



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

**UNIDAD ACADÉMICA
DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIATURA EN GESTIÓN EMPRESARIAL**

TÍTULO DEL PROYECTO:

**ESTUDIO SITUACIONAL PARA LA ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE
SALUBRIDAD EN LA COMERCIALIZACION DE CARNE Y SUS DERIVADOS EN
EL MERCADO CENTRAL DEL CANTÓN NARANJITO.**

AUTORA:

LILIANA NATALI ESCOBAR JEREZ

MILAGRO, ABRIL DEL 2013

ECUADOR



CERTIFICACION DE DEFENSA

EL TRIBUNAL CALIFICADOR, previo a la obtención de título Ingeniera en Gestión Empresarial otorga al presente proyecto de investigación las siguientes calificaciones:

MEMORIA CIENTÍFICA	()
DEFENSA ORAL	()
TOTAL	()
EQUIVALENTE	()

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

PROFESOR DELEGADO

PREFESOR SECRETARIO (A)



ACEPTACIÓN DE LA TUTORA

Por la presente hago contar que he analizado el proyecto de grado para la obtención del título Ingeniera en Gestión Empresarial presentado por la Srta. Liliana Natali Escobar Jerez con el tema **“ESTUDIO SITUACIONAL PARA LA ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE SALUBRIDAD EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE Y SUS DERIVADOS EN EL MERCADO CENTRAL DEL CANTÓN NARANJITO”**, fue aprobado anteriormente para luego desarrollar el marco teórico y la propuesta, cuyos textos reúnen las condiciones previas para ser defendidos ante el tribunal examinador.

Presentando como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación, para optar por el título de licenciadas en ciencias de la educación, mención educación básica; al mismo tiempo que considero debe ser captado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema

RUFINA NARCISA BRAVO ALVARADO
C.I.1201721469
TUTORA



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, Lilibiana Natali Escobar Jerez declaro ante el Consejo Director de Unidad Académica de Gestión Empresarial de la Universidad Estatal de Milagro, que el trabajo presentado es de mi autoría, no contiene material escrito por otra persona, salvo el que está referenciado debidamente en el texto; parte del presente documento o en su totalidad me ha sido aceptado para el otorgamiento de cualquier otro título o grado de una institución nacional o extranjera.

Milagro, a los 19 días del mes de Abril del 2013.

LILIANA NATALI ESCOBAR JEREZ
CI. 0925221574

AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento a mi tutora Msc. Narcisa Bravo Alvarado, por ayudarme en este proyecto y que sea posible culminar con éxito mis propósitos en esta investigación, a los profesores que todos estos años me han instruido con sus conocimientos en la Universidad Estatal de Milagro y a mis compañeros por compartir experiencias únicas e inolvidables estos años de estudio.

Milagro, a los 19 días del mes de Abril del 2013.

LILIANA NATALI ESCOBAR JEREZ
CI. 0925221574

DEDICATORIA

Después de haber pasado por muchos obstáculos en mi época de estudio por fin culmina una etapa importante en mi vida y a la persona que ha estado en los momentos más difíciles y además por estar siempre impulsándome a seguir adelante para obtener mi título tan anhelado este trabajo de investigación se lo dedico a mi madre Sra. Nelly Jerez, porque siempre creyó en mí y en mis posibilidades de seguir adelante por eso le estaré eternamente agradecida.

LILIANA NATALI

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Lcdo. Jaime Orozco Hernández Msc.

RECTOR DE LA UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Presente

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo a hacer entrega de la Cesión de Derechos del Autor del Trabajo realizado como requisito previo para la obtención del Título de Tercer Nivel, cuyo tema: **“ESTUDIO SITUACIONAL PARA LA ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE SALUBRIDAD EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE Y SUS DERIVADOS EN EL MERCADO CENTRAL DEL CANTÓN NARANJITO”**, y que corresponde a la Unidad Académica de Ingeniería en Gestión Empresarial.

Milagro, 19 de Abril del 2013

LILIANA NATALI ESCOBAR JEREZ
CI. 0925221574

ÍNDICE GENERAL

Página de carátula o portada	i
Página de certificación de la defensa (calificación)	li
Página de constancia de aceptación por el tutor	lii
Página de declaración de autoría de la investigación	lv
Página de agradecimiento	v
Página de dedicatoria	vi
Cesión de derechos del autor	vii
Índice General	viii
Resumen.	xiv
Abstrac	xv
Introducción	xvi

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1.1 Problematización	1
1.1.2 Delimitación del problema	2
1.1.3 Formulación del Problema	2
1.1.4 Sistematización del Problema	2
1.1.5 Determinación del tema	3
1.2 Objetivos	3
1.3 Justificación	3
1.3.1 Justificación de la Investigación	3-4

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco teórico	5
--------------------	---

2.1.1 Antecedentes históricos	5
2.1.2 Antecedentes referenciales	7
2.1.3 Fundamentación filosófica	7
2.1.4 Fundamentación ambiental	8
2.1.5 Fundamentación pedagógica	11
2.1.6 Fundamentación psicológica	14
2.1.7 Fundamentación sociológica	16
2.1.8 Fundamentación política	23
2.2 Marco legal	28
2.3 Marco conceptual	31
2.4 Hipótesis y Variables	34
2.4.1 Hipótesis general	34
2.4.2 Hipótesis particulares	34
2.4.3 Declaración de Variables	34
2.4.4 Operacionalización de Variables	35-36

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN Y SU PERSPECTIVA	37
3.2 Población y Muestra	37
3.2.1 Característica de la población	37
3.2.2 Delimitación del problema	38
3.2.3 Tipo de muestra	38
3.2.4 Tamaño de la muestra	38
3.2.5 Proceso de selección	39
3.3 Los métodos y las técnicas	40
3.3.1 Métodos teóricos	40
3.3.2 Métodos empíricos	40
3.3.3 Técnicas de la investigación	40
3.4 Tratamiento estadístico de la información	40

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	42
4.1 Análisis de la situación actual	42
4.2 Análisis Comparativo, evaluación, tendencia y perspectiva	57
4.3 Resultado	59
4.4 Verificación de Hipótesis	60

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE SOLUCIÓN

5.1 Título de la propuesta	62
5.2 Fundamentación de la propuesta	62
5.3 Justificación de la propuesta	62
5.4 Objetivo de la propuesta	63
5.4.1 Objetivo general	63
5.4.2 Objetivo específico	63
5.5 Ubicación	64
5.6 Factibilidad	64
5.7 Descripción de la propuesta	65
5.7.1 Actividades	65
5.7.2 Recursos, Análisis Financiero	75
5.7.3 Impacto de la propuesta	77
5.7.4 Cronograma de Implementación de la Propuesta	78
5.7.5 Lineamiento para evaluar la propuesta	78
Conclusiones	80
Recomendaciones	81
Bibliografía	82
Anexos	84

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Operalización de las variables	35-36
Tabla 2	Población	38
Tabla 2	Muestra	39
Tabla 3	Cambios en local mejoran las ventas	43
Tabla 4	Utiliza normas de higiene	44
Tabla 5	La falta de higiene produce enfermedades	45
Tabla 6	Utiliza mandil y gorro	46
Tabla 7	El lugar donde vende está expuesto a contaminantes	47
Tabla 8	Es importante un manual de higiene	48
Tabla 9	Al cumplir normas de higiene subirán ventas	49
Tabla 10	Productos de buena calidad	50
Tabla 11	Productos que consume con frecuencia	51
Tabla 12	La frecuencia que compra carne	52
Tabla 13	Productos cárnicos contaminados	53
Tabla 14	Vendedor debe utilizar gorro y mandil	54
Tabla 15	Los vendedores cumplen normas de higiene	55
Tabla 16	Compraría carne donde cumplen con normas de higiene	56
Tabla 17	Verificación de hipótesis	60 - 61
Tabla 18	Enfermedades	72-73
Tabla 18	Presupuesto del proyecto de investigación	76
Tabla 19	Cronograma de actividades	77

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Cambios en local mejoran las ventas	43
Gráfico 2 Utiliza normas de higiene	44
Gráfico 3 La falta de higiene produce enfermedades	45
Gráfico 4 Utiliza normas de higiene	46
Gráfico 5 El lugar donde vende está expuesto a contaminantes	47
Gráfico 6 Es importante un manual de higiene	48
Gráfico 7 Al cumplir normas de higiene subirán ventas	49
Gráfico 8 Productos de buena calidad	50
Gráfico 9 Productos que consume con frecuencia	51
Gráfico 10 La frecuencia que compra carne	52
Gráfico 11 Productos cárnicos contaminados	53
Gráfico 12 Vendedor debe utilizar gorro y mandil	54
Gráfico 13 Los vendedores cumplen normas de higiene	55
Gráfico 14 Compraría carne donde cumplen con normas de higiene	56

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa de Naranjito	64
Figura 2 Carnicero	66
Figura 3 Como lavarse las manos	66
Figura 4 Mandil	67
Figura 5 Cuchillos	68
Figura 6 Carnes	69
Figura 7 Corte de res	69
Figura 8 Corte de cerdo	70
Figura 9 Corte de pollo	70
Figura 10 Químicos	71
Figura 11 Bacterias	71
Figura 12 Medicinas	72
Gráfico 13 Carnicería	74

RESUMEN

Por ser un problema latente que se puede apreciar a simple vista, como es la insalubridad en los locales donde se comercializan productos cárnicos en el Cantón Naranjito, donde además de ser un interés financiero por sus dueños es la responsabilidad de ellos la higiene y la responsabilidad de la salud de sus compradores.

Al estar expuestos los productos al intemperie, también da inicio en muchos casos a estar vulnerables de muchas enfermedades, por la que muchos no se imaginan estar inseguros del consumo de productos que al parecer son sanos y de calidad, sin sospechar que son portadores de gérmenes y microbios.

Este proyecto tiene como finalidad buscar una solución lo más pronto posible, ya que permita que los usuarios sean atendidos con higiene y en condiciones saludables, donde todos estamos de alguna forma inseguros en consumir productos saludables.

Lo cual permitirá que la población de este Cantón tome conciencia de lo importante que es mantener un negocio de venta de carne en las mejores condiciones, limpias y adecuadas para atender las necesidades de sus compradores y que estos se sientan seguros por lo que puedan comprar para luego preparar en sus hogares las delicias de platos.

PALABRAS CLAVES: Higiene, enfermedades, venta de carne y salud.

ABSTRACT

As a latent problem that can be seen with the naked eye, as is the unhealthiness in rooms where meat products are marketed in Canton Naranjito, where in addition to being a financial interest by the owners is their responsibility and accountability hygiene health of their buyers.

Being exposed to weathering products, also begins in many cases to be vulnerable to many diseases, which many can not imagine being unsafe product consumption are apparently healthy and quality, without suspecting that they are carriers of germs and microbes.

This project aims to find a solution as soon as possible, and to allow users to be served with hygiene and health conditions, where we are all somehow unsafe to consume healthy products.

Which will allow the population of this canton aware of how important it is to maintain a business selling meat in top condition, clean and adequate to meet the needs of their buyers and that they feel safe so they can buy for then prepare at home dishes delight?

