

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICION Y SALUD
COMUNITARIA
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA



TEMA: RECOMENDACIONES PARA LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ALIMENTARÍA (BPM) PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS DE LOS HOTELES DE LA CIUDAD DE IBARRA.

AUTOR: Daniel Padilla

TUTOR: Dr. Patricia Carrasco

IBARRA – ECUADOR

Mayo 25 del 2010

RESUMEN

La Comisión del Codex Alimentarius fue establecida por la FAO en 1961 para la creación de Normas Alimentarias, cuyos objetivos son proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Son una recopilación de normas alimentarias, códigos de prácticas y otras recomendaciones que aseguran que los productos alimenticios sean inocuos para los consumidores y que puedan comercializarse en forma segura entre los países.

En el Ecuador se inicia la implementación de los Sistemas de Inocuidad de los Alimentos en el año de 1997 en la producción de productos pesqueros en la que se aplicó la normativa americana 21 CFR 123, concerniente al sistema HACCP de la FDA.

En el año 2002, se emite el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura mediante el Decreto Ejecutivo 3253 y publicado en el Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002. Las disposiciones del Reglamento no tienen carácter obligatorio para las plantas procesadoras de alimentos sino únicamente para aquellas que quieren optar por esta alternativa para obtener el Registro Sanitario de sus productos.

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en restaurantes y cafeterías, constituye una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos.

Es importante el diseño y la aplicación de cada uno de los diferentes programas, con diligenciamiento de formatos para evaluar y realimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos así procesados pueden llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables.

SUMMARY

The Commission of the Codex Alimentarius was established by the FAO in 1961 for the creation of Alimentary Norms whose objectives are to protect the health of the consumers and to assure practical equal in the trade of allowances.

They are a summary of alimentary norms, codes of practical and other recommendations that assured that the nutritious products are innocuous for the consumers and that they can be marketed in sure form among the countries.

In the Ecuador the implementation of the Systems of Innocuousness of the Allowances begins in the year of 1997 in the production of fishing products in the one that the American regulatory scheme 21 CFR was applied 123, concerning to the system HACCP of the FDA.

In the year 2002, the Regulation of Good Practices of Factory is emitted by means of the Executive Ordinance 3253 and published in the Official Registration 696 of November 4 of 2002. The dispositions of the Regulation don't have obligatory character for the plants procesadoras of allowances but only for those that want to opt for this alternative to obtain the Sanitary Registration of their products.

The application of the good factory practices (BPM) in restaurants and cafeterias, it constitutes a quality assurance and innocuousness that it redounds in the manager's benefiecy and of the consumer in view of the fact that they understand aspects of hygiene and applicable reparation in the whole productive chain,

included the transport and the commercialization of the products.

It is important the design and the application of each one of the different programs, with diligenciamiento of formats to evaluate and realimentar the processes, always in function of protecting the consumer's health, since the allowances can carry out their fundamental commitment of being healthy, sure and nutritionally viable.

METODOLOGÍA

En la investigación bibliográfica, se aplicaron los métodos Inductivo y deductivo, apoyándose en la revisión bibliográfica y el aporte crítico.

Revisión bibliográfica.

Se investigó las publicaciones relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene e inocuidad de los alimentos, Seguridad Alimentaria, sistemas APPCC y otras.

Se procedió a hacer la comparación de las reglamentaciones vigentes, nacional e internacional, como son el Código Internacional de prácticas y principios generales de higiene en los alimentos, emitidos por la Comisión del Codex Alimentarius, Norma de la FDA (21 CFR 110) y el Reglamento ecuatoriano de Buenas Prácticas de Manufactura publicado en el Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002.

