> <p>3.3 CARACTERÍSTICAS DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (CÁRNICOS Y LÁCTEOS)</p> <p>3.4 CLASIFICACION D ELAS ENFERMEDADES POR TRANSMISION ALIMENTARIA</p> <p>3.5 PREVENCIÓN</p> <p>3.6 NORMAS A SEGUIR PARA UNA CORRECTA MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS</p> <p>CAPITULO 4. CONSECUENCIAS DE USAR PRODUCTOS MAL MANIPULADOS EN LA RESTAURACIÓN</p> <p>4.1 INTRODUCCIÓN</p> <p>4.2 ANTECEDENTES</p> <p>4.3 COCINA TRADICIONAL DENTRO DE LOS MERCADOS MUNICIPALES</p> <p>4.4 COCINA GOURMET</p> <p>CAPITULO 5. APLICACIÓN DE LAS</p>	<p>-Aprender las normas de manipulación de cárnicos y lácteos</p> <p>-Aplicar las correctas normas de manipulación de alimentos en el área de restaurantes</p>	
---	--	--

CORRECTAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS EN EL AREA DE RESTAURACIÓN 5.1 LA COCINA ACTUAL 5.2 RECOMENDACIONES 5.3 CONCLUSIONES		
--	--	--

IV. METODOLOGÍA

- Las principales estrategias metodológicas a utilizar serán las siguientes:
 - Método Analítico - Sintético
 - Método Deductivo - Inductivo
 - Método Activo - Participativo

Para cada uno de los temas se trabajará en un aula de ensayo de manera individual y grupal, entre las principales técnicas didácticas a utilizar durante el Programa se encuentran:

- Juego de roles.
- Técnicas creativas.
- Talleres participativos.
- Videos.

V. EVALUACIÓN

- Los principales métodos pedagógicos a ser utilizados para la evaluación son:
 1. Espacio Monitoreado de Preguntas y Respuestas.

2. Exposiciones en papelotes sobre temas concluyentes en cada unidad que permitan conocer la retención del conocimiento.
3. Muestras aplicadas a los ámbitos de estudio.

Para la autoevaluación se pedirá al grupo durante el final de cada módulo que evalúen la sesión de aprendizaje mediante una hoja establecida que presenta un rango de 1 a 5, siendo: 1: malo, 2: regular, 3: bueno, 4: muy bueno y 5: excelente

Para aprobar el curso se deberá cumplir primeramente con la asistencia del 80% y además una nota final de sobre 20, con mínimo el 80%:

Puntualidad:	15%		
Trabajo en grupo:	20%	(integración,	participación, desenvolvimiento)
Trabajo final (prueba práctica):	40%	(agilidad, coherencia, desenvolvimiento en el espacio, comunicación, comportamiento)	
Prueba final escrita:	25%	(redacción, coherencia)	

VI. BIBLIOGRAFÍA

a) TEXTOS BÁSICOS:

- BRIONES GARCÍA, Miriam, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria Láctea Ecuatoriana, 2011
- CHALCO QUEZADA, Diana, Análisis de Alimentos, 1999

Firma del Facilitador: _____ Fecha de Presentación:
04/02/2013

4.6 CARTILLA DE APRENDIZAJE: DESARROLLO DE LOS CONTENIDOS PROGRAMA DE CAPACITACION SOBRE LA CORRECTA MANIPULACION DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS

INTRODUCCIÓN

1. GENERALIDADES

En los Mercados municipales la mala práctica de las normas de higiene en el momento de la manipulación de cárnicos y lácteos ha sido notoria y esto ha restado el nivel de calidad de dichos productos, por lo tanto se ha visto la necesidad de capacitar a las personas que participan en el comercio dentro de los mismos para que así el servicio y la calidad sean de excelencia

1.1 ANTECEDENTES

A nivel mundial existe ya una actitud correcta con respecto al expendio de alimentos crudos o preparados, tanto así que el nombre "mercados" son designados bajo otros conceptos y para mencionar por ejemplo "cuota de mercado", "mercado de valores", "mercado negro" etc. El concepto de mercado como tal se basa en la acción de hacer transacciones comerciales.

En Latinoamérica existen los mercados en donde se comercializan frutas, verduras, cárnicos, lácteos, comida preparada etc. Es más es el núcleo en donde se puede conocer a fondo la cultura, cocina ancestral y tradiciones de un pueblo.

En Ecuador, si bien es cierto han existido cambios muy favorables a tal punto de ser los mercados parte de zonas regeneradas tras la búsqueda de mantener áreas coloniales y así sean estos espacios más atractivos a los turistas.

En el Ecuador se ha dictado ³²el taller internacional sobre manejo de cárnicos y lácteos, organizado por el Ministerio de Industrias y Productividad, con el objeto de mejorar los estándares de calidad en el procesamiento y comercialización de estos productos. El taller se llevó a cabo desde el 14 de

³² http://mipro.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=1886:en-quito-se-inaugura-taller-de-manejo-de-carnicos-y-lacteos&catid=119:detalles&Itemid=18, pag 3

mayo hasta el 18 de mayo del 2012 en el cantón Antonio Ante (Atuntaqui), contó con la asistencia del experto argentino, Hernán Morello, representante del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), quien a través de talleres prácticos enseñó técnicas para el correcto manejo de la carne; además detalló la experiencia de su país en temas de faenamiento de animales.

“El adecuado manejo de la carne, que debe empezar desde la crianza del ganado, un correcto proceso de faenamiento y una adecuada cadena de frío para obtener productos cárnicos con estándares de calidad, dado el deficiente control sanitario”, señaló, Morello.

La subsecretaria de Industrias, Productividad e Innovación Tecnológica, Silvana Peñaherrera, durante la inauguración señaló que el taller de trabajo busca articular un sistema integrado de las cadenas productivas de cárnicos y lácteos para garantizar productos de óptima calidad.

Si bien es cierto que este taller fue muy enriquecedor para las 50 personas participantes entre alcaldes y delegados de los municipios de todo el país, y será aprovechado directamente por los Gobiernos Autónomos Descentralizados y, sobre todo, por los ganaderos, con el fin de que los productos se expendan a los consumidores en condiciones de salud adecuadas.

1.2 MARCO CONCEPTUAL

1.2.1 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Las personas que están involucradas en la manipulación de alimentos en este caso de cárnicos y lácteos en los mercados municipales son los responsables de la salud de sus clientes, ya que pueden ocasionar infecciones, por lo que deben conocer las normas de higiene, temperatura, formas de almacenamiento, etc. de los mismos

Cabe destacar que en este punto la higiene personal, de espacio etc. son fundamentales para evitar las enfermedades provocadas por la mala manipulación de alimentos

La cadena alimentaria es el conjunto de operaciones y procesos que afectan a los alimentos y que va desde el campo a la mesa. Cada eslabón de la cadena tiene un papel y una responsabilidad para conseguir la seguridad alimentaria

³³Un alimento seguro o inocuo es aquel que está libre de contaminación por bacteria, virus, paracitos, sustancias químicas o agentes físicos externos.