KEYWORDS: Hygiene, diseases, health and meat sales.

INTRODUCCIÓN

El siguiente proyecto de investigación es considerado como un determinante para evitar la insalubridad de la población del Cantón Naranjito, y siendo un trabajo como preservar la integridad de la población y la salud de los habitantes de dicho Cantón, que se encuentran inmersos a cualquier tipo de enfermedades por los contaminantes que se localizan alrededor del Mercado Central.

El constante peligro que tienen todas las personas que consumen carne y sus derivados y que de alguna u otra manera son vulnerables a las bacterias y microbios que se encuentran en el ambiente donde los productos cárnicos expenden en medio de un ambiente insalubre donde pueden estar inmersos a la suciedad y la falta de higiene que los acosa constantemente.

Por medio del presente proyecto donde se investigó y se pone de manifiesto el malestar que viven todos los consumidores de carne, que en muchos casos no se resignan a la forma en cómo son tratados y considerados como compradores de los productos cárnicos donde consumen carne en el Mercado Central y que esperan ser tratados como personas donde se les cumpla sus derechos a la salud y bienestar.

Esperando ser partícipes de cambios prósperos en nuestro país donde todos los ciudadanos sean conocedores de normas de higienes y formas de mejorar nuestra salud, para mejorar nuestras normas de higiene, además de evitar peligros en nuestra salud y donde deben tener un entorno de bienestar.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 EL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1 Problematización

Las personas que comercializan los productos cárnicos en el Mercado Central del Cantón Naranjito constantemente deberían mejorar sus condiciones dentro de su negocio al ser los encargados de satisfacer las necesidades de sus consumidores y por lo tanto son los protagonistas de cumplir con la higiene dentro su negocio y hacer partícipe a los demás de hacerlo.

Las personas que consumen productos alimenticios como carne, embutidos, pollos y menudencia de animales en los últimos años exigen que en los lugares donde se expende estos productos tengan la inspección sanitaria y el control permanente y de su adecuada distribución y comercialización en lugares apropiados para el consumo humano.

En muchos casos la venta de carne en muchos casos es para el consumo diario como restaurantes, amas de casa y para que su mercadeo sea prospero y tener una adecuada presentación de esta manera permitiendo que el comprador seleccione los lugares adecuados para comprar los productos cárnicos.

En la actualidad existen reglamentos y estatutos para que las personas encargadas de vender estos productos de consumo humano como carnes y embutidos para que así cumplan con las normas de higiene que son impuestas por el Ministerio de Salud con el fin de evitar contaminaciones en las carnes.

En muchos lugares como camales de ciudades grandes donde se matan a los animales se ha tomado conciencia por las constantes multas por salvaguardar la higiene y limpieza del sitio antes y después de utilizar las instalaciones y clausura de lugares clandestinos acatando las ordenes impuestas por los municipios.

De esta manera se busca tomar conciencia en las personas para así evitar la proliferación de enfermedades, que sin una adecuada higiene ocasionaría en muchos casos la muerte, para remediar este problema es necesario inculcar la higiene en los lugares de expendio de estos productos cárnicos.

1.1.2 Delimitación del problema

El desarrollo de la investigación de la comercialización de carnes se llevará a cabo en realidad poblacional de la siguiente manera:

País: Ecuador

Provincia: Guayas

Cantón: Naranjito

Lugar: Mercado Central

Sector: Comercialización de carnes

1.1.3 Formulación del problema

- ¿De qué manera los factores de salubridad inciden en la comercialización de carne y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito?

1.1.4 Sistematización del problema

- ¿Cómo afecta la higiene en la comercialización de alimentos cárnicos y sus derivados en el Mercado Central?
- ¿Qué enfermedades podría causar la insalubridad al estar expuesta la carne en el Mercado Central?
- ¿De qué manera mejorarían las ventas de cárnicos en los negocios al aplicar las normas de higiene en el Mercado Central?

1.1.5 Determinación del tema

Estudio situacional para la elaboración de un Manual de salubridad en la comercialización de carne y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito Provincia del Guayas.

1.2 OBJETIVOS

1.2.4 Objetivo General

- Investigar los factores de salubridad que afecta la comercialización de carne y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito.

1.2.5 Objetivos Específicos

- Averiguar de qué forma afecta la higiene donde se comercialización de alimentos cárnicos en el Mercado Central.
- Indagar las enfermedades que podría causar la insalubridad al vender carne en el Mercado Central.
- Investigar como mejoraría la venta de cárnicos de los negocios al aplicar las normas de higiene del Mercado Central.

1.3 JUSTIFICACIÓN

1.3.1 Justificación de la investigación

La población de Naranjito ha crecido considerablemente y el resultado de estos progresos se demuestra con la variada venta de carne que se puede apreciar en el Mercado Central y sus alrededores dando un indicio a que su mercantilización evolucione conjuntamente para que sea una tarea de todos ya sea en su venta como elaboración de sus productos cárnicos por ser consumidos y preparados en todas las partes del mundo.

Siendo un proceso mutuo para la selección de estos animales ya sean provenientes de ganados, criadero o traídos del campo para su faena y luego su venta en algunos

puntos estratégicos donde además sus pelajes y partes son vendidas igualmente que el resto del animal.

Al igual que la venta en sitios estratégicos donde acuden diariamente los consumidores donde conocen de la pulcritud de lugar, donde evitarán comprar productos cárnico en mal estado o no recomendados por el ambiente que se encuentra a su alrededor, donde además se busca garantía de la carne.

Lo indispensable es cumplir adecuadamente con las políticas y leyes que son presentadas para que los vendedores y consumidores sean merecedores de una armonía y además de evitar la insalubridad de sus clientes que consumen sus productos cárnicos y que esperan que los alimentos que consumen sean de buena calidad.

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 Antecedentes históricos

El desarrollo Naranjito ha sido desde palpable en el año de 1972 donde se convierte en Cantón y desde entonces los gobiernos locales han venido trabajando en su desarrollo lentamente donde se puede observar la falta de control del medio ambiente y la constante amenaza de insalubridad donde corren el riesgo todos los pobladores expuestos en muchos casos a la proliferación de enfermedades y con esto a la falta de servicio hospitalario se detecta la falta de agua entubada consumiendo agua muchas veces sin control bacteriológico.

Los desechos orgánicos e inorgánicos son desechos en colectores de agua servidas exponiendo a la población a una eminente contaminación ambiental y es necesario la remodelación del Mercado donde sus productos no sean expuestos a la insalubridad que se palpa diariamente a los lugareños que no tienen otra opción de consumo por ser un sector donde visitan personas a diario por motivo de trabajo por ser una fuente de producción agrícola y estar cerca de la producción es necesario condicionar una mejor imagen en el futuro.

Anteriormente la carne se comercializaba de forma informal en lugares y se decía que la plaza de carnes reunía las mejores condiciones de higiene; sin duda la construcción de ella ha sido un paso de progreso en este sentido. Las carnes debían estar bien ventiladas y se manejaba el producto cárnico con bastante aseo; sin embargo el agua no existía lo suficientemente, pues en cada pabellón debía haber una llave de acueducto para practicar de un modo más completo el aseo.

Los ganchos en que se cuelga la carne están muy aproximados unos a otros y no son galvanizados, condiciones que, como hemos dicho, son defectuosas. Todavía se ven amontonadas. La cuarta galería de la plaza de mercado están destinadas para el expendio de la carne cecina, de las carnes foráneas y de las vísceras o menudos. Estas últimas son llevadas a la plaza en canastas excesivamente desaseadas o en carretillas en iguales condiciones. El piso de esta galería esta mas pavimentado, y no existe agua para su lavado ni para el de las paredes y de las mesa de expendio.¹

La carne se la presentaba colgada en ganchos para ser apreciada por el comprador omitiendo la salud de los mismos, al exponer la carne de bacterias y agentes externos que podrían ocasionar enfermedades.

El decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud define que:”Se entiende por carne la parte muscular comestible de los animales de abasto sacrificados en mataderos autorizados constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, tendones, vasos, nervio, aponeurosis y todos los tejidos no separados durante la faena.²

Desde el año 1983 fue decretado por el Ministerio de Salud que carne es la parte muscular comestibles de animales que son matados y luego sus partes como tejidos que rodean al cuerpo desde el esqueleto hasta los vasos y tendones que son importantes del animal.

Los extremos en las formas de producir carne están representados por los sistemas extensivos netamente pastoriles, a base de forraje, el que es cosechado directamente por los vacunos, sin ninguna adición extra de alimento por parte del hombre; y por los sistemas intensivos de producción, donde el total del alimento consumido es suministro diariamente por el ser humano.³

¹(Lleras, 1899)

²(Ramirez, 2009)

³(Gil, 2006)

Se podría decir que el proceso de la crianza del animal que luego será utilizado para vender su carne es básicamente criados por pasto y que el hombre es un factor externo que al final será él que consumirá el producto.

La búsqueda de mercados y la demanda creciente de cortes especializados exigen una definición clara de los esquemas de cruzamientos, tal que sean obtenidos animales que cubran las exigencias de la industria procesadora de carne. Sin embargo, pocos esfuerzos están siendo realizados para que las inversiones actuales en infraestructura, principalmente en rastros TIF y empacadoras, puedan ya no ser encausadas a las exportaciones, sino, más bien el desplazamiento de los productos importados. Como medidas de apoyo al sector ganadero, en los últimos años se han brindado impulso al programa Ganado Mejor, con el objetivo de lograr el mejoramiento genético mediante adquisición de sementales de alto registro.⁴

El consumidor ha venido tomando importancia desde los últimos tiempos y ha pasado de ser el observador para ser protagonista y el animal por ser el partícipe de la industria procesadora de carne también ha tenido un privilegio para ser tomadas en cuenta las exigencias del interesado.

2.1.2 Antecedentes referenciales

De la investigación bibliográfica realizada se pudo determinar que no existen investigaciones relacionadas con este tema; existen de salud pero orientada a la familia o al cuidado de los niños en cuantos a normas de higiene.

En la Universidad Estatal de Milagro donde se realizó la investigación y en los sitios que publican tesis o proyectos de investigación no se encontró proyectos similares o con orientación similar o parcial a esta investigación, por lo que se considera un proyecto de investigación único e inédito.

2.1.3 Fundamentación Filosófica

Kirk dice que las especies convencionales para carne en el mundo incluyen el ganado vacuno, los búfalos, el ganado ovino, los cerdos, las cabras, los venados, los

⁴(Suarez & Lopez, 1993)

caballos y diversas especies de ave de corral y de caza. Tradicionalmente se considera que la carne es una de las principales fuentes de proteína y en opinión de la mayoría de los consumidores occidentales, es fundamental para la salud y el bienestar.⁵

Por ser una necesidad del ser humano y al tener todas las variedades de especies Kirk la considera una de las principales orígenes de tener proteínas y es además primordial para la salud de todo ser humano.