RESULTADOS

Los servicios de restaurantes es una línea que genera plazas de trabajo y una excelente alternativa económica ocupacional tanto a nivel de micro como mediana y gran empresa; actividad que por su facilidad para su implantación están atendidos por sus propietarios que desconocen sobre normas técnicas en el tratamiento de alimentos, lo que ocasiona insatisfacción de los clientes tanto locales como turistas; propiciada porque al degustar los alimentos carecen de calidad de sabor por una parte y por otra puede dar origen a problemas intestinales de los comensales; es cuando toma importancia la aplicación de los principios básicos y prácticas generales de higiene que deben aplicarse desde el proceso de elaboración hasta la distribución final de un alimento, para garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo así los riesgos para la salud de los consumidores.

Conforme se menciona en Arenas, Alfonso (2000). “el problema se determina al considerar las estadísticas que arrojan que el 45% de la población mundial sufre dolores abdominales por causa de un alimento mal preparado”, esta es una de las causas por las que los servicios de ciertos restaurantes decae y no logra posicionarse en el mercado; situación que se suscita luego de un período en el que se atenta a la salud de la población, en algunos casos podrán ser situaciones momentáneas pero en otras podrán generar repercusiones de consideración en el estado de salud de los clientes que en algún momento consumieron un alimento mal preparado por el inadecuado tratamiento de los alimentos en el proceso de preparación.

La falta de responsabilidad y el desconocimiento sobre el adecuado tratamiento a los alimentos, son las principales causas que degeneran en otras situaciones como la incompetencia del tema, las malas prácticas de manufactura de los alimentos y hasta el tipo de cultura del empresario; son factores que determinan la necesidad de que el empresario de la línea de alimentos cuente con recursos que le proporcionen conocimiento sobre aquellas acciones generales de prácticas de higiene y procedimientos de elaboración que incluyan recomendaciones sobre materia prima, producto,

instalaciones, equipos y personal; procedimientos aplicables a todo establecimiento de esta rama de servicios.

El estudio se justifica toda vez que la industria alimenticia tiene a través de sus productos una incidencia directa en la salud y seguridad de los consumidores, por lo que es importante que se realice un estudio que permita definir estrategias para establecer un método de trabajo que asegure a sus clientes alimentos sanos y de calidad.

Aplicando Buenas Prácticas de Manufactura, el empresario producirá alimentos seguros de acuerdo a las normativas nacionales e internacionales, a la vez que aumentará la satisfacción de sus clientes demostrando su compromiso con la calidad, que conlleva al posicionamiento en el mercado, y cumplir con los fines que orientan su gestión empresarial, los mismos que en forma general se describen en brindar un servicio de calidad, alimentos saludables atendiendo a normas de salud, nutrición y gastronomía.

En resumen, las Buenas Prácticas de Manufactura de los alimentos son el medio para asegurar la calidad en los productos terminados y la salud de los consumidores, toda vez que la ciudad de Ibarra tiene un significativo prestigio a nivel local, nacional e internacional, y entre los recursos turísticos se destaca la riqueza cultural culinaria, en la que se requiere la implementación de normas que garanticen el adecuado manejo de los procesos en la preparación de los alimentos.

DISCUSIÓN.

La existencia de sistemas nacionales de control de los alimentos es condición esencial para proteger la salud y seguridad de los consumidores, El actual comercio ecuatoriano se ve obligado a reforzar o cambiar y adoptar sistemas de control modernos y actuales que basados en el riesgo, propicien una mejor base para la producción y comercialización de productos alimenticios.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) tienen interés en promover sistemas nacionales de control, basados en principios y directrices de carácter científico, que contengan todos los sectores de la cadena alimentaria. Con especial énfasis para, países en desarrollo como el nuestro que tratan de mejorar la inocuidad y calidad, y así exigir un compromiso político y normativo.

Ecuador tiene la necesidad de mejorar a corto y mediano plazo, la sanidad y control de los alimentos. La globalización de la economía y la Organización Mundial de Comercio (OMC), con la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), exigen a los países miembros, cumplir normas e impedir la difusión de enfermedades en animales, vegetales y así, la contaminación en los alimentos. Requerimientos que obligan a la adopción, de prácticas sanitarias adecuadas, apoyadas en servicios de sanidad agropecuaria con controles modernos y eficientes, que permitan mejoras en la seguridad alimentaria y dar paso a la práctica de un comercio confiable entre los países.