La calidad de los productos debe ser siempre lo primordial a seguir en cualquier lugar de expendio de los mismos respetando todas las fases de la cadena alimentaria.

Todos los procesos ya sean manipulación, conservación exhibición, expendio, pueden sufrir los alimentos contaminación y solo manteniendo las normas de higiene correctas podemos evitar eso es decir sin higiene no hay seguridad

1.2.2 DEFINICIÓN DE CARNICOS

³⁴La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento. Se trata de una clasificación coloquial y comercial que sólo se aplica a animales terrestres —normalmente vertebrados: mamíferos, aves y reptiles—, pues, a pesar de poder aplicarse tal definición a los animales marinos, estos entran en la categoría de pescado,

Desde el punto de vista nutricional la carne es una fuente habitual de proteínas, grasas y minerales en la dieta humana. De todos los alimentos que se obtienen de los animales y plantas, la carne es el que mayores valoraciones y apreciaciones alcanza en los mercados

³⁵**CARNE**, Se entiende por carne la parte muscular comestible de los animales de abasto sacrificados en mataderos autorizados constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto tendones vasos nervios aponeurosis y todos los tejidos no separados durante la faena Además se

³³

<http://books.google.es/books?id=TdQoX6U8MsEC&printsec=frontcover&dq=manipulacion+de+alimentos&hl=es&sa=X&ei=LS6tULKqMogY8gTgvYH4AQ&ved=0CEIQ6AEwAg> pag 1

³⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/Carne,pag> 1

³⁵ <http://tecnologiadecarnicosmariap.blogspot.com/p/definiciones.html,pag1>

considera carne el diafragma pero no los músculos de sostén del hioides el corazón y el esófago.

ANIMALES DE ABASTO, Se entiende por animales de abasto los bovinos, equinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves de corral conejos, animales de caza y pesca y otras especies Que se utilizan para el consumo humano y Que el Ministerio declare aptas para el mismo.

1.2.3 DEFINICION DE LÁCTEOS

³⁶Del latín lactĕus, lácteo es aquello perteneciente o relativo a la leche. El adjetivo, aplicado a un alimento, que deriva de la leche (como el queso o el yogur).

La leche y los alimentos derivados (que por lo general se obtienen a partir del procesamiento y la fermentación de la leche) son altamente perecederos y deben conservarse refrigerados. Por eso, es importante que se mantenga la cadena de frío hasta que el producto llega al consumidor final.

Los lácteos son alimentos populares en todo el mundo. La leche, la manteca o mantequilla y la crema de leche o nata son lácteos sin fermentación, que se obtienen a partir de la adición de nutrientes, de la separación de sus contenidos grasos o de otros procesos. Entre los lácteos con fermentación, se destacan el yogur y el queso.

2. CARNICOS Y LACTEOS SEGUROS

2.1 GENERALIDADES DE LOS CARNICOS

La carne es un alimento fundamental en la dieta humana ya que es un gran alimento y fuente fundamental de proteínas, contiene gran cantidad de minerales esenciales y vitaminas del grupo B, además del gran placer derivado de su consumo

37

³⁶ <http://definicion.de/lacteo/pag 1>

³⁷ <http://tecnologiadecarnicosmariap.blogspot.com/p/definiciones.html,pag 1>

2.2 CLASIFICACIÓN DE CÁRNICOS

-CARNE EN CANAL el cuerpo de cualquier animal de abasto público o para consumo humano, después de haber sido sacrificado y eviscerado En materia de aves, se denomina CANAL el cuerpo entero de un ave después de insensibilizado, sangrado, desplumado y eviscerado.

- **CARNE FRESCA** La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.

-CARNE MOLIDA Carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa.

-CARNE PICADA Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos y que no contiene más del 1% de sal.

-GRASA Se entiende por grasa el tejido adiposo de los animales de abasto

- **VISCERAS** Se entiende por vísceras los órganos comestibles contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales de abasto.

-SUBPRODUCTO Se entiende por subproducto la parte del animal Que puede ser aprovechable para consumo humano o para uso Industrial.

-Comestibles para la especie humana como la sangre

-De uso Industrial como las plumas los cueros y los huesos

- **PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS**

Se entiende por productos cárnicos procesados los elaborados a base de carne grasa vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto autorizados para el consumo humano y adicionados o no con Ingredientes y aditivos de uso permitido y sometidos a procesos tecnológicos adecuados Cuando en este

decreto se mencione producto procesado se entenderá que se trata de producto cárnico procesado.

- **EMBUTIDO** Se entiende por embutido el producto procesado crudo O cocido ahumado o no. Introducido a presión en tripas aunque en el momento de expendio o consumo carezcan de la envoltura empleada.
- **NO EMBUTIDO** Se entiende por no embutido el producto cárnico procesado crudo o cocido ahumado o no que en su proceso de elaboración no se Introduce en tripas.

2.3 TIPOS DE CONSERVACIÓN DE LAS CARNES

RADIACIONES.

Este método de conservación de los alimentos esta casi o nada comercializado. La efectividad de este método depende de:

- Los rayos tienen que ser directos al alimento tratado.
- El tiempo de exposición.
- Intensidad de los rayos.
- Naturaleza de la sustancia irradiada.
- Etapas de desarrollo de los microorganismos.
- Grosor del alimento.

REDUCCIÓN DE TEMPERATURA.

Las temperaturas bajas retardan las reacciones químicas, inhiben la acción enzimática, detienen el crecimiento o actividad de los microorganismos. Las bajas temperaturas no destruyen a los microorganismos, sino que inhibe su actividad, por ello cuando nuevamente sube la temperatura los gérmenes reanudan su actividad y alteran los productos.

REFRIGERACIÓN.

El almacenamiento en refrigeración es efectivo para conservar al alimento por corto tiempo y con lo cual se logra:

- Retardar el crecimiento microbiano.

- Retardar las reacciones metabólicas post-mortem de los tejidos.

- Retardar las reacciones perjudiciales catalizadas por enzimas y las reacciones de cambios de color y pérdida del valor nutritivo.

- Retardar la pérdida de humedad.

En algunos casos, la refrigeración no se utiliza con el propósito de conservar la carne, sino para su maduración.

Para obtener buenos resultados deben tomar en cuenta varios factores como:

- Temperatura de almacenamiento.

- Humedad relativa de la atmósfera.

- Circulación de aire.

2.4 CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD EN LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE

2.4.1 Control de Temperatura:

Es importante por su efecto sobre el crecimiento y desarrollo de los microorganismos,

Entre los 3 y 10 °C el crecimiento de los microorganismos patógenos es lento, mientras que por debajo de los 3 °C, prácticamente no se desarrollan.

El tiempo de vida útil puede mantenerse por 35 días, si se controla la cantidad de oxígeno en la cámara de refrigeración con adición de dióxido de carbono, que anula la acción de mohos y levaduras, se puede prolongar el tiempo por unos 5-10 días más.