Vamam indica que la estabilidad microbiológica intrínseca de las carnes curadas varía considerablemente de acuerdo con la tecnología de curado usada y por tanto con los niveles de NaCl. En un extremo están los productos tradicionales, generalmente curados secos, incluyendo algunos tipos de tocino, jamones ibéricos, etc., que son estables durante muchos meses a temperatura ambiente. En el otro extremo están los productos de tipo curado dulce, que a menudo contienen niveles muy bajos de agentes restablecidos, y dependen de factores extrínsecos, como la refrigeradora y el envasado o con gas para su estabilización.⁶

Los microbios que tiene una carne cruda varía de acuerdo a los niveles que los productos están expuestos que van desde la manipulación hasta el proceso que tiene de su variedad en productos que son guardados en refrigeradoras o en su envasado.

FUNDAMENTACIÓN AMBIENTAL

Los problemas ambientales no se pueden analizar ni entender si no se tiene en cuenta una perspectiva global, ya que surgen como consecuencia de múltiples factores que interactúan. Nuestro modelo de vida supone un gasto de recursos naturales y energéticos cada vez más creciente e insostenible. Las formas industriales de producción y consumo masivos que lo hacen posible suponen a medio plazo la destrucción del planeta. Algunos efectos de la crisis ecológica ya están claramente perceptibles: aumento de las temperaturas, agujero en la capa de ozono, desertificación, acumulación de residuos radiactivos, extensión de

⁵(Kirk, 1999)

⁶(Vamam, 1996)

enfermedades como el cáncer o la malaria, insalubridad de agua dulce, alimentaria , agotamiento de los recursos renovables, etc.⁷

Se puede convertir en un problema ambiental la manipulación de la carne si no se tiene una adecuada utilización de los productos, para evitar de alguna manera la destrucción del planeta.

El Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur (PROCISUR) que investigó en países como Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay, Uruguay donde este proyecto se basó en el desarrollo de tecnologías renovables y no destructivas para la evaluación en línea de parámetros de calidad de carne relevantes para futuras diferenciaciones objetivas por atributos de calidad. Como resultado del Proyecto surgieron dos prototipos capaces de estimar ternera y un software capaz de estimar parámetros asociados al área de ojo de bife en carne bovina mediante técnicas de análisis de imagen. Estos productos y otros temas relacionados con calidad de la carne.⁸

Después de realizar una investigación en distintos países de América Latina se determinó que para tener una calidad de carne es importante que la tecnología sea parte de estos cambios positivos en estos países.

Entre las principales enfermedades producidas por bacterias, destacan las siguientes:

Tétanos.- Producida por el bacilo tetánico, que se encuentran en la tierra abonada y las heces de los animales, y que penetra en el organismo a través de heridas. Ataca al sistema nervioso y produce la contracción dolorosa y permanente de los músculos y fiebre. Es una enfermedad mortal de no estar vacunado el afectado con suero antitetánico.

Carbunco.- Enfermedad muy grave propia del ganado, producida por la bacteria *Bacillus anthracis*. Se manifiesta en forma de tumor y es transmisible al hombre por el

⁷(Organización no Gubernamental)

⁸(Agricultura, 2012)

contacto con animales enfermos o con tierra en contacto con animales infectados. Produce un forúnculo grande, es muy doloroso y de carácter grave, el ántrax, que generalmente es necesario operar. Sus vías de entrada son la cutánea, la respiratoria o la digestiva.

Brucelosis.- Causada por la bacteria *Brucillamelitencis*, es una enfermedad infecciosa del ganado, que se transmite al hombre por la ingestión de sus productos, en especial los derivados lácteos.

Tuberculosis.- Producida por el bacilo de Koch, se transmite por vía respiratoria o cutánea. Adopta formas muy diferentes según el órgano atacado. Su lesión específica es un pequeño nódulo de estructura especial llamado tubérculo.

Leptopirosis.- Se produce por contacto directo con animales, aguas estancadas, etc., transmitiéndose por vía cutánea y digestiva.

Contaminación de los alimentos:

Las formas de contacto de estos agentes patógenos con los alimentos son:

- Por el propio manipulador
- Por las herramientas de manipulación
- Por el ambiente del lugar de trabajo
- Por roedores, insectos, etc.,
- Por el agua empleada en su elaboración o limpieza
- Por el proceso de envasado
- Por el propio producto en sí.

Las condiciones propicias para el contaminante son:

- Temperatura
- Nutrientes
- Oxígeno
- Humedad
- PH⁹

⁹(Bonillo & Ramirez, 2004)

FUNDAMENTACIÓN PEDAGÓGICA

El proyecto para la convalidación de Centros Educativos donde se ejecuto en varias instituciones educativas de Madrid el Modulo en la Manipulación de Alimentos además de evitar la proliferación de enfermedades se reguló la formación de manipulación de alimentos donde se estableció lo siguiente:

La seguridad alimentaria es el momento cuando las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

Existe seguridad alimentaria si se da cuatro condiciones:

1. Una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados.
2. La estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez, en función de la estación o el año.
3. La buena calidad e inocuidad de los mismos.
4. La Higiene alimentaria es el conjunto de las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios. Dichas medidas abarcan todas las fases posteriores a la producción primaria e incluyen la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, transporte, distribución, venta y suministro del consumidor.

Los pilares de la higiene alimentaria son:

Prevención.- frente a la contaminación externa como bacterias nocivas, cuerpos extraños y tóxicos es un paso fundamental a la hora de evitar que productos contaminados entren en nuestro local e incluso dentro de estos para evitar la contaminación cruzada.

Protección.- la ponemos en práctica dentro de nuestro establecimiento, ya que mediante esta evitamos la proliferación de las bacterias sobre los alimentos.

Destrucción.- la destrucción de las bacterias la realizamos mediante un cocinado adecuado y correcto de los alimentos, el cual implica alcanzar al menos los 65° C en el centro del alimento.¹⁰

Al descubrir la importancia que tiene la alimentación adecuada y que existen tipo de alimentos don de cada uno de ellos necesitan un adecuada manipulación para evitar el contagio de bacterias y enfermedades y además de que cada componente está expuesto y por lo tanto es imprescindible conocer los pilares de la higiene alimentaria para prevenir y tener una adecuada protección de los alimentos que se consumen.

La carne es una de las principales fuentes de proteína en la dieta del ser humano. La palabra “proteína” descende de la palabra griega “primero” o de primera importancia. Cada célula viva contiene así sea encontrada en la piel, musculo, sangre u otro componente del cuerpo.¹¹

Por ser una de las principales fuentes de proteína en la dieta del ser humano la carne descende de la palabra griega primero por tener importancia y que van desde el músculo hasta todos los componentes del cuerpo.

La carne roja por la presencia de miglobina y que se puede hacer que la miglobina permanezca roja manteniendo a la carne atractiva al consumidor. O que se puede hacer para insolubilizar la caseína y fabricar queso, y qué consecuencias tiene el proceso de coagulación.¹²

Para que la carne tenga un color rojizo y que sea atractivo para el ojo humano, es por tener miglobina y también puede hacer insolubilizar la caseína y además de hacer queso y seguir el proceso de coagulación.

Ya se ha indicado que la carne en general es un buen medio de cultivo para los microorganismos. El contenido en agua es importante para determinar la posibilidad

¹⁰(Alvarez, Carabias, & Diaz, 2010)

¹¹(Carvajal, 2001)

¹²(www.quimica alimentos.es)

de que crezcan microorganismos y el tipo de los mismos que crecerán, especialmente en la superficie, donde puede haber desecación. La superficie puede estar tan seca que no permita el crecimiento microbiano; puede tener una ligera humedad que permita el crecimiento de mohos; una humedad algo mayor que permita el de levaduras y si están muy húmedas crecerán las bacterias. De gran importancia a este respecto es la humedad relativa de la atmosfera en que se almacena.¹³

Los microorganismos se desarrollan en el ambiente y por eso hay que tener cuidado con la humedad que luego se originan los mohos donde se crían las bacterias donde podría contaminar la atmosfera.

Los resultados obtenidos de un proyecto donde se comercializo en 15 lugares no llevan a concluir que la técnica de inmune difusión doble puede llegar a detectar un 5% de contaminación en mezclas de carne fresca, además de ser una técnica de fácil manejo, ya que no requiere de un equipo especial y no depende de manera importante de las condiciones ambientales. Así mismo los resultados del muestreo de carne en las diferentes carnicerías indican que la comercialización sin autorización de carne de equino en Chihuahua está presente en carnicerías populares y que el índice de adulteración es elevado.¹⁴

Luego de realizar un estudio en diferentes carnicerías populares se verifico que en algunas su adulteración y de esto se pudo llegar a la conclusión, que mezclando la carne fresca con otros productos puede causar resultados contaminantes.

En Costa Rica se pudo identificar que en la mayoría de los hogares están constituidos por núcleos de familias de dos a cinco personas y que el nivel educativo del jefe de familiar con la primaria completa, secundaria incompleta y la universidad completa, y que en la mayoría de las viviendas consumen carne en gran cantidad y son en menos porciones donde personas no consumen carne bovina.¹⁵

¹³(González, 1988)

¹⁴(García, Erosa, Prieto, & Nuñez, 2000)

¹⁵(Ganadera, 2001)

En Costa Rica se puede verificar un estudio comparando el nivel de educación que tienen sus habitantes con la cantidad de carne que consumen, considerando el nivel económico que influye para comprar los productos, según las necesidades de los usuarios.

FUNDAMENTACIÓN PSICOLÓGICAS

Los esquemas de producción de carne vacuna son esencialmente pastoriles y se basan en la capacidad de los rumiantes para aprovechar los forrajes fibrosos y transformarlos en carne. De esta forma el ser humano puede conseguir un alimento de alta calidad biológica a partir de materiales que no puede consumir directamente.

Las actividades que se cumple para llevar el producto carne bovina desde el productor al consumidor. Existen algunos flujos que no son recogidos, pero que serían excepciones y la norma se encuentra representada en este esquema. En él se incluye el consumo de carne fresca, pero existe un segundo mercado de carnes, que genéricamente se podrían llamar “procesadas” es decir, aquellas, que antes de llegar al consumidor final sufren alguna transformación. En este caso, existe otro eslabón: la llamada industria transformadora, integrado por empresas fabricantes de cecinas, restaurantes, empresas de alimentación, etc. Normalmente este sector se abastece directamente de plantas faenadoras, distribuidores mayoristas o de carne importada. La importancia de este estrato es difícil de obtener, pero se estima que su participación es de aproximación de un 40-45%.¹⁶

Desde el momento que la vaca rumia el pasto se prepara para luego ser consumida por el ser humano y en el momento de ser procesada para luego ir al mercado de carnes pasando por transformaciones que al ser manipulado su higiene es de un 50% de aceptación.

