EL MISIONERO DEL AGRO

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) y su implementación en los servicios de alimentación colectiva para los mercados minoristas de la ciudad de Guayaquil

Good manufacturing practices (GMP) and its implementation in collective food services for the retail markets of the city of Guayaquil

Autores:
Barberis-Castro Leonardo

Filiación:
Facultad de Ciencias Agrarias, Ingeniería Agrícola mención Agroindustrial, Universidad Agraria del Ecuador

---

Facultad de Ciencias Agrarias, Ingeniería Agrícola mención Agroindustrial, (UAE). E-mail: barberisle80@gmail.com

LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y SU IMPLEMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA PARA LOS MERCADOS MINORISTAS DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) AND ITS IMPLEMENTATION IN COLLECTIVE FOOD SERVICES FOR THE RETAIL MARKETS OF THE CITY OF GUAYAQUIL

Autores: Barberis L.
barberisle80@gmail.com
Recibido: 14/06/2017 | **Aprobado:** 03/07/2017

Resumen

El presente trabajo de investigación centra su atención en los servicios de alimentación colectiva de los mercados minoristas de la ciudad de Guayaquil para conocer si se han hecho esfuerzos por implementar de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con el fin de mejorar su competitividad, incrementar la productividad y garantizar la salud de los consumidores. Para este fin se inspeccionaron los servicios de alimentación de diez mercados minoristas de la ciudad analizando principalmente dos indicadores claves: control de tiempo y temperatura y las medidas para evitar la contaminación cruzada, buscando con los resultados ofrecer sugerencias que faciliten la inclusión de este sector de la economía mediante la implementación de las BPM como paso fundamental hacia certificaciones mayores (ISO, HACCP entre otros) propiciando el cumplimiento del Plan Nacional del Buen Vivir de mejorar la calidad de vida de la población, al mismo tiempo de hacer atractivo al comercio minorista de alimentos para inversiones públicas y privadas, nacionales como internacionales.

Palabras clave: Alimentación colectiva, BPM, mercado minorista, calidad, implementación.

Abstract

The present research focuses on the collective food services of the retail markets of the city of Guayaquil to know if efforts have been made to implement Good Manufacturing Practices (BPM) in order to improve their competitiveness, increase Productivity and ensure the health of consumers. To this end, the food services of ten retail markets of the city were inspected by analyzing mainly two key indicators: time and temperature control and measures to avoid cross-contamination, seeking with the results to offer suggestions that facilitate the inclusion Of this sector of the economy through the implementation of GMP as a fundamental step towards major certifications (ISO, HACCP among others) promoting compliance with the National Plan of Good Living to improve the quality of life of the population, while making attractive To the retail trade of food for public and private investments, national as international

Keywords: Collective food, BPM, retail market, quality, implementation.

Introducción

Cuando los centros comerciales modernos de la ciudad de Guayaquil fueron construidos durante la última década del siglo XX y la primera del siglo XXI, tuvieron el acierto de innovar, dentro de sus edificaciones, el concepto de los patios de comida, asemejando las ferias de negocios que tuvieron su origen por la Edad Media. Estos lugares se han convertido en puntos de reunión y esparcimiento de los ciudadanos que acuden a estos sitios para realizar sus compras o descansar de sus labores. Los centros comerciales han diversificado la matriz de atención al cliente, cumpliendo con las normas de construcción y mantenimiento establecidas por las autoridades, trayendo rentabilidad y dinamismo al comercio.

La evolución de los servicios de alimentación colectiva es constante y existen desde tiempos muy remotos para satisfacer la necesidad el hombre de alimentarse Dolly B (2006) identifica dos tipos de servicios de alimentación colectiva: comerciales y no comerciales. Los servicios comerciales surgieron con la necesidad que tuvo la humanidad de alojarse y alimentarse, y con el pasar del tiempo se formaron restaurantes, vendedores ambulantes, carritos de comida, servicios de bufetes y banquetes, cafeterías, autoservicios, máquinas expendedoras de alimentos, entre otros. En cambio, los servicios de alimentación no comerciales no tenían fines de lucro y estaban destinados especialmente para servir a peregrinos, misioneros, religiosos, estudiantes, enfermos, trabajadores y refugiados.