Otra posibilidad de alargar el tiempo de vida útil es la utilización del enfundado al vacío, se puede prolongar hasta 45 días.

La temperatura ideal para conservar la carne en refrigeración está entre los 1.1 - 1.4° C. temperatura a la que se retardan en crecimiento de microorganismos patógenos, toxicó génicos y se controla la actividad enzimática.

2.4.2 Control de Humedad Relativa.

Si la humedad relativa es:

Superior a la óptima, favorece el crecimiento y desarrollo de microorganismos,

Si es inferior se pierde humedad y peso en el producto y por consiguiente pérdidas económicas,

El rango es de 20 - 70 % dependiendo del producto (alimento)

2.4.3 Control de Circulación de Aire.

Controlando la circulación de aire en la cámara de refrigeración se consigue lo siguiente:

- Mantener Temperatura uniforme.
- Mantener la composición uniforme de la atmósfera.
- Enfriar más rápido los productos.
- Facilitar la purificación del aire cuando éste sea requerido.

CONGELACIÓN.

Se consigue sometiendo los alimentos a temperaturas inferiores al punto de formación de cristales de hielo. Debe ser aplicado adecuadamente para evitar pérdidas de color, olor, sabor y valor nutrido.

La formación de cristales de hielo en el proceso de congelación es importante para la preservación de las cualidades del alimento.

La congelación consta de dos fases:

El nucleamiento y El crecimiento de los cristales.

Por nucleamiento se entiende a la asociación de moléculas de agua en una partícula y El crecimiento al engrandecimiento de núcleo como consecuencia de la adición ordenada de las moléculas de agua.

Al rango temperatura de - 3 a 0° C, se conoce como "zona máxima de formación de cristales", dependiendo de la velocidad de formación se conocen dos tipos de congelación:

Congelación lenta.

Congelación rápida.

La congelación lenta

Se caracteriza por la formación de cristales grandes con arista y se forman en los espacios extramoleculares

Este tipo de congelación se da cuando la carne se congela en cámara a -18 a -20° C por un período de 15 a 20 horas, dependiendo el tamaño de las piezas.

La congelación rápida los cristales son pequeños, redondos y se forman en las zonas extra e intramolecular.

Este tipo de congelación se realiza a -40 °C , reduciendo el tiempo en la zona de máxima formación de cristales.

La capacidad de congelación de un alimento dependerá de la cantidad de sólidos que tenga en su fase acuosa, vale la pena indicar que a temperaturas de -10° C, la actividad de los microorganismos es prácticamente nula, a. En términos prácticos y a nivel industrial en la carne se alcanzan temperaturas de -18 °C. alcanzando una vida útil de hasta 6 meses en

perfectas condiciones, pasado los cuales se presentará alteraciones como la rancidez oxidativa de la grasa.

ULTRA CONGELACIÓN:

Este proceso se realiza congelando el alimento en cámara a -150°C . En este tipo de congelación los cristales formados son tan pequeños que no se les llega a observar ni con el microscopio, mismos que se localizan en las zonas extra o intramuscular y la formación se realiza casi simultáneamente.

Si la congelación se realiza a una velocidad de penetración del frío en el orden de 25 mm por hora o más los cristales serán tan pequeños que no perforarán las paredes celulares y la estructura del tejido quedará íntegra.

DESCONGELACIÓN.

Es decisiva para la calidad del producto final y se debe tomar en cuenta las siguientes indicaciones:

- La temperatura interna de la carne debe ser de -10°C .
- A la temperatura anterior se debe trasladar la carne a la cámara de refrigeración de 4 a 6°C con una humedad relativa de 90 % y ventilación adecuada para que la carne no se enmohezca. La temperatura en la carne debe ascender lentamente hasta alcanzar los 0°C . Al efectuar en forma lenta se consigue que el agua congelada extra celularmente se reintegre a las células por inhibición de las proteínas.
- Una vez descongelada la carne debe colgarse en una cámara frigorífica de 0 o 2°C para su maduración.

2.4.4 REDUCCIÓN DEL AGUA

- Los métodos con los que se logra reducir el contenido de agua en la carne y otros productos, son la deshidratación y la concentración.

Deshidratación.

La deshidratación o desecación es el método que se aplica para el tratamiento de varios alimentos entre ellos la carne.

- Con aire caliente de humedad relativa controlada
- Por contacto directo con una superficie caliente
- Por aporte de energía (microondas)
- Por liofilización. Este método por lo general se aplica para el tratamiento de carne de res, aves, mariscos y frutas.
- Por medio de la desecación se destruye todas las levaduras y la mayoría de bacterias, pero las esporas bacterianas y fungosas suele sobrevivir.

En un alimento deshidratado adecuadamente y conservado a humedades relativas bajas, los microorganismos no se desarrollan, aunque exista riesgos de contaminación durante el empaque y otras manipulaciones. Las bacterias no crecen cuando la humedad es inferior a 18 %, levaduras al 20 % y mohos entre 13 al 16 %.

2.5 METODOS DE CONSERVACION DE LAS CARNES

2.5.1 Función:

Retardan o evitan cambios en los alimentos generados por m/o, enzimas o por reacciones químicas, Los conservadores químicos se usan solos o combinados con otras sustancias, pero para una mayor efectividad se acompañan con otros tratamientos.

¿Cómo actúan los agentes químicos sobre los m/o?

- Afectan al mecanismo genético (mutaciones o la muerte) de los microorganismos, la mayoría de los conservantes son tóxicos para el hombre, salvo ciertos antibióticos.
- Alterando las funciones de la membrana celular como el cloro, yodo, solventes de grasas, agentes tenso activos y compuestos a base de amonio cuaternario. Muchos de estos no se pueden usar en la industria porque producen sabores extraños.
- Afectando a la actividad enzimática desnaturalizan a las enzimas o compiten con ellas, como el caso de los antioxidantes y entre ellos el ozono, alógenos, peróxido de hidrógeno y permanganatos. El cloruro sódico inhibe la síntesis de la proteína.

Para elegir un preservante adecuado se debe considerar los siguientes aspectos:

- El problema microbiológico a combatir.
- El conservador elegido no sea inactivado por el alimento o por el metabolismo bacterial.

Que no afecte la salud del consumidor.

2.5.2 Métodos químicos:

- Curado (seco, húmedo)
- Salazonado
- Ahumado (frío, normal, caliente)

CURADO:

Persigue prolongar la capacidad de conservación de la carne

Las sales nítricas utilizadas detienen:

- Crecimiento microbiano
- Inhiben las enzimas

Estas sales por su poder de acumulación en el organismo humano no debe emplearse mas de 200 ppm con relación al producto a elaborar, (*normas INEN en nuestro país no permite más de **125 ppm** como nitrito residual*)

SALAZONADO.

La sal tiende a impedir la actividad de los m/o e inhibir la actividad enzimática aumentando el tiempo de vida útil de los alimentos. Utilizando este método y con la ayuda del ahumado, secado al sol o mecánico, maduración, etc. se logra deshidratar la carne, anulando de esta manera la aw de los microorganismos.