El territorio de espacios públicos que hacen los trabajadores y vendedores de diversos productos en las calles o vías públicas se nos aparece como uno de los rasgos nodales que caracteriza la vida socio la de los centros de las ciudades latinoamericanas. Esta práctica social que se desarrolla e inicia su generalización

¹⁶(Maino & Pittet, 1997)

desde la década del 60 del siglo XX, forma parte de las llamadas actividades informales de la economía y en el contexto latinoamericano, tiene un papel muy importante en el conjunto de las actividades económicas y sociales, pues absorbe una gran parte de los trabajadores urbanos, excluidos del mercado formal y regulado de la mano de obra asalariada.¹⁷

Las personas que venden sus productos en las calles donde lo realizan en distintos países de América Latina y en el que se los llama prácticas informales por estar al exterior y no contar con la higiene necesaria, por ser parte de una sociedad donde las actividades son comunes en estos puntos de venta.

Tradicionalmente el aseguramiento de la inocuidad de carnes ha recaído sobre la industria y comercio, a través de controles oficiales con énfasis en la inspección final del producto. La contaminación de la carne con patógenos se caracteriza por ser baja, impredecible y distribuida heterogéneamente dentro del producto o lote, por lo que el procedimiento de toma de muestras y análisis no asegura la inocuidad del producto y brinda una idea de falsa seguridad.¹⁸

La falta de seguridad en la venta de productos cárnicos, que están al exterior es fácil de contraer enfermedades por la forma insalubre que se venden dichos productos al contaminarse con otros por estar expuestos, en donde se debe tener un control riguroso de los productos que se vende.

La gelificación asistida por presión depende de las características del sistema de proteína (especies, tipo de proteínas, desintegración estructural, fuerza iónica, presencia de otros compuestos, etc.) y las condiciones HPP (nivel de presión, tiempo y temperatura). Debido a que la temperatura juega un papel particularmente importante en HPP y a que la presión y temperatura están relacionadas, el efecto de presión alta en los compuestos del sistema de la carne depende de la temperatura a la cual el proceso se lleva a cabo y viceversa.¹⁹

¹⁷(Blandon, 2011)

¹⁸(Rovira, 2006)

¹⁹(Jimenez, 2007)

Una forma de congelar la carne y que asimismo sus proteínas no desaparezcan, en donde la temperatura es primordial donde la presión también juega un papel importante donde la presión alta tiene efecto en compuestos del sistema.

FUNDAMENTACIÓN SOCIOLÓGICA

Según la vinculación con la sociedad y tener la responsabilidad del producto que se comercializa se requiere tener una serie de indicadores:

La Higiene Alimentaria.- Son las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

Destrucción de todas y cada una de las bacterias perjudiciales del alimento por medio del cocinado u otras prácticas de procesado.

Protección del alimento frente a la contaminación: física, química o microbiológica.

- Prevención de la multiplicación de las bacterias perjudiciales por debajo del umbral en el que producen enfermedad en el consumidor.
- Control de la alteración prematura del alimento.
- La contaminación de alimentos.

Tipos de alimentos: Existen varios tipos de alimentos como son:

Alimento inocuo:- Conjunto de condiciones que reúne un alimento o proceso que garantiza la ausencia de factores capaces de producir efectos perjudiciales para el consumidor.

Alimento nocivo:- Todos los alimentos que consumidos pueden provocar de forma aguda o crónica efectos perjudiciales en el consumidor.

Alimento perecedero:- Aquel que por sus características exige condiciones especiales de tratamiento, manipulación, conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.

Alimento alterado.- Aquel que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte o almacenamiento y por causas no provocadas deliberadamente, hayan sufrido tales variaciones en sus características que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.

Alimento contaminado: Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo o suponer un riesgo para la salud del consumidor.²⁰

El Instituto Nacional de las Cualificaciones con el fin de que las personas se vinculen con el ámbito dentro de los sectores productivos y mejorar su entorno o puesto de trabajo con el fin de obtener profesionales más preparados para atender al consumidor.

Para obtener porciones y preparaciones de carnicería en tamaño, forma y calidad adecuados para el consumo individual, respetando las normas de higiene personal en el lugar de trabajo:

1. Las piezas cárnicas se destinan para su uso determinado, en función de sus calidades y de las necesidades del establecimiento.
2. Se realizan el fileteado, el lonchado y el troceado teniendo en cuenta las preferencias del cliente y el destino del producto.
3. Se orienta a la clientela sobre las principales aplicaciones culinarias de cada una de las piezas cárnicas como vacuna, ovina, porcina y aves y de sus características organolépticas.
4. Se lleva a cabo las operaciones de selección y preparación como montajes, atados, empanados necesarias para obtener artículos de fácil comercialización.
5. En las manipulaciones se evitan con las medidas de protección e higiene necesarias, para evitar riesgos de accidentes.

Realizar y valorar los escandallos de los distintos despieces o cortes, para establecer los precios de venta de las diferentes piezas:

²⁰(Marrero, 2007)

1. Los coeficientes de corte se obtienen a partir de los precios de referencia del mercado.
2. Los equipos se seleccionan y regulan, según el tipo de formato y el ritmo de producción requerido.
3. Se aplican los rendimientos estándar de cada pieza, de acuerdo con el tipo de corte a emplear.
4. Los precios de venta de cada puesta o pieza se ajustan, según de adquisición y los márgenes comerciales.
5. Se contrastan, periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con los teóricos y los márgenes comerciales.
6. Se calculan los costes de producción para valorar el precio de venta de los productos elaborados.

Adoptar situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad de la actividad:

1. Se utilizan correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo.
2. El área de trabajo puesto, entorno, servidumbres se mantienen libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
3. Se comprueban la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos, utilizándose correctamente durante las operaciones.
4. La manipulación de los productos se lleva a cabo tomando las medidas de protección adecuadas en cada caso.
5. Las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.²¹

En busca de implementar nuevas prevenciones en beneficio de la sociedad se ha creado constantemente manuales, catálogos, revistas volantes con las finalidad que se eviten una serie de enfermedades por el consumo o contagio de la manipulación

²¹(SNCFP, 2005)

de los productos y que serían mortales para las personas que se exponen a tantos riesgo de insalubridad por falta de higiene en los alimentos que consumen a diario.

El manual que consiste en realizar curso taller en maniobra de alimentos indica que cada producto debe ser manipulado con cuidado evitando los posibles contagios de gérmenes y bacterias que están expuestos en medio ambiente.

Aplicación del sistema a la elaboración de productos cárnicos:

Carne, pollo, pescado, etc. congelados serán guardados en cámaras frigoríficas a temperatura no mayor a -18,CCP1; Para descongelar se retira 48 horas antes de la preparación y se transfiere a la heladera a temperatura no mayor a 5, CCP2

Alteración microbiana de la carne:

Composición del micro flora de la carne ates de la conservación en refrigeración: los microorganismos contaminantes siempre se encuentran en la superficie de la carne, solo se alojan en la profundidad cuando:

Procede de un animal enfermo o extenuado

- Manipulación higiénica inadecuada o lesiones (cortes) por los operarios,
- Sacrificio inadecuado con refrigeración posterior deficiente

La composición de la flora bacteriana original de la carne varía:

- Con el tiempo de guarda
- Con las condiciones de conservación
- Material de envase

Carnes conservadas por congelamiento:

Las carnes congeladas presentan actividad anzimática hasta:-15 no hay límite inferior para la actividad lipolítica si la carne está expuesta a oxígeno. El enrancia miento solo se evita con envoltura impermeable al oxígeno.²²

Las Municipalidades de Esmeraldas, las autoridades de Dirección de Salud y las Instituciones Reguladoras del Turismo deberían asumir con decisión su competencia

²²(www.ms.gob.ar, 2011)

en lo referente al control sanitario de alimentos, fortaleciendo los aspectos preventivos para garantizar alimentos de calidad, nutritivos e inocuos a la comunidad de su jurisdicción a fin de contribuir a la Seguridad Alimentaria y a la disminución de la mortalidad de las enfermedades.²³

En las ciudades las autoridades de los municipios son las encargadas de asumir responsabilidades donde se lleva un control sanitario cuidando la calidad de los nutrientes para cumplir con las necesidades de la comunidad con de la seguridad alimentaria evitara enfermedades.

En Quito se realizó una investigación del camal y se determinó aplicar normas para el procesamiento de los animales, y los productos que se procesan en el camal metropolitano no cumplen con las exigencias de calidad por tener fallas de ejecución y sanitación. Con la aplicación de un sistema de control preciso que ayuden a detectar posibles problemas de contaminación bacteriológica en los animales faenados, por tanto no hay suficiente seguridad de la salud en los anteriores productos.²⁴

En otro lugar donde se manipula la carne es en los camales y por ello se realizó una investigación donde se determinó que a pesar de cumplir con las exigencias sanitarias donde se necesita un control para evitar la contaminación de bacterias de los animales faenados.

En España la carne y productos cárnicos se configuran como una partida con una notable participación en el patrón alimentario de los hogares españoles. Tanto los datos de consumo como las estadísticas de gasto en alimentos y bebidas otorgan a la carne las cifras más elevadas en las demandas de los individuos.

En la estructura de consumo de los hogares, la carne fresca tiene una presencia notable, mientras que la carne transformada y la congelada en menores porcentajes.²⁵

²³(Quinteros, 2009)

²⁴(Pozo, 2000)

²⁵(Cedeño, 2011)

En España es considerada la cerne como parte fundamental del consumo diario en la mesa de los españoles, por tener cifras elevadas de consumo, más que las bebidas creyendo que se varía en su consumo desde fresca, congelada, procesada en menor porcentaje.

La cadena productiva de carne vacuna en Argentina se encuentran integrada por tres sectores: el primario la industria frigorífica y la comercialización. Particularmente se presentara en forma breve las características del sector primario, que está representado por los productores pecuarios que desarrollan la actividad de cría y engorde de los animales destinados para la producción de carne.²⁶

En Argentina en cambio por considerar la carne como una cadena productiva se la divide en tres regiones que van desde la frigorífica y comercialización donde se determina el proceso de la cría del animal hasta su engorde para sacar provecho del producto.

El Municipio de Sabana larga creó normas para que todo propietario de establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos(carnes, vísceras de res, cerdo, pescado, reses, carnero), deberán inscribirse ante Secretaria de Salud Municipal, por medio de formulario único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo, una vez inscrito el expendio la autoridad sanitaria competente realizara visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento, vestimenta, y la atención adecuada al consumidor.²⁷

En Colombia donde el municipio de la población de Sabana larga dispuso normas que donde el propietario del establo deba inscribirse a la secretaria de salud para cumplir con dichas normas que evitaran insalubridad de los lugares de expendio de carne.

²⁶(Alvarado, 2011)

²⁷(Sabanalarga, 2007)

En Chile la producción de carne y su industrialización posterior constituyen parte importante de la industria alimentaria del mundo. En su conjunto, esta actividad económica incluye la crianza de animales y su posterior procesamiento industrial, que comprende la matanza, la producción de carne y el procesamiento de subproductos y desechos para su reaprovechamiento, las cifras de ganado beneficiado en los últimos años muestran un nivel de actividad creciente, especialmente en bovinos y porcinos.²⁸

Por ser considerada una industria de la carne en Chile comprende como producción económica que van desde la matanza, producción y la elaboración de sus derivados que luego serán comercializados en toda la región, sacando provecho de en los últimos años de esta actividad.

