



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS
ESCUELA DE ENFERMERÍA**

TEMA:

**LOCALES FORMALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS
PREPARADOS Y SU EFECTO EN LA SALUD DE LOS
CONSUMIDORES, EN LA PARROQUIA URBANA SAN LORENZO
DEL CANTÓN SAN LORENZO DEL PAILON EN EL PERIODO
ABRIL – JUNIO 2013.**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA**

AUTORA:

ANA KARINA CORONEL TENORIO

DIRECTORA DE TESIS:

LCDA. ANGELA ARIAS

ESMERALDAS - 2013

ÍNDICE

	Págs
Índice	i
Resumen	ix
Abstract	x

CAPÍTULO I

1.1. Introducción	1
1.2. Planteamiento del problema	2
1.3. Objetivos	6
1.3.1 Objetivos General	6
1.3.2. Objetivos Específicos.	6
1.4. Justificación	7

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO	9
2.1. CANTÓN SAN LORENZO	9
2.1.1. División política	8
2.1.2. Población	10
2.1.3. Vías de Comunicación	10
2.1.4. Clima	10
2.2. LOCALES FORMALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS	11
2.2.1. Definición	11
2.2.2. Clasificación de los restaurantes	11
Restaurantes de lujo (cinco tenedores)	11
Restaurantes de primera (cuatro tenedores)	12
Restaurantes de segunda (tres tenedores)	12
Restaurantes de tercera (dos tenedores)	12
Restaurantes de cuarta (un tenedor)	13
2.2.3. Estructura básica de un restaurante	13
Áreas principales o estaciones de la cocina	13
Áreas principales del salón comedor	13
2.3. NORMAS DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE (PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS)	14
2.3.1. Generalidades	14
Objetivos de la norma sanitaria	14
Aplicación de la norma sanitaria	14
Cumplimiento de la norma sanitaria	15
2.3.2. De la salud, higiene y capacitación del personal.	15
2.3.2.1. Salud del personal	15
2.3.2.2. Higiene y hábitos del personal	15

2.3.2.3. Vestimenta	16
2.3.2.4. Capacitación sanitaria	16
2.3.3. Los restaurantes	17
2.3.3.1. Ubicación e instalaciones	17
2.3.4. De los servicios	18
2.3.4.1. Abastecimiento y calidad de agua	18
2.3.4.2. Evacuación de aguas residuales	18
2.3.4.3. Disposición de residuos sólidos	19
2.3.5. Vestuarios y servicios higiénicos para el personal	19
2.3.5.1. Vestidores	19
2.3.5.2. Servicios higiénicos para el personal	20
2.3.5.3. Servicios higiénicos para el público	20
2.3.6. Equipos y utensilios	20
2.3.6.1. Características	20
2.3.6.2. Lavado y desinfección	21
2.3.6.3. Almacenamiento	21
2.4. ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)	22
2.4.1. Introducción	22
2.4.2. Definición	23
2.4.3. Pueden manifestarse a través de:	23
2.4.4. Brote	23
2.4.5. Grupos vulnerables	23
2.4.6. Contaminan de los alimentos	24
2.4.7. Desarrollo de las bacterias	24
2.4.7.1. Las condiciones para que una bacteria patógena se reproduzca	24
Disponibilidad de nutrientes	24
Disponibilidad de agua	24
Temperatura	24
Oxígeno	24
Tiempo	24
2.4.8. Factores desfavorables para el desarrollo de las bacterias	25
Acidez	25
Azúcar	25
Sal	25
2.4.9. Principales enfermedades causadas por alimentos	25
2.4.9.1. Gastroenteritis bacteriana	25
2.4.9.2. Amibiasis intestinal	26
2.4.9.3. Ascariasis	27
2.4.9.4. Intoxicación por toxina de staphylococcus aureus	28
2.4.9.5. Hepatitis a	28
2.4.9.6. Salmonelosis	29
2.4.9.7. Shigelosis	30
2.4.10. Bacterias más frecuentemente registradas	31
2.4.10.1. Escherichiacoli	31

2.4.10.2. Staphylococcus aureus	31
2.4.10.3. Bacillus cereus	31
2.4.10.4. Salmonella	32
2.4.10.5. Clostridium perfringens	32
2.4.10.6. Listeria monocytogenes	32
2.4.10.7. Shigella	32
2.4.10.8. Escherichia coli enterohemorrágica	32
2.4.10.9. Enterobacter sakazakii	33
2.4.11. Prevención de las etiologías	33
2.4.11.1. Mantenga la limpieza	33
2.4.11.2. Separe alimentos crudos y cocinados	33
2.4.11.3. Cocine completamente	34
2.4.11.4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras	34
2.4.11.5. Use agua y materias primas seguras	34
2.4.12. REGLAMENTO PARA OTORGAR PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO (Acuerdo No. 0818)	35
2.4.12.1. La ministra de salud pública	36
2.4.12.2. Expedir el reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario.	36
Del control sanitario	36
Del permiso de funcionamiento	39
2.4.12.3. De los derechos por permiso de funcionamiento	43
2.4.12.4. Disposiciones generales	44
 CAPITULO III	 46
 3. METODOLOGÍA	 46
3.1. TIPO DE ESTUDIO	46
3.1.1. Descriptiva	46
3.1.2. Investigación explicativa	46
3.1.3. Analítico	46
3.1.4. Cualitativo	47
3.2. TIPO DE DISEÑO	47
3.2.1. Transversal	47
3.2.2. Prospectivo	47
3.3. ÁREA DE ESTUDIO	48
3.3.1. Ubicación	48
3.4. Universo	48
3.4.1. Población	48
3.4.2. Muestra	48
3.5. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	49
3.5.1. Entrevista	49
3.5.2. Encuesta	49
3.5.3. Observación	49

3.6. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	49
3.6.1. Cuestionario de la entrevista	49
3.6.2. Cuestionario de la encuesta	49
3.6.3. Ficha de observación	50
3.7. FUENTES DE DATOS	50
3.7.1. Primaria	50
3.7.2. Secundaria	50
3.8. PLAN DE ANÁLISIS DE DATOS	51
3.9. CRITERIOS	51
3.9.1. Criterios de inclusión	51
3.9.2. Criterios de exclusión	51
3.10. VARIABLES	52
3.10.1. Variable independiente	52
3.10.2. Variables dependientes	52
3.11. PROCEDIMIENTO	52
 CAPITULO IV	 53
 4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	 53
4.1. Discusión	74
4.2. Conclusión	80
4.3. Recomendaciones	82
4.4. Web-Grafías	95
 ANEXOS	
 Anexo 1	 90
ANEXO 2	94
ANEXO 3	96
ANEXO 4	98
ANEXO 5	100
ANEXO 6	102

LISTA DE ILUSTRACIONES Y TABLAS

#		Pag.
I	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONOCIMIENTO QUE TIENE EL PERSONAL QUE LABORA EN LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS SOBRE LOS REQUISITOS QUE EXIGE EL DEPARTAMENTO DE HIGIENE	53
II	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONTROL MÉDICO QUE SE REALIZAN LOS ENCARGADOS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS	54
III	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL HIGIENE DE MANOS Y MANTENIMIENTO DE UÑAS DEL PERSONAL ENCARGADO DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	55
IV	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA VESTIMENTA DE TRABAJO QUE SE UTILIZA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.	56
V	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS ENCARGADOS DE PREPARAR ALIMENTOS SOBRE NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.	57
VI	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LOS COMEDORES QUE ESTAN DOTADOS DE LAVAMANOS.	58

VII	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LOS CLIENTES QUE SE LAVARON LAS MANOS ANTES DE CONSUMIR ALIMENTOS PREPARADOS EN LOS COMEDORES.	59
VIII	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	60
IX	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LOS CLIENTES QUE ESTAN COMPLACIDOS POR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	61
X	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LAS CIRCUNSTANCIAS POR LAS QUE COMEN EN LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	62
XI	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LAS PERSONAS QUE HAN ENFERMADO POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN ALGÚN LOCAL DE SAN LORENZO.	63
XII	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS PROPIETARIOS O ENCARGADOS DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS SOBRE LOS PERMISOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTOS LOCALES.	64

XIII	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL REQUERIMIENTO EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS QUE EXIGE EL DEPARTAMENTO DE HIGIENE A LOS ENCARGADOS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS.	65
XIV	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA VIGENCIA DEL CERTIFICADO DE SALUD DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	66
XV	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL PERIODO EN QUE SON INSPECCIONADOS LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS EN SAN LORENZO.	67
XVI	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA PROCEDENCIA DEL AGUA QUE UTILIZAN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	68
XVII	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL ALMACENAMIENTO DEL AGUA EN LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	69
XVIII	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA RECOLECCIÓN DE BASURA EN LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	70

XIX	DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA FRECUENCIA DE LA RECOLECCIÓN DE BASURA QUE REALIZA EL CARRO RECOLECTOR.	71
XX	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LAS SUGERENCIAS QUE PROPONEN LOS ENCARGADOS DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	72
XXI	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS A LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.	73

RESUMEN

En San Lorenzo del Pailón existe variedades de negocios, los que tienen mayor afluencia son los locales que expenden alimentos preparados, que han estado laborando en condiciones higiénicas inapropiadas, se observa el desaseo en las instalaciones, el personal encargado de la preparación de alimentos no se realizan los chequeos médicos que exige el Ministerio de Salud Pública, no utilizan vestimenta que debe emplearse en el área de cocina, sumado a esto el abastecimiento del agua no es permanente. Este estudio se desarrolló con el objetivo de obtener un diagnóstico real de las condiciones en que laboran estos negocios y de las acciones específicas que han ejecutado las instituciones responsables del control y vigilancia en estos locales. Para el desarrollo de esta investigación se utilizó el tipo de estudio descriptivo, en donde se emplearon diversas técnicas de recolección de datos: la entrevista a los encargados de los locales, la observación en las inspecciones del local y las encuestas que fueron aplicadas al personal encargado de la preparación de alimentos y a los clientes. Al realizar el control de los permisos de funcionamiento el **33%** tenían la documentación caducada y el **17 %** nunca la había tramitado, al encuestar a los encargados de la preparación de alimentos el **83%** no habían recibido capacitaciones en relación a Normas de Buenas Prácticas de Higiene. Estas irregularidades se asocian a la desorganización por parte del grupo de trabajo encargado del control y vigilancia de estos negocios. Se recomienda que se ejecuten acciones legales ante tales circunstancias y capaciten o proporcionen información de las Normas de Buenas Prácticas de Higiene y del Reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario.

ABSTRACT

At San Lorenzo there business varieties, those with higher flow are local that sell prepared foods that have been working in inadequate sanitary conditions, we see the filth on the premises, the staff responsible for food preparation checks are not performed doctors required by the Ministry of Public Health, do not use clothing to be used in the kitchen area, added to this water supply is not permanent. This study was developed in order to get a real diagnosis of the conditions in which they work these businesses and the specific actions that have run the institutions responsible for the control and monitoring of these premises. For the development of this research we used the type of descriptive study, in which we used various data collection techniques: interviewing the managers of local observation home inspections and surveys that were applied to personnel for food preparation and customers. When control operating permits 33% had expired documentation and 17% had never processed, by surveying managers of food preparation, 83% had not received training in relation to Standards of Practice Hygiene. These irregularities are associated with disruption by the working group of the control and monitoring of these businesses. It recommends the implementation of legal action in such circumstances and train or provide information to the Guidelines for Good Hygienic Practice and Regulation to grant operating licenses to establishments subject to surveillance and disease control.

CAPITULO I

1.1. INTRODUCCIÓN

San Lorenzo del Pailón está ubicado en la frontera norte de la Provincia de Esmeraldas, cantón que va en desarrollo en obras públicas y aumento de su tasa de crecimiento relacionado a la concurrencia constante de refugiados colombianos que ingresan por la frontera. Es considerado un sector comercial, los negocios con mayor afluencia son los locales que expenden alimentos preparados ubicados en los sectores donde hay mayor tránsito peatonal: en las calles de ingreso a la parroquia, el muelle, en el tradicional sector conocido como la estación del ferrocarril, y en las estaciones de bus interprovincial y cantonal. La presente investigación se refiere a los locales formales que expenden alimentos preparados y su efecto en la salud de los consumidores. Investigación que nace como resultado a múltiples irregularidades en el funcionamiento y de algunos casos específicos en relación a los controles eventuales que se le realiza a estos locales. Según las Normas de Buenas Prácticas de Higiene: La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud. área de estudio que se la consideró porque es en donde se centran poblaciones de diferentes lugares (visitantes, refugiados, trabajadores, estudiantes, etc), se evaluaron si los locales tienen la infraestructura física y servicios básicos en condiciones adecuadas y el cumplimiento de las Normas de Buenas Prácticas de Higiene, se verificó si existe el cumplimiento de los permisos de funcionamiento y se determinaron los factores que generan que las personas coman en estos locales.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las “Enfermedades transmitidas por los alimentos son un serio y creciente problema, consideradas como la causa de aproximadamente 76 millones de enfermedades, 325,000 hospitalizaciones y 5000 muertes en los Estados Unidos cada año”.¹

La Organización Mundial de la Salud (OMS) hace mención de una de las enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados:

“La bacteria intestinal E. ColiEnterohemorrágica (EHEC) puede transmitirse de persona a persona a través de las heces o por la vía oral. "Este tipo de transmisión nos preocupa y por esta razón quisiéramos que se refuercen los mensajes relativos a la higiene personal", declaró la epidemióloga de la OMS”².

Según las Normas de Buenas Practicas de Higiene: “La administración del restaurante o servicios afines, es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud”³.

En el Ecuador se ha establecido el reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario. En relación a la vigencia de estos permisos según la Ley Orgánica de la Salud del Ecuador en el “Art. 130.- Los establecimientos sujetos a control sanitario para su funcionamiento deberán contar con el

¹ <http://sukamrita.jimdo.com/alimentos-y-nutrici%C3%B3n/enfermedades-transmitidas-por-alimentos/>

² <http://www.ecuadornews.com.ec/Desktop.aspx?Id=17&e=9283>

³ NORMAS DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE (PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS). *Título IV de la salud, Higiene y Capacitación del personal*. Artículo 34°.- Salud del Personal.

permiso otorgado por la autoridad sanitaria nacional. El permiso de funcionamiento tendrá vigencia de un año calendario.”⁴

Los controles de los locales que expenden alimentos preparados se los hace en su mayoría en fechas próximas a feriados debido a la concurrencia de turistas que acuden a estos locales. Existen algunos registros publicados:

“Varias semanas previas al feriado de Carnaval, la Dirección Provincial del Ministerio de Turismo busca que los establecimientos que brindan servicios turísticos en Manabí cumplan con las condiciones sanitarias básicas para atender a los visitantes.

Visitaron 24 restaurantes durante la jornada, cinco locales fueron clausurados por no cumplir con las normas sanitarias mínimas, como una adecuada manipulación de los alimentos, la no existencia de un lavadero para el desagüe del agua servida, un mal manejo de la basura, el no uso de mandil y gorro durante la preparación de los alimentos, la existencia de moscas e incluso la presencia de perros y gatos en la cocina, además que las baterías sanitarias estaban en malas condiciones. A los dueños de locales cerrados les fue advertido que la prohibición de atención al público será indefinida mientras no realicen las mejoras requeridas. Durante el recorrido se pudo constatar que la gran mayoría de restaurantes y comedores son también viviendas, lo que agrava en muchos casos la situación de la insalubridad.”⁵

El cantón San Lorenzo del Pailón está ubicado en la frontera norte de la Provincia de Esmeraldas con 42.380 habitantes según datos del INEC del censo realizado el 01 septiembre del 2011, el cantón va en desarrollo en obras públicas y aumento de su tasa de crecimiento relacionado a la concurrencia constante de refugiados colombianos que ingresan por la frontera, algunos de estos refugiados como fuente de ingreso económico han

⁴ Ley orgánica de Salud/ *REGLAMENTO PARA OTORGAR PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO. 16 / 11 /2012*

⁵ Diario LA HORA Portoviejo, 15 enero 2012.

Recuperado de: <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101267974/->

1/Cinco_restaurantes_clausurados_por_insalubres_.html#.UXVhn8qWrcc

colocado panaderías, que en algunos casos también son vivienda. La parroquia urbana del cantón recibe el nombre San Lorenzo, donde están ubicadas instituciones públicas, se concentran vendedores de productos de primera necesidad, tiendas de abarrotes, y otros locales comerciales en donde trabajan, realizan diligencias los visitantes y habitantes del cantón, quienes en ocasiones no tienen tiempo suficiente para preparar alimentos o llegar a comer en sus hogares, se ven obligados a consumir alimentos preparados en los diferentes locales que expenden alimentos preparados.

Los negocios con mayor afluencia son los comedores, considerados como una de las actividades comerciales que da mayor ingreso en el cantón, se pueden observar variedades de estos que expenden comidas típicas y rápida, que están ubicados en los sectores donde hay mayor tránsito peatonal, en su mayoría en las calles de ingreso a la parroquia, muelle, en el tradicional sector conocido como la estación del ferrocarril, estaciones de bus interprovincial y cantonal. El grupo de trabajo encargado del control y vigilancia de estos locales está conformado por: el Departamento de Turismo, Comisaria Municipal, Departamento de Higiene y Cuerpo de bomberos, los controles se los realiza una vez por año o en caso que se presente denuncia por alguna irregularidad.

En algunos locales que expenden alimentos preparados se observa el deterioro de su infraestructura física y el desaseo, falta de servicio higiénico para los clientes, el personal que labora en la preparación de los alimentos no utilizan gorros de cocina o alguna protección para evitar el contacto del cabello con los alimentos y no se realizan los chequeos médicos (“BHC,V.D.R.L, Aglutinaciones Febriles, Coproparasitario”)⁶ que exige el Departamento de Higiene, estas son algunas irregularidades con que laboran estos locales.

“Las denuncias por las condiciones de los comedores son pocas que llegan a ser notificadas al Departamento de Higiene, la población no le da importancia, cuando sienten alguna

⁶ Ley orgánica de Salud/ *REQUISITO PARA LA OBTENCIÓN DE CERTIFICADO DE SALUD OCUPACIONAL.*

molestia se automedican con fármacos o remedios caseros, y si la situación empeora solo ahí se acercan al emergencia del Hospital”.⁷

David Cortés encargado del Departamento de Turismo refiere que : “en conjunto con el encargado del Departamento de Higiene, Cuerpo de Bomberos y la Comisaria municipal y provincial, en el mes de febrero se realizaron operativos de control en los comedores, debido a la falta de personal, solo se inspeccionó el tramo del muelle, que es un pequeño sector de San Lorenzo, en estos locales se presentaron algunas irregularidades y se dio plazo ocho días hábiles para el cumplimiento de los requisitos exigidos”. Se desconoce si se han cumplido la disposición de los Departamentos de control por parte de los propietarios de los comedores, debido a que no se han realizado nuevos operativos de control en los locales que expenden alimentos preparados.

El Hospital cantonal da asistencia a los habitantes y visitantes del cantón, en ocasiones la sala de hospitalización y emergencia están abarrotados y el abastecimiento de insumos, medicamentos y recursos humanos no es suficiente para la concurrencia de pacientes que asisten a esta casa de salud. Se estima que en caso de generarse en San Lorenzo un brote de alguna enfermedad causada por insalubridad, el Hospital estaría en estado de emergencia.

Referente al control que realiza el Departamento de Higiene en los comedores, no existen registros recientes que reflejen el diagnostico de las condiciones en que laboran estos locales.