Pino y Bejar (2008) aconsejan que un servicio de alimentación colectiva debe dejar de ser considerado como una simple área de preparación de alimentos y pasar a ser una planta de producción de alimentos, la cual debe implementar y mantener un sistema de calidad, definir la política de calidad y objetivos que la regirán, permitiendo brindar a sus usuarios alimentos seguros, saludables e inocuos.

La Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (ARCSA) en la Resolución del 6 de febrero del 2015 expidió la Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados en la que se refiere a los establecimientos de alimentación colectiva como el lugar donde se realiza la preparación, almacenamiento, servido y venta de alimentos directamente al usuario para ser consumidos en el establecimiento o para su entrega a domicilio.

De igual forma, la red de mercados implementada por la M.I. Municipalidad de Guayaquil posee 44 edificios distribuidos en todas sus parroquias urbanas y rurales. Esta red de mercados cuenta con patios de comida para satisfacer la demanda cada vez más creciente de comerciantes y consumidores; a su vez cuentan con inspectores de calidad que vigilan que las ordenanzas dictadas respecto al uso del espacio destinado a estos servicios de alimentación colectiva sean respetadas por comerciantes y usuarios de la red.

Ahora bien, existe todavía un grupo de mercados minoristas que si bien es cierto cuentan con espacios similares para el desarrollo de servicios de alimentación

colectiva, dista muchísimo de llegar a tener la misma calidad que las redes municipales de mercados o los patios de comida de las grandes cadenas comerciales, tomando en cuenta que los mercados minoristas atienden a un segmento de la población de limitados recursos económicos y que sus lugares de edificación se convirtieron, gracias a las obras civiles realizadas por administraciones nacionales y seccionales, en polos de desarrollo en las ciudades, por citar un ejemplo, el mercado administrado por la Sociedad de Comerciantes Minoristas San Vicente de Paul en el Suburbio Oeste de la ciudad de Guayaquil, donde también se han instalado cerca de su emplazamiento tres cadenas reconocidas de supermercados, junto al desarrollo de emprendimientos familiares que ofrecen variada oferta gastronómica, haciendo necesaria una revisión completa de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los servicios de alimentación colectiva en este sector de la economía.

En las experiencias realizadas por Márquez Daza (2012) se recalca la importancia de tomar la decisión de implementar las BPM como un paso vital para los establecimientos gastronómicos, implicando cambios en matrices culturales, creando conciencia a todo el personal ya que los manipuladores se verán involucrados en algún momento en el proceso de implementación. La educación y el entrenamiento son factores que determinan el éxito en este tipo de implementaciones.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS, 2016) refiriéndose a la implementación de las BPM en los servicios de alimentación colectiva informa que las cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, servicios de banquetes y puntos de venta en la calle deben adoptar las prácticas adecuadas de fabricación, considerando el alimento que se está produciendo y el público consumidor. Los principales controles, pero no los únicos en el servicio de alimentación son: El control del tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada. La transmisión de enfermedades por alimentos en las cocinas se debe, por lo general, a fallas en uno de estos controles o en ambos.

Álvarez y Aguirre (2015) advierten que entender mejor cuáles son los factores técnicos, económicos y de entorno que afectan la satisfacción con los servicios de alimentación que se brindan en las ciudades contribuye a convertirlos en negocios generadores de ingresos sin perjudicar a los consumidores.

El comercio minorista se vuelve cada vez activo dentro de la dinámica económica de las naciones. El Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos (INEC) informa en el último Censo Nacional Económico del 2010, que 232.760 establecimientos se dedican al comercio minorista, es decir, el 46,53% del total nacional. De ésta cifra, el 50,5% se dedican a la venta de alimentos, bebidas o tabaco, es decir 117.543 unidades económicas minoristas. Asimismo reporta que de las 442.339 personas ocupadas en todo el país el 42% pertenece a comerciantes minoristas de alimentos, bebidas y tabaco, es decir, 185.782 personas; de las cuales el 44% son mujeres (es decir, 104038) y el 38% hombres 81.744.