En México las regulaciones en el control sanitario contemplan la verificación de productos y establecimientos, por lo que se hace necesario contar con este tipo de técnicas que puedan ayudar a aplicar las sanciones correspondientes a las carnicerías que no se apeguen a las normas de control sanitario y de calidad establecidas.²⁹

Una manera de estar en constante control es verificando con las normas que los vendedores y comerciantes de carne utilicen sus utensilios adecuados y con salubridad para evitar posibles sanciones. Toda carne transportada y vendida en el comercio interestatal debe ser inspeccionada federalmente. El Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos ejecuta las responsabilidades del Departamento de Agricultura de los EEUU, bajo el Acto de Inspección Federal de Carnes. Estas leyes protegen al consumidor al asegurar que los productos sean sanos, no adulterados y que sean etiquetados y empacados correctamente.³⁰

En distintas partes del mundo la responsabilidad de la salud con lleva a que se establezcan normas para que todos sean cumplidores de los estatutos de dichas leyes que son una sociedad sea consumidora de carne libre de insalubridad.

²⁸(Ambiente, 1998)

²⁹(Prieto, 1992)

³⁰(Servicio de Inocuidad e Inspeccion de los Alimentos, 2011)

FUNDAMENTACIÓN POLÍTICA

La ley lo sentencia claramente: los cárnicos son considerados alimentos de alto riesgo para la salud pública. Por eso, si dentro de su oferta priman los chorizos, jamones, mortadelas y perniles, entre otros, es mejor que mire con lupa a sus proveedores y verifique que los sistemas de producción que utilizan sean de óptima calidad. De lo contrario, usted corre el riesgo de que sus clientes padezcan desde una leve intoxicación hasta una fiebre tifoidea, enfermedad que, en el peor de los casos, puede causar la muerte.³¹

La Ley considera a los cárnicos como alimentos de riesgo en la salud por estar regida a un proceso de manipulación desde su cría hasta su despacho final siendo una constante zozobra del uso adecuado del producto a que el comprador desee comer con los ojos.

En Colombia el Ministerio de Salud y protección social decreto una serie de atribuciones legales para que sean cumplidas por las personas que se dediquen a la manipulación, comercialización, de carne y sus derivados para el consumo humano expuestos ser cumplidos por la sociedad.

Art. 4. Estándares de ejecución sanitaria.- Las instalaciones de comercialización de carne deben cumplir con las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta. Por lo tanto, estas plantas deben cumplir los siguientes estándares de ejecución sanitaria:

Art. 5. Localización y accesorios.-

1. Estar ubicada en área compatible con la actividad de acuerdo con el uso del suelo determinado.
2. Estar localizada en terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad o de contaminación.
3. Contar con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio.
4. En sus alrededores o dentro de las instalaciones, no se deben mantener objetos en desuso para evitar que se convierta en focos de insalubridad.

³¹(Salud S. D., 2004)

Art 6. Diseño y construcción.-

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne.
2. Funcionar y mantener en forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Contar con energía eléctrica y un plan de contingencia para que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones a fin de mantener la inocuidad del producto.
4. Las instalaciones deben contar con acabados en material sanitario y zonas lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la manipulación del producto.
5. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.
6. Contar con áreas independientes que garanticen el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas.
7. Estar cerrada en todo su perímetro por un cerco que puede ser malla, reja, muro u otro material resistente, que impida la entrada de animales, personas, vehículos sin el debido control.

Art 7. Sistemas de drenaje.-

1. Permitir la evacuación continua de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozoamiento o estancamiento.
2. No se debe ubicar cajas de inspección o trampas de grasas dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.
3. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.
4. Disponer de aguas residuales mediante sistemas separados para aguas industriales y domésticas.
5. Los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para e fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos y el ingreso de plagas.

6. No podrá existir escurrimientos de líquidos desde las áreas sucias hasta las áreas limpias.

Art 8. Ventilación.-

1. Ventilación suficiente para controlar la condensación en las instalaciones donde se procese, empaque la carne, productos cárnicos comestibles y asegurar las condiciones de bienestar de los empleados.
2. El flujo del aire no debe ir de un área sucia a una limpia.
3. El establecimiento debe asegurar la salida al exterior de la planta, de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.
4. Cuando se suministre aire al exterior, éste no debe generar riesgo de contaminación a las áreas de proceso.

Art 9. Iluminación.-

1. La iluminación no debe alterar colores ni generar sombras inadecuadas.
2. La intensidad de la luz no debe ser menor de: 21.550 x en todos los puntos de inspección.
3. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

Art 10. Instalaciones sanitarias.-

1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.
2. Los vertieres deben contar con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.
3. Los vertieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.
4. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de proceso.
5. Los sanitarios deben estar dotados con agua potable, un sistema para el secado de manos y jabón.
6. Los lavamanos deben estar dotados con agua potable
7. Deben estar separados por género

8. Contar con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores distribuidos en material sanitario.

Art 11. Control de integrado de plagas

Toda planta de beneficio, debe establecer e implementar un programa permanente para prevenir la presencia, el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportando en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

Art 12. Manejo de residuos líquidos y sólidos

Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos deben contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción y transporte interno.

1. Contar con áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles y decomisos, cuyas características estructurales y sanitarias aseguren el acopio, desnaturalización cuando se requiera, proceso y despacho de los mismos.
2. Contar con un sistema de incineración para el manejo de los animales decomisados, que por sus características de riesgo no puedan ser utilizados en procesos de industrialización siempre y cuando se dé cumplimiento en lo pertinente.
3. La planta es responsable de la evacuación, transporte externo y disposiciones finales de los residuos y deberá contar con registros para su verificación.

Art 13. Calidad de agua

1. El tanque del agua de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un día.

2. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
3. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en lucha contra incendios y en la producción de vapor, que no sea empleado en proceso de desinfección en cuyo caso los sistemas de redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación.

Art 14. Personal manipulador

Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los animales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de salud.- Debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante el reconocimiento médico, soportador por el físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año.
2. Capacitación.- Deberán poner a disposición un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.- La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno y externo tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho cumpla con los siguientes requisitos:
 - a. Limpieza estricta
 - b. Usar ropa de trabajo
 - c. Utilizar delantal
 - d. Lavar a diario la ropa de trabajo
 - e. Lavarse y desinfectarse las manos
 - f. Mantener el cabello recogido y cubierto
 - g. Mantener uñas cortas y limpias
 - h. No beber o comer ceca del producto cárnico
 - i. No deben acostarse en lugares contaminados
 - j. Las personas deben atender con respeto a los compradores

Art 15. Instalaciones, equipos y utensilios

Las instalaciones, los equipos y utensilios deben evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo de las operaciones propias del proceso así como la inspección. Igualmente los equipos y utensilios deben ser diseñados construidos instalados y mantenidos cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.³²

Es recomendable tener un adecuado uso de los utensilios que se manipula en el momento de expandir carne por su contacto con gérmenes y bacterias que podrían producir la contaminación del producto al estar expuesto al ambiente de los mismos.

2.2 MARCO LEGAL

LEY ORGÁNICA DE SALUD

CAPITULO I

Del derecho a la salud y su protección

Art 1.- La presente Ley tiene como finalidad regular las acciones que permitan efectivizar el derecho universal a la salud consagrada en la Constitución Política de la República y la ley. Se rige por el principio de equidad, integralidad, solidaridad, universalidad, intercultural, de género, generacional y biótico.

Art 3.- La salud es el completo estado de bienestar físico, mental y social no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. Es un derecho humano inalienable, indivisible, irrenunciable cuya protección y garantía es responsabilidad primordial del Estado y el resultado de un proceso colectivo de interacción donde Estado, sociedad, familia e individuos convergen para la construcción de ambientes, entornos y estilos de vida saludables.

³²(Comercio, 2012)

La Ley Orgánica de la Salud dispone en su Capítulo Primero del derecho a la salud y protección en los Art. 1 y 3 que se deba cumplir con equidad y que deba haber protección y garantía en la vida de los individuos que habitan en este Estado.³³

CAPITULO II

De la alimentación y nutrición

Art.16.- El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y practicas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizara a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.³⁴

En el Capítulo segundo de alimentación y nutrición en el Art.16 la establece como una política que debe tener seguridad alimentaria y nutricional donde los hábitos alimentarios y como el uso del producto debe garantizar la higiene y la salud al ser consumido.

CAPITULO III

Derechos y deberes de las personas y del Estado en relación con la Salud

Art.7.- Toda persona, sin discriminación por motivo alguno, tiene en relación a la salud, los siguientes derechos:

- c) Vivir en un ambiente sano, ecológicamente equilibrado y libre de contaminación.³⁵

En el Capítulo tercero donde los derechos y deberes de las personas y del Estado están relacionadas con las personas contando con ambiente sano y equilibrado y libre de contaminación.

³³(LEY ORGANICA DE SALUD, 2006)

³⁴(LEY ORGANICA DE SALUD, 2006)

³⁵(LEY ORGANICA DE SALUD, 2006)

LEY GENERAL DE SALUD

CAPITULO V

De los Alimentos y Bebidas, Productos Cosméticos y Similares, Insumos, Instrumental y Equipo De Uso Médico-Quirúrgico u Odontológico, Productos Sanitarios y Productos de Higiene Personal y Domestica

Art.88.- La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria en protección de la salud.

Art.89.-Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional.³⁶

En la Ley General de Salud en el Capitulo Quinto de los alimentos y bebidas y consumos varios se establece en los Art 88 y 89 especifican que se debe tener cuidado en la higiene y sanitaria cuidando la salud y los productos de consumo humano deben estar legalmente propias para el usuario.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

DELOS REGLAMENTOS A LAS LEYES

REGLAMENTO A LA LEY SOBRE MATADEROS, INSPECCIÓN, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CARNE

CAPITULO I

Art. 1.- El presente reglamento establece las normas que regulan la construcción, instalación y funcionamiento de los mataderos o camales frigoríficos, la inspección sanitaria de los animales de abasto y carnes de consumo humano y la industrialización, transporte y comercio de las mismas.

³⁶(LEY GENERAL DE SALUD, 2011)

Art. 3.- Quedan sujetos a inspección y re inspección previstos en este reglamento los animales de abastos pertenecientes a las siguientes especies: bovina, ovina, caprina, porcina y otras aceptadas por la legislación ecuatoriana y destinadas al consumo humana.³⁷

El Ministerio de Agricultura y Ganadería de reglamentos de Ley sobre mataderos, inspección comercialización e industriales de la carne en el Art. 1 y 3 se establecen normas que regulan la construcción, instalación y funcionamiento de los mataderos que van desde la matanza del animal hasta su comercialización y las inspecciones respectivas.

2.3 MARCO CONCEPTUAL

Agentes contaminantes.- Se considera a los agentes contaminantes a toda materia, sustancia, energía, organismo vivo o sus derivados que al incorporarse a las componentes del ambiente alteran sus características.

Agentes físicos.- Son aquellos que al adicionarse al ambiente su sola presencia altera la calidad de sus componentes, es decir son caracterizados por un intercambio de energía entre persona y ambiente en una dimensión y velocidad tan alta que el organismo no es capaz de soportarlo.