⁷ Teófilo Lara encargado del Departamento de Higiene del Hospital Divina Providencia San Lorenzo.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL:

Identificar los determinantes que inciden en la salud de la población que consumen alimentos preparados en los locales formales que expenden alimentos preparados, de la parroquia urbana San Lorenzo del cantón San Lorenzo del Pailón en el periodo abril – junio 2013.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Evaluar si los locales formales que expenden alimentos preparados, en la parroquia urbana San Lorenzo, tienen infraestructura física y servicios básicos en condiciones adecuadas.
2. Evaluar si las condiciones de los comedores ubicados en la parroquia urbana San Lorenzo, cumplen con las Normas de Buenas Prácticas de Higiene.
3. Verificar si existe el cumplimiento de los permisos de funcionamiento en los locales formales ubicados en la parroquia urbana San Lorenzo.
4. Determinar los factores que generan que las personas coman en los locales formales ubicados en la parroquia urbana San Lorenzo.

1.4. JUSTIFICACIÓN:

San Lorenzo es una parroquia comercial todos los días de la semana, y el consumo de alimentos en los locales que expenden alimentos preparados es constante, mediante este estudio se pretende saber si estos locales cumplen con la ejecución de Normas de Buenas Prácticas de Higiene.

El Objetivo de las Normas de Buenas Prácticas de higiene es establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines. Conociendo que en algunos locales formales que expenden alimentos preparados en la parroquia urbana San Lorenzo sus condiciones higiénicas y la manipulación de alimentos no es la adecuada, se ha propuesto realizar esta investigación para obtener un diagnóstico real de las condiciones en que laboran estos negocios y de las acciones específicas que han ejecutado las instituciones responsables del control y vigilancia en estos locales

En los últimos periodos han existido reportes de enfermedades asociadas a alimentos consumidos en comedores, en estos locales se tiene el contacto directo con los clientes, al atenderlos en la toma del pedido, al servir la comida y su entrega, y de manera indirecta el contacto que se tiene con la vajilla en que se sirven los alimentos, sin tener en cuenta la limpieza y estado de la vajilla. Estos locales de comida que tienen concurrencia constante de consumidores y en algunas ocasiones se han presentado irregularidades, son sometidos a controles periódicos por parte de un equipo organizado en la parroquia urbana San Lorenzo, controles que no se han realizado en toda la parroquia. Esta investigación nace como resultado de múltiples preocupaciones y algunos casos específicos en relación a los controles irregulares de las condiciones higiénicas y sanitarias de los comedores, estudio que aún no se han realizado en el cantón.

En la actualidad, ver los recipientes de basura abarrotados sin protección, proliferación de insectos en la cocina donde se preparan los alimentos, falta de instalación sanitaria, incumplimiento de los chequeos médicos por parte del personal que labora en los

comedores e incluso permisos de funcionamiento caducados en algunos locales, no es una novedad.

Con esta investigación se beneficiaría de manera directa desde el ámbito social a la clientela que consume los productos de estos locales con la implementación de Normas de Buenas Prácticas de Higiene en la preparación de los alimentos y así prevenir enfermedades y a los propietarios de los comedores porque se evitarían el pago de multa por la clausura de sus negocios y de manera indirecta el grupo encargado del control de los comedores al tener un diagnóstico real de las condiciones en que laboran los locales que expenden alimentos preparados. En el ámbito turístico, San Lorenzo mejoraría debido a la implementación de Normas de Buenas Prácticas de Higiene en la preparación de los alimentos en los comedores así daría confiabilidad a los visitantes al consumo de alimentos en esta parroquia. También el Ministerio de Salud Pública será favorecido en el ahorro de recursos que en la actualidad están destinados para tratar enfermedades a causa de esta problemática. En lo profesional en enriquecimiento de conocimientos en el área de la salud pública que será de referencia para investigaciones futuras.

Se considera necesario el control de los comedores ubicados en la parroquia San Lorenzo, para el cumplimiento de los requisitos exigidos por el Departamento de Higiene y Municipalidad, así se evitaría el posible brote de enfermedades transmitidas por alimentos y relacionadas a la insalubridad.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO.

2.1. CANTÓN SAN LORENZO

El Cantón San Lorenzo está ubicado en la frontera norte de la Provincia de Esmeraldas, al norte limita con la República de Colombia, hacía el sur con el Cantón Eloy Alfaro, al este con las Provincias del Carchi e Imbabura y hacia el oeste con el Océano Pacífico.

La ciudad crece longitudinalmente entre el Océano Pacífico y los ríos Nadadero Chico y Nadadero Grande, asentada sobre las Costa del Pacífico, caracterizado por un relieve con ondulaciones suaves, y altitudes.

2.1.1. División política.

Cabecera cantonal:

- San Lorenzo.

Parroquias rurales:

- 1 Ancón de Sardinas
- 2 San Javier
- 3 Tululbí
- 4 Mataje
- 5 Tambillo
- 6 Calderón
- 7 Santa Rita
- 8 Urbina
- 9 Alto tambo
- 10 Cinco de Junio

11 Concepción

12 Carondelet.

2.1.2. Población

El cantón San Lorenzo del Pailón cuenta con 42.380 habitantes según datos del INEC del censo realizado el 01 septiembre del 2011lo que determina una significativa tasa de crecimiento cada año por el proceso migratorio fronterizo. Indudablemente, en la actualidad, está demostrado un aumento demográfico y de igual manera, se calcula que un 35% de los pobladores actuales no son originarios del cantón. Por razones del conflicto bélico en Colombia un considerable flujo migratorio ha encontrado asilo en esta hospitalaria región del Pailón.

Es importante resaltar el carácter pluricultural, multiétnico y multilingüístico del cantón, en el se asientan las comunidades ancestrales afroecuatorianas que son los de mayor presencia (70%), Chachis, Awá y Éperas, y una importante presencia de la población mestiza.

2.1.3. Vías de Comunicación

Las principales vías de comunicación la constituyen las carreteras; San Lorenzo – Ibarra, y San Lorenzo – Esmeraldas, integradas a la Carretera Marginal de la Costa Pacífica.

2.1.4. Clima

Se caracteriza a la región con un clima muy húmedo tropical. Existe un marcado período de lluvias de diciembre a junio. Los meses con menor pluviosidad son de julio a noviembre.

2.2. LOCALES FORMALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS

2.2.1. DEFINICIÓN.-Establecimiento comercial, en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar.

2.2.2. CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES:

RESTAURANTES DE LUJO (CINCO TENEDORES).-Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por normas y procedimientos, y contar con políticas internas y externas para su manejo. Los alimentos y las bebidas tienen obligatoriamente que ser de la más alta calidad, la higiene debe reinar en todas las áreas. El personal de servicio además de estar capacitado para cada función debe ser entrenado periódicamente para garantizar un servicio eficiente y elegante. Además se deberá contar con:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono en cabinas aisladas y teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Aire acondicionado.
- Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independientes para damas y caballeros.
- Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional)
- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.
- Personales debidamente uniformados.
- Cubertería de acero inoxidable o de plata.

RESTAURANTES DE PRIMERA (CUATRO TENEDORES)

- Entrada para los clientes independiente de la del personal.
- Sala de espera.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.

RESTAURANTES DE SEGUNDA (TRES TENEDORES)

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable

RESTAURANTES DE TERCERA (DOS TENEDORES)

- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Mobiliario adecuado.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa y extractor de humos.
- Personal de servicio uniformado al menos con chaqueta blanca.

RESTAURANTES DE CUARTA (UN TENEDOR)

- Comedor independiente de la cocina.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios.
- Personal perfectamente aseado.

2.2.3. ESTRUCTURA BÁSICA DE UN RESTAURANTE:

ÁREAS PRINCIPALES O ESTACIONES DE LA COCINA:

- **Línea Caliente.**- Es donde se preparan todos los alimentos calientes. Se encuentra separada de la estación de los meseros y la cocina por una ventana equipada con lámparas o equipos para mantener los alimentos calientes en lo que son despachados fuera de la cocina.
- **Mesa Fría .-** Área en donde se preparan las ensaladas, aperitivos y postres. Posee equipos para mantener los alimentos fríos.
- **Cuarto de Lavado .-** Es donde se lavan, desinfectan y almacenan los utensilios y equipos de cocina tales como cubiertos, platos y vasos.
- **Estación de Meseros .** – Área en donde los meseros almacenan equipos y productos que serán utilizados para servir a los clientes tales como utensilios y condimentos.

ÁREAS PRINCIPALES DEL SALÓN COMEDOR:

- **La Entrada .-** Es donde el cliente al entrar obtiene su primera impresión de las facilidades. Esta área es importante porque es donde se manejan las reservaciones y se determina la ubicación de los clientes en las mesas.
- **Sala de Estar.**- Área en donde los clientes se sientan a esperar por su mesa. En algunos restaurantes existe un espacio separado para esta área, usualmente cerca de la barra para generar más ventas.

- **La Barra.-** Se utiliza para que los clientes adquieran sus bebidas y en ocasiones para que los empleados totalicen sus cheques, hagan transacciones si la barra posee un punto de ventas.
- **Salón Comedor .-** Es el área más grande donde los clientes se sientan para ingerir alimentos y bebidas.

2.3. NORMAS DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE (PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS)

2.3.1. GENERALIDADES

OBJETIVOS DE LA NORMA SANITARIA

a) Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.

b) Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.

c) Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

APLICACIÓN DE LA NORMA SANITARIA

La verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria, está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal. La vigilancia sanitaria se sustentará en la evaluación de

riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y el programa de higiene y saneamiento, la misma que será ejercida por personal profesional calificado y capacitado en estos aspectos.

CUMPLIMIENTO DE LA NORMA SANITARIA

Los establecimientos destinados a restaurantes y servicios afines deben ser de uso exclusivo para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, de acuerdo a las disposiciones de la presente Norma Sanitaria. Los establecimientos de esta naturaleza que ya vienen funcionando deben adecuarse a lo dispuesto por dicha Norma Sanitaria.

2.3.2. DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL.

2.3.2.1. SALUD DEL PERSONAL

La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

2.3.2.2. HIGIENE Y HÁBITOS DEL PERSONAL

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

1. Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
2. Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
3. Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
4. Después de rascarse la cabeza ú otra parte del cuerpo.
5. Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
6. Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
7. Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

8. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes ú otros.

2.3.2.3. VESTIMENTA

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

2.3.2.4. CAPACITACIÓN SANITARIA

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, debe incluir los siguientes temas:

- a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
- b) Principios Generales de Higiene.
- c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- d) Programas de Higiene y Saneamiento.

2.3.3. LOS RESTAURANTES

2.3.3.1. UBICACIÓN E INSTALACIONES

UBICACIÓN .- Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación.

El establecimiento debe estar separado de la vivienda de su propietario o encargado. El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios, o en todo caso, se establecerán períodos de tiempo diferentes para evitar la contaminación cruzada.

ESTRUCTURAS FÍSICAS.-Las edificaciones del restaurante o servicios afines deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Sólo el área de comedor podrá ser de materiales diferentes, considerando el estilo del establecimiento (rústico, campestre, etc). Todas las edificaciones se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Asimismo, se cumplirán las siguientes condiciones:

- **Los pisos** .- Se construirán con materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.
- **Las paredes.**- Deben ser de materiales impermeables, inadsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
- **Los techos.**- Deben construirse y acabarse de manera que impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.
- **Las ventanas.**- Las aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros

animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.

- **Las puertas** .- Deben ser de superficie lisa e inadsorbente, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos.
- **Iluminación** .- Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no dará lugar a colores falseados .En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
- **Ventilación** .- Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos. Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.

2.3.4. DE LOS SERVICIOS

2.3.4.1. ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA

El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento. Los establecimientos que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua, deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.

2.3.4.2. EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del

sistema de agua potableEl piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.

2.3.4.3. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

2.3.5. VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL

2.3.5.1. VESTIDORES

Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene. Para uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o al almacén. Los servicios higiénicos deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.

2.3.5.2. SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios estarán provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene.

2.3.5.3. SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PÚBLICO

Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor, las puertas deben tener ajuste automático y permanecerán cerradas excepto durante las operaciones de limpieza. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material fácil de higienizar.

En forma permanente debe dotarse de provisión de papel higiénico y de recipientes de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire caliente. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Deben colocarse avisos que promuevan el lavado de manos. El sistema de ventilación de los servicios higiénicos natural o artificial, debe permitir la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.

2.3.6. EQUIPOS Y UTENSILIOS

2.3.6.1. CARACTERÍSTICAS

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan

sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las tablas de picar deben ser de material inobservante, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

2.3.6.2. LAVADO Y DESINFECCIÓN

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles. Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

2.3.6.3. ALMACENAMIENTO

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos

2.4. ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

2.4.1. INTRODUCCIÓN

Pocas personas saben que los alimentos que consumimos todos los días pueden causarles enfermedades conocidas como ETA, llamadas así porque el alimento actúa como vínculo en la transmisión de organismos patógenos y sustancias tóxicas.

Las ETA están causadas por la ingestión de alimentos y/o aguas contaminados con agentes patógenos. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA, por ejemplo, la alergia al maní o a los frutos de mar que sufren algunas personas.

Los padecimientos transmitidos por los alimentos pueden reconocerse sólo cuando ocurre un brote y varias personas experimentan una enfermedad similar después de ingerir un alimento en común.

Para facilitar la identificación de los agentes posibles en las enfermedades transmitidas por los alimentos, estos síntomas se clasifican según el período de incubación y el tipo de síntoma.

El diagnóstico correcto se obtiene a través de un muestreo específico de los alimentos o cultivos bacteriológicos de la sangre a veces.

2.4.2. DEFINICIÓN

Se denominan ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) a las enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor. Sean sólidos, naturales, preparado o bebidas como el agua, los alimentos pueden originar dolencias provocadas por patógenos, como pueden ser: bacterias, virus, hongos, parásitos o componentes químicos que se encuentran en su composición.

2.4.3. PUEDEN MANIFESTARSE A TRAVÉS DE:

- **Infecciones:** Resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales.
- **Intoxicaciones:** Se da por la ingesta de alimentos con toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o de sustancias químicas incorporadas a aquellos de modo accidental, incidental o intencional desde su producción hasta su consumo.
- **Toxi-Infecciones:** Resulta de la ingestión de alimentos con una cantidad de microorganismos causante de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos.

2.4.4. BROTE

Un brote de ETA se produce cuando dos o más personas sufren una misma enfermedad después de consumir el mismo alimento, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implican a los alimentos y/o agua como vehículos de la misma.

2.4.5. GRUPOS VULNERABLES

Los niños, ancianos y embarazadas, son especialmente vulnerables y deben extremar los cuidados. Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación, pero para las personas más

susceptibles pueden ser más severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte. Se estima que cada año mueren por diarreas 1 millón de niños menores de 5 años en países en vías de desarrollo, lo que implica 2.700 decesos por día. La OMS ha determinado que todos somos susceptibles a las enfermedades causadas por alimentos contaminados, cualquier persona de cualquier estrato puede estar en condición de contraer una ETA.

2.4.6. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los microorganismos peligrosos pueden llegar a los alimentos en cualquier momento, desde que son producidos en el campo hasta que son servidos. Cuando aquéllos sobreviven y se multiplican pueden causar enfermedades en los consumidores. La contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida. Una defectuosa preparación, cocción o almacenamiento, también, son las principales causas para la aparición de las bacterias, que comienzan a multiplicarse y hacen el consumo peligroso para la salud.

La preparación o manipulación de los alimentos son factores claves en el desarrollo de las ETA, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirla.

2.4.7. DESARROLLO DE LAS BACTERIAS

Muchas bacterias son inofensivas y algunas son beneficiosas para el ser humano, solo un pequeño número de bacterias conocidas como patógenas provocan enfermedades.

2.4.7.1. LAS CONDICIONES PARA QUE UNA BACTERIA PATÓGENA SE REPRODUZCA SON LAS SIGUIENTES:

- **DISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES.**- Casi todos los alimentos contienen el aporte de azúcares, proteínas, grasas, azúcares y minerales necesarios para las bacterias. Algunos más que otros como es el caso de la leche y sus derivados, la carne y sus productos, las cremas y los huevos.
- **DISPONIBILIDAD DE AGUA.**- Igual que para el hombre el agua es necesaria para la vida de las bacterias, por lo cual la leche, la mayonesa, las cremas y otros

productos que tienen una combinación alta de agua y nutrientes, resultan ideales para facilitar la reproducción de las bacterias, en cambio los alimentos secos no la favorecen, como es el caso de la leche en polvo, fideos, cereales, huevos deshidratados y otros.

- **TEMPERATURA.-** Las bacterias se reproducen en una amplia variedad de temperaturas, pero a temperaturas cercanas a las del cuerpo humano alcanzan su mayor reproducción. Por eso, los alimentos a temperatura ambiente permiten un rápido crecimiento de bacterias y tienen mayor riesgo de producir enfermedades. En general se considera que por debajo de los 5°C o por arriba de los 60°C, la reproducción de las bacterias es muy escasa o casi nula.
- **OXIGENO.-** Casi todas las bacterias necesitan de aire para sobrevivir, pero algunas se reproducen en ambientes sin oxígeno, con lo cual pueden crecer fácilmente en preparaciones que incluyen trozos voluminosos de carnes o alimentos totalmente cubiertos por salsas o aceites en cuyo interior se forma un ambiente sin aire.
- **TIEMPO.-** Dadas las condiciones del tipo de alimento, la humedad y la temperatura, algunas bacterias pueden dividirse en dos cada 20 minutos. Si se da el tiempo suficiente, es posible que un pequeño grupo de bacterias se incremente hasta alcanzar un número importante, capaz de causar enfermedades. Por esa razón, es esencial que los alimentos de alto riesgo no permanezcan a la temperatura de la zona de peligro, más de lo necesario.

2.4.8. FACTORES DESFAVORABLES PARA EL DESARROLLO DE LAS BACTERIAS:

- **Acidez .-** Las bacterias crecen fácilmente sobre alimentos poco ácidos como son la gran mayoría de los que habitualmente preparamos. Es el caso del pescado, la carne y el pollo. Por el contrario, los alimentos muy ácidos como conservas de vegetales a base de tomate, jugos cítricos como los de pomelo o naranja, o aderezos como la

mayonesa industrial, dificultan la reproducción de las bacterias o directamente la impiden.

- **Azúcar** .- Los alimentos con altos contenidos de azúcar desfavorecen la reproducción de las bacterias, ya que el azúcar disminuye el agua disponible en el alimento. Es el caso de mermeladas y dulce de leche entre otros.
- **Sal** .- La sal origina una disminución del agua disponible para las bacterias, por eso los alimentos con alto contenido de sal son poco favorables a la reproducción de las mismas.

2.4.9. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS:

2.4.9.1. GASTROENTERITIS BACTERIANA:

Es una inflamación del estómago e intestinos causada por bacterias.

Agente causal:

- E. coli
- Salmonela
- Shigella
- Estafilococo.
- Yersinia.

Sintomatología:

- Cólicos abdominales.
- Dolor abdominal.
- Diarrea
- Melena
- Inapetencia.
- Náuseas
- Vómitos.
- Flatulencia

Complicaciones:

- Deshidratación
- Desnutrición grave.

2.4.9.2. AMIBIASIS INTESTINAL:

Es una enfermedad causada por un parásito que se aloja principalmente en intestino grueso, de donde puede pasar al hígado, bazo, pulmón y cerebro.

Agente causal :

- Entamoebahistolytica

Sintomatología:

- Dolor abdominal
- Nauseas
- Vómito
- Diarrea
- Melena
- Disentería amebiana.