En el año 2015 la consultora A.T Kearney presentó el Índice Global del Desarrollo de Mercados Minoristas donde se mencionan los 30 países emergentes más atractivos para los inversionistas en

negocios minoristas cuyo líder es China y en Latinoamérica Uruguay, Chile, Brasil, Perú, Panamá, Colombia, Costa Rica y México que ocuparon los puestos 2, 3, 8, 16, 19, 20, 28 y 29 respectivamente. Ecuador ocupa el puesto 116 dentro de este mismo informe.

Buscando de cierta forma reducir esta inequidad significativa en el cumplimiento de los sistemas de calidad en este tipo de servicios y procurando impulsar una verdadera transformación en los entornos urbanos de alimentación , la investigación desea equiparar la calidad de los alimentos que se comercializan en estos servicios de alimentación colectiva, para que la normativa del estado ecuatoriano de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los mercados minoristas sea una realidad visible. El objeto primordial de este análisis integral de implementación de BPM en los servicios de alimentación colectiva para mercados minoristas en Guayaquil es asegurar la calidad de los alimentos adquiridos por el consumidor y contribuir al cumplimiento del objetivo tres del Plan Nacional del Buen Vivir de mejorar la calidad de vida de la población, y con esto ampliar las matrices de higiene y consumo, incrementando la seguridad y soberanía alimentaria en los entornos urbanos, elevando el nivel en cuanto a la calidad en los mercados, propiciando el incremento en la variedad de alimentos producidos y comercializados sin riesgo de contaminación, el turismo se verá robustecido por la calidad y la calidez en el servicio, se reducirá la generación de residuos sólidos, se facilitará el ordenamiento y optimización de los espacios destinados a estas actividades para dar el salto para lograr certificaciones de gestión posicionando al Ecuador dentro de los países con el mejor desempeño en gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

Materiales y Métodos

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo en los servicios de alimentación colectiva que funcionan dentro de los mercados minoristas de las parroquias urbanas que conforman la ciudad de Guayaquil, entre las coordenadas 2°11′00″ Latitud S y 79°53′00″ Longitud O. El estudio fue llevado a cabo en el periodo comprendido entre el 10 de mayo y el 10 de junio del 2017. Mediante el sistema de muestreo aleatorio simple, fueron seleccionados diez mercados minoristas y de cada uno de ellos fueron escogidos cinco locales que prestan servicios de alimentación colectiva, dando un total de cincuenta locales por inspeccionar. Se evaluaron los controles de tiempo y temperatura y la prevención de la contaminación cruzada, expresando los resultados en escala numérica, es decir, del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 como deficiente, y al como lo indica la tabla 1

Tabla 1. Servicios de alimentación colectiva seleccionados

N	Mercado minorista	SA evaluados
1	San Vicente de Paul	5
2	Martha de Roldós	5
3	Casuarina	5
4	Artesanal Machala	5
5	José Mascote	5
6	Artículos Varios Cuatro Manzanas	5
7	Santa Teresita	5
8	Las Almas	5
9	Central	5
10	Esclusas	5
Total SAC INSPECCIONADOS		50

En cada mercado minorista los cinco SAC fueron evaluados en el horario de mayor actividad comercial, es decir, entre las 11h00 y 14h30; se tomó registro visual de los locales y de la posible presencia de riesgos de contaminación cruzada, calificando las dos variables del 1 al 5. Se realizó la sumatoria de las dos variables y se realizó un promedio por mercado minorista.

Resultados y Discusión

Tabla 2. Evaluación de parámetros claves a los servicios de alimentación colectiva

N	Mercado minorista	Tiempo y temperatura	Prevención de contaminación cruzada
1	San Vicente de Paul	3	3
2	Martha de Roldós	5	4
3	Casuarina	3	5
4	Artesanal Machala	3	4
5	José Mascote	4	4
6	Artículos Varios Cuatro Manzanas	3	4
7	Santa Teresita	3	3
8	Las Almas	3	4
9	Central	3	3
10	Esclusas	3	4
Total		33	38

Como puede observarse en la tabla 2, se pudo constatar los desafío más urgentes que tienen los SAC inspeccionados dentro de los mercados minoristas; de la lista tres de ellos no están alineados a la red de mercados municipales y los restantes son mercados municipales que fueron inaugurados o recientemente remodelados dándonos información sobre la transición del comercio informal hacia una regularización de las actividades de comercialización de alimentos. La calificación reflejada en este estudio explicativo indica que la implementación de las BPM en los SAC de los mercados minoristas guarda relación estrecha con el espacio físico de la infraestructura destinada para este fin, la instrucción académica de cada propietario y las capacitaciones recibidas en materia de seguridad alimentaria. Vale la pena

mencionar que los servicios de alimentación colectiva son administrados principalmente por mujeres, lo que corrobora los resultados del Censo Nacional Económico del 2010.