Agentes químico.- Los contaminantes químicos están constituidos por materia inerte orgánica o inorgánica, natural o sintética (gases, vapores, polvos, humos, nieblas).

Agentes biológicos.- Son los microorganismos que pueden degradar la calidad del aire, agua, suelo y alimentos. Es decir están constituidos por los agentes vivos que contaminan el medioambiente y que pueden dar lugar a enfermedades infecciosas o parasitarias como microbios, insectos, bacterias, virus, entre otros.³⁸

³⁷(GANADERIA)

³⁸(Velandia, 2010)

Carne.- Según el código alimentario, es la parte comestible, los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye (vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano. (Carvajal, 2001)

Carnicería.- Es un establecimiento donde se comercializan diferentes tipos de carnes crudas dedicadas al consumo humano. Generalmente en la carnicería se realizan se realizan tareas de procesado finales tales como despiece y el picado de las carnes. (Oceno, 1996)

Comercialización.- Es la acción efecto de comercializar, poner en la venta un producto o darle las condiciones y vías de distribución para su venta. (Oceno, 1996)
La comercialización es un factor clave que un emprendimiento pueda sostener y crecer. Al mismo tiempo, es el tiempo, es el tiempo débil de todos los emprendedores. (Oceno, 1996)

Comercialización.- Conjunto de funciones que se desarrollan desde que el producto sale del establecimiento de un productor hasta que llega al consumidor. (Oceno, 1996)

Contaminantes de alimentos.- Se considera contaminante toda materia, sustancia, energía, organismo vivo o sus derivados que al incorporarse a las componentes del ambiente, alteran sus características y obstaculizan el disfrute de la naturaleza, dañando los bienes o perjudicando la salud de las personas, animales o plantas. (Velandia, 2010)

Enfermedad.- Es un proceso que se desarrolla en un ser vivo, caracterizado por una alteración de su estado normal de salud. (Oceno, 1996)

Factor.- Elemento condicionante que contribuye a lograr un resultado. (Oceno, 1996)

Higiene.- Es el conjunto de conocimientos y técnicas que deben aplicar los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo. (Velandia, 2010)

Insalubridad.- índole del territorio, lugar o alojamiento perjudicial para la salud. A los servicios de sanidad incumbe tanto la investigación de los puntos insalubres como las medidas adecuadas para eliminar o vencer tal peligro (Oceno, 1996).

Manual.- Instrumento que contiene en forma explícita, ordenada y sistemática información sobre objetivos, políticas, atributos, organización y procedimientos de los organismos de una institución. (Oceno, 1996)

Mercadeo.- Lugar de encuentro entre la oferta y la demanda.

Movimiento de la producción agrícola desde la explotación donde se produce hasta el consumidor o el fabricante. Comprende: la manipulación, el transporte, la elaboración y el embalaje iniciales, la clasificación y el control de calidad. (Oceno, 1996)

Negativo.- Que indica o expresa negación, lo cual produce un daño o perjuicio o no está a favor de una cosa. (Oceno, 1996)

Salud.- Es definida por la Constitución de 1946 de la Organización Mundial de Salud como el estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. (Salud O. M.)

Venta.- Es una actividad que es pretendida por las empresas, organizaciones o personas que ofrecen algo como productos, servicio u otros en su mercado meta, debido a que su éxito depende de lo bien que lo hagan y rentable esta actividad de lo bien que lo hagan y de lo rentable que resulte. (Oceno, 1996)

2.4 HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.4.1 Hipótesis General

Los factores de insalubridad ocasionarían una disminución en la comercialización de carne y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito.

2.4.2 Hipótesis Particulares

- La higiene afecta en la comercialización de alimentos cárnicos en el Mercado Central.
- Las enfermedades por insalubridad inciden en la baja venta de carne contaminada en el Mercado Central.
- Aplicando las normas de higiene mejorarían las ventas de carne y sus derivados en el Mercado Central.

2.4.3. Declaración de las Variables

VARIABLES INDEPENDIENTES

- Insalubridad
- Higiene
- Enfermedades
- Normas de higiene

VARIABLES DEPENDIENTES

- Comercialización de carne
- Carne
- Carne
- Mejorar ventas

2.4.3 Operacionalización de las Variables

Tabla N°1: Operacionalización de las Variables

VARIABLES INDEPENDIENTES	CONCEPTUALIZACIÓN	INSTRUMENTOS
Insalubridad	Índole del territorio, lugar o alojamiento perjudicial para la salud.	Observación Encuesta
Higiene	Designa al conjunto de conocimientos y técnicas que se ocupan de controlar aquellos factores nocivos para la salud de los seres humanos.	Observación Encuesta
Enfermedades	Es un proceso que se desarrolla en un ser vivo, caracterizado por una alteración de su estado normal de salud.	Observación Encuesta
Normas de higiene	Instrumento que contiene en forma explícita, ordenada y sistemática información sobre objetivos, políticas, atribuciones, organización y procedimientos de los órganos de una institución	Observación Encuesta
VARIABLES DEPENDIENTES	CONCEPTUALIZACIÓN	INSTRUMENTOS
Comercialización	Es la acción y efecto de comercializar (poner a la venta un producto o darle las condiciones y vías de distribución para su venta).	Observación Encuesta
Carne	Es un establecimiento donde se comercializan diferentes tipos de carnes crudas dedicadas al consumo humano.	Observación Encuesta

Carne	Es la parte comestible, los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye (vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos.	Observación Encuesta
Mejorar Ventas	Es una actividad positiva proyectada por las personas, empresas, y organizaciones.	Observación Encuesta

Fuente: Variables.
Autora: Liliana Escobar

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN Y SU PERSPECTIVA GENERAL

Según su finalidad.

Teórica: Esta investigación se trata de dar soluciones, por medio de textos, investigaciones y de esta manera despejar dudas e inquietudes, para luego de resolver las hipótesis del problema a relacionar las variables donde se garantizara los resultados.

Según su objetivo gnoseológico.

Explicativa: Por hacer necesaria la exposición de las causas como insalubridad, enfermedades y de los efectos como ventas, comercialización y elementos producidos por los diferentes resultados del problema, ya que encontramos explicación del tema de investigación a tratar.

Según el control de las variables.

No experimental: El estudio del problema de esta investigación de la implementación de normas de higiene en la comercialización de productos cárnicos será realizado sin la necesidad de manipular las variables y en el cual solamente se observaran los fenómenos para después analizarlos.

3.2 LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA

3.2.1 Características de la población

Los involucrados de esta investigación son pobladores del Cantón Naranjito y las personas que trabajan en la venta de carne y como la información que se pretende investigar se refiere a los factores que ocasiona la insalubridad al comercializan productos cárnicos en el mercado de la localidad, sin contar con la más absoluta normas de higiene y la encuesta se realizó a compradores de carne que trabajan en el Mercado del Cantón Naranjito de la Provincia del Guayas.

Tabla 1. Población Total

Descripción	Cantidad
Población activa de Naranjito	37186
Vendedores de Carne	36
Total	37222

Elaborado por: Lilibiana Escobar

3.2.2 Delimitación de la población

La población que se investigó son vendedores de carne y personas que viven en el Cantón al momento del levantamiento de la información se abordó a las personas que compraban en el mercado hasta completar la muestra.

3.2.3 Tipo de muestra

La muestra es esta investigación es probabilística por que se ha recogido la información de una muestra se obtuvo de una población determinada como son los población que realiza la compra en Mercado Central del Cantón Naranjito.

3.2.4 Tamaño de la muestra

Para determinar la muestra de la población se determinó que todos los vendedores de carne pasaron a la muestra y se determinó el uso de la formula estadística para los usuarios del mercado que es la población, tomando en cuenta que la población es finita se usó la siguiente formula.

$$\frac{n}{N} = \frac{p}{q} \left(\frac{Z}{E} \right)^2$$

Dónde:

n: Es el tamaño de la muestra.

N: Es el tamaño de la población.

p: Es la posibilidad de que ocurra el evento. $P = 0.5$

q: Es la posibilidad de no ocurrencia en un evento $q = 0.5$

E: Es el error se considera el 5%; $E = 0.05$.

Z: Es el nivel de confianza, que para el 95% es $Z = 1.96$.

Aplicación de las formula estadística.

Según el resultado de la aplicación de la formula tenemos como resultado 380 personas de la población que serán encuestadas, las cuales se seleccionaran en el mercado en distintos días.

Tabla 2.Muestra Total

Descripción	Cantidad
Población activa de Naranjito	380
Vendedores de Carne	32
Total	416

Elaborado por: Lilibana Escobar

3.2.5 Proceso de selección

En el proceso de selección y ejecución de las encuestas para luego realizar la tabulación de la encuesta se desarrollara la muestra a grupo determinado de voluntarios que de alguna manera desean que este problema tenga una solución pertinente.

3.3 LOS MÉTODOS Y LAS TÉCNICAS

3.3.1 Métodos Teóricos: Los métodos que se utilizan en esta indagación son los siguientes:

Método Inductivo.- De forma detallada se analizó las variables y además los agentes que llevan a transformarla en momento determinado. Proporcionando investigar la relación causa y efecto de las variables.

Método Deductivo.- Por estar relacionadas con las técnicas existentes en la investigación y las teorías permiten una generalidad sobre el manejo de la misma y de las variables que la integran.

Método Hipotético Deductivo.- Por establecer las hipótesis que solicita la indagación y además por ser un trabajo inexorable de esta investigación.

Método Histórico.- Por contar con los antecedentes históricos basándose en el análisis de las variables y su relación permitiendo a esta investigación una propuesta afín.

3.3.2 Método Empírico.- Por medio de la observación considerando que en esta investigación se puede apreciar el problema desde afuera y por lo tanto vigila su proceso minuciosamente.

3.3.3 Técnicas de la investigación:

Encuesta.- Esta constituida con preguntas donde responderán a diversas respuestas por lo tanto su escala se obtendrá en variada y diversa para disminuir el margen de error en lo posible.

3.4 EL TRATAMIENTO ESTADÍSTICO DE LA INFORMACIÓN

La información de esta investigación tuvo un método objetivo, así se minimizo los efectos del error estadístico y el procedimiento fue el siguiente:

- Elaboración de las encuestas
- Aplicación de las encuestas
- Tabulación de los datos recolectados
- Análisis de las encuestas
- Verificación de las hipótesis.

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

Después de haber realizado las encuestas a los 36 vendedores que se dedican a la venta de productos cárnicos y que diariamente brindan este producto a la comunidad y que además trabajan arduamente en esta labor que se realizan sin un control sanitario permanente por parte del Municipio de la Localidad y de alguna entidad de salud que controle la sanidad de este tipo de comercio que se exhibe en forma antihigiénica en el Mercado de la localidad.

Además con personas que habitan se logró realizar las encuestas considerándolos primordiales para esta investigación por ser los compradores de carne del Cantón Naranjito y poder solucionar de este resultado para la posible solución del problema de insalubridad de dichos productos que son diariamente consumidos en grandes y pequeñas porciones en los distintos hogares dentro y fuera del Cantón y que de alguna u otra manera se puede deleitar las diversas preparaciones que se logra ofrecer en las mesas del lugar.