Complicaciones:

- Absceso hepático
- Diseminación del parásito a través de la sangre hacia el hígado, los pulmones, el cerebro u otros órganos.

2.4.9.3. ASCARIASIS :

Es una enfermedad causada por la ingestión de huevecillos ya sea a través de manos, tierra o alimentos contaminados. Estos se alojan en el intestino delgado, ahí liberan larvas que penetran a la pared intestinal y emigran a través de la circulación sanguínea al hígado, corazón y pulmón, regresando luego al intestino.

Agente causal:

- Ascarislumbricoides o lombriz intestinal.

Síntomas:

- Flatulencia.
- Halitosis
- Vómito
- Diarrea
- Bruxismo

Complicaciones:

- Desnutrición afecta especialmente a niños, lo que retrasa su desarrollo.
- Un gran número de lombrices adultas puede producir una serie de complicaciones como peritonitis debida a la perforación de la mucosa intestinal
- Apendicitis causada por una acumulación de parásitos en el apéndice
- Oclusión intestinal.
- Asfixia causada por la regurgitación y vómito de los gusanos ocluyendo la tráquea, las fosas nasales e incluso los bronquios.

2.4.9.4. INTOXICACIÓN POR TOXINA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS:

El hombre produce la contaminación de alimentos a través de la boca, nariz, garganta, heridas infectadas, barros, ojos y oídos que contenga pus. Al tocar con las manos estas zonas infectadas con Staphylococcus, y posteriormente manipular los alimentos, o bien al toser y al estornudar sobre ellos.

Agente causal :

- Staphylococcus aureus

Síntomas:

- Náuseas
- Vómito
- Melena
- Cefalea
- Calambres musculares
- Diaforesis

2.4.9.5. HEPATITIS A:

La enfermedad se transmite cuando una persona no infectada ingiere alimentos o agua contaminados por las heces de una persona infectada. Los brotes transmitidos por el agua, aunque infrecuentes, suelen estar relacionados con casos de contaminación por aguas residuales o de abastecimiento de agua insuficientemente tratada. La enfermedad está estrechamente asociada a la falta de agua salubre, un saneamiento deficiente y una mala higiene personal

Agente causal:

- Virus de la hepatitis A (VHA).

Síntomas:

- Fiebre
- Malestar general
- Anorexia
- Náuseas
- Dolor abdominal
- Ictericia

Complicaciones:

- Debilitantes
- Hepatitis fulminante (insuficiencia hepática aguda)

2.4.9.6. SALMONELOSIS

Enfermedad que afecta el estómago y los intestinos. La bacteria se puede transmitir de la carne cruda y sus jugos y huevos curdos si éstos tocan comidas preparadas (ensaladas, pan, queso, etc.) o si tocan la superficie donde se prepara comida y los utensilios (platos, cuchillos, etc.), o si los toca con las manos.

Las personas infectadas tienen la bacteria en la materia fecal. Una persona puede transmitir la bacteria a otras si no se lava bien las manos después de usar el excusado o de cambiar un pañal, y luego toca comida u objetos (juguetes) que otros se llevan a la boca.

Agente causal:

- Salmonella

Sintomatología:

- Diarrea
- Fiebre
- Nausea
- Dolor de cabeza
- Deshidratación
- Dolor abdominal

2.4.9.7. SHIGELOSIS

Es una infección intestinal, se puede transmitir de las siguientes formas:

- Higiene de manos inadecuada:

Por medio de bacterias que se transfieren de los dedos infectados o sucios de una persona a la boca de otra persona:

- Por no lavarse las manos debidamente después de cambiar un pañal de un bebé infectado
- Por no lavarse las manos debidamente una persona infectada después de defecar
- Al comer alimentos contaminados:

Carnes crudas o que no estén bien cocidas

Verduras sin lavar contaminadas en el campo con aguas servida.

- Al tomar agua contaminada o nadando en ella
- Por medio de moscas que llevan la infección de las heces a los alimentos

Agente causal:

- Bacterias shigella

Sintomatología:

- Diarrea
- Fiebre
- Escalofríos
- Cólicos abdominales
- Náuseas
- Vómitos

2.4.10.BACTERIAS MÁS FRECUENTEMENTE REGISTRADAS:

2.4.10.1. ESCHERICHIA COLI

Es un habitante normal de la flora intestinal de seres humanos y animales. Toma contacto con los alimentos por una mala higiene y ocasiona diarrea

2.4.10.2. STAPHYLOCOCCUS AUREUS

Produce una toxina que causa vómitos y diarreas al poco tiempo de ser ingerida. Se halla en alimentos muy manipulados y ricos en proteínas como son los jamones, los sándwiches y los productos con crema pastelera.

2.4.10.3. BACILLUS CEREUS

Producen una toxina que genera vómitos al poco tiempo de ser ingerida. Se encuentra en alimentos como el arroz, los cereales y las pastas rellenas.

2.4.10.4. SALMONELLA

Responsable de la Salmonelosis, ocasiona diarrea, fiebre y vómitos. Por lo general los alimentos que la transmiten son huevos crudos o mal cocidos, mayonesa casera, carne de aves, cerdo y sus derivados.

2.4.10.5. CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Provoca diarrea. Esta bacteria elabora una toxina en los alimentos que son dejados a temperatura ambiente, enfriándose en ollas, o son recalentados por poco tiempo. Generalmente los alimentos transmisores denunciados son el pollo relleno y el matambre arrollado.

2.4.10.6. LISTERIA MONOCYTOGENES

Causa una enfermedad llamada Listeriosis de mucho riesgo en embarazadas, niños pequeños en los que presenta un alto índice de mortalidad. Se encuentra en salchichas, pescados, mariscos, carne mal cocida, leche sin pasteurizar y en helados.

2.4.10.7. SHIGELLA

Se transmite fácilmente de persona a persona por ciclo fecal-oral. Por eso se debe tener especial cuidado en la manipulación de los alimentos y asegurar el uso de agua potable, causando diarreas.

2.4.10.8. ESCHERICHIA COLIENTERO HEMORRÁGICA

Una de las bacterias que produce el Síndrome Urémico Hemolítico, que puede ser letal en niños. Su síntoma frecuente es diarreas con sangre. Se encuentra en alimentos hechos con carne picada mal cocida, agua no potable, y lácteos y jugos sin pasteurizar.

2.4.10.9. ENTEROBACTER SAKAZAKII

Puede producir desde síntomas gastrointestinales-distensión abdominal, vómitos, sangre en materia fecal, intolerancia al alimento hasta Meningitis neonatal y Enterocolitis necrotizante. Afecta sobre todo a los bebés prematuros y, en general, a los menores de 6 meses de edad que reciben lactancia artificial. Se encuentra en fórmulas de leche en polvo y mamaderas.

2.4.11.PREVENCIÓN DE LAS ETA :

2.4.11.1. MANTENGA LA LIMPIEZA:

- Lavarse las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- Lavarse las manos después de ir al baño
- Lavar y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- Proteja los alimentos de insectos, mascotas y otros animales. La mayoría de las bacterias no causan enfermedades, algunas de ellas son peligrosas y están ampliamente distribuidas en el suelo, en el agua, en los animales y en las personas. Al ser transportadas por las manos, la ropa y los utensilios, pueden entrar en contacto con los alimentos y transferirse a éstos, provocando enfermedades.

2.4.11.2. SEPARE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS:

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conservar los alimentos crudos y los cocidos en recipientes separados. Los alimentos crudos, especialmente carnes, pollos, pescados y sus jugos, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas. Éstas pueden transferirse a comidas cocinadas o listas para consumir, ya sea durante su preparación o conservación.

2.4.11.3. COCINE COMPLETAMENTE:

- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- Cocine los alimentos completamente, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados. Hierva los alimentos a más de 70 C°. Para carnes, pollo, cuide que no queden partes rojas.
- Recaliente completamente la comida cocinada. La correcta cocción mata casi todas las bacterias peligrosas. Diversos estudios señalan que cocinar el alimento, de manera que todas sus partes alcancen 70° C, garantiza la inocuidad de su consumo. Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, cuya cocción requiere especial control.

2.4.11.4. MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS:

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas, porque algunas bacterias pueden multiplicarse muy rápidamente.
- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente

2.4.11.5. USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS:

- Use agua tratada para que sea segura
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.
- Lavar las frutas y hortalizas en forma minuciosa. Los alimentos, incluyendo el agua y el hielo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas y sustancias químicas, algunas de las cuales pueden formarse incluso en alimentos dañados o con hongos. Por ese motivo, una cuidadosa selección de los alimentos y la aplicación de algunas medidas simples, como lavar y pelar, disminuyen el riesgo.

2.4.12. REGLAMENTO PARA OTORGAR PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO (Acuerdo No. 0818)

2.4.12.1. LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA

Considerando:

Que, la Constitución de la República del Ecuador en su artículo 361 dispone que el Estado ejercerá la rectoría del sistema nacional de salud a través de la Autoridad Sanitaria Nacional y será responsable de, entre otros aspectos, normar regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud;

Que, la Ley Orgánica de Salud en su artículo 6, numeral 18 manda al Ministerio de Salud Pública a regular y realizar el control sanitario de las diversas etapas del ciclo producción consumo que incluye las diferentes formas de comercialización así como sistemas y

procedimientos que garanticen inocuidad, seguridad y calidad de los productos que se ofrecen a los consumidores;

Que, de conformidad con el Art. 130 de la Ley Orgánica de Salud, los establecimientos sujetos a control sanitario para su funcionamiento deberán contar con el permiso otorgado por la autoridad sanitaria nacional;

Que, el artículo 134 de la Ley Orgánica de Salud establece que la instalación, transformación, ampliación y traslado de plantas industriales, procesadoras de alimentos, establecimientos farmacéuticos, de producción de biológicos, de elaboración de productos naturales procesados de uso medicinal, de producción de homeopáticos, plaguicidas, productos dentales, empresas de cosméticos y productos higiénicos, están sujetos a la obtención, previa a su uso, del permiso otorgado por la autoridad sanitaria nacional;

Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 1476 de 11 de diciembre del 2008, se deroga el Decreto Ejecutivo No. 249, publicado en el Registro Oficial No. 58 de 9 de abril del 2003, y consecuentemente su reforma expedida con el Decreto Ejecutivo No. 341, publicado en el Registro Oficial No. 99 de 6 de junio del 2007;

Que, es necesario restituir la base jurídica para el control sanitario y permisos de funcionamiento de los establecimientos sujetos a control, conforme lo determina la Ley Orgánica de Salud; y,

En el ejercicio de las atribuciones concedidas en el Art. 154 de la Constitución de la República del Ecuador,

Acuerda:

2.4.12.2. EXPEDIR EL REGLAMENTO PARA OTORGAR PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO.

DEL CONTROL SANITARIO Y PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

DEL CONTROL SANITARIO

- **Art. 1.-** El control y vigilancia sanitaria es un conjunto de actividades específicas que de conformidad con la Ley Orgánica de Salud y más disposiciones reglamentarias está obligado a realizar el Ministerio de Salud Pública a través de sus dependencias competentes, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios de los establecimientos públicos y privados de servicios de salud, farmacéuticos, alimentos, establecimientos comerciales y otros en donde se desarrollan actividades de: atención de salud, producción, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de productos destinados al uso y consumo humano.
- **Art. 2.- Son objeto de control sanitario:**
 - a) El abastecimiento de agua para uso y consumo humano;
 - b) Los alimentos y bebidas, medicamentos, cosméticos, productos higiénicos y otros productos para uso y consumo humano;
 - c) Los plaguicidas;
 - d) Las sustancias tóxicas o peligrosas para la salud;
 - e) Los establecimientos que realizan actividades que generan radiaciones ionizantes;
 - f) Viviendas;
 - g) Los sistemas de eliminación de excretas, aguas servidas y aguas pluviales;

- h) Disposición e industrialización de desechos;
- i) Fauna nociva y transmisora de enfermedades a los seres humanos; y,
- j) Polución y contaminación ambiental.

- **Art. 3.- Son controles sanitarios comunes aplicables a los establecimientos determinados en este reglamento los que se ejercen sobre:**

- a) Instalaciones de desagües domiciliarios, alcantarillado central y pozos sépticos;
- b) Número y estado general de baterías sanitarias;
- c) Pisos, cielos rasos, ventilación, iluminación, enlucido de muros interiores y exteriores;
- d) Recolección y depósito de desechos;
- e) Tenencia de animales domésticos; y,
- f) Fauna nociva y transmisora de enfermedades a las personas.

- **Art. 4.- Son controles sanitarios específicos los que se ejercen sobre:**

- a) Producción o fabricación, preparación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación, comercialización, dispensación, expendio, uso y consumo de los siguientes productos:

- Alimentos, bebidas y aditivos alimentarios.
- Medicamentos en general.
- Medicamentos homeopáticos.
- Productos biológicos.
- Productos naturales procesados de uso medicinal.
- Dispositivos médicos.
- Productos dentales.

- Cosméticos.
- Productos higiénicos.
- Reactivos bioquímicos y de diagnóstico.
- Plaguicidas; y,

b) Ubicación, construcción, instalaciones, equipos, maquinarias, personal y funcionamiento de los establecimientos que se describen en el Art. 20 del presente reglamento.

Estos controles se realizarán con inspecciones periódicas y de conformidad con lo dispuesto en los reglamentos específicos dictados por la autoridad sanitaria nacional.

- **Art. 5.-** El organismo encargado del control y vigilancia sanitaria es el Ministerio de Salud Pública y lo realizará a través de sus diferentes dependencias técnicas competentes.

El control del expendio de alimentos y bebidas en la vía pública lo realizará en coordinación con las municipalidades.

DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

- **Art. 6.-** El permiso de funcionamiento es el documento otorgado por la autoridad sanitaria nacional a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la Ley Orgánica de Salud, este reglamento y los demás reglamentos específicos.
- **Art. 7.-** A las direcciones provinciales de salud les corresponde otorgar el permiso de funcionamiento anual, para lo cual el interesado deberá presentar una solicitud dirigida al Director Provincial de Salud de la jurisdicción a la que pertenece el domicilio del establecimiento, con los siguientes datos:
 1. Nombre del propietario o representante legal.
 2. Nombre o razón social o denominación del establecimiento.

3. Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC) y cédula de ciudadanía o identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
4. Actividad o actividades que se realizan en el establecimiento.
5. Ubicación del establecimiento: cantón, parroquia, sector, calle principal número e intersecciones, teléfono, fax, correo electrónico si lo tuviere.

A la solicitud debe adjuntar:

- a) Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC);
- b) Copia de la cédula de ciudadanía o identidad del propietario o representante legal del establecimiento;
- c) Documentos que acrediten la personería jurídica cuando corresponda;
- d) Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen;
- e) Plano del establecimiento a escala 1:50;
- f) Croquis de ubicación del establecimiento;
- g) Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos; y,
- h) Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

Adicionalmente se deberá cumplir con otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes.

La documentación completa será entregada en el Área de Salud a la que pertenece el establecimiento. En el caso de establecimientos que para su inspección requieren de la intervención de una de las comisiones técnicas señalada en el Art. 10 del presente reglamento el Área de Salud remitirá la documentación a la Dirección Provincial de Salud correspondiente.

- **Art. 8.-** La Dirección Provincial de Salud a través del Proceso de Vigilancia Sanitaria Provincial realizará la verificación de la documentación presentada y emitirá el informe de la evaluación documental y verificación de la ubicación del local dentro de un plazo de 48 horas desde la fecha de recepción de la respectiva documentación por parte de esta dependencia.
- **Art. 9.-** Si la evaluación documental es favorable, se procede a la inspección del establecimiento por parte de la comisión técnica de inspección, designada por el Director o Directora Provincial de Salud, con el propósito de verificar los requisitos sanitarios del local, saneamiento ambiental y seguridad.
- **Art. 10.-** Para la inspección de establecimientos de: servicios de salud públicos y privados, establecimientos farmacéuticos, establecimiento de alimentos, y de los señalados en la disposición general segunda de este reglamento se conformarán comisiones técnicas constituidas por profesionales técnicos del Proceso de Vigilancia Sanitaria Provincial.
- **Art. 11.-** La comisión técnica emitirá un informe y en el caso de ser favorable, el proceso de Vigilancia Sanitaria Provincial procederá a ingresar los datos en el sistema de computo y entregará al usuario la orden del pago del derecho por el servicio correspondiente; una vez cancelado el valor, se emitirán los permisos de funcionamiento debidamente legalizados por el Director o Directora Provincial de Salud y Coordinador o Coordinadora de Vigilancia Sanitaria Provincial con sus firmas y sellos respectivos.
- **Art. 12.-** Para el caso de los establecimientos que no requieren de la participación de las comisiones técnicas para la inspección, el Jefe del Área de Salud correspondiente remitirá a la Dirección Provincial de Salud el informe favorable de la inspección realizada al establecimiento, adjuntando el original del expediente presentado por el interesado, sobre la base de los cuales se concederá el permiso de funcionamiento, debidamente legalizado por el Director o Directora Provincial de Salud y Coordinador o Coordinadora de Vigilancia Sanitaria Provincial con sus firmas y sellos respectivos.

- **Art. 13.-** En caso de que el resultado de la inspección sea desfavorable se entregará la notificación al interesado señalando el plazo concedido para que salve las observaciones encontradas. Una vez que el interesado haya cumplido con todos los requisitos podrá continuar con los trámites para la obtención del permiso de funcionamiento.
- **Art. 14.-** Los permisos de funcionamiento se renovarán anualmente, durante los primeros 180 días de cada año, previo a la presentación y cumplimiento de los requisitos establecidos en el Capítulo II del presente reglamento, adjuntando además el permiso de funcionamiento del año anterior y el pago del derecho por el servicio correspondiente.
- **Art. 15.-** El permiso de funcionamiento contendrá:
 1. Código del establecimiento.
 2. Número del permiso de funcionamiento.
 3. Nombre o razón social del establecimiento.
 4. Nombre del propietario o representante legal.
 5. No. RUC o cédula de ciudadanía o identidad del propietario o representante legal.
 6. Ubicación del establecimiento.
 7. Tipo de establecimiento.
 8. Actividad(es) a las que se dedica el establecimiento.
 9. Categoría del establecimiento.
 10. Fecha de expedición.
 11. Fecha de vencimiento.
 12. Firmas y sellos de las autoridades correspondientes (Director o Directora Provincial de Salud, Coordinador o Coordinadora de Vigilancia Sanitaria Provincial).
- **Art. 16.-** Las categorías de industria, mediana industria, pequeña industria, artesanía y microempresa, señaladas en este reglamento se ajustarán a las definiciones de sus correspondientes normas legales.
- **Art. 17.-** Las tiendas de abarrotes para el ejercicio de sus actividades, deberán obtener el certificado de condiciones higiénicas y sanitarias, la misma que será otorgada por la Dirección Provincial de Salud a la que pertenecen, previo el pago de lo correspondiente al resultado de multiplicar el coeficiente de cálculo asignado a

este tipo de establecimiento (2) por 2.4% del salario básico unificado del trabajador en general.

- **Art. 18.-** Para otorgar el certificado de condiciones higiénicas y sanitarias para las tiendas de abarrotes, el interesado presentará en el Área de Salud respectiva una solicitud dirigida al Director Provincial de Salud, consignando los datos que consta en el Art. 7 del presente reglamento y adjuntará los siguientes documentos:

a) Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).

b) Copia de la cédula de ciudadanía o identidad del propietario del establecimiento.

c) Croquis de ubicación del establecimiento.

d) Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en la tienda de abarrotes, conferido por un centro de salud del Ministerio de Salud Pública.