Este método no elimina los m/o, solamente los inhibe

La sal no actúa aisladamente, requiere de otros factores como son el pH de la carne, temperatura, presencia de ácidos en el alimento, así como el contenido acuoso del mismo.

El salazonado se puede realizar en seco como es el caso de la frotación, apilonamiento, adición directa y por métodos húmedos como son la inmersión o la inyección.

AHUMADO.

Con el ahumado se consigue una mejor conservación de la carne y cambios organolépticos agradables.

En los embutidos de pasta fina el ahumado se realiza para formar una capa semipermeable, que regula el intercambio de humedad y gases entre el embutido y el medio ambiente, ayuda a la acción del curado, mejorando la reducción de los nitritos y acentuando la coloración de los embutidos y carnes curadas.

Se debe tener cuidado de no utilizar maderas resinosas por su alto contenido de alquitrán, sustancia que perjudica la salud de los consumidores. Se debe utilizar maderas duras como el roble, aliso, cedro, laurel, etc. En la actualidad la industria emplea humo líquido en sustitución del humo producido por la combustión de la madera, lo cual no es recomendable

TIPOS DE AHUMADO

- - Ahumado en frío 12-18°C
- - Ahumado Húmedo hasta 29 °C
- - Ahumado caliente hasta 50 °C.
- - Ahumado muy caliente 60-100 °C

2.5.3 MÉTODOS BIOLÓGICOS:

- Fermentación alcohólica
- Fermentación ácida

Fermentación Ácida.

Se basa en el empleo de determinados m/o que producen acidificación a la carne dando características agradables. Estos m/o (acidificantes), transforman los azúcares en sustancias ácidas, impidiendo de esta manera la proliferación de microorganismos especialmente los patógenos y putrefactivos de la carne que pueden ser incorporados por efectos de manipulación o del medio ambiente, mismas que inciden notablemente en la estabilidad y consistencia de los productos crudos, transformando el azúcar en ácido láctico y como consecuencia la gelificación de las proteínas.

2.6 LACTEOS

2.6.1 GENERALIDADES

Los lácteos y sus derivados aportan gran cantidad de nutrientes, vitaminas, proteínas y calcio en la vida de los seres humanos, por eso son alimentos de mucha importancia y que deben estar presentes en la dieta diaria ya que no es fácil reemplazarlos o sustituirlos.

La leche de vaca es la más consumida a nivel mundial y de ahí se deriva el queso, yogur, helados, mantequilla, postres etc. pero también se consume la leche de cabra y oveja, estas dos últimas sirven solo para la elaboración de quesos

2.6.2 CLASIFICACIÓN

2.6.2. 1 TIPOS DE LACTEOS

La leche cruda que no ha sido calentada sobre los 40 grados, al ser de origen animal así se tenga mucho cuidado en su obtención puede contaminarse y acelerarse el proceso de descomposición, para eso se la trata de las siguientes maneras

Por su proceso industrial

-Leche pasteurizada, es la leche natural, entera, desgrasada o semi desgrasada, sometida a un tratamiento térmico de alza y baja de temperatura que asegura la destrucción de cualquier elemento que pueda acelerar el proceso de descomposición de la leche

- leche esteilizada.es el tratamiento térmico con el que se pretende alcanzar un largo tiempo de duración del producto así de igual manera se somete a la leche a altas temperaturas pero en este caso la leche puede ser tratada antes o después de envasarse

-leche UHT.se somete a la leche a temperaturas sobre los 140 y 150 grados por pocos segundos, este proceso térmico inactiva los micro organismos, manteniendo la calidad nutricional de origen de la leche

Por su valor nutritivo

-Leche entera. O completa denominada así por tener todos los nutrientes y un índice del 3,5 % de grasa

-Leche semi descremada. Se elimina parcialmente la grasa conservando, un 1,5, 1,8 % de grasa, por consecuencia la presencia de vitaminas A, D, Y, E es inferior a la de la leche completa

-Leche desnatada, se reduce la presencia de grasa en un 0,50 %, aquí la concentración de vitaminas liposolubles, se detecta a nivel de trazas

-modificadas lipídicamente, se trata de la leche a la que se ha eliminado la grasa animal y se ha adicionado una grasa vegetal, y así prevenir los problemas cardiovasculares

-leche enriquecida, se añade sales minerales o vitaminas, las más conocidas son las que tienen calcio, o la leche desnatada enriquecida con vitamina A Y D

-Leche adicionada de aromas y estimulantes o ambos, se modifica mediante la adición de sustancias aromas y estimulantes autorizados

-Leche con bajo contenido de lactosa o sodio, se diseña para personas con intolerancia a la lactosa o que deben seguir una dieta baja en sodio

Por su presentación comercial

-Leche evaporada es la leche deshidratada que contiene un 7.5% y un 2.5% de extracto procedente de la leche y puede ser añadida leche o en polvo o nata o ambas, la leche concentrada a la que se le añadido sacarosa y tiene en su cuerpo un 8% de grasa y un 28% de elementos procedentes de la leche,

-Leche condensada, se obtiene mediante deshidratación parcial de la leche entera semi descremada o descremada esta leche es sometida a un proceso de pasteurización ya que su contenido de azúcar es elevado y eso impide la proliferación de bacterias

-Leche en polvo, se obtiene por la eliminación del agua de la leche contiene máximo un 5 % de agua en el producto final

-Leches fermentadas, este fenómeno se da cuando se adiciona a la leche ácidos lácteos que ayudan a su fermentación, su PH elevado hace que su tiempo de duración se alargue , por sus efectos benéficos en la salud es un producto muy apetecido en el mercado

-Leches fermentadas acificadas, se produce ácido láctico por la fermentación de la lactosa, la más conocida es el yogur

-Leche fermentada ácido alcohólicas, por acción de las bacterias y levaduras que fermentan la lactosa, se produce ácido láctico, alcohol etílico y dióxido de carbono estas se comercializan en Finlandia, Asia central y Rusia

Derivados lácteos

-Queso, se obtiene de separar los elementos sólidos de la leche y es la mejor manera de preservar por largo tiempo la leche

-Requesón, se obtiene del suero de la leche y es muy bajo en calorías ideal para dieta

2.6.3 ALTERACION DE LOS LACTEOS

Las alteraciones que pueden sufrir la leche y sus derivados desde el momento del ordeño, en el transporte, manipulación y manejo industrial pueden afectar su valor nutricional y características sensoriales.

Alteraciones durante la manipulación y almacenamiento de la leche y sus derivados

Durante el ordeño así se realice de la manera higiénicamente correcta y de animales sanos, si no se conserva de forma correcta, los microorganismos procedentes de la ubre pueden proliferar produciendo ácido láctico alterando el PH.