Una vez concluidas las inspecciones, se pudo constatar que la mayoría de los SAC omiten el artículo de la resolución del ARCSA donde se destina una etapa de preparación previa por el poco espacio disponible en los cubículos construidos; en la mayoría de ellos los controles de tiempo y temperatura o la prevención de contaminación cruzada presentan leves fallas en su ejecución tal como lo establece la Organización Panamericana de la Salud. Los comerciantes dedicados a estas actividades carecen de información relevante concerniente a las BPM y su aplicación en las diferentes etapas de procesamiento de alimentos destinados para consumo humano, por lo que resulta indispensable retomar el diálogo sobre si deben o no ser obligatoria su implementación en cada esfera de la producción como lo infiere Márquez Daza (2012).

Independientemente si los SAC pertenezcan o no a la red de mercados municipales, la meta principal es convertirse en plantas de procesamiento de alimentos a medida que se vaya incrementando el volumen de consumidores con el aumento de los ingresos económico, tomando en cuenta la sugerencia de Pino y Bejar (2008) puesto que las grandes franquicias de comida fueron, en su momento, pequeños emprendimientos.

Conclusiones y Recomendaciones

Para que las BPM en los SAC de los mercaxdos minoristas pueden ser implementados se debe seguir masificando las capacitaciones concernientes a la inocuidad y calidad de los alimentos en cada etapa del proceso productivo y en la cadena de comercialización por parte de todas las personas involucradas (productor, consumidor, comerciantes); los programas de labor comunitaria efectuada por los estudiantes universitarios haría una gran contribución a los comerciantes generando un impacto positivo en la salud pública, mejorando y haciendo más frecuente los controles y prevención de ETA (Enferemdades transmitidas por alimentos), siendo un apoyo logístico complementario para la autoridad nacional de control sanitario.

Estas acciones ayudarían a identificar si la infraestructura donde funcionan estos SAC cumplen con las normativas establecidas por los organismos de control; hacer énfasis en la trazabilidad de las materias primas que se adquieren para elaborar el menú que se ofrecen ; verificar si el comerciante goza de buena salud y disponer de inversión básica para utilizar los equipos de protección personal con el fin de brindar confianza al consumidor; verificar que los comercios cumplan lo dispuesto por el Benemérito Cuerpo de Bomberos, cuenten con permisos de funcionamiento y uso del suelo entre otras ordenanzas.

Literatura citada

Álvarez González Ronald, Aguirre Gonzáles Juan Antonio. (2015). Satisfacción con los servicios de alimentación: propuesta de medición y aplicación en una universidad de Costa Rica. Revista Punto de vista, Vol. 5 No. 10.

Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario ARCSA (2016). Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados. Pág. 42. Quito Ecuador.

Dolly Tejada Blanca (2006). Administración de servicios de alimentación. Segunda edición. Editorial Universidad de Antioquía. Pág.4-9 Colombia.

Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos INEC (2012) Análisis sectorial. Revista Infoeconomía. Pág.1- 4. Quito Ecuador.

Kearney A.T (2015) Informe Global del Desarrollo de Mercados Minoristas. Recuperado de https://www.atkearney.com/consumer-products-retail/global-retail-development-index/2015

Márquez Daza, Patricia (2012). Evaluación sobre el cumplimiento de las BPM en restaurantes familiares universitarios en la localidad de Teusaquillo (Bogotá), área de influencia de la Fundación Universitaria INPAHU (Sector comprendido entre Av. Caracas y Cra. 17 y de la calle 34 hasta la calle 45). Fundación Universitaria INPAHU. Facultad De Ciencias Económicas Y Administrativas Administración Turística Y Hotelera. Bogotá D.C. Colombia.

Organización Panamericana de La Salud OPS (2016). Documental. BPM y servicios de alimentación colectiva. PAHO TV.