2.4.12.3. DE LOS DERECHOS POR PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

CAPÍTULO ÚNICO

- **Art. 19.-** Para la concesión del permiso de funcionamiento a los establecimientos regulados por la Ley Orgánica de Salud, los interesados satisfarán los derechos por permiso de funcionamiento fijados en este reglamento. Por su parte la autoridad de salud competente está obligada a realizar el respectivo control y vigilancia sanitaria.
- **Art. 20.-** El valor establecido por concepto de derechos por permiso de funcionamiento se fija en salarios básicos unificados del trabajador en general. Para determinar el valor a pagar se debe multiplicar el coeficiente de cálculo por el equivalente al 2.4% del salario básico unificado del trabajador en general, vigente a la fecha del pago (derechos por permiso de funcionamiento a cobrar, dólares (\$) = coeficiente de cálculo x 2,4% del salario básico unificado del trabajador en general).

Código Tipo de Establecimiento	Coefficiente de cálculo
--------------------------------	-------------------------

Restaurantes:

Lujo (cinco tenedores)	50
Primera (cuatro tenedores)	30
Segunda (tres tenedores)	20
Tercera (dos tenedores)	10
Cuarta (un tenedor)	2

- **Art. 21.-** El valor recaudado por concepto de los derechos por permiso de funcionamiento establecidos en el presente reglamento, se destinará al mejoramiento de las actividades de control y vigilancia sanitaria en la respectiva provincia. El destino de los recursos se establecerá mediante acuerdo ministerial. Los fondos recaudados por concepto de permiso de funcionamiento, estarán sujetos a las auditorías correspondientes establecidas por ley.

2.4.12.4. DISPOSICIONES GENERALES

Primera.- Los establecimientos de servicios de salud públicos deberán obtener el permiso de funcionamiento cumpliendo con todos los requisitos establecidos en el presente reglamento, excepto el pago de derecho por permiso de funcionamiento.

Segunda.- Se establecerán comisiones técnicas para la inspección con fines de permiso de funcionamiento en el caso de los siguientes establecimientos: de salud públicos y privados (Códigos: 1.0 a 1.14), centros de reducción de peso (Código: 1.17), establecimientos farmacéuticos (Códigos: 2.0 a 2.9.4 y 2.11) y plantas procesadoras de alimentos, bebidas y aditivos alimentarios (Códigos: 4.1 y 4.3).

Tercera.- A los funcionarios que fueren designados para constituir las comisiones técnicas establecidas en este reglamento les está terminantemente prohibido realizar actividades de

control en forma individual, así como actuar sin autorización de la autoridad competente, y sin las credenciales respectivas emitidas por el Ministerio de Salud Pública.

Cuarta.- De conformidad con lo que dispone el Art. 133 de la Ley Orgánica de Salud la autoridad sanitaria nacional podrá delegar a los municipios, dentro de sus funciones, el ejercicio de las acciones necesarias para el control sanitario, quienes las realizarán de acuerdo con las disposiciones y normas emitidas por dicha autoridad.

Quinta.- En el plazo de 90 días a partir de la aprobación del Reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario, el Ministerio de Salud Pública expedirá el manual operativo para la aplicación del mismo.

Sexta.- De la ejecución del presente acuerdo ministerial que entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial, encárguese a la Dirección General de Salud, Proceso de Control y Mejoramiento en Vigilancia Sanitaria y direcciones provinciales de salud del país.

Dado en el Distrito Metropolitano de Quito, 19 de diciembre del 2008.

CAPITULO III

3. METODOLOGÍA

3.1. TIPO DE ESTUDIO

3.1.1. DESCRIPTIVA.

Por medio de este estudio detalla la aplicación de los conocimientos, actividades que ejecuta el personal encargado de la preparación de alimentos y se detalla el ambiente, condiciones de funcionamiento de los locales que expenden alimentos preparados en la parroquia San Lorenzo y las acciones que están ejecutando las autoridades responsables del control de estos locales.

3.1.2. INVESTIGACIÓN EXPLICATIVA.

Con la aplicación de este estudio se determinaron los factores que genera que las personas coman en los locales que expenden alimentos preparados, se averiguo en que condiciones están funcionando estos locales y las causas porque el personal de trabajo encargado del control y vigilancia realiza controles irregulares.

3.1.3. ANALÍTICO.

Mediante las inspecciones y técnicas de recolección de datos se obtuvo información que fue interpretada para obtener un diagnostico real de las condiciones en que se encuentran funcionando los locales que expenden alimentos preparados en la parroquia urbana San Lorenzo.

3.1.4. CUALITATIVO.

Por medio de este estudio se determinó si los locales que expenden alimentos preparados durante el proceso de preparación de alimentos, en el mantenimiento del local, vestimenta de sus empleados aplican las Normas de Buenas Prácticas de Higiene y si cumplen con la documentación que exige el ministerio de Salud Pública.

3.2. TIPO DE DISEÑO

3.2.1. TRANSVERSAL.

Durante los meses de abril – junio se recolectó información en relación a las condiciones de funcionamiento de los locales que expenden alimentos preparados en la parroquia urbana San Lorenzo, se observaron aspectos esenciales: condiciones del área de la cocina y sus equipos, almacenamiento del agua y materia prima y si en la preparación de alimentos ejecutan las Normas de Buenas Prácticas de Higiene. Se dialogó con el grupo de trabajo encargado del control y vigilancia de estos locales en relación al monitoreo irregular que se les realiza a estos negocios.

3.2.2. PROSPECTIVO.

Se obtuvieron datos estadísticos en relación a la incidencia de las ETA reportadas durante el periodo de investigación en el Hospital Cantonal de San Lorenzo “Divina Providencia”

En los meses de mayo – junio del 2013 se ejecutaron inspecciones en los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, se observaron las variables (se obtuvo información de los encargados de estos negocios, del higiene del personal que labora en la preparación de alimentos, ubicación y condiciones higiénicas de los locales, responsabilidad en el cumplimiento de los permisos que exige el Ministerio de Salud Pública, ubicación de los locales, manipulación de los desechos) en como se iban presentando en el proceso de investigación .

3.3. ÁREA DE ESTUDIO

3.3.1. UBICACIÓN

Esta investigación se ejecutó en la parroquia San Lorenzo del cantón San Lorenzo del Pailón, área de estudio que se la consideró por ser el lugar en donde se concentra población de diferentes lugares (visitantes, refugiados, trabajadores, estudiantes, etc) y debido a algunas irregularidades presentadas durante años pasados en relación al control y condiciones de funcionamiento de los locales que expenden alimentos preparados.

3.4. UNIVERSO:

Está conformado por 80 locales formales que expenden alimentos preparados que están en funcionamiento en la parroquia urbana San Lorenzo durante el periodo abril mayo del año 2013.

3.4.1. POBLACIÓN:

Locales formales que expenden alimentos preparados (comedores y panaderías) que están ubicadas en las calles principales de la parroquia urbana San Lorenzo.

3.4.2. MUESTRA:

- El total de locales inspeccionados durante esta investigación fueron 60, aunque existían más locales que no fueron inspeccionados debido a que sus horarios de atención no coincidían con la disponibilidad de tiempo de los policías municipales que acompañaron en la ejecución de las inspecciones.
- La cantidad de clientes encuestados fueron de 60, que desearon responder al cuestionario.
- Los locales fueron inspeccionados en horarios de atención, por tal motivo solo un trabajador encargado de la preparación de alimentos podía responder el cuestionario teniendo como total 60 encuestados.
- Fueron entrevistados 60 encargados de los comedores.

3.5. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS:

En este estudio se empleó una serie de técnicas que permitieron un análisis profundo del problema a investigar:

- 3.5.1. ENTREVISTA.-** Semi estructurada, aplicada a los encargados de los locales que expenden alimentos preparados.
- 3.5.2. ENCUESTA:** Estructurada, con un cuestionario previo que lo respondieron los encargados de preparar los alimentos en los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo y a los clientes que asisten a estos locales.
- 3.5.3. OBSERVACIÓN:** Estructurada, técnica que fue aplicada en las inspecciones de los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo.

3.6. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS:

- 3.6.1. Cuestionario de la entrevista:**El cuestionario que se elaboró para la entrevista que se desarrolló con los encargados de los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, estaba conformado por preguntas cerradas y abiertas, con el objetivo de recolectar información en relación al cumplimiento de lo dispuesto por el Ministerio de Salud Pública, reservorio del agua, manejo de los desechos y posibles propuestas a las autoridades para regularizar y mejorar las condiciones de funcionamiento de estos locales, en donde se pueda generar un dialogo ameno.
- 3.6.2. Cuestionario de la encuesta:** El cuestionario realizado en la encuesta que se aplicó a los encargados de preparar los alimentos, estaba conformado por preguntas cerradas, para obtener información específica en relación al conocimiento que poseen y cumplimiento de las Normas de Buenas Prácticas de Higiene.

Quienes estaban consumiendo alimentos en estos locales también fueron encuestados, el cuestionario aplicado estaba conformado por preguntas cerradas, para recopilar información en relación a la concurrencia y causas por las que asiste a estos locales, si el cliente estaba satisfecho por el higiene del negocio, y si algunas vez han tenido molestias en su salud en relación a enfermedades asociadas a la insalubridad por comer en estos locales.

3.6.3. Ficha de observación: En el control que se realizó a los locales que expenden alimentos preparados se empleó un esquema basado en las Normas de Buenas Prácticas de Higiene, parámetros que fueron inspeccionados en horarios de atención a los clientes para saber si hay cumplimiento de estas normas.

3.7. FUENTES DE DATOS:

3.7.1. PRIMARIA:

- Resultados de la entrevista realizada a los encargados de los locales que expenden alimentos preparados.
- Resultados de la encuesta aplicada a los responsables de preparar alimentos.
- Resultados de la encuesta aplicada a quienes estaban consumiendo alimentos en estos locales.
- Resultados de la ficha de observación utilizada en las inspecciones de los locales que expenden alimentos preparados en la parroquia urbana San Lorenzo.

3.7.2. SECUNDARIA:

- Investigación de Julio Medina Preciado.
- Normas de Buenas Prácticas de Higiene.
- Reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario.
- Web-Grafías.

3.8. PLAN DE ANÁLISIS DE DATOS:

Para la organización de la información obtenida se utilizó el programa Microsoft Excel 2010, en donde se emplearon fórmulas que sirvieron para obtener en porcentaje real de la información recopilada. Mediante gráficos con frecuencia y porcentajes se representaron los datos estadísticos para tener una idea concreta de la información obtenida durante la investigación.

3.9. CRITERIOS:

3.9.1. CRITERIOS DE INCLUSIÓN:

- Locales formales que expenden alimentos preparados en horario matutino en la parroquia urbana San Lorenzo, porque en esos horarios se tiene el respaldo de los policías municipales.
- Responsables de los locales que expenden alimentos preparados.
- Trabajadores encargados de la preparación de alimentos.
- Clientes que consumen alimentos en estos locales.

3.9.2. CRITERIOS DE EXCLUSIÓN:

- Locales formales que expenden alimentos en horarios nocturnos, porque no se cuenta con el respaldo de los policías municipales en esos horarios.
- Clientes que se reusaron a contestar la encuesta planteada.
- Trabajadores encargados de la preparación de alimentos que no respondieron la encuesta por estar laborando al momento de realizar las inspecciones en los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo.

3.10. VARIABLES:

3.10.1. VARIABLE INDEPENDIENTE:

Determinantes que inciden en la salud de la población que consumen alimentos preparados en locales formales.

3.10.2. VARIABLES DEPENDIENTES:

- Locales formales que expenden alimentos preparados.
- Infraestructura física de los locales formales que expenden alimentos preparados.
- Servicios básicos.
- Normas de Buenas Prácticas de Higiene.
- Permisos de funcionamiento.
- Factores que generan que las personas coman en los locales que expenden alimentos preparados.

3.11. PROCEDIMIENTO:

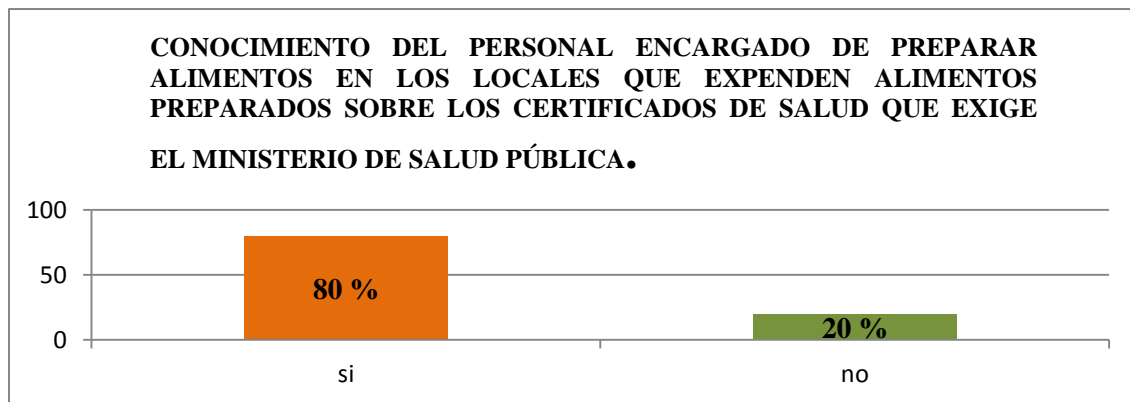
En colaboración con personal de la policía municipal se realizaron las inspecciones a los diversos locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo. Se entrevistó a los responsables de estos locales informando el motivo de las inspecciones, también se solicitó la colaboración de quienes preparan los alimentos para que responda una determinada encuesta mientras se observaba el área de cocina, las instalaciones del local, abastecimiento del agua, manejo de desechos, entre otros. Luego se captaron fotografías del área de cocina y condiciones en que laboran los encargados de preparar los alimentos con fin de constatar las circunstancias en que se encuentran algunos locales.

CAPITULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONOCIMIENTO QUE TIENE EL PERSONAL QUE LABORA EN LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS SOBRE LOS REQUISITOS QUE EXIGE EL DEPARTAMENTO DE HIGIENE.

GRÁFICO # 1



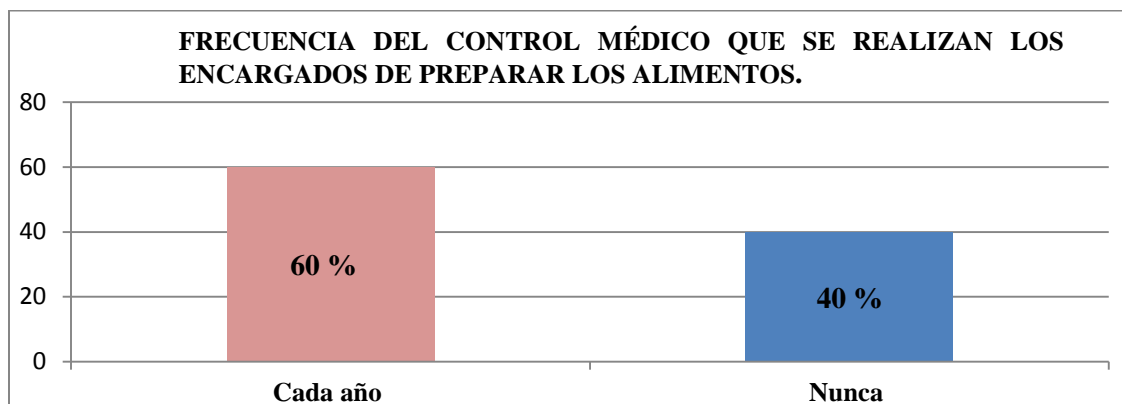
Fuente: Encuestas aplicada al personal encargado de preparar los alimentos en los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: Los resultados del gráfico reflejan que el **80%** de los trabajadores encargados de la preparación de alimentos conocen de los certificados que exige el Departamento de Higiene porque sus empleadores si les han informado, a diferencia del **20%** que desconoce de la disposición del Ministerio de Salud Pública debido a que sus empleadores nunca les han informado e incluso algunos desconocen de los requisitos que se exigen y de la existencia de algún Departamento encargado de dicha disposición. Esto es riesgoso para la salud de quienes consumen alimentos preparados en estos locales porque los manipuladores de alimentos pueden ser portadores de bacterias y transmitirlos a los alimentos que tocan.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONTROL MÉDICO QUE SE REALIZAN LOS ENCARGADOS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS

GRÁFICO # 2



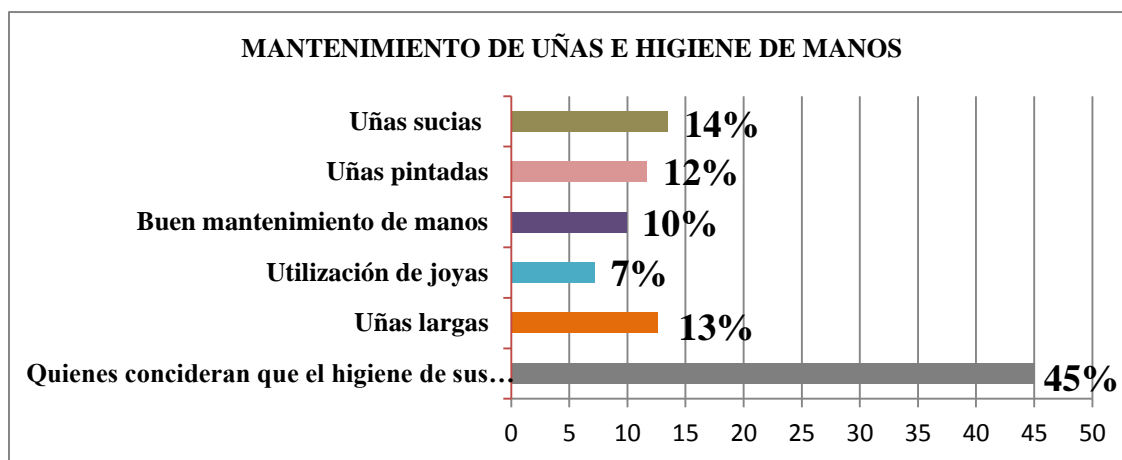
Fuente: Encuestas aplicada al personal encargado de preparar los alimentos en locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: Según la representación gráfica el **60%** de los encargados de la preparación de alimentos se realizan cada año los exámenes que exige el Departamento de Higiene, en la verificación del certificado de salud se constató que algunos trabajadores tenían caducados el documento, sus empleadores alegaron que por falta de tiempo no los han renovados o porque no les han realizado nuevos controles. Con el **40%** están quienes nunca se han realizado los exámenes, sus contratantes indicaban que era por falta de conocimientos, otros exponían que no han recibido sanción alguna y que algunos locales tienen varios años funcionando sin permisos, por eso incumplían con lo exigido.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL HIGIENE DE MANOS Y MANTENIMIENTO DE UÑAS DEL PERSONAL ENCARGADO DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