Por tal razón es necesaria la refrigeración pero no por más de 48 horas ya que hay microorganismos que se proliferan a temperaturas bajas produciendo defectos en la leche y sus derivados

Alteraciones debidas al tratamiento térmico

Al momento de la industrialización se pueden dar casos en los que la temperatura no es controlada y se puede dar una sobre cocción de la leche dando coloraciones oscuras, caramelización en el caso de la leche condensada y sabor a quemado

2.6 .4 METODOS DE CONSERVACION DE LOS LACTEOS

Refrigeración de la leche

El mejor sistema, y prácticamente el único, de almacenar y conservar la leche en la granja desde el ordeño hasta la recogida por las cisternas de la industria láctea, consisten en enfriarla a una temperatura suficientemente baja y durante un tiempo limitado.

La eficacia del enfriamiento para mantener la calidad de la leche depende de varios factores que estudiamos seguidamente:

1. Temperatura de conservación
2. Período de almacenamiento
3. Contaminación inicial
4. Velocidad de enfriamiento

1. Temperatura de conservación

Enfriar la leche a una temperatura entre 3 y 4^o C retarda el crecimiento de los gérmenes.

Actualmente se recomienda en la mayoría de los países una temperatura de conservación de la leche de 4^o C como la más eficaz para controlar el crecimiento bacteriano. Una temperatura inferior a 3^o C puede dar lugar a fenómenos de congelación que deben ser evitados, pues pueden alterar la composición y calidad de la leche.

-La cuajada o queso, se consigue añadiendo cuajo a la leche de vaca a unos 35 grados y manteniéndolo en reposo para que coagule, este es el primer paso para la elaboración de quesos y una de las formas más antiguas de preservar la leche

-Helados, es una manera de conservar los lácteos añadiéndoles sabores de fruta y azúcar esta forma de conservar los lácteos se ha presentado más en forma de postre ya que la leche al ser congelada y descongelada sufre cambios moleculares

-leche en polvo, al eliminar el líquido de la leche, esta frena su proceso de descomposición y tiene una fecha larga de almacenaje incluso en recetas de pastelería y panadería se utiliza esta presentación de la leche como preservante

-Leche concentrada, en 1835 un inglés llamado William Newton , comprobó que la leche se podía someter a temperaturas menos elevadas y añadirle azúcar , esto hacía que dure más tiempo, por 20 años después se funda la primera fábrica de leche concentrada azucarada, de aquí luego nace la leche condensada

-Leche evaporada, se obtiene a partir de la leche entera o desnatada a la que se le elimina parte de su agua y esta sirve mucho para el área pastelera

3. NORMAS DE MANIPULACION DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS

3.1 BREVE REFERENCIA SOBRE ENFERMEDADES ADQUIRIDAS POR LA MALA MANIPULACION DE CARNICOS Y LACTEOS

Las enfermedades transmitidas por los alimentos, son aquellas que se transmiten cuando los alimentos vehiculizan bacterias y/o sus toxinas, virus, hongos, venenos vegetales, sustancias químicas, metales etc.

De todas, las causas más frecuentes son los microorganismos (bacterias y/o sus toxinas, virus, hongos) que cuando se encuentran en condiciones óptimas de nutrientes, temperatura y humedad durante un tiempo suficiente, se desarrollan y pueden enfermar a quien consume los alimentos que los contiene

3.2 CAUSAS FRECUENTES PARA LA CONTAMINACIÓN DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS

El Manipulador de cárnicos y lácteos en los mercados municipales tiene la gran responsabilidad en la prevención de las enfermedades que puedan ocasionar estos alimentos al momento de ser ingeridos, ya que existen situaciones que favorecen las intoxicaciones o las infecciones de ese origen, situaciones que pueden ser controladas por él.

Entre las más comunes se encuentran:

- Manipulación incorrecta de los cárnicos y lácteos
- Falta de higiene personal.
- Conservación de cárnicos y lácteos a temperatura ambiente, refrigeración insuficiente
- Condiciones higiénicas deficientes de los locales y establecimientos en los que se trabaja con alimentos
- Falta de limpieza en los utensilios
- Empleo de alimentos contaminados con bacterias patógenas
- Uso inadecuado o descuidado de las sobras
- Contaminación cruzada debido a la ignorancia y a la falta de cuidado en los procesos de limpieza

Las enfermedades de Transmisión Alimentaria pueden definirse diciendo que son síndromes originados por la ingestión de en cantidades tales que afectan la salud del consumidor, ya sea en forma individual o en grupos de población.

Cuando las enfermedades de transmisión alimentaria se presentan en una sola persona, el incidente se denomina “caso”.

Si las mismas ocurren en dos o más personas, que pueden tener o no relación entre sí pero que manifiestan síntomas semejantes, generalmente con presencia de alteraciones gastrointestinales que aparecen después de haber ingerido el mismo tipo de alimento, y que después de realizado el correspondiente análisis epidemiológico retrospectivo, se llega a la conclusión de que el alimento resultaba ser la causa más probable de la enfermedad, se está en presencia de lo que se denomina “brote”.

3.3 CARACTERÍSTICAS DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LA AMLA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (CÁRNICOS Y LÁCTEOS)

³⁸Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden reconocerse por sus síntomas. Generalmente se presentan náuseas, vómitos, diarrea y fiebre, pudiendo aparecer también dolores de cabeza, abdominales y articulares. Muchas veces los vómitos y la diarrea pueden llevar a la deshidratación y en algunos casos hasta a la muerte. Esto puede ser especialmente importante en los niños y en los ancianos, pero debe tenerse en cuenta también en las mujeres embarazadas y en los enfermos inmuno deprimidos

Además hay que considerar que existen bacterias patógenas que también llegan al consumidor a través de los alimentos y que desencadenan alteraciones con síntomas diferentes, produciendo enfermedades específicas consideradas ETAS, como es el caso de la *Listeria Monocytogenes*, que puede infectar produciendo abortos, razón por la cual las mujeres embarazadas deben tener especial cuidado cuando eligen y preparan sus alimentos.

Otro hecho que debe tenerse en cuenta es que habitualmente la mayor parte de las bacterias causantes de enfermedades de transmisión alimentaria no provocan en el alimento ninguna alteración organoléptica (es decir, del olor, del color, del sabor, del aspecto, etc.) que altere sobre su presencia.

En general estas enfermedades se pueden identificar por el tipo de alimento ingerido, por los síntomas que se presentan, por el período de incubación y por la duración de las mismas.

Se denomina “período de incubación” al tiempo que transcurre entre el momento en que se ingiere el alimento contaminado y el de la aparición de los síntomas. Es variable según las bacterias responsables de la enfermedad.

Para determinar el alimento involucrado, se debe efectuar un análisis a fondo de los alimentos ingeridos hasta por lo menos 48hs antes de la aparición de los síntomas. Es muy frecuente pensar que el último alimento ingerido es el responsable de la enfermedad, pero ello constituye un error ya que puede no ser así.