En Ecuador se inicia la implementación de Sistemas de Inocuidad en los alimentos, en el año 1997, en el sector pesquero, con la normativa americana, 21 CFR 123 del sistema HACCP, requerimiento internacional para poder exportar e ingresar al mercado de los Estados Unidos.

De igual forma, cuenta con la Ley Orgánica de Salud, publicada en el Registro Oficial No. 423 del 22 de diciembre del 2006. La misma que contempla, en el Título Único, Capítulo 1 "Del Registro Sanitario", Capítulo II "De los Alimentos"

y en Libro Tercero "Vigilancia y Control Sanitario", lo relativo a la elaboración, expendio y control de los alimentos en aspectos generales.

El país tiene el Reglamento para Alimentos, publicado en el Registro Oficial No.984 del 22 de julio de 1988, que rige para todo el territorio nacional en lo concerniente a:

- a) Producción, fabricación, almacenamiento, transporte y/o comercialización de alimentos y materias primas para el consumo humano.
- b) Control e inspección de los mismos, por las autoridades sanitarias.

Estos reglamentos están desactualizados de los requerimientos de la OMC, también está el desconocimiento de la ley y reglamentos vigentes por parte de los usuarios y sector público.

La industria de alimentos, está exportando productos, se ve obligada a implantar un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), para cumplir con las exigencias de los mercados internacionales.

No así la pequeña y mediana industria que producen para el mercado interno, que por carencia de recursos financieros y técnicos no implementan estos.

El control sanitario, a cargo del Ministerio de Salud Pública, mantienen los métodos tradicionales, evaluando las condiciones sanitarias de los diferentes establecimientos e industrias, tan solo, verificando los permisos de funcionamiento y de salud de los manipuladores, estos organismos, no tienen procedimientos adecuados para la inspección de los mismos, porque carecen de más recursos técnicos y personal capacitado para cumplir con controles más eficientes.

En cuanto a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura unas pocas industrias cumplen las normativas nacionales. No así el resto de productores por falta de recursos económicos y/o tecnológicos.

CONCLUSIONES.

El Ecuador cuenta con la normativa: Buenas Prácticas de Manufactura a través del Reglamento publicado, en el Registro Oficial del 4 de noviembre del 2002.

Los instrumentos legales para el control sanitario y de calidad de los alimentos, están dispersos en diferentes instituciones gubernamentales como en el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Industrias y Comercio y el Ministerio de Salud Pública, entre otros.

En la legislación actual, no existen principios específicos para la aplicación de la trazabilidad de la cadena alimenticia y ni la vigilancia a los productos genéticamente modificados y aditivos alimentarios.

El actual Reglamento de Alimentos se encuentra desactualizado de los requerimientos de la OMC y el Codex Alimentarius.

Existe duplicidad de funciones entre los diferentes organismos de control sanitario a los establecimientos de expendio de alimentos.

El control y las inspecciones de alimentos, no tienen un enfoque basado en el riesgo, para lograr los objetivos de inocuidad.

Las instituciones de control sanitario carecen de procedimientos adecuados para la inspección de establecimientos, dedicados a la producción, distribución y/o comercialización de productos alimentarios.

Las disposiciones del Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura vigente en el Ecuador no tienen carácter obligatorio para las empresas procesadoras de alimentos, solo son un requisito para obtener el Registro Sanitario.

La nueva Ley Orgánica de Salud, cambió el procedimiento para obtener el

Registro Sanitario, sin la necesidad del certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, por lo que el Reglamento queda sin respaldo suficiente.

No existe una normativa de Buenas Prácticas de Manufactura para otros establecimientos que no sean plantas procesadoras de alimentos como son: restaurantes, catering, panaderías, etc.

En los establecimientos de la ciudad de Ibarra, la aplicación de: Buenas Prácticas de Manufactura no son tan posibles, debido a factores importantes en la aplicación de estas normas:

- a) Existe un desconocimiento del consumidor.
- b) Falta de observación de los mínimos reglamentos establecidos por parte del prestador de servicios.
- c) Mayor severidad en los controles sanitarios.