GRÁFICO # 3



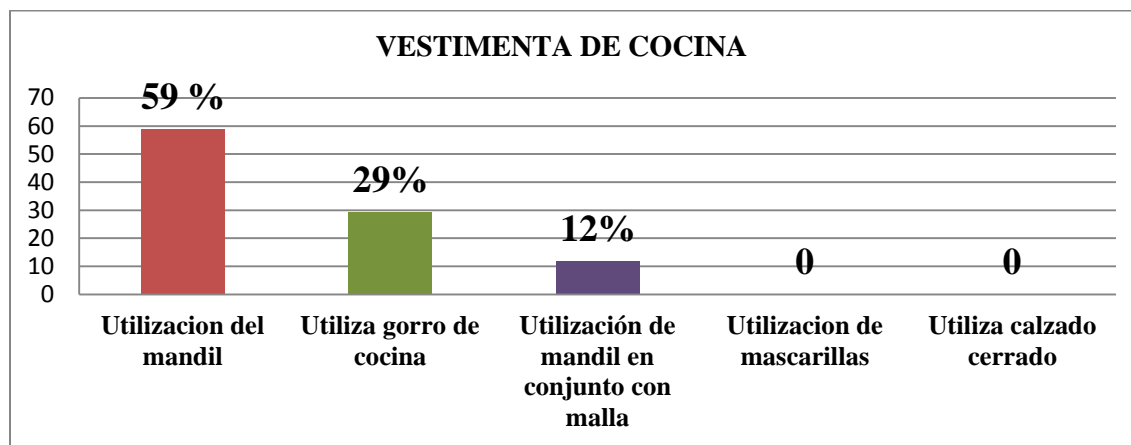
Fuente: Encuestas y ficha de observación aplicada al personal encargado de preparar los alimentos en locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: La mayoría de los trabajadores encuestados consideran que el higiene de sus manos es correcto, durante la inspección se constató que algunos tenían las uñas pintadas, sucias y largas e incluso utilizan en el momento de preparación de los alimentos reloj, anillos, joyas que pueden ser portadores de microbios. De los locales inspeccionados el **10%** del personal mantenía el higiene de sus manos en condiciones adecuadas, sus uñas estaban cortas sin esmalte y limpias. Debido a la falta de asesoría en manipulación de alimentos, los propietarios y trabajadores encargados de la preparación de alimentos en los locales consideran que el laborar de esta manera no representa algún riesgo para la salud de los consumidores.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA VESTIMENTA DE TRABAJO QUE SE UTILIZA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

GRÁFICO # 4



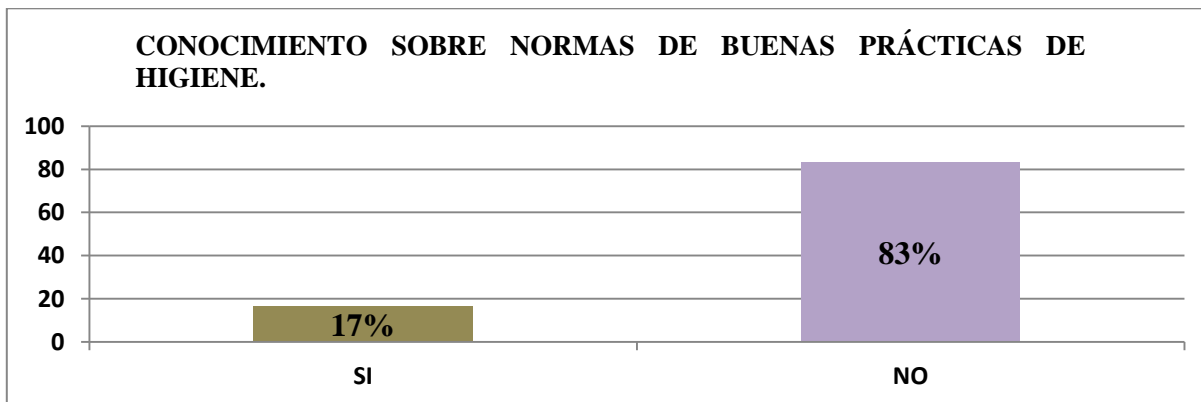
Fuente: Ficha de observación aplicada al personal encargado de preparar los alimentos en locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: El **50%** de los trabajadores encargados de la preparación de alimentos si utilizan mandil, consideraban que es por higiene y evitar manchar su ropa, pero algunos mandiles se encontraban en condiciones antigénicas, otros solo cubrían la parte inferior del cuerpo desde la cintura hasta las rodillas. Con el **29%** están quienes si utilizan gorros o mallas para recoger completamente el cabello y así evitar que este tenga contacto directo con los alimentos, quienes no los utilizan se justificaban alegando que en la cocina hace calor y no lo consideran necesario. El **12%** de los trabajadores utiliza mandil que cubre desde la parte superior del cuerpo hasta las rodillas en conjunto con los gorros o mallas, debido a la falta de cocimiento sobre Normas de Buenas Prácticas de Higiene los encargados de los locales que expenden alimentos preparados consideran que ese es el uniforme adecuada para su labor. De los encuestados ninguno utiliza calzado cerrado, refieren que en el área de la cocina en algunos momentos esta húmeda y tener zapatos cerrados sería agente causal de la proliferación de hongos y bacterias en los pies. Y no utilizan mascarilla porque no están acostumbrados y consideran que no es necesario.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS ENCARGADOS DE PREPARAR ALIMENTOS SOBRE NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.

GRÁFICO # 5



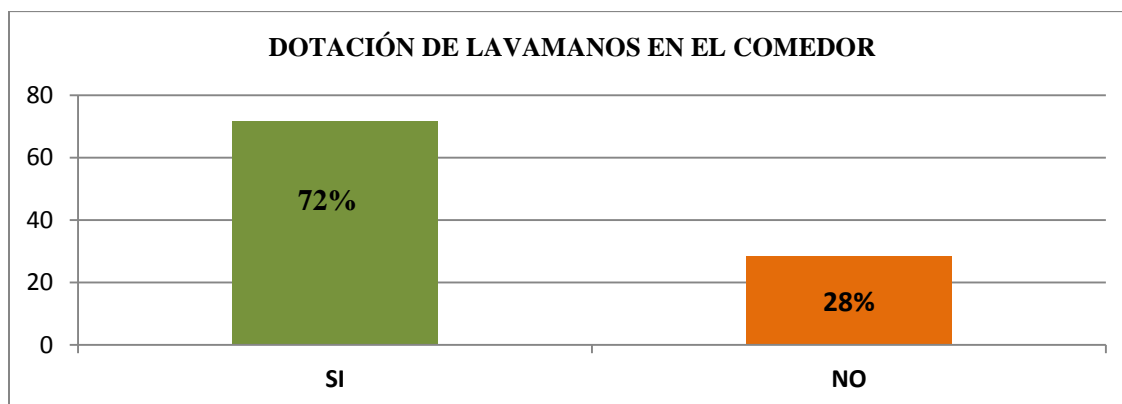
Fuente: Encuesta aplicada al personal encargado de preparar los alimentos en locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: En este gráfico se refleja que la mayoría de los trabajadores encuestados no han recibido capacitaciones en relación a Normas de Buenas Prácticas de Higiene porque no se ha presentado la oportunidad cambio otros consideraban que no es necesario, este desconocimiento implicaría que no se ejecuten de manera apropiada algunas Normas de Buenas Prácticas de Higiene. El 17% de los encuestados si tienen conocimiento sobre Buenas Prácticas de Higiene Alimentaria porque en años atrás por parte de la alcaldía un grupo de trabajadores fueron capacitados con temas relacionados a normas de conservación de alimentos, importancia de la vestimenta de cocina, normas higiénicas que hay que cumplir en la preparación de alimentos e higiene personal, pero recientemente no han actualizado conocimientos. Los encuestados coincidían en que si desean participar en alguna capacitación.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LOS COMEDORES QUE ESTAN DOTADOS DE LAVAMANOS.

GRÁFICO # 6



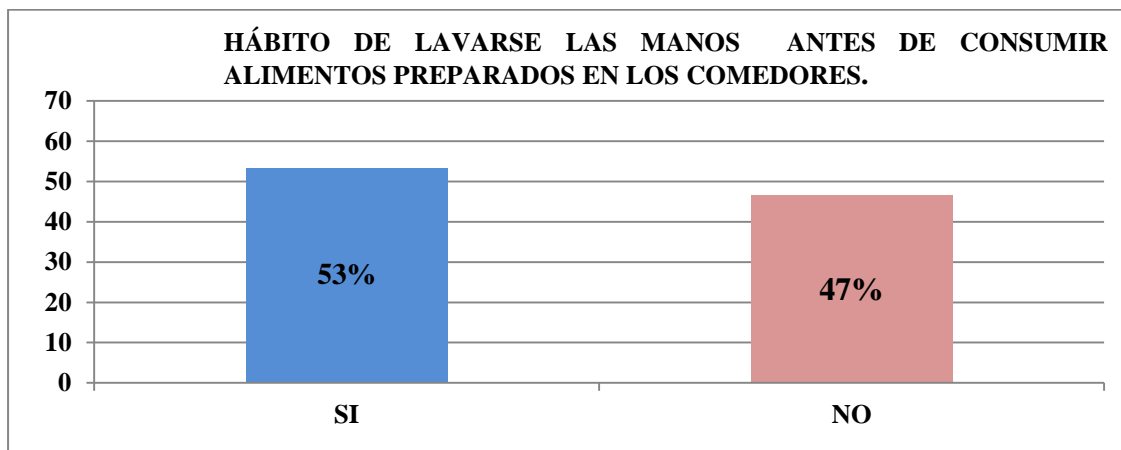
Fuente: Ficha de observación utilizada en la inspección de los comedores ubicados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: En la representación gráfica el **72%** de los comedores inspeccionados si están dotados de lavamanos, los propietarios consideraban que es necesario por higiene para la clientela y porque en inspecciones pasadas se lo han exigido, durante la inspección se presentaron algunos casos en que los lavamanos no estaban dotados de jabón o toallas. El **28%** de los comedores no tenían lavamanos, pero a pesar de esto en algunos locales improvisaban una bandeja plástico o de metal a la cual le provisionaban de agua y jabón, o si deseaban los clientes podían utilizar el lavabo de platos.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LOS CLIENTES QUE SE LAVARON LAS MANOS ANTES DE CONSUMIR ALIMENTOS PREPARADOS EN LOS COMEDORES.

GRÁFICO #7



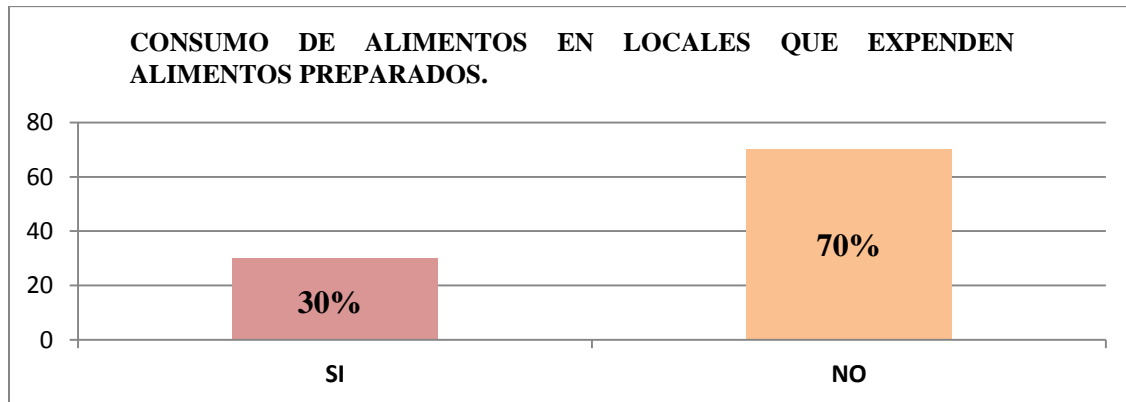
Fuente: Encuesta aplicada a los clientes que consumen alimentos preparados en los comedores ubicados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: De los consumidores encuestados el **53%** si se lavaron las manos lo hacían por costumbre, higiene o porque las tienen sucias debido al labor que desempeñan por ejemplo mecánicos, vendedores ambulantes y trabajadores de vulcanizadoras, mientras que el **47%** contestó que no se lavaron las manos, porque no querían, no era importante porque sus manos no estaban sucias y que el local no les proporcionaba algún espacio para lavárselas.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRÁFICO # 8



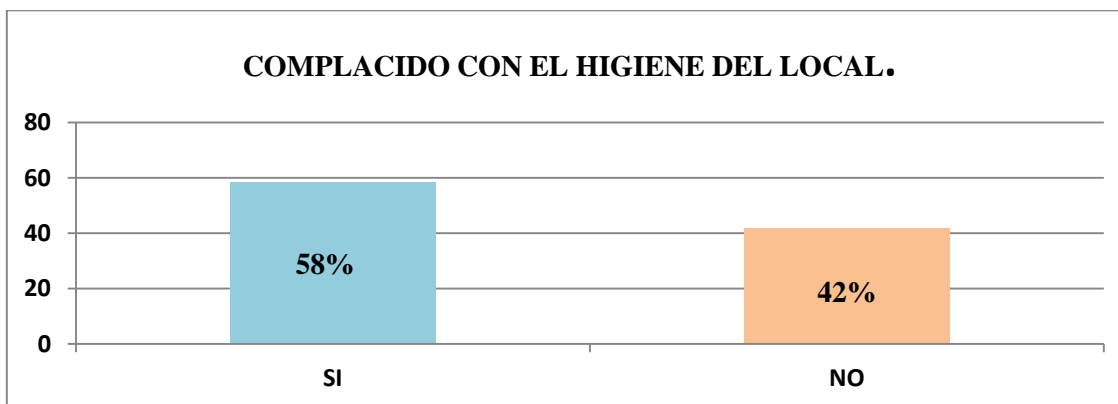
Fuente: Encuesta aplicada a los clientes que acuden a los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: El **30%** de los clientes por lo general siempre comen en estos locales por diversos motivos: les gusta la atención, la limpieza del local, porque está cerca al trabajo y consideran que la preparación de alimentos es adecuada, al contrario del **70%** quienes no son concurrentes porque no tienen la costumbre de comer siempre fuera de su casa y por alguna circunstancia de repente comen en estos locales.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LOS CLIENTES QUE ESTAN COMPLACIDOS POR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRÁFICO # 9



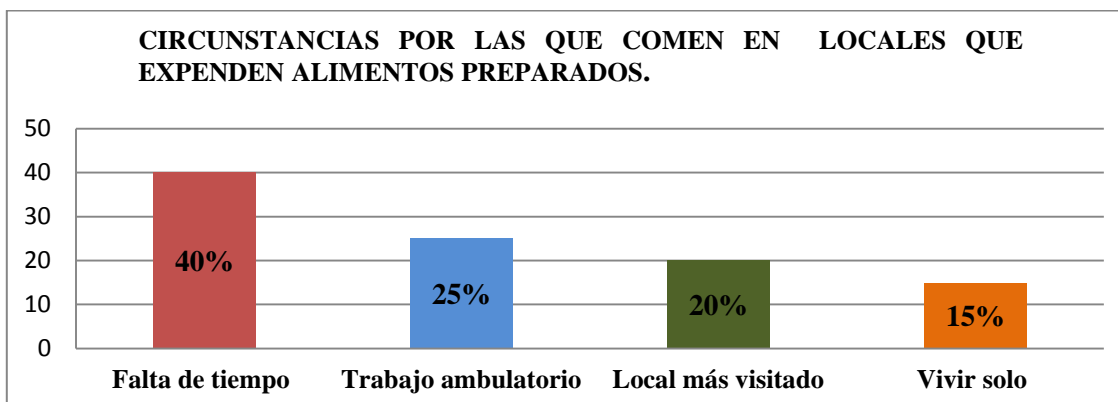
Fuente: Encuesta aplicada a los clientes que acuden a los locales que preparan alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: En el gráfico se observa que la mayoría de los clientes están satisfechos de las condiciones higiénicas del local, consideran que los pisos están limpios, que no hay presencia de insectos ni malos olores. Al contrario están quienes con un **42%** no están satisfechos con el higiene del local en algunos casos dicen que el baño y pisos están sucios, quienes les sirvieron el plato en la mesa algunos tenían las manos sucias, y el cabello suelto, pero igual consumen los alimentos que se expenden en estos locales porque son deliciosos y que por consumirlos no se han enfermado o presentado alguna molestia en su salud. Los clientes encuestados fueron de diversas condiciones económicas, ocupación laboral, e incluso instrucción educativa, al momento de realizar la entrevista algunos referían estar satisfechos porque eran conocidos de los propietarios, otros al no tener conocimiento o al estar acostumbrados a sitios similares las condiciones de los comedores les resulta apropiada. Existen quienes eran personal de oficina, viajeros y entre otros, que visitan diversos tipos de locales y en tales casos exigían más higiene en esos negocios.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LAS CIRCUNSTANCIAS POR LAS QUE COMEN EN LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRAFICO # 10



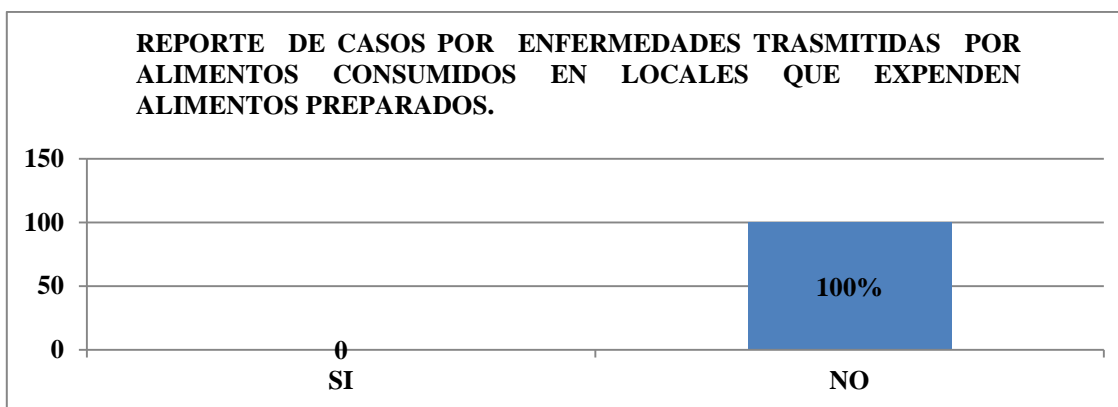
Fuente: Encuesta aplicada a los clientes que acuden a los locales que preparan alimentos en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: El **40%** de los clientes a causa del trabajo no les da tiempo para preparar alimentos en casa y en algunos casos no regresan a comer, mientras que el **25 %** se ven obligados a asistir a estos locales por ser trabajadores ambulatorios al no tener un lugar establecido y les resulta barato. El **20%** de los consumidores asisten estos locales por la concurrencia constante de clientela y porque alguien se los recomendó. El menor porcentaje comía en estos negocios porque viven solos y así economizaban dinero.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LAS PERSONAS QUE HAN ENFERMADO POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN ALGÚN LOCAL DE SAN LORENZO.