³⁸ <http://www.ms.gba.gov.ar/EducacionSalud/alimentos/manipulacion-alimentos.pdf> pag.16

En general, en su gran mayoría las enfermedades de transmisión alimentaria aparecen cuando ocurre una sucesión de hechos que constituyen lo que se conoce como “cadena epidemiológica”.

3.4 CLASIFICACION D ELAS ENFERMEADES POR TRANSMISION ALIMENTARIA

Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden clasificarse según el mecanismo como se producen de la siguiente manera:

Intoxicación: es una enfermedad que generalmente ocurre dentro de las primeras 1 a 36 horas posteriores a la ingestión de alimentos contaminados. Los contaminantes pueden ser microorganismos (bacterias, virus, hongos) o ciertas sustancias químicas, metales; venenos vegetales. Sus síntomas pueden durar entre un día y una semana, e incluyen uno o varios síntomas generales vistos. Ejemplos de intoxicaciones alimentarias son las causadas por: *Estaphylococcus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, etc.

La intoxicación bacteriana es la más frecuente y puede causar la MUERTE.

Infección: es la enfermedad producida por la ingestión de los microorganismos que, cuando se les proporciona las condiciones de temperatura, humedad y nutrientes adecuados durante un tiempo suficiente, crecen y posteriormente se multiplican en el organismo del huésped (el consumidor) hasta alcanzar el número necesario para enfermarlos. Ejemplos son las producidas por *Salmonellas*, la *Brucelosis*, etc.

Toxiinfección: son enfermedades provocadas por microorganismos que deben multiplicarse en el intestino para luego producir toxinas. Como ejemplo pueden citarse el *Botulismo infantil*, el *Cólera*, las *Fiebres tifoideas*, etc.

3.5 PREVENCIÓN

El consumidor no resulta ajeno a esa responsabilidad, ya que se transforma en manipulador una vez que adquiere el alimento y lo traslada a su hogar, siendo el encargado de adoptar las medidas que considere necesario para evitar que se interrumpa la cadena de “Seguridad Alimentaria”.

Es importante que toda persona que manipula alimentos tenga presente algunas premisas que le permitirán actuar eficazmente en caso de presentarse una enfermedad de transmisión alimentaria, tales como las que se mencionan a continuación:

- Si se trabaja en la cocina de un establecimiento, ya sea hospitalario o de otro tipo, o en una industria de alimentos, notificar de inmediato al empleador o persona responsable

- No manipular comidas mientras se tenga síntomas de enfermedad

- Consultar al médico tan pronto como sea posible

- Beber abundante agua para evitar la deshidratación

Hacer una lista de todos los alimentos que se consumieron durante las últimas 48hs

- Tratar de ubicar cualquier alimento que pueda resultar sospechoso de haber causado la enfermedad y conservarlo en el refrigerador (no en el freezer). Esto es muy importante porque puede ser necesario para análisis posteriores con el fin de determinar cuál fue el agente que produjo la enfermedad

¿Qué hacer para evitarlo?

-No manipular alimentos cuando se tienen las manos infectadas porque son focos de bacterias y toxinas

-Lavarse las manos antes de manipular cualquier alimento una persona enferma no debe manipular alimentos. Puede haber enfermedad sin síntomas

-Mantener la limpieza: lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de ir al baño; lavar cuidadosamente todas las superficies y el menaje donde manipula los cárnicos, proteja los alimentos y el espacio de trabajo de insectos, mascotas y otros animales, y guarde los alimentos en recipientes cerrados.

-Separar cárnicos de lácteos para evitar la contaminación cruzada y no usar los mismos utensilios (cuchillos, tablas) para manipular los mismos. Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre ellos

-Mantener los alimentos a temperaturas seguras: no dejar los cárnicos y lácteos a temperatura ambiente. Almacenar en refrigeración lo más pronto posible estos alimentos.

-Usar agua potable para lavarse las manos y los espacios donde van a ser manipulados los cárnicos y lácteos

3.6 NORMAS A SEGUIR PARA UNA CORRECTA MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS

- Los Cárnicos deben estar bajo 4 grados centígrados

-Los lácteos deben ser refrigerados a 3 o 4 grados centígrados

-Los cárnicos y lácteos deben ser inspeccionados el instante en que son recibidos

-Verificar que los vehículos de entrega no tengan señal de contaminación como sangre, hielo derretido, residuos de lácteos regados etc.

-Asegurarse de que los cárnicos y lácteos sean entregados a la temperatura indicada e inmediatamente refrigerarlos

-En caso de lácteos y embutidos, verificar fecha de caducidad

-informar inmediatamente si algún alimento no está en las condiciones idóneas para la recepción y la venta

4. CONSECUENCIAS DE USAR PRODUCTOS MAL MANIPULADOS EN LA RESTAURACIÓN

4.1 INTRODUCCIÓN

Una vez que los alimentos son adquiridos en los mercados municipales y llevados a la cocina de un restaurante, es ya responsabilidad del profesional al frente de la misma su manipulación y preparación, conjugando, sabores,

texturas, gramaje etc. y así llevar todos los productos garantizando su óptima calidad en una presentación final

4.2 ANTECEDENTES

Si bien es cierto los restaurantes existen desde hace muchos años, eran más visitados en los fines de semana o en ocasiones especiales ya que para la comida de diario, los almuerzos familiares se daban en el ceno del hogar.

Con el paso del tiempo todo esto fue cambiando, muchos factores han hecho de los restaurantes la mejor opción para la comida diaria, motivando de esta manera a que la mayoría haya incluido en sus propuestas menús ejecutivos y también que haya proliferado negocios especializados en brindar estas opciones.

Por esta razón es tan importante cuidar la manipulación de los cárnicos y lácteos una vez que hayan sido adquiridos para poder evitar cualquier enfermedad ETA

4.3 COCINA TRADICIONAL DENTRO DE LOS MERCADOS MUNICIPALES

Al ser los mercados municipales un centro de difusión de la cultura de un pueblo, podemos encontrar en los mismos la comida típica que tanto nos gusta, incluso estos se han caracterizado por especializarse en ciertas preparaciones como es el caso del mercado 10 de Agosto en donde se encontramos el hornado, con sus llapingachos, encebollado y no puede faltar el "AJICITO", también encontramos una bebida muy apetecida como es el morocho acompañado de un pan mestizo con nata.

Todos estos productos son elaborados de una manera empírica, su receta ha ido pasando de generación tras generación y la gente si ha llegado a conocer las normas de manipulación de los alimentos no siempre pone en práctica, ni usa los utensilios adecuados para la preparación de los mismos, aportando así a que estos alimentos no estén siempre garantizados para la ingesta humana

4.4 COCINA GOURMET

³⁹Gourmet es un vocablo francés traducido por la Real Academia Española (RAE) como gastrónomo, una persona entendida en gastronomía o aficionada las comidas exquisitas. El término se utiliza como adjetivo para calificar a aquellas comidas de elaboración refinada.

³⁹ Definición de gourmet - Qué es, Significado y Concepto
<http://definicion.de/gourmet/#ixzz2EBT3PMcu>

Lo gourmet, por lo tanto, está asociado a lo más excelso de la gastronomía. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no.