El consumo de carne en el Cantón Naranjito es en libre expendio y por lo tanto es común observar personas dedicados a este trabajo además de estar ofertando y demandando el producto de una manera insalubre a simple vista y para mejorar esta situación es necesario investigar los factores que conllevan a esa insalubridad y eliminarla para mejorar la calidad de vida de los lugareños.

ENCUESTA REALIZADA A LOS VENDEDORES DEL MERCADO CENTRAL DE NARANJITO

¿Realiza continuamente cambios en su local o puesto de trabajo para mejorar la venta de la carne?

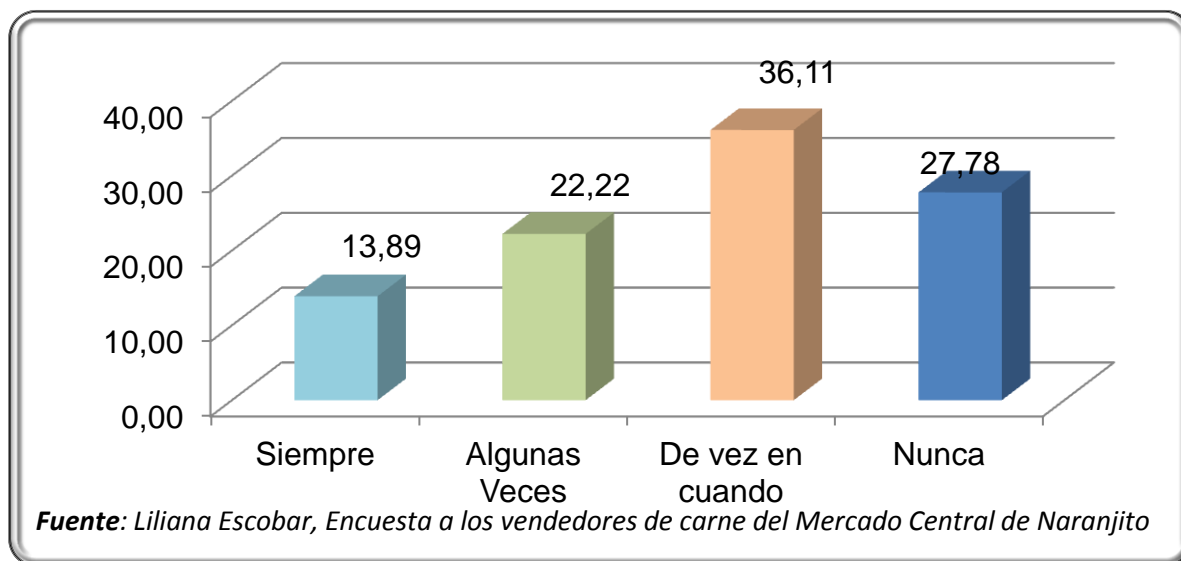
Tabla 3. Cambios en local mejoran las ventas

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Siempre	5	13,89
Algunas Veces	8	22,22
De vez en cuando	13	36,11
Nunca	10	27,78
Total	36	100,00

Fuente: Encuesta a los vendedores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 1. Cambios en local mejoran las ventas



Análisis.

Los vendedores de carne consideran que al realizar cambios en su negocio mejoraría las ventas considerablemente dando como resultado que siempre en un 13,99%, algunas veces un 22,22%, de vez en cuando con un 36,11% y un 27,78% con nunca mejoraría su local dándole poca importancia a la imagen y mejoras del local donde expende carne.

¿Utiliza las normas de higiene en el momento de manipular la carne?

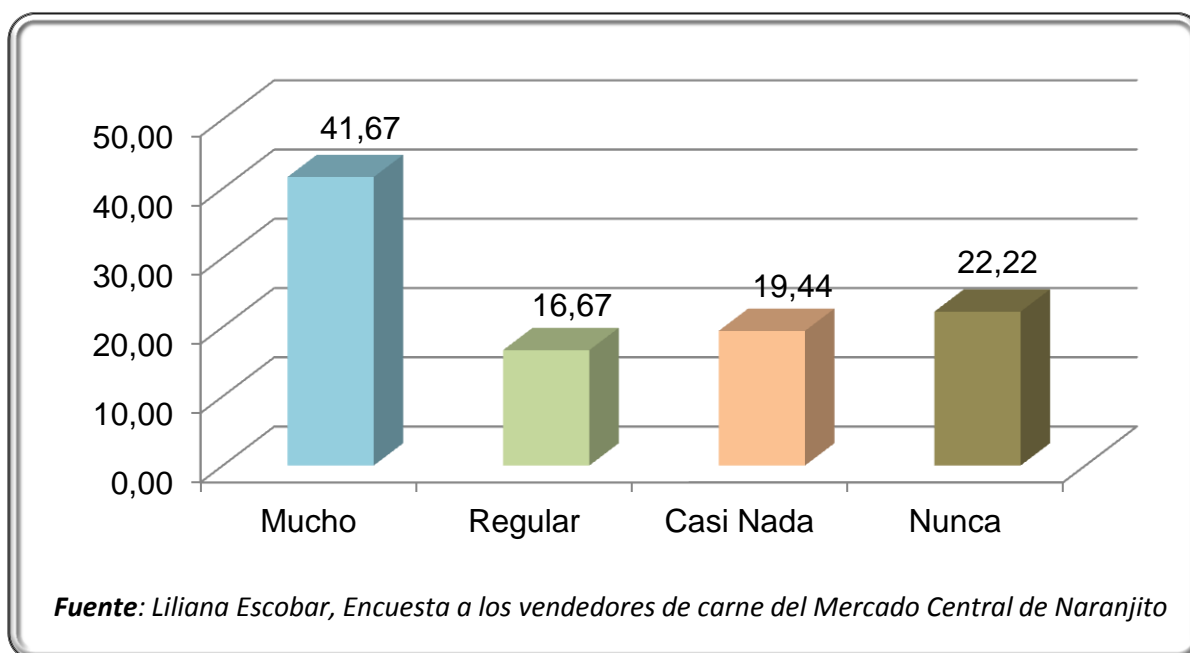
Tabla 4. Utiliza normas de higiene

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Mucho	15	41,67
Regular	6	16,67
Casi Nada	7	19,44
Nunca	8	22,22
Total	36	100,00

Fuente: Encuesta a los vendedores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 2. Utiliza normas de higiene



Análisis.

Al momento de manipular los productos cárnicos los encuestados nos informaron que en un 41,67% tiene mucho cuidado en cumplir con las normas de higiene y en un 16,67% lo creen regular mantener las normas de higiene y en un 19,44% consideran que casi nunca prestan atención en el momento de manipular el producto cárnico y nunca en un 22,22%.

¿Conoce que la falta de higiene puede producir enfermedades?

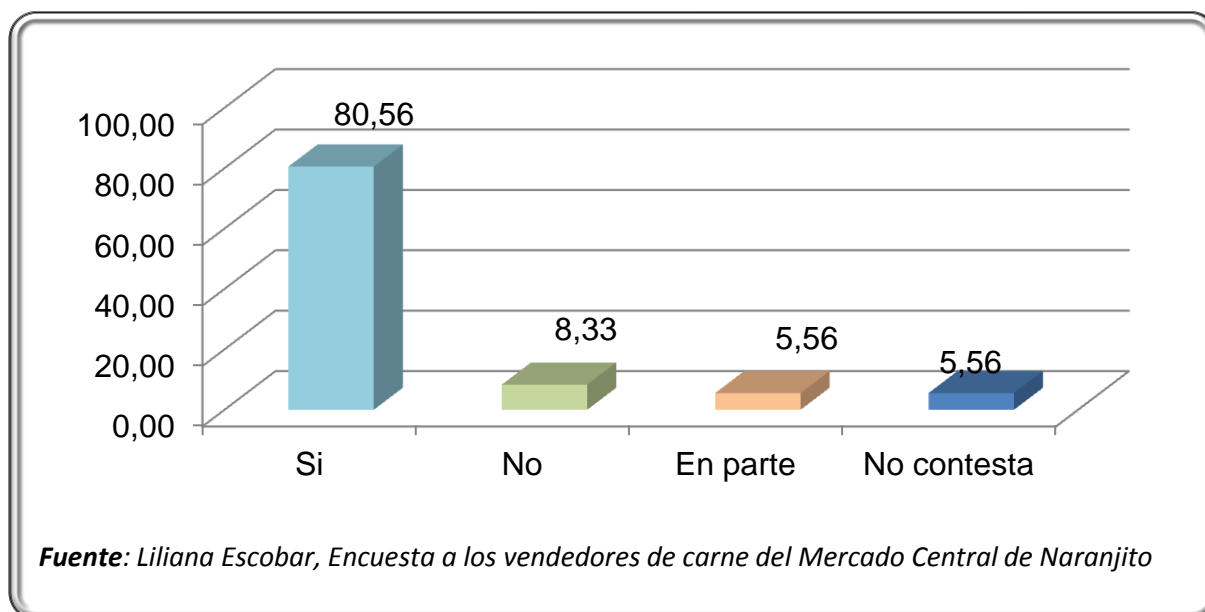
Tabla 5.La falta de higiene produce enfermedades

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Si	29	80,56
No	3	8,33
En parte	2	5,56
No contesta	2	5,56
Total	36	100,00

Fuente: Encuesta a los vendedores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 3.La falta de higiene produce enfermedades



Análisis.

Los encuestados responden que están conscientes que la falta de higiene puede producir enfermedades y por eso contestaron con un 80,56% que sí y solo un 8,33% que no, en parte en un 5,56% lo consideran importante cumplir con la higiene para evitar enfermedades y no contesta un 5,56%.

¿Utiliza mandil y gorra como parte de ropa de trabajo?