GRÁFICO # 11



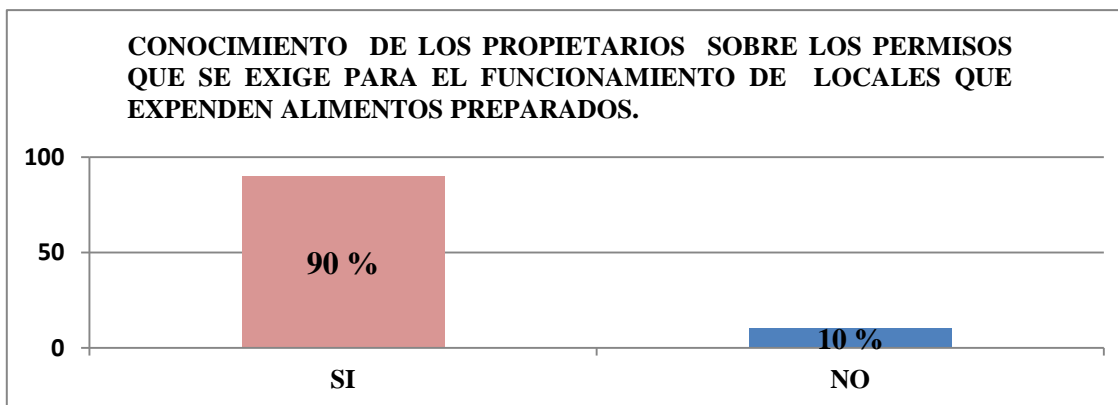
Fuente: Encuesta aplicada a los clientes que comen en los que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: De los clientes encuestados ninguno había enfermado por alguna vez consumir alimentos en comedores, consideran que las condiciones en que laboran estos negocios aún no representan un riesgo para su salud. Resultados que discrepan con datos obtenidos del Hospital Divina Providencia en los primeros meses del año 2013 se presentaron en la Emergencia casos asociados a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (29 casos de intoxicación alimenticia, 43 de gastroenteritis, intoxicación por mariscos 1, salmonelosis 1 y 2 casos de Shigelosis). Aunque no se encontró alguna coincidencia de la respuesta de los encuestados con la información recopilada de las enfermedades esto no significa que la población está exenta de adquirir Enfermedades Transmitidas Alimentos, se debe tener presente que la contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida. Una defectuosa preparación, cocción o almacenamiento, también, son las principales causas para la aparición de las bacterias, que comienzan a multiplicarse y hacen el consumo de estos alimentos preparados peligroso para la salud.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS PROPIETARIOS O ENCARGADOS DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS SOBRE LOS PERMISOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTOS LOCALES.

GRÁFICO # 12



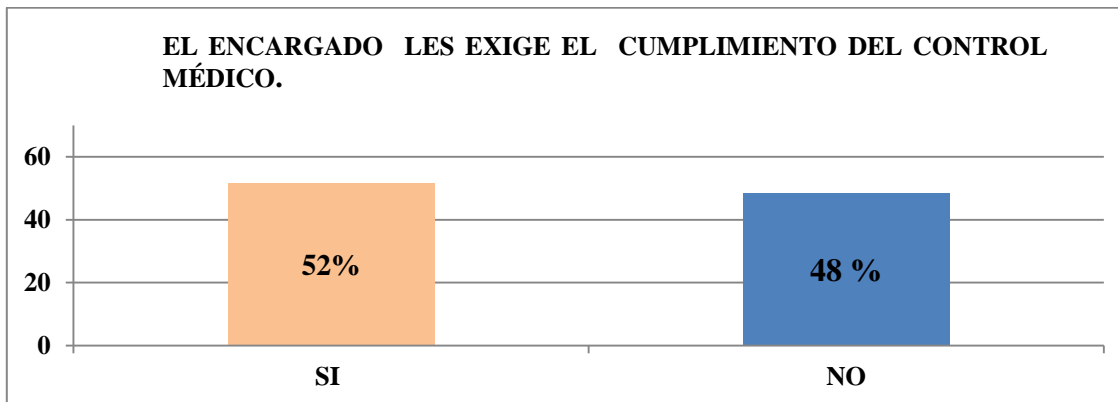
Fuente: Entrevista aplicada a los encargados de locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: El mayor porcentaje de los propietarios si tienen conocimiento de los requisitos que exige el Departamento de Higiene, por algunos controles que se les ha realizado a sus locales o porque alguien les ha informado, pero a pesar de eso varios locales estaban funcionando con permisos caducados e incluso algunos empleados nunca se han realizado el control médico que se exige. El desconocimiento de los requisitos es el menor porcentaje, los entrevistados alegan que no han recibido algún control por parte del Departamento de Higiene y que no creían que era necesario ese tipo de permisos. Teniendo como resultado algunos negocios funcionando durante varios años sin Certificado de salud.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL REQUERIMIENTO EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS QUE EXIGE EL DEPARTAMENTO DE HIGIENE A LOS ENCARGADOS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS.

GRÁFICO # 13



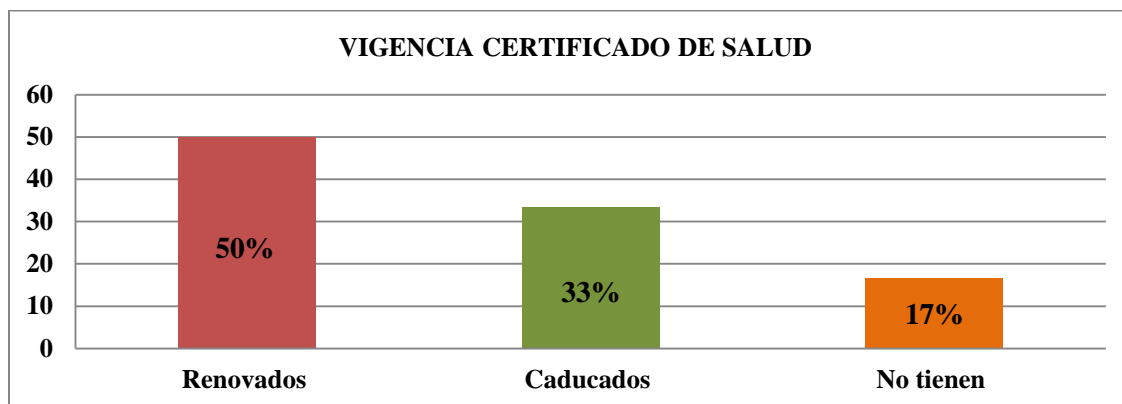
Fuente: Entrevista aplicada a los encargados de locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: La mayoría de los propietarios si les exige a sus empleados encargados de preparar los alimentos el control médico porque son requisitos previo para solicitar el permiso de Funcionamiento y no desean que sus negocios reciban sanción alguna por incumplimiento. Mientras que el menor porcentaje de los propietarios no les exige el cumplimiento del control médico porque desconocen de los requisitos y otros alegan que no lo exigen porque no hay sanción alguna por el incumplimiento.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA VIGENCIA DEL CERTIFICADO DE SALUD DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRÁFICO # 14



Fuente: Ficha de observación utilizada para el control de los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

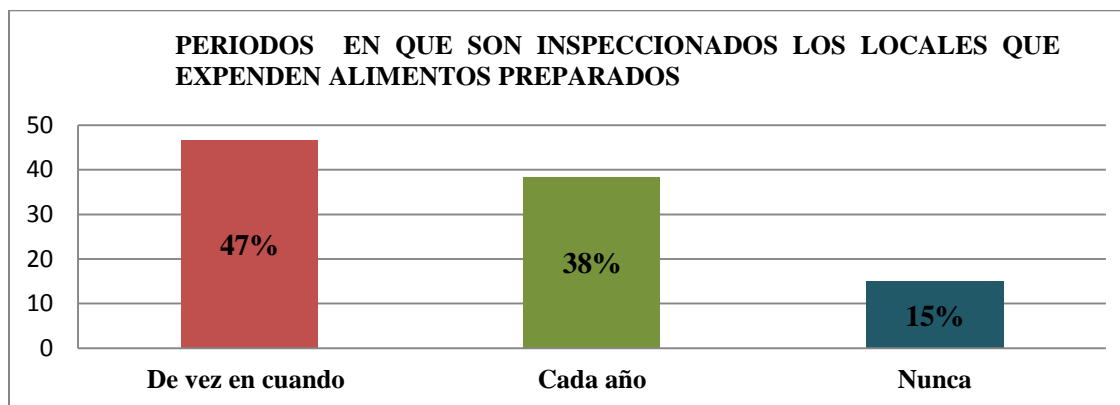
Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: Con el **50%** están los locales que tienen renovado su documento en ciertos sectores ya existe educación por el cumplimiento y renovación anualmente de los permisos que son exigidos. El **33%** tenían el certificado de Salud caducado los encargados se justificaban que por falta de tiempo no lo han renovado o que en los días próximos realizaran el trámite correspondiente. El **17%** está representado a los locales que han funcionado sin los permisos respectivos manifiestan los encargados de estos negocios que ha causa del desconocimiento al no saber a qué Departamento acudir para realizar el trámite correspondiente y existen quienes por irresponsabilidad no lo hacen.

En los controles ejecutados se incluyeron los locales que están ubicados cerca al muelle y a la calle popular llamada las cinco esquinas que fueron inspeccionados en el mes de febrero al presentar algunas irregularidades como la caducidad de los permisos, condiciones higiénicas, ropa de cocina inapropiada, entre otras irregularidades, se les otorgo ocho días plazo para el cumplimiento de la disposición, como hasta la fecha no han sido inspeccionados nuevamente o recibido alguna sanción varios locales siguen funcionando con esas irregularidades.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL PERIODO EN QUE SON INSPECCIONADOS LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS EN SAN LORENZO.

GRÁFICO # 15



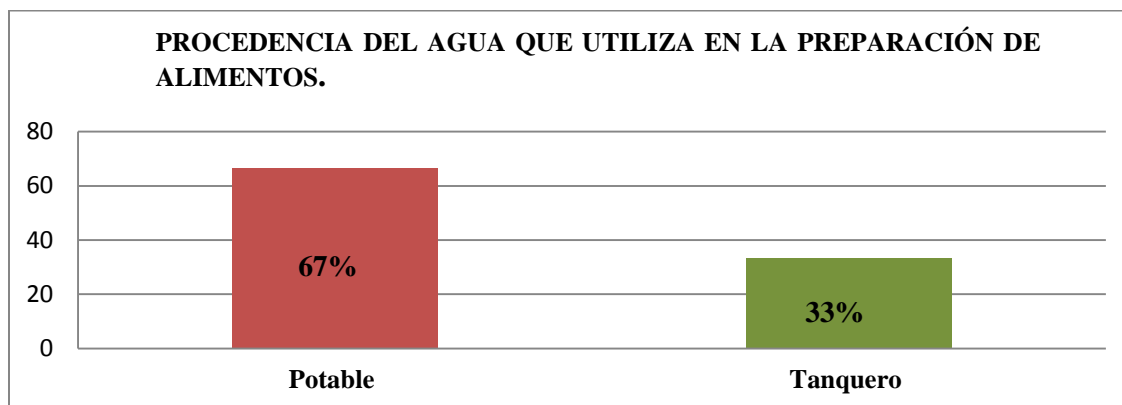
Fuente: Entrevista aplicada a los encargados de locales que expendieron alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: De los resultados obtenidos el **38%** de los locales han sido inspeccionados una vez al año, en algunos casos son negocios pequeños o no están ubicados en la parte céntrica de San Lorenzo. El **38%** han tenido más de dos inspecciones al año, por tener mayor concurrencia de clientela y están ubicados en las calles principales de San Lorenzo. Con el menor porcentaje están los locales que nunca han estado sometidos a inspección porque son nuevos o están cerrados por sus horarios de atención. En la actualidad existe una estructura organizada encargada del control y vigilancia de estos negocios que realizan inspecciones en fechas de feriado o cuando hay alguna denuncia las cuales no son comunes, algunos entrevistados consideran que deben ser más y que cumplan en su totalidad con las inspecciones a todos los negocios de San Lorenzo.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA PROCEDENCIA DEL AGUA QUE UTILIZAN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

GRÁFICO # 16



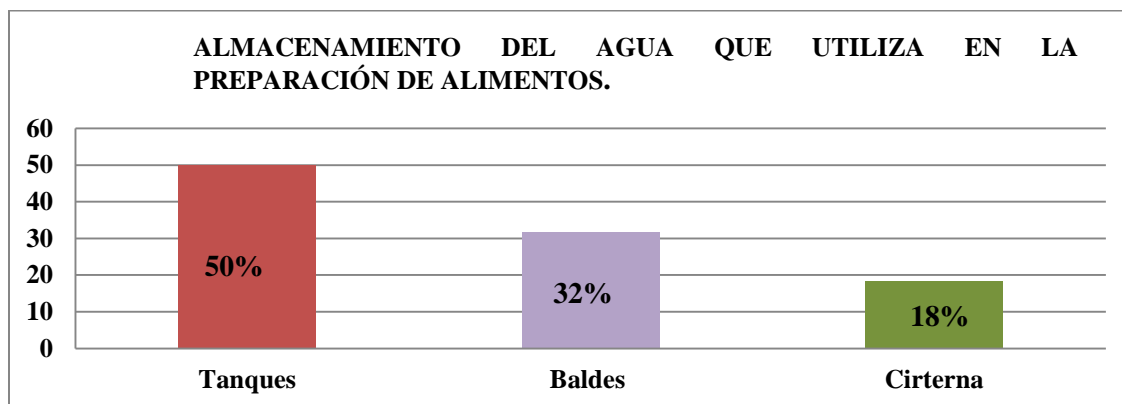
Fuente: Entrevista aplicada a los encargados de locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE

ANÁLISIS: En la mayoría de los locales que expenden alimento preparados utilizaban agua potable porque sus locales están ubicados en zonas céntricas y tienen la tubería correspondiente para el abastecimiento, mientras que el menor porcentaje utiliza agua de tanquero la cual es procedente de la central de agua de San Lorenzo, se ven en esta necesidad porque no cuentan con tuberías para agua potable y en algunos sectores el abastecimiento de agua potable es irregular.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DEL ALMACENAMIENTO DEL AGUA EN LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRÁFICO # 17



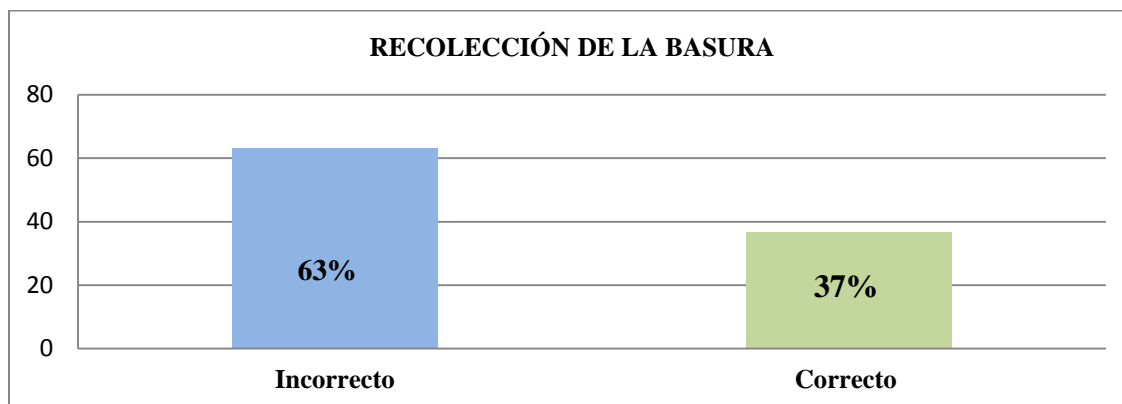
Fuente: Entrevista aplicada a los propietarios y ficha de observación empleada en los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: En la representación gráfica el **50%** de los locales que expenden alimentos preparados almacena el agua en tanques, algunos de estos se encontraban sin tapa o protección alguna que evite que se contamine el agua o que los huevos de los mosquitos incuben. EL **32%** almacenan el agua en baldes, aunque algunos estaban sin protección y sucios. El **18%** utiliza la cisterna debido a que necesitaban mayor abastecimiento de agua si tenían protección y en condiciones higiénicas adecuadas.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA RECOLECCIÓN DE BASURA EN LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRÁFICO # 18



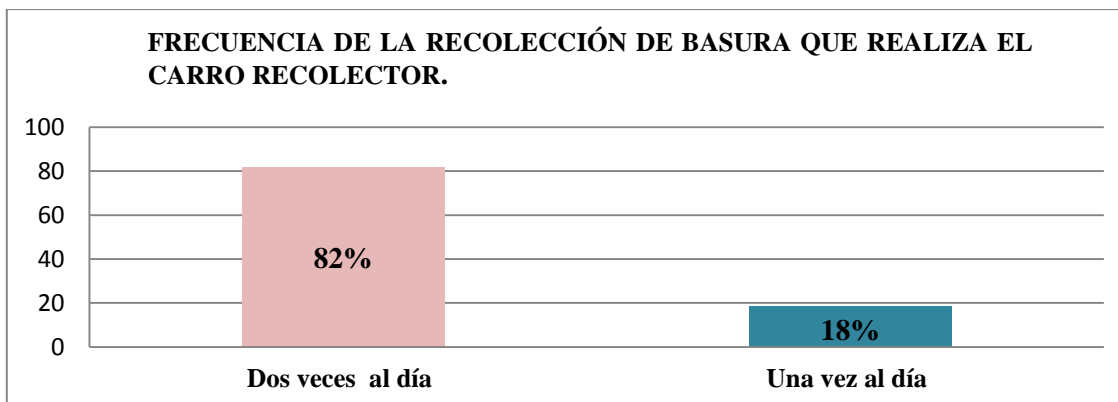
Fuente: Ficha de observación aplicada en los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: El mayor porcentaje de los locales que expenden alimentos preparados la recolección de basura la realiza de manera incorrecta al utilizar fundas o recipientes plásticos que son recargados de desechos se daña la funda regando líquido fétido provocando así la proliferación de insectos y roedores, mientras que el menor porcentaje utiliza recipientes en condiciones apropiadas al no estar agrietados y colocarle tapa o alguna protección para evitar que alrededor de los desechos proliferen insectos y roedores.

DISTRIBUCIÓN EN PORCENTAJE DE LA FRECUENCIA DE LA RECOLECCIÓN DE BASURA QUE REALIZA EL CARRO RECOLECTOR.

GRÁFICO # 19



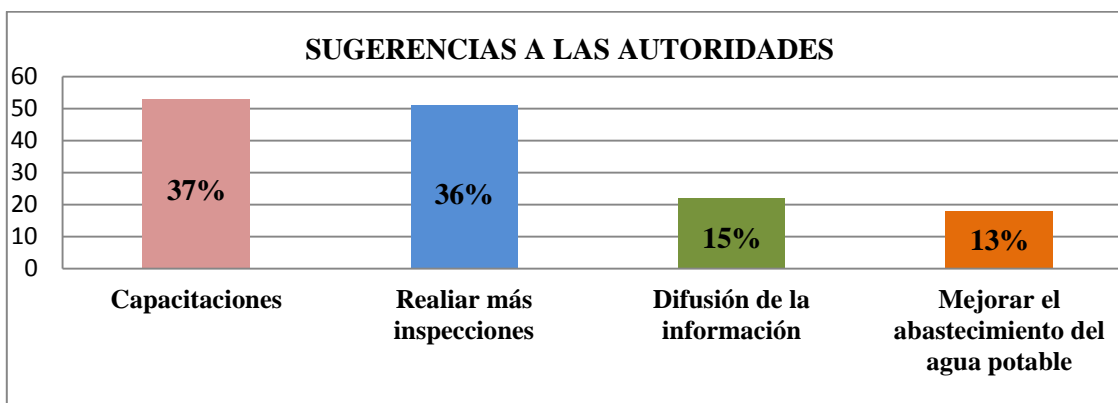
Fuente: Entrevista aplicada a los propietarios de los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: En la representación gráfica con el mayor porcentaje está que dos veces al día pasa el carro recolector de la basura por diversos sectores, quienes son los encargados de los locales que expenden alimentos preparados están satisfecho porque así evitan que se acumule basura en sus negocios. Con el menor porcentaje el carro recolector de basura una vez al día pasa por algunos sectores, siendo perjudicado los negocios que se encuentran en esos sectores los propietarios expresaron inconformidad porque en algunos casos hay mayor producción de basura existiendo la probabilidad de emanación de olores fétidos, que aparezcan insectos y roedores, considerando que es necesario que se amplíen el recorrido del carro recolector de basura.