La gastrosofía es la disciplina que se dedica al estudio del apetito, los gozos y los sentimientos. Se supone que un gourmet no sólo disfrutará de la comida de mejor calidad, sino que también tendrá intereses artísticos y culturales vinculados al disfrute.

El gourmet también está vinculado al hedonismo, que es la doctrina filosófica que sostiene al placer como principal objetivo de la vida. Seleccionar los ingredientes adecuados y dedicar el tiempo necesario a cada preparación forma parte de la filosofía gourmet, que pretende que la comida sea un momento de disfrute.

5. APLICACIÓN DE LAS CORRECTAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS Y LÁCTEOS EN EL AREA DE RESTAURACIÓN

5.1 LA COCINA ACTUAL

El servicio de alimentos y bebidas prestado a través de los Restaurantes, es de especial importancia para el desarrollo de la actividad turística en nuestro país. Este servicio se enfrenta cada día a un consumidor más exigente, hecho que obliga a ofrecer servicios de mejor calidad, que respondan a las necesidades de turistas nacionales y extranjeros, garantizando la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

5.2 RECOMENDACIONES

⁴⁰ Las personas dentro de una cocina debe de cuidar las prácticas higiénicas, lavándose las manos con frecuencia. Si tienen alguna herida en las manos debe de estar cubierta por un apósito impermeable.

Utilizar ropa distinta mientras prepara de los alimentos. Los delantales y paños de cocina deben de lavarse asiduamente. Los rollos de papel de cocina son una excelente alternativa desde el punto de vista sanitario a los paños de cocina. Utilícelos para limpiar superficies y secarse las manos.

No se debe de comer ni fumar mientras se preparan los alimentos. En caso de padecer una salmonelosis o ser portador debe evitar manipular los alimentos.

⁴⁰ <http://www.fisterra.com/salud/1infoConse/manipulacionAlimentos.asp>

Los manipuladores de alimentos de centros de restauración, de venta o de fabricación de alimentos están obligados a cumplir los requisitos de formación y de control de buenas prácticas exigidas por las empresas.

5.3 CONCLUSIONES

La seguridad de los alimentos es una preocupación constante de todas las organizaciones sanitarias. Los cuadros de enfermedades asociadas a una incorrecta selección, conservación, manipulación y preparación de los alimentos son frecuentes y, en muchas ocasiones, graves.

La seguridad de los alimentos depende de las correctas prácticas en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta cuando es servido en una mesa. Sin embargo, el eslabón más débil de esta cadena en lo que a la transmisión de infecciones se refiere, es la manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

Después de la investigación profunda se puede concluir, aseverando el limitado conocimiento de las correctas normas de manufactura por parte de las personas que manipulan y comercializan cárnicos y lácteos en los mercados municipales, Lo que se llegó a concretar mediante observación de campo y aplicación de entrevistas a los actores involucrados.

El esquema de este T.T.G se propuso bajo una línea conceptual y teórica que formalice esta investigación, toda esta estructura responde a culminar con una propuesta del programa de capacitación sobre la buena manipulación de cárnicos y lácteos, el cual ayudará a fortalecer la manipulación deseada en los mercados municipales

5.2 RECOMENDACIONES:

Mediante el trabajo de investigación se llegó a puntos relevantes que deberán ser tomados en cuenta como recomendaciones:

Concientizar a los expendedores de los mercados que ellos son los responsables de evitar las infecciones ocasionadas por la contaminación de alimentos por lo tanto son responsables de corregir su actuación frente a un cambio positivo y necesario.

Que aunque se cuente con el equipamiento y el espacio necesario no se respeta las normas de higiene e inocuidad de los mismos

Después de todo el trabajo de investigación se recomienda realizar y hacer el seguimiento de las capacitaciones ya que de ser puesto en práctica lo planteado, el mejoramiento en la calidad de servicio como en los productos de cárnicos y lácteos podrán ser garantizados y de excelencia en función a su manipulación

Finalmente se recomienda realizar el programa de capacitación sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados

BIBLIOGRAFIA

LIBROS

1. ARANCETA BARTRINA Javier, Lluís Serra Majem, leche, lácteos y salud 2004
2. DOMÍNGUEZ Lourdes Armada y OLIVER Cristina Ros ,Manipulador de alimentos: La importancia de la higiene en la Elaboración y servicio de comida , 2a edición. 2007
3. HIRT Geoffrey, RAMOS Leticia, ADRIAENSÉNS Marianela y FLORES Miguel Angel, Mc Graw Hill Introducción a los Negocios en un Mundo Cambiante, Cuarta Edición, de Ferrel O.C. 2004
4. LEIVA, Francisco, "Nociones de metodología" de investigación científica, 1980
5. Manual nivel Operativo SEGTUR Programa "h" 1988- 1995
6. RODRÍGUEZ RIVERA Víctor Manuel, Bases de la Alimentación Humana. Eurne Simón Magro. España, 2008
7. VERDÚ Jose Mataix Nutricion para educadores, segunda edición 2005 Leche, Lácteos y Salud

PAGINAS DE INTERNET

Comisión Europea,

http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/io_es.htm

Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación de España 2012,

Organización Mundial de la Salud (OMS).

2009 Comunidades de divulgación científico técnica. Elergonomista.com

Monografias.com S.A.
<http://www.monografias.com/trabajos82/elaboracion-plan-capacitacion/elaboracion-plan-capacitacion.shtml>

Siliceo, alfonso, capacitación y desarrollo de Personal. México 1985
<http://angytejeda.jimdo.com/unidad-1/1-1-concepto-de-capacitaci%C3%B3n/>

Red de conceptos electorales
<http://aceproject.org/main/espanol/po/poe05a01.htm>

Capacitación por competencias.
http://www.sence.cl/sence/wp-content/uploads/2011/04/DocumentoEstudio_CapacitacionporCompetencias.pdf

Froyen, L. A., & Iverson, A. M. (1999)
http://www.intime.uni.edu/model/Spanish_Model/teacher/content.html

Google traductor
http://translate.google.com.ec/translate?hl=es&langpair=en%7Ces&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Content_management&ei=s5GiUM3JIbo9ATsooHQCw

Zeus management
<http://www.zeusconsult.com.mx/artclaborales.htm>

Guillermo Díaz Llanes. Escuela Nacional de Salud Pública.
<http://bvs.sld.cu/revistas/infid/n809/infid2209.htm>

Capacitación por competencias.
http://www.sence.cl/sence/wp-content/uploads/2011/04/DocumentoEstudio_CapacitacionporCompetencias.pdf

Red del Conocimiento - Competencias
<http://www.conocimientosweb.net/portal/article292.html>

Metodología para proyectar la Estrategia de Capacitación Organizacional.