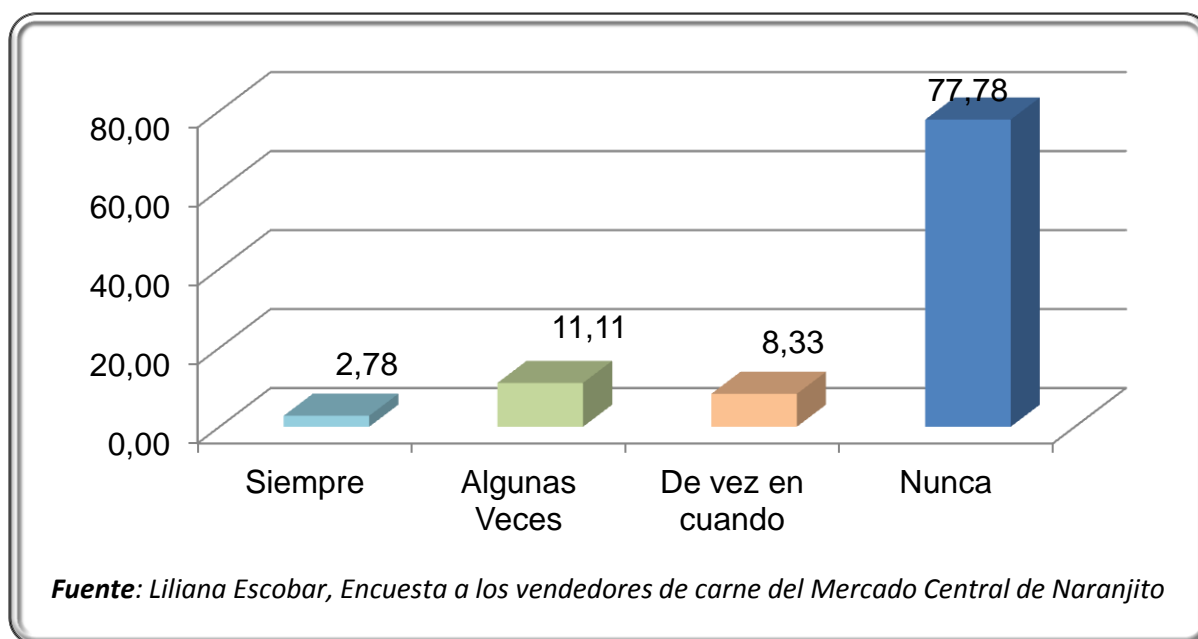
Tabla 6. Utiliza mandil y gorro

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Siempre	1	2,78
Algunas Veces	4	11,11
De vez en cuando	3	8,33
Nunca	28	77,78
Total	36	100,00

Fuente: Encuesta a los vendedores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 4. Utiliza mandil y gorro



Análisis.

Los vendedores de carne responde que entre su ropa de trabajo consideran que utilizan gorro y mandil siempre con un 2,78%, algunas veces un 11,11%, en un 8,33% de vez en cuando lo utilizan gorro y mandil como ropa de trabajo y un 77,78% nunca lo utilizan poniendo en riesgo la insalubridad al vender sus productos cárnicos.

¿En el lugar donde usted vende carne está expuesto a contaminantes?

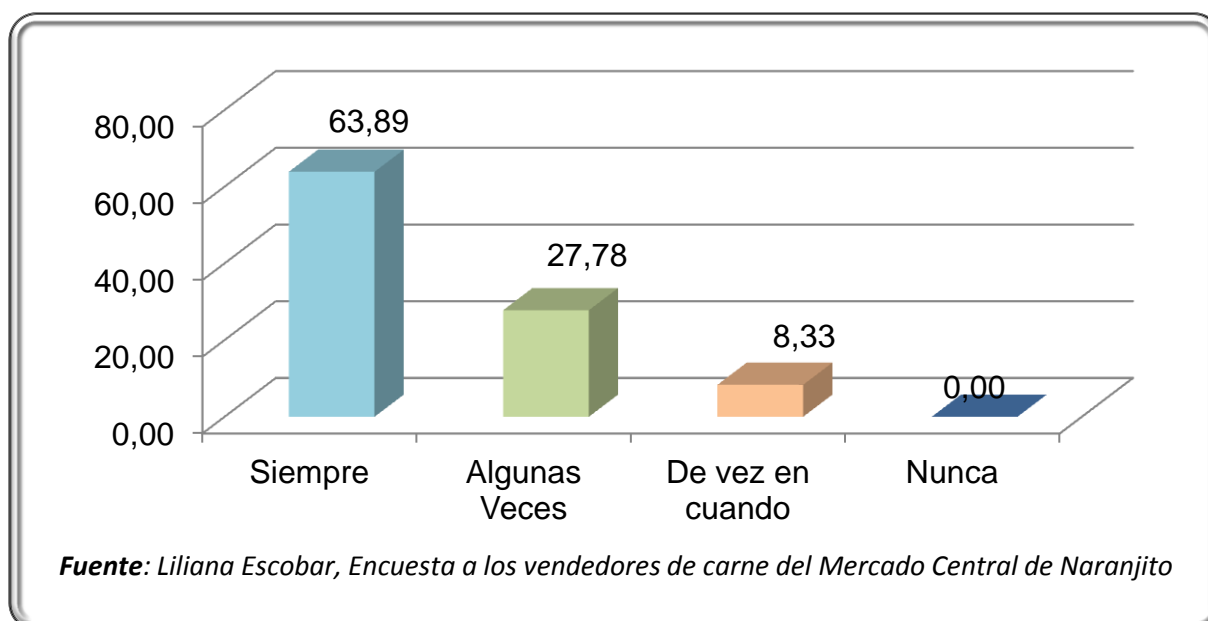
Tabla 7. El lugar donde vende está expuesto a contaminantes

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Siempre	23	63,89
Algunas Veces	10	27,78
De vez en cuando	3	8,33
Nunca	0	0,00
Total	36	100,00

Fuente: Encuesta a los vendedores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 5. El lugar donde vende está expuesto a contaminantes



Análisis.

Los encuestados consideran que en el lugar donde venden carne siempre están expuestos a contaminantes por ser un lugar insalubre y ponen en riesgo contaminar sus productos cárnicos con un 63,89%, con un 27,78% informan que algunas veces, de vez en cuando con un 8,33% y nunca un 0% piensan que ponen en riesgo de contaminar sus productos.

¿Qué tan importante considera usted un Manual de higiene?

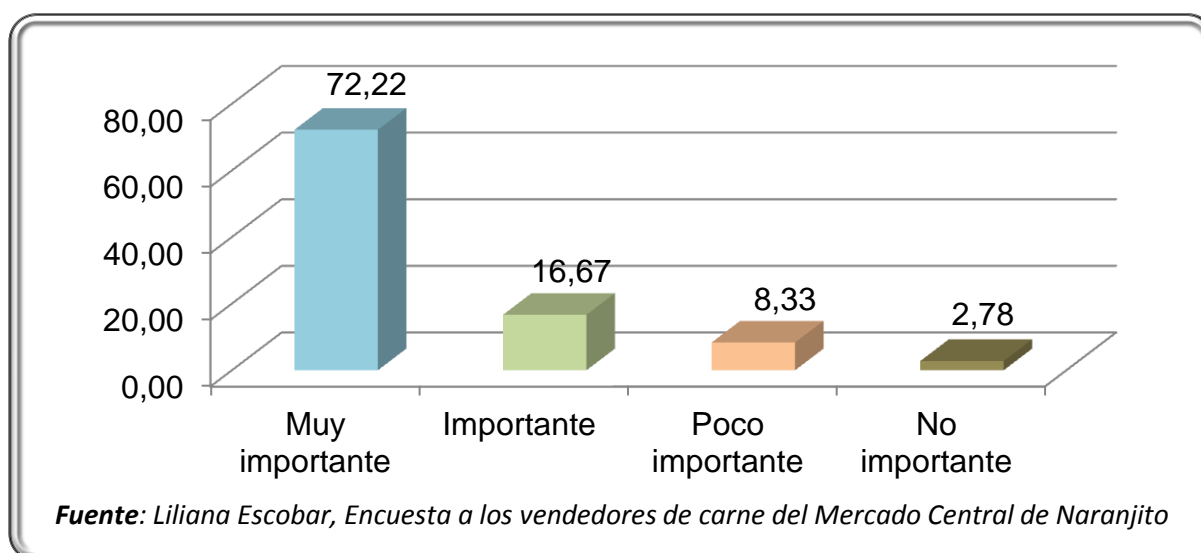
Tabla 8. Es importante un manual de higiene

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Muy importante	26	72,22
Importante	6	16,67
Poco importante	3	8,33
No importante	1	2,78
Total	36	100,00

Fuente: Encuesta a los vendedores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 6. Es importante un manual de higiene



Análisis.

Los encuestados informaron que es muy importante un manual de higiene para determinar la salubridad que venden con un 72,22% de resultado, un 16,67% informan que es importante un manual de higiene para utilizarlo en su lugar de trabajo, poco importante un 8,33% y no importe con un 2,78% no consideran importante un manual de higiene.

¿Cumpliendo con las normas de higiene subirían las ventas?

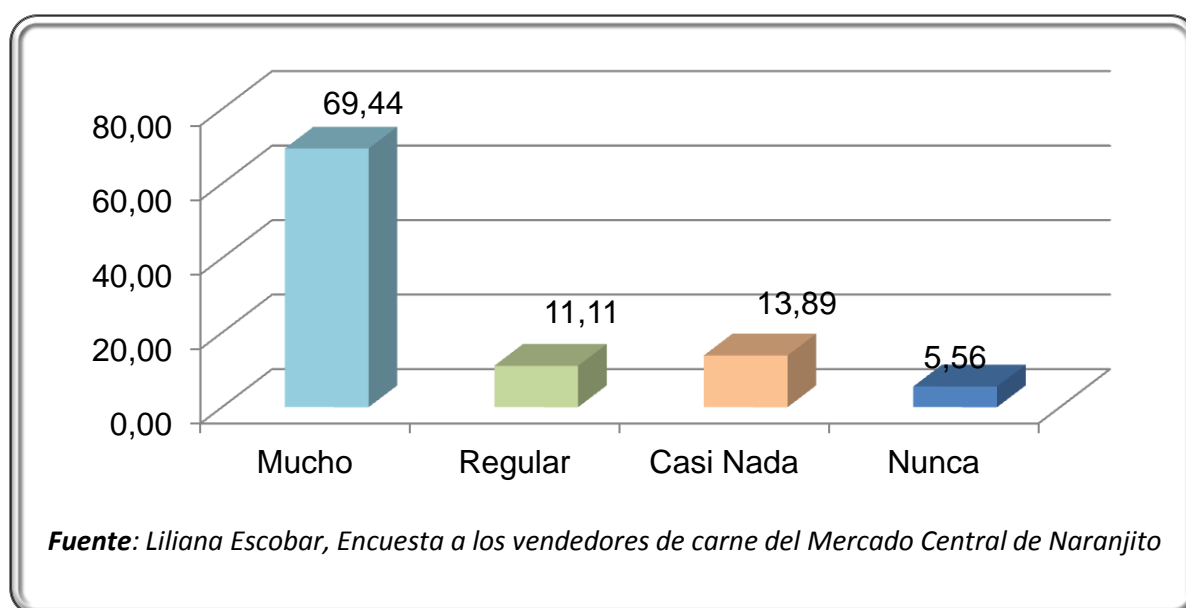
Tabla 9. Al cumplir normas de higiene subirán ventas

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Mucho	25	69,44
Regular	4	11,11
Casi Nada	5	13,89
Nunca	2	5,56
Total	36	100,00

Fuente: Encuesta a los vendedores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 7. Al cumplir normas de higiene subirán ventas



Análisis.

Los vendedores de carne informan que al utilizar un manual cumpliendo con las normas de higiene sus ventas aumentarían considerablemente lo informan con un 69,44% que subiría mucho las ventas, regular un 11,11%, casi nada en un 13,89% y en mínimo resultado es de nunca con un 5,56% dando como resultado que las personas consideran que al cumplir las normas de higiene aumentarían sus ventas.

ENCUESTA REALIZADA A LOS CIUDADANOS QUE REALIZAN COMPRA DE CARNE EN EL MERCADO CENTRAL DE NARANJITO.

¿Los productos cárnicos que usted consume son de buena calidad?