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LAS SUGERENCIAS QUE PROPONEN LOS ENCARGADOS DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRÁFICOS# 20



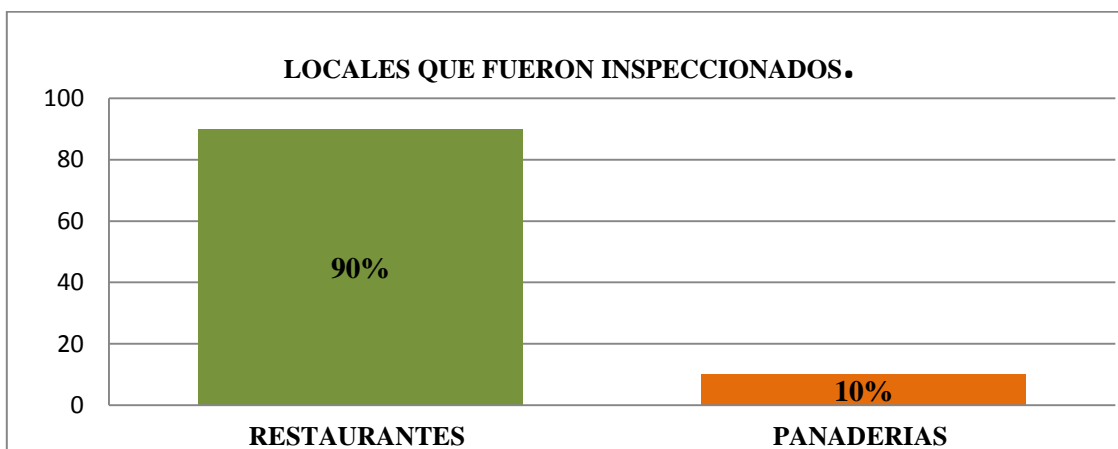
Fuente: Entrevista aplicada a los propietarios de los locales que expendan alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: En la representación gráfica el **37%** de los propietarios desean que se realicen capacitaciones, talleres o alguna presentación en relación a Normas de Buenas Prácticas de Higiene y Permiso sanitario de funcionamiento, expusieron esta necesidad porque hay en algunos casos que les exigen sobre la vestimenta del personal, instalaciones que debe cumplir el local y de más exigencias por lo que consideran que si tendrían los conocimientos en relación al tema cumplirán con lo requerido y evitarían ser sancionados. El **36%** desean que se realicen más inspecciones para que no se presenten las mismas irregularidades. Quienes desean que las autoridades empleen medios de difusión de la información en relación a las exigencias para el funcionamiento de estos locales está representado con el **15%**. El **13%** requiere que se mejore el abastecimiento del agua potable sugerencia que lo hacía porque resulta incómodo tener reservorios de agua y que en algunos casos por esperar el tanquero inician tarde la preparación de los alimentos.

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS A LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS.

GRÁFICO # 21



Fuente: Ficha de registro de los locales que expendieron alimentos preparados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborado: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: El total de locales inspeccionados que expendieron alimentos preparados fue de 60, el 90% de estos locales eran restaurantes formales que laboraban en horarios vespertinos los cuales tienen mayor concurrencia de clientela debido a la variedad de menú que ofrecen, pero algunos de estos establecimientos presentaron algunas irregularidades en su funcionamiento. Con el menor porcentaje están las panaderías negocios que se incluyeron en la investigación debida a la concurrencia constantes de consumidores a estos locales y porque se presumía que presentaban irregularidades en las condiciones de preparación de sus productos.

4.1. DISCUSIÓN

Los locales que expenden alimentos preparados en cualquier lugar son acogidos por el estilo, las variedades que ofrecen en su menú que resulta apetitoso para las personas. Estos locales deben cumplir algunos requisitos en relación a la infraestructura, instalaciones, vestimenta del personal que labora en la preparación de alimentos, higiene del local, los encargados y trabajadores deben tener conocimientos sobre Normas de Buenas Prácticas de Higiene, y de las exigencias que se deben cumplir para su funcionamiento apropiado.

En San Lorenzo existen variedades de estos locales en donde se han presentado algunas irregularidades, para obtener un diagnóstico real se desarrolló esta investigación, en relación a los siguientes datos obtenidos:

Con la información recopilada se quiso saber sobre el conocimiento que tienen los encargados de la preparación de alimentos en relación a la información que el empleador proporciona sobre los requisitos que exige el Departamento de Higiene, expresaron que si tenían conocimiento, respuestas afirmativas que en algunos casos las proporcionaban para no causar inconformidad por parte de sus jefes y creían que si respondía en desconocimiento serían sancionados o el negocio perjudicado, se evidencia en algunos sectores el desconocimiento de los empleados como empleadores en relación a la documentación que se exige para el funcionamiento de estos locales. Durante la investigación se constataron algunas irregularidades, el **60%** de los encargados de la preparación de alimentos afirmaron que si se habían realizado el chequeo médico que exige el Ministerio de Salud Pública, pero al momento de confirmarlo el **33%** tenían la documentación caducado y el **17 %** nunca se los habían realizado, situación distinta que se ha comparado con el trabajo de investigación ejecutado en la parroquia Esmeraldas en Agosto del 2010 por el Licdo. Julio Cesar Medina su estudio enfatiza que el **72%** del personal encargado de la preparación de alimentos no se han realizado los chequeos pertinentes, significando que en San Lorenzo el **50%** de los locales que expenden alimentos preparados si están cumpliendo con lo estipulado, los encargados de estos negocios

cumplen porque no quieren que sus locales sean sancionados. La finalidad de los chequeos médicos va más allá de las sanciones de la autoridad, se los exige como medida de prevención, porque los manipuladores de alimentos pueden ser portadores de bacterias y transmitirlos a los alimentos que tocan y poner en riesgo la salud de los consumidores.

Referente a la higiene y medidas de protección que deben cumplir los encargados de preparar alimentos, la mayoría consideran que la higiene de sus manos es correcta, durante la preparación de alimentos se constató que tenían las uñas pintadas, sucias y largas e incluso utilizan reloj, anillos, joyas, hábito que se mantiene porque no consideran que represente alguna fuente de microbios. En relación a la vestimenta de cocina habitual es el mandil, consideran que es por higiene y así evitar manchar su ropa, pero algunos mandiles se encontraban sucios, rotos, en algunos casos se lavaban las manos y luego se las secaban en aquel mandil, otros mandiles solo cubrían la parte inferior del cuerpo desde la cintura hasta las rodillas y hay quienes solo utilizan gorros o mallas para evitar que el cabello tenga contacto directo con los alimentos, se justificaban alegando que en la cocina hace calor o que no es necesario la utilización del gorro o malla, situación que es distinta en un mínimo de locales que si le exige a su personal que mantengan la higiene de sus manos en condiciones adecuadas, uñas cortas sin esmalte, limpias y la utilización de mandiles limpios y gorros. La utilización de calzado totalmente cerrado y mascarilla no la consideran parte de la vestimenta de trabajo, costumbre que la consideran apropiada debido a que el **83%** no ha recibido capacitaciones en relación a Normas de Buenas Prácticas de Higiene. Algunos empleadores y empleados no tienen conocimiento referente al tema a causa de esto no se ejecutan de manera apropiada las Normas de Buenas Prácticas de Higiene en la preparación de alimentos, datos porcentuales que son mayores a los obtenidos en la investigación del Licdo. Julio Cesar Medina que el **79%** del personal encargado de la preparación de alimentos nunca había recibido algún tipo de formación que lo capacite para manipular alimentos, los encuestados consideran que este tipo de instrucción es necesaria, que si desean participar en alguna capacitación en relación al tema. En San Lorenzo no hay algún grupo organizado que represente a estos negocios o una participación de alguna institución que plantee la realización consecutiva de talleres, capacitaciones o instrucción en relación a Normas de Buenas Prácticas de Higiene. Pero hay que enfatizar que existen normas básicas en higiene que no es necesario haber recibido alguna capacitación en

especial para practicarlas como en algún caso se encontró en el área de preparación de los alimentos animales domésticos (perros, gatos), acumulación de agua putrefacta, la basura regada junto a alimentos que aún no están preparados y presencia de plagas (cucarachas), irregularidades que seguirán presentándose mientras en los operativos solo algunos sean amonestados verbalmente y no reciben sanciones.

El **72%** de los comedores si disponen de lavamos, los propietarios consideraban que es necesario por higiene para la clientela y porque en inspecciones pasadas se lo han exigido, pero en algunos casos no estaban dotados de jabón o toallas, siendo así incorrecto el lavado de manos de los clientes, con un porcentaje mínimo del **28%** están los comedores que no han implementado lavamanos pero a pesar de esto en algunos locales improvisaban una bandeja plástico o de metal a la cual le provisionaban de agua y jabón, o si deseaban los clientes podían utilizar el lavabo de platos. Hay que tener presente que la manera más común en que llegan los microorganismos peligrosos a la comida en los restaurantes es por medio de las manos, todos los restaurantes deben tener un lavamanos de fácil acceso, con buen suministro de jabón de manos y alguna manera para secar las manos. El jabón puede ser líquido o en barra; no necesita ser anti-bacterial. Es importante que el lavado de manos se haga únicamente en un lavamanos, nunca debe lavarse las manos en un fregadero donde se preparan alimentos porque puede contaminar el fregadero y los alimentos preparados allí. El **53 %** de los clientes si se lavaron las manos, por costumbre, higiene o porque las tienen sucias debido ala labor que desempeñan. Mientras que el **47%** no se las lavaron, porque no querían o consideran que no era importante, que sus manos no están sucias y que el local no les proporcionaba un lavabo o algún espacio para lavárselas. Estas cifras son representativas debido que en el siglo en que vivimos y la difusión de información referente al lavado de manos en medios de comunicación, la calle, escuelas y colegios es usual, los consumidores deberían ser responsables de su salud optando por practicar con mayor concurrencias normas higiénicas para prevenir alguna enfermedad.

Referente a los servicios básicos que están provisto estos locales existe inconformidad con el abastecimiento irregular del agua potable, se ven en la necesidad de abastecerse con tanqueros y almacenar el agua en baldes, pomas, cisternas, algunos recipientes se

encontraron sin protección esto representaría un riesgo porque se contamine el agua o los huevos de los mosquitos incuben allí.

La acogida que tienen los locales que expenden alimentos preparados por las personas es por diversas circunstancias: por la concurrencia de clientela, porque alguien se los recomendó, por falta de tiempo para preparar alimentos en casa o quienes viven solos les resultaba económico asistir a estos locales. Algunos clientes tienen en cuenta las condiciones higiénicas del local así teniendo clientes satisfechos e insatisfechos pero a pesar de todo eso igual consumen estos alimentos porque son deliciosos y no se han enfermado o presentado alguna molestia en su salud. La encuesta fue dirigida a clientes de diversas condiciones económicas, ocupación laboral, e incluso instrucción educativa, al momento de realizar la entrevista algunos referían estar satisfechos porque eran conocidos de los propietarios, otros al no tener conocimiento o al estar acostumbrados a sitios similares las condiciones de los comedores en su mayoría les resulta apropiada. Existen quienes eran personal de oficina, viajeros y entre otros, que concurren a diversos locales y en tales casos exigían más higiene.

El consumidor ante tales irregularidades puede acercarse al Departamento de Higiene del Hospital Divina Providencia y dar a conocer la respectiva inconformidad, el derecho del consumidor está en exigir que se mejoren las condiciones higiénicas en algunos locales, pero hay quienes no saben de la existencia de este departamento o creen que su denuncia no será acogida por eso no le dan importancia. Se realizó un sondeo de las Enfermedades Transmitidas por alimentos a la clientela que asiste a los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo todos respondieron que no han enfermado en el presente año. Durante esta investigación en el Hospital Divina Providencia se recopilaron datos de enfermedades asociadas al consumo de alimentos preparados que revelaron que en el primer trimestre del año 2013 se presentaron en la emergencia 29 casos de intoxicación alimenticia, 43 de gastroenteritis, 1 intoxicación por mariscos, 1 salmonelosis y 2 casos de Shigilosis. Algunos de los encuestados eran personas que estaban de visita por San Lorenzo que no presentan alguna sintomatología de malestar en el momento, están quienes ya se han acostumbrado a estas condiciones de preparación de alimentos y su organismo esta adaptado y por otra parte quienes en vez de asistir a algún servicio de salud prefieren tomar

remedios caseros o automedicarse. Aunque no se encontró alguna coincidencia de la respuesta de los encuestados con la información recopilada de las enfermedades esto no significa que la población está exenta de adquirir Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, se debe tener presente que la contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida. Una defectuosa preparación, cocción o almacenamiento, también, son las principales causas para la aparición de las bacterias, que comienzan a multiplicarse y hacen el consumo de estos alimentos preparados peligroso para la salud.

En la actualidad existe un grupo de trabajo conformado por el Departamento de Turismo, Comisaría Municipal, Departamento de Higiene y Cuerpo de bomberos, que está encargado de los operativos de inspección en los locales que expendan alimentos preparados se encargan de observar las condiciones higiénicas, sanitarias y verifican la vigencia del permiso de funcionamiento y certificado de salud, controles que solo son efectuados en fechas próximas al feriado o cuando hay alguna denuncia, las cuales no son constantes. El **38%** de los locales incluidos en esta investigación han sido inspeccionados una vez al año, en algunos casos son locales pequeños o no están ubicados en la parte céntrica de San Lorenzo. Mientras que el **47%** han tenido más de dos inspecciones al año, por tener mayor concurrencia de clientela o por ser locales de mayor amplitud. Con el **15 %** están los locales que nunca han estado sometidos a inspección porque son nuevos o cuando se han ejecutado las inspecciones están cerrados por sus horarios de atención. En los controles ejecutados se incluyeron los locales que están ubicados cerca al muelle y a la calle popular llamada las cinco esquinas que fueron inspeccionados en el mes de febrero al presentar algunas irregularidades como la caducidad de los permisos, condiciones higiénicas y ropa de cocina inapropiada y entre otras exigencias, se les otorgó ocho días plazo para el cumplimiento de la disposición, como hasta la fecha no han sido inspeccionados nuevamente o recibido alguna sanción varios locales siguen funcionando con esas irregularidades. Mientras no exista organización y compromiso por parte del grupo encargado de las inspecciones se seguirán presentando irregularidades. Algunos entrevistados consideran que deben ser más constantes los controles, porque en algunos casos solo acuden a un sector y no cumplen en su totalidad con las inspecciones a todos los negocios.

Referente a los servicios básicos que están provistos estos locales existe inconformidad con el abastecimiento irregular del agua potable, se ven en la necesidad de abastecerse con tanqueros y almacenar el agua en baldes, pomas, cisternas, algunos recipientes se encontraron sin protección esto representaría un riesgo porque se contamine el agua o los huevos de los mosquitos incuben allí.

Durante las inspecciones se constató que en su mayoría la recolección de basura se la realiza de manera inadecuada porque utiliza fundas otros que utilizan recipientes los cuales estaban agrietados, destapados provocando la proliferación de insectos debido y se fugue liquido fétido. La recolección de basura esta entre uno de los puntos importantes porque si se la realiza de manera adecuada se puede evitar la proliferación de insectos, roedores e incluso animales que urgen en estos desechos y así contaminan los alimentos crudos y preparados.

Durante las inspecciones se constató que se están empleando prácticas inadecuadas en manipulación de alimentos, deficiencia de la infraestructura, incumplimiento de los requisitos que exige el Departamento de Higiene. Estas irregularidades se asocian al desconocimiento, a la falta de capacitaciones permanentes, la desorganización del grupo de trabajo encargado del control y seguimiento de estos locales, deben aplicar nuevos estrategias de control para proteger de mejor manera a la población.

4.2. CONCLUSIONES:

1. Los determinantes que inciden en la salud de quienes comen en los locales que expenden alimentos preparados son:
 - El desconocimiento de las Normas de Buenas Prácticas de Higiene, debido a esto algunos locales que expenden alimentos preparados laboran en condiciones higiénicas inapropiadas, la infraestructura física e instalaciones no están adecuadas para el servicio que se ofrece. Aunque no se encontró alguna coincidencia de la respuesta de los encuestados con la información recopilada de las enfermedades transmitidas por alimentos esto no significa que la población está exenta de adquirirlas, se debe tener presente que la contaminación es difícil de detectar, que una defectuosa preparación, cocción o almacenamiento, también, son los principales causa para la aparición de las bacterias, que comienzan a multiplicarse y hacen el consumo de estos alimentos preparados peligroso para la salud.
 - La desorganización por parte del grupo de trabajo encargado del control y vigilancia de los locales que expenden alimentos preparados al no realizar seguimientos o controles periódicos genera inconformidad a los encargados de estos negocios, mientras no desempeñe de manera organizada su labor y no apliquen acciones legales ante tales circunstancias se continuarán presentando las mismas irregularidades en estos negocios.
 - Poca predisposición de tiempo que se tiene en la actualidad debido a las múltiples ocupaciones en que se desenvuelve el ser humano para poder preparar alimentos seguros en sus hogares.

2. Los locales que expenden alimentos preparados en San Lorenzo no constan de infraestructura física e instalaciones adecuadas, no hay divisiones entre cocina y el comedor, en algunos locales el piso estaba dañado, falta de implementación de lavamanos para la clientela y trabajadores, la preparación de alimentos se la realizaba en el patio. Referente a los servicios básicos el abastecimiento del agua

potable es irregular causando malestar en propietarios, personal que labora en los comedores y algunos realizaban el almacenamiento inapropiado del agua.

3. La mayoría de los locales que expenden alimentos preparados no laboran con las Normas de Buenas Prácticas de Higiene, se puede constatar en la vestimenta de los encargados de la preparación de alimentos, almacenamiento de los productos. Debido al desconocimiento y a la despreocupación del municipio en dictar alguna capacitación o taller en relación a Normas de Buenas Prácticas de Higiene los empleadores y empleados consideran innecesarias la aplicación de estas normas porque creen que de la forma de como laboran es la adecuada.
4. El **50%** de los locales que expenden alimentos preparados funcionan con permisos caducados, alegan que por falta de tiempo no los han renovados e incluso habían quienes nunca han tenido un permiso de funcionamiento porque no tienen conocimiento de lo exigido y no saben dónde acercarse a realizar el trámite correspondiente, mientras que el **50%** de los locales tenían renovados sus permisos para así evitar alguna sanción. La exigencia de esta documentación es para prevenir que en la manipulación de los alimentos estos se contaminen.
5. Son diversos los factores que generan que las personas coman en locales formales que expenden alimentos preparados, a causa de las múltiples ocupaciones en que se desenvuelve el ser humano no le da tiempo para preparar alimentos en casa. Los trabajadores ambulatórios al no tener un lugar establecido y quienes viven solos les resulta barato estos locales porque así economizan dinero. La publicidad que tienen algunos locales genera concurrencia constante de clientela.

4.3. RECOMENDACIONES:

1. Debido al desconocimiento de las Normas de Buenas Prácticas de Higiene por parte de los empleadores y propietarios, el grupo de trabajo encargado del control y vigilancia de los locales que expenden alimentos preparados debería emplear métodos para difundir la información en relación a estas normas para brindar al público alimentos seguros.

Se recomienda que se organicen o empleen estrategias en futuros controles para abarcar toda la parroquia San Lorenzo y así las autoridades tengan un diagnóstico real de las condiciones de los locales que expenden alimentos preparados.

Los consumidores deben optar por actitudes para el cuidado de su salud al dedicar tiempo a la preparación de alimentos en sus hogares y el consumo de estos que sean seguros.