http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CDMQFjAC&url=http%3A%2F%2Fwww.ediciona.com%2Fportafolio%2Fdocument%2F6%2F3%2F9%2F5%2Fmetodologia_para_proyectar_la_estrategia_de_capacitacion_organizacional_5936.doc&ei=0jaZUJrlKoWu8ASrsoCQAQ&usg=AFQjCNGreHP0X1ZxLUdpgj2h--WqiYTgOw&sig2=VWTtdCbnKm5MEIFtZRZJgA

Carlos E. Pérez Quezada

<http://carlosperezquezada.wordpress.com/2007/12/27/estrategias-para-una-capacitacion-adecuada-alejandra-zuniga-gutierrez/>

Carlos E. Pérez Quezada

<http://carlosperezquezada.wordpress.com/2007/12/27/estrategias-para-una-capacitacion-adecuada-alejandra-zuniga-gutierrez/>

Perfil y requisitos del capacitador y/o monitor a cargo de los cursos de educación básica especial, cebe, saanee y prite

http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCcQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.ciberdocencia.gob.pe%2Farchivos%2Fperfil_y_requisitos_capacitador.doc&ei=TEGZUPToDISm8ASTwoAg&usg=AFQjCNED3Xdjl6O-JpdwDUYCTEgWZm3Dhg&sig2=-8F8629HoVr8M64Hp6-pRQ

Pravda - Estudio de Comunicación Sep 2, 2009, <http://www.pravda.com.ar/comunicacionestrategica.php>

Maridalia Maldonado, Febrero 2012, <http://maridaliyamaldonado.blogspot.com/2012/02/que-es-la-comunicacion-estrategica.html>

"Teoría de la Comunicación Humana", <http://es.wikipedia.org/wiki/Comunicaci%C3%B3n>

Walter Ibarra, Comunicación Estratégica, <http://www.comunicacionestrategica.pe/2010/02/que-es-comunicacion-estrategica.html>

Alegsa, Santa fe Argentina, 2012 <http://www.alegsa.com.ar/Definicion/de/informacion.php>

<http://definicion.de/informacion/#ixzz2AGIC2cv6>

Logística y Cadena De Suministro Buenas Tareas. <http://2011/www.buenastareas.com/ensayos/Log%C3%ADstica-y-Cadena-De-Suministro/2877003.html>

GIRALDO LÓPEZ José Ariel, Canales de distribución y administración logística 14-09-2011 <http://www.gestiopolis.com/marketing-2/logistica-gestion-compras-almacenes-transporte.htm> 2011

LEIVA, Francisco, "Nociones de metodología" de investigación científica,

http://mipro.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=1886:en-quito-se-inaugura-taller-de-manejo-de-carnicos-y-lacteos&catid=119:detalles&Itemid=18

<http://es.wikipedia.org/wiki/Carne>

<http://definicion.de/lacteo/>

<http://tecnologiadecarnicosmariap.blogspot.com/p/definiciones.htm>

ANEXOS

ANEXO 1

Esquemas entrevistas

Esquema de la entrevista para consumidores

Nombre

Apellido

Nivel de educación

Buenos días, necesito que me ayude con una entrevista que facilitará las mejoras en los procesos de manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales

1. ¿Ha escuchado hablar del término contaminación cruzada (la mezcla de sabores y olores al juntar alimentos de diferente origen) o que entiende por ello?

2. ¿Ha observado la manera de manipular cárnicos y lácteos en los mercados municipales, que opina con respecto a eso?

3. ¿Con qué frecuencia compra cárnicos y lácteos y porque prefiere hacerlo en los mercados municipales?

Si.

No.

¿Por qué?

4. ¿Qué piensa Ud. que se debería hacer para mejorar la manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales?

Gracias por su colaboración

Esquema de la entrevista para vendedores

Nombre

Apellido

Nivel de educación

Buenos días, necesito que me ayude con una entrevista que facilitará las mejoras en los procesos de manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales

1. ¿Ha escuchado hablar del término contaminación cruzada (la mezcla de sabores y olores al juntar alimentos de diferente origen) o que entiende por ello?

2. ¿Cuál es la manera de manipular los cárnicos y lácteos en su puesto de trabajo?

3. ¿Conoce Ud. sobre la cadena de frío que deben tener los cárnicos y lácteos una vez que se han entregado en su lugar de expendio?

4. ¿Estaría de acuerdo en participar en un plan de capacitación sin costo que le permita conocer o ampliar sus conocimientos sobre la correcta manipulación de cárnicos y lácteos en los mercados municipales?

Gracias por su colaboración

ANEXO 2

FOTOGRAFÍAS



Transporte de la leche

Transporte de los cárnicos

Fotografía tomada por: La autora



Exhibición de la carne

Fotografía tomada por: La autora





Tercer piso del mercado

Fotografías tomada por: La autora



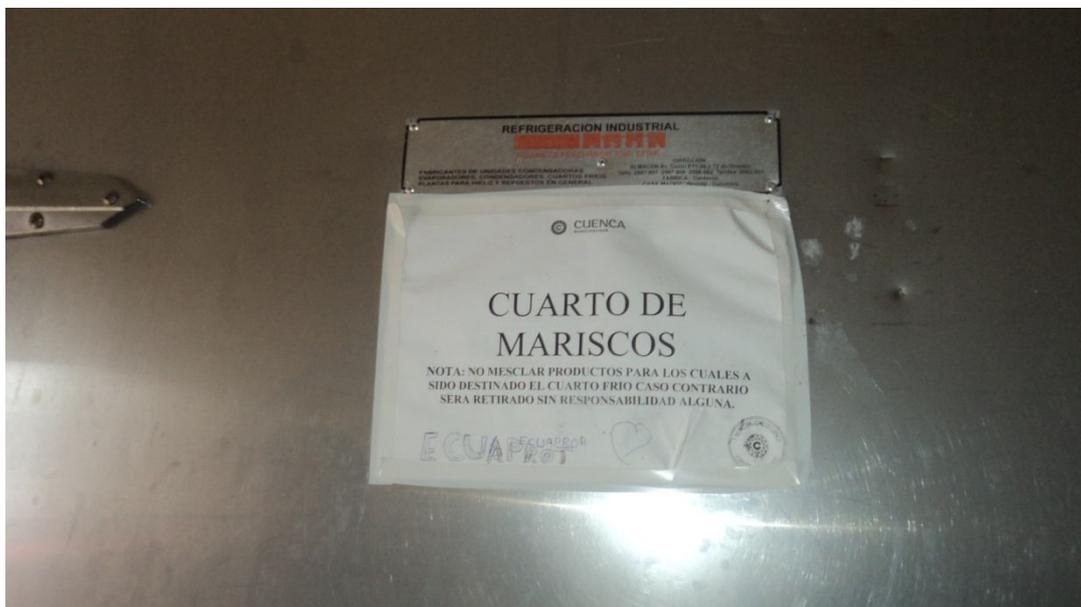
Entrevistas a consumidores y vendedores

Fotografías tomada por: La autora



Faenamiento de la carne

Fotografías tomada por: La autora



Refrigeración de los cárnicos

Fotografías tomada por: La autora