AGRADECIMIENTO

Hago expresivo mi más sincero agradecimiento a todas las personas e instituciones que de una u otra manera aportaron para la realización de éste trabajo en especial a:

Dra. Patricia Carrasco, por su dirección durante el desarrollo de esta tesina.

Chef. Marcos Valdez, Amigo y Profesor que me dio su apoyo incondicional durante toda la carrera.

9. BIBLIOGRAFÍA.

- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. "Inocuidad de los alimentos y mundialización del comercio de productos alimenticios". WUO/FSF/FOS/97.8 Rev/98. 'V
- ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. II Reunión sobre "Información y Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos" (SIRVETA). 6 al 8 de Diciembre de 2005. Buenos Aires, Argentina.
- ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. "La producción y la comercialización de alimentos y la protección de la Salud Pública". Informe final y documentos seleccionados de la IX Reunión Interamericana de la salud animal a nivel ministerial. HCP/HCV/ZNS/005.97
- MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA. INEC, OPS, Otros. "Indicadores básicos de Salud Ecuador 2006" Quito Ecuador. 2006.
- SECRETARIA DE SALUD, "Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad". México D.F. Agosto 1999.
- F.A.O. "Sistema de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligro y de Puntos Críticos de Control (APPCC)". Roma - Italia. 2002.
- CODEX ALIMENTARIUS, "Código Internacional de Prácticas Recomendando Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003).
- CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE, "Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimiento operacional de sanitización estándar para la industria Empacadora de carnes frías y embutidos". México D.F.

- ARENAS, Alfonso (2000) El aseguramiento de calidad e inocuidad de los alimentos. ED. Retina, 2ª edición. Bogotá, Colombia.
- CORAL D, Adriana Microbióloga, MSc. (2007) BPM para Restaurantes, Memorias, SINERKARP, Quito, Ecuador.
- CORTIJOS Boris (2003) Méthode HACCP. Formation Abattoir Ville franche de Rouergue.
- DECRETO NÚMERO 60 DE 2002 por el cual se promueve la aplicación del sistema HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta la certificación. Colombia
- INSPECTORATE, (2006) Aplicación e interpretación de sistemas de calidad para la industria alimentaría, memorias, Quito, Ecuador
- LOKEN, J.K .(1995) The HACCP Food Safety Manual. John Wiley & Sons, Inc. USA
- OPS (1994) Manejo Higiénico de alimentos-Catering aéreoEdt. Organización Panamericana de la Salud. . 1ª edición, Oficina Sanitaria Panamericana, Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud.
- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
Instituto tecnológico pesquero del Perú.
www.prompyme.gov.pe
- INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS (INVIMA)
Ministerio de la protección social república de Colombia.
www.invima.gov.co

- INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS ARGENTINA
www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/boletines/bolet_poes.pdf
- MANUAL DE CAPACITACIÓN SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y SOBRE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)
Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos.
Publicado por la organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación y el ministerio de sanidad y consumo de España.
www.fao.org/docrep/005/w8088s/w8088s00.htm
- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)
Programa calidad de los alimentos argentinos.
www.sagpya.mecon.gov.ar
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.
Decimosexta edición.
<http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s00.htm>
- LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ECUADOR
Registro Oficial 259
PUBLICADO: 27 de Abril de 2006
<http://www.alimentateecuador.gov.ec>
- WIKI PEDÍA, LA ENCICLOPEDIA LIBRE
CALIDAD ALIMENTARIA.NET
www.calidadalimentaria.net

- MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
www.monografias.com/trabajos43/manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos.shtml?monosearch
- HACCP México
http://www.aramarkslp.com/files/HACCP_MexicanSpanish.pdf
- LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, REALIDAD Y RETO MUNDIAL
www.fao.org/DOCREP/003/Y0600M/y0600m11.htm#TopOfPage
- GESTICAL
Gestión y asesoramiento en calidad industrial
www.gestical.com/brc.htm