2. Los propietarios de los locales que expenden alimentos preparados deberían instalar divisiones entre cocina y el comedor, dar mantenimiento a los pisos y paredes y para la preparación de alimentos adecuar un área específica en la cocina.

Los propietarios de estos locales podrían cumplir con exigencias indispensables en la infraestructura física:

- Los pisos y paredes.-deben ser lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
- Los techos.- Se deben construir de manera que impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.
- Las ventanas.-Las aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado.
- Iluminación.- Las fuentes de iluminación deben estar ubicadas de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo.

- Servicios higiénicos.- El sistema de ventilación de los servicios higiénicos natural o artificial, debe permitir la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento. Los inodoros y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección en buen estado de conservación e higiene, en forma permanente debe dotarse de provisión de papel higiénico y de recipientes de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire caliente. Deben colocarse avisos que promuevan el lavado de manos.
 - La infraestructura física e instalaciones se deben mantener en buen estado de conservación e higiene.
 - Referente a los reservorios de agua deben dar mantenimiento:
 - Limpieza externa.- Limpiar la parte externa del reservorio, sacar la basura acumulada alrededor donde pueden estar alojados los mosquitos .
 - Limpieza interna.- Con cepillo y jabón las paredes internas y extremo superior del reservorio.
 - Desinfección.- Aplicar cloro en las paredes internas y externas del reservorio y luego enjuagar.
 - El reservorio debe estar debidamente protegidos, colocar una tapa o algún protección que evite que se contamine el agua.
 - El control por parte del personal de malaria es necesario para aplicar abate en los reservorios.
- 3.** Se recomienda que los representantes de estos negocios se organicen y busquen o realicen peticiones a las instituciones públicas relacionadas a estos temas que impartan capacitaciones por lo menos cada seis meses, en relación a los siguientes temas:
- a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
 - b) Principios Generales de Higiene.

- c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
 - d) Programas de Higiene y Saneamiento.
 - e) Permiso sanitario de funcionamiento
4. Ante el incumplimiento del Permiso sanitario de funcionamiento las autoridades responsables del control y vigilancia de los locales que expendan alimentos preparados deberían realizar controles más consecutivos en toda la parroquia San Lorenzo y también que tomen acciones legales para que no se sigan cometiendo las mismas irregularidades.
5. La comunidad debería dedicar más tiempo a la preparación de alimentos en sus hogares y si no disponen de tiempo para comer en sus hogares se recomienda que lleven a su trabajo los alimentos preparados. La publicidad es una estrategia para acaparar clientela en estos locales, sería adecuado que los clientes antes de comer en uno de estos locales se fijen de las condiciones higiénicas.

4.4. WEB-GRAFÍAS

1. Buenaño Buenaño, O (2010). *Manejo sanitario del área de producción de alimentos del hotel ‘‘Libertador’’ de la ciudad de Riobamba*. Tesis de Licenciado en Gestión Gastronómica. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo pdf, Ecuador. Recuperado de <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/1680/1/84T00044.pdf>
2. Casa de las Asociaciones de Ayuda Mutua (s.f.). *Condicionantes de la salud*. Recuperado de <http://casadeasociaciones.wordpress.com/2013/01/29/condicionantes-de-la-salud/>
3. *Concepto de Salud y Salud Pública pdf*(s.f.). Disponible en <http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/11468/1/1.Concepto%20salud%20y%20salud%20p%C3%ABblica.pdf>
4. Departamento de Salud Tri-County (s.f.). *Salmonella pdf*. Recuperado de http://www.tchd.org/pdfs/salmonella_spanish_fact_sheet.pdf
5. Diario Centinela (2013). *Permiso sanitario de funcionamiento es básico para locales*. Recuperado de <http://www.diariocentinela.com.ec/permiso-sanitario-de-funcionamiento-es-basico-para-locales/>
6. Diario la Hora Esmeraldas (2013). *Proliferan los comedores ambulantes*. Disponible en http://issuu.com/la_hora/docs/esmeraldas_19_de_junio_de_2013
7. Diario la Hora Cotopaxi (2013). *Todavía hay plazo para permisos*. Disponible en http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101509302/-1/Todav%C3%ADa_hay_plazo_para_permisos.html#.UhaLd9Jg_W4

8. Diario la Hora Imbabura (2013). *Termina el plazo de los permisos sanitarios*. Recuperado de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101524046/-1/Termina_el_plazo_de_los_permisos_sanitarios_.html#.UhaKTtJg_W4
9. Diario la Hora Quevedo (2012). *Multa por incumplimiento es de cinco salarios mínimos vitales*. Recuperado de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101363343/-1/Multa_por_incumplimiento_es_de__cinco_salarios_m%C3%ADnimos_vitales.html#.UhaG1dJg_W4
10. EUFIC (s.f.). *Los factores determinantes de la elección de alimentos*. Disponible en <http://www.eufic.org/article/es/expid/review-food-choice/>
11. *Factores determinantes para la salud* (s.f.). Disponible en <http://www.slideshare.net/cristinaantonsaiz/la-salud-16135364>
12. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Del Cantón San Lorenzo Del Pailón (2009). *Reseña histórica del cantón San Lorenzo del Pailón*. Disponible en <http://www.municipiosanlorenzo.gob.ec/sanlorenzo/sanlorenzo.html>
13. Ley Orgánica de Salud del Ecuador (2008). *Manual operativo para la aplicación del reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario pdf*. Recuperado de http://instituciones.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/borrador_manual_operativo_de__permisos_de_funcionamiento.pdf

14. Ley Orgánica de Salud del Ecuador (2008). *Reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario*. Disponible en http://www.captur.travel/web2011/informacion_juridica/documentos/salud/ReglamentoPermisoControlSanitario.pdf
15. *Limpieza y desinfección de los equipos de instalaciones y equipos de cocina* (s.f.). Disponible en http://www.ina.ac.cr/industria_alimentaria/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf
16. Medina Preciado, J (2010) .*Control epidemiológico de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos en la parroquia urbana Esmeraldas en el año 2010*. Tesis de Licenciatura en Enfermería. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, Ecuador
17. Ministerio de Salud de Argentina (2011).*Manual de manipulación de alimentos pdf* .Disponible en <http://www.ms.gba.gov.ar/EducacionSalud/alimentos/manipulacion-alimentos.pdf>
18. Ministerio de Salud: República del Perú (s.f.). *Guía para el análisis de los factores condicionantes de la salud*. Recuperado de http://www.dge.gob.pe/publicaciones/pub_asis/asis04.pdf
19. Molina A, Barrios C & Cerrón W (s.f.). *Manual de operación, mantenimiento y desinfección sanitaria del agua y saneamiento rural*. Recuperado de http://www.opaci.org.py/biblioteca/Servicio_Sanitario/Guia_Saneamiento_Basico/Saneamiento_Basico/2sas/d23/088_Manual_OMD/manual_operacion.pdf
20. Organización Mundial de la Salud (s.f.). *Prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos: las cinco claves para la inocuidad de los alimentospdf*. Recuperado de http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/flyer_keys_sp.pdf

21. Portal gastronómico de las Islas Canarias Restaurante (s.f.). *Clasificación de los restaurantes*. Disponible en:
<http://www.islascanarias.com/restaurante.com/islascanarias/es/islascanarias/como-se-clasifican-los-restaurantes.html>
22. Prompyme (s.f.). *Manual de Buenas prácticas de Manipulación pdf*. Disponible en
http://www.mific.gob.ni/LinkClick.aspx?fileticket=9g6ZA_N16yk%3D&tabid=655&language=es-NI
23. Quinteros Ayovi, R (2009). *Desarrollo de un plan de seguridad alimentaria para el control y vigilancia de la elaboración y expendio de alimentos en la ciudad de esmeraldas*. Tesis de Ingeniero en Industrialización de Alimentos. Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador. Recuperado de
http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/5350/1/37736_1.pdf
24. *Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas pdf*(s.f.). Recuperado:
<http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/piezas%20comunicacionales/cdmanipulacion%20Alimentos/recursos/locales.pdf>
25. Revista Judicial Derechos Ecuador.com (2013). *Deléganse a las direcciones provinciales de salud, o quienes ejerzan sus competencias, continúen otorgando el permiso de funcionamiento a los establecimientos sujetos al control y vigilancia sanitaria*. Recuperado de
<http://www.derechoecuador.com/productos/producto/catalogo/registros-oficiales/2013/junio/code/20956/registro-oficial-no-21---lunes-24-de-junio-de-2013#3311>

ANEXOS

ANEXO 1

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS



Fuente: Fotografía captada en las inspecciones a los locales que expenden alimentos preparados ubicados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborada: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: Imagen del área designada para la preparación de alimentos que se encontraba en el patio del local, en donde había maleza creciente, desorden, acompañado de proliferación de moscas, en el área se encontraba un perro (extremo inferior de la izquierda) que son portadores de microbios, materia prima en contacto directo con el piso, un calzado debajo de la mesa de trabajo, otra mesa (lado derecho) en donde se lavaban los alimentos y vajilla, no hay un drenaje de las aguas y por ello las riegan en el patio generando su estancamiento, la basura (extremo inferior derecho) que se encontraba en un saco totalmente destapado y por la parte inferior se regaba líquido fétido. Quien es la encargada de preparar los alimentos no está con la ropa adecuada para su labor. Es evidenciable que en la manipulación de alimentos como la adecuación del área asignada para este labor no se aplican Normas de Buenas Prácticas de Higiene.

PROCEDENCIA Y ALMACENAMIENTO DEL AGUA



Fuente: Fotografía captada en las inspecciones a los locales que expenden alimentos preparados ubicados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborada: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: En el área en donde se preparaban los alimentos es un espacio reducido en donde estaba el equipo de limpieza junto a las ollas que estaban en contacto directo con el piso, de las responsables encargadas de la preparación de alimentos solo una utilizaba mandil, las demás decían que el local no disponía de más.

La procedencia del agua era potable y en el momento de la inspección estaban abasteciendo los reservorios con una manguera que salía del baño, algunos de estos reservorios ya estaban con agua pero sin protección alguna.

El baño estaba ubicado cerca de la cocina y no tenía una puerta ni cortina.

PERSONAL ENCARGADO DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Fuente: Fotografía captada en las inspecciones a los locales que expenden alimentos preparados ubicados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborada: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: Existen algunos locales que si llevan un control del higiene en este local el área de cocina era amplio estaba en condiciones higiénicas adecuadas y existía el ordenamiento.

Los encargados de la preparación de alimentos tienen sus uñas limpias, cortas, sin esmalte, si utilizan vestimenta diferente para su labor que consistía en mandil y gorro o malla que evite el contacto del cabello con los alimentos. Debido al desconocimiento de las Normas de Buenas Prácticas de Higiene algunos empleadores y empleados consideran que en las condiciones que están laborando son las apropiadas.

ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA



Fuente: Fotografía captada en las inspecciones a los locales que expenden alimentos preparados ubicados en San Lorenzo, mayo 2013.

Elaborada: Karina Coronel, Estudiante de Enfermería PUCESE.

ANÁLISIS: Imagen que fue captada en la inspección a un comedor, del lugar en donde almacenan los alimentos en el cual no había ventilación, se evidenciaba el desaseo, la humedad y no estaba instalada una puerta que evite el ingreso de insectos y roedores.

Las condiciones de almacenamiento de la materia prima no es la adecuada debido al contacto directo que estos productos tienen con el suelo con el equipo de limpieza y la basura que estaba regada y a su alrededor había cucaracha.

ANEXOS 2

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS UBICADOS EN LA PARROQUIA URBANA SAN LORENZO DEL CANTÓN SAN LORENZO DEL PAILÓN.

1. El propietario del negocio les ha conocer cuáles son los requisitos que exige el Departamento de higiene y la municipalidad, para el funcionamiento de los locales que expenden alimentos preparados.

Si () No ()

2. El propietario del negocio le exige el cumplimiento de los requisitos del Departamento de Higiene.

Si () No ()

3. El cumplimiento del control médico que exige el Departamento de Higiene usted se lo realiza:

Frecuentemente () Ocasionalmente () Nunca ()

4. Del siguiente listado, marque con qué frecuencia lavan :

Objetos	Cada día	Cada semana	Cada mes
Pisos y paredes			
Recipiente en donde almacenan los Utensilios			
Estufa.			
Refrigeradora y congeladores			

5. El proceso en lavado de los utensilios, usted considera que es:

Bueno () Regular () Malo ()

6. Las condiciones de los utensilios del local son:

Bueno () Regular () Malo ()

7. El almacenamiento de los utensilios es en recipientes con protección.

SI ()

NO ()

8. Responda Si o No en que ocasiones se lava las manos:

Cuestionario	SI	NO
Antes de iniciar la manipulación de los alimentos.		
Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.		
Después de toser o estornudar al cubrir la boca con las manos.		
Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.		
Después de barrer o realizar la limpieza del local.		
Después de manipular alimentos crudos		
Después de manipular cajas, bultos y basura		

9. El Mantenimiento de sus uñas es.

Recortadas () Limpias () Sin esmalte ()

10. Utiliza uniforme especial para los labores que utiliza:

SI ()

NO ()

11. Utiliza gorro para llevar completamente cubierto el cabello.

SI ()

NO ()

12. Utiliza alzado que cubre todo su pie.

SI ()

NO ()

13. En la preparación de los alimentos utiliza mascarilla.

SI ()

NO ()

14. Ha realizado alguna capacitación sobre Normas Alimentarias

SI ()

NO ()

ANEXO 3

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CLIENTES QUE ACUDEN A LOS COMEDORES UBICADOS EN LA PARROQUIA URBANA SAN LORENZO DEL CANTÓN SAN LORENZO DEL PAILÓN.

1. El comedor tiene lavabo para lavarse las manos antes y después de comer.

SI () NO ()

2. Se lavó las manos antes de comer.

SI () NO ()

3. Siempre come en este local de comida.

SI () NO () Primera vez ()

4. Está satisfecho con las condiciones higiénicas del local de comida

SI () NO ()

5. ¿Por qué come en los locales que expenden alimentos preparados?

Costumbre. Estatus mayor concurrencia de personas.

La publicidad Preferencia Dieta.

Economizar dinero. Trabajo ambulatorio

Falta de tiempo para ir del trabajo a la casa. Vivir solo.

6. Alguna vez ha enfermado por el consumo de alimentos preparados en los comedores del cantón.

Si () No ()

7. ¿Cuántas veces ha enfermado en el último año por consumir alimentos en comedores del cantón?

Una () Más de 1 () Ninguna ()

8. ¿Del siguiente listado cuando se enfermó por los alimentos preparados en los comedores?

Dolor de cabeza () Nauseas () Mareo ()

Vómito () Dolor estomacal () Diarrea ()

Otros.....

9. ¿En dónde fue atendido para su diagnóstico y tratamiento?

Hospital () Centro de salud () Sub-centro () Clínica () En casa ()

Diagnostico:

ANEXO 4

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS UBICADOS EN LA PARROQUIA URBANA SAN LORENZO DEL CANTÓN SAN LORENZO DEL PAILÓN.

1. Usted sabe de los requisitos que exige el Departamento de higiene y la municipalidad, para el funcionamiento de los locales que expenden alimentos preparados.

Si ()

No()

Cuales son los requisitos

2. Usted le exige al personal que labora el cumplimiento de los requisitos que exige el Departamento de Higiene.

Si ()

No ()

3. Sus permisos sanitarios están:

Caducados () Renovados () No tienen ()

4. Sus permiso de funcionamiento están :

Caducados () Renovados () No tienen ()

5. ¿ Cada qué tiempo se les realiza el control de su negocio ?

Cada año. () Semestral () Trimestral () De vez en cuando () Nunca ()

6. ¿Cuál es la procedencia del agua que utiliza para la preparación de los alimentos?

Potable ()

Tanquero ()

Lluvia()

Rio()

ANEXO 5

FICHA DE OBSERVACIÓN UTILIZADA EN LAS INSPECCIONES DE LOS LOCALES QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS UBICADOS EN LA PARROQUIA URBANA SAN LORENZO DEL CANTÓN SAN LORENZO DEL PAILÓN.

Nombre del establecimiento								
Producto que expende								
Sector								
Practica de Normas de Buenas Prácticas de Higiene.								
	si	no	Correcto	Regular	Incorrecto	Bueno	Malo	Observación
Condiciones de los locales formales.								
Manipulación de los alimentos								
Ubicación de los locales formales.								
Lugares con plagas.								
Lugares con malos olores								
Lugares con humo								
Lugares con polvo								
Al aire libre								
Otra fuente de contaminación.								
Existe división entre la cocina y el comedor								
Servicios higiénicos están cerca del área de la cocina.								
Ventilación en el área de la cocina.								
Condiciones de las instalaciones eléctricas.								
Condiciones de las paredes.								
Procedencia del agua								
Almacenamiento del agua								
Condiciones de los reservorios del agua								
Condiciones del drenaje de evacuación de aguas residuales								
El drenaje de evacuación de aguas residuales está protegido.								
Iluminación.								

utensilios								
Lavado de los utensilios.								
Condiciones de los utensilios								
Almacenamiento de los utensilios en recipientes con protección								
Higiene de manos.								
Las uñas están cortas								
las uñas están sin esmalte								
Utiliza al momento de la preparación de los alimentos joyas, reloj								
Vestimenta del personal encargado de preparar los alimentos.								
Utiliza ropa de cocina.								
Utiliza gorro para cubrir su cabello								
Utiliza calzado completamente cerrado								
Utiliza mascarilla								
Recolección de los residuos sólidos								
Condiciones de conservación e higiénica de los tachos de basura								
Ubicación de los tachos de basura								
Tienen tapa los tachos de basura								
Requisitos que se exige para el funcionamiento de los locales.								
Permiso Sanitario								
Permiso de funcionamiento								
Servicios higiénicos								
Tiene lavabo								
Tiene jabón								

ANEXO 6

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE

Objetivo	Variable	Definición	Dimensión	Indicadores	Escala	Técnica
Identificar los determinantes que inciden en la salud de la población que consumen alimentos preparados en los locales formales, de la parroquia urbana San Lorenzo del cantón San Lorenzo del Pailón en el periodo abril – mayo 2013.	Locales formales que expenden alimentos preparados en la parroquia urbana San Lorenzo.	Establecimiento comercial, en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar.	Restaurantes	Platos típicos.	Si No	Observación
	Determinantes que inciden en la salud de la población que consumen alimentos preparados en los locales formales	Factores que influyen en la salud individual que determinan el estado de salud de la población que consume alimentos preparados en	Consumo de alimentos preparados en los comedores formales.	Locales de comida rápida	Almuerzos. Desayunos. Papas fritas Corviche. Empanadas. Batidos. Panadería Otros.	
				Alguna vez ha enfermado por el consumo de alimentos preparados en los comedores del	Si No	Encuesta.

		comedores formales.	<p>cantón.</p> <p>Cuántas veces a enfermado en el último año por el consumo de alimentos preparado en los comedores formales.</p> <p>Sintomatología por el consumo de alimentos contaminados.</p> <p>Asistencia a los servicios de salud en el diagnóstico y tratamiento por el consumo de los alimentos contaminados.</p>	<p>-Una. -Más de una. -Nunca.</p> <p>-Vómito -Dolor abdominal -Diarrea. -Fiebre -Nauseas -Dolor de cabeza.</p> <p>-Hospital. -Centro de salud. -Sub-centro de salud. -Clínica</p>	<p>Encuesta.</p> <p>Encuesta</p> <p>Encuesta.</p>
--	--	---------------------	--	---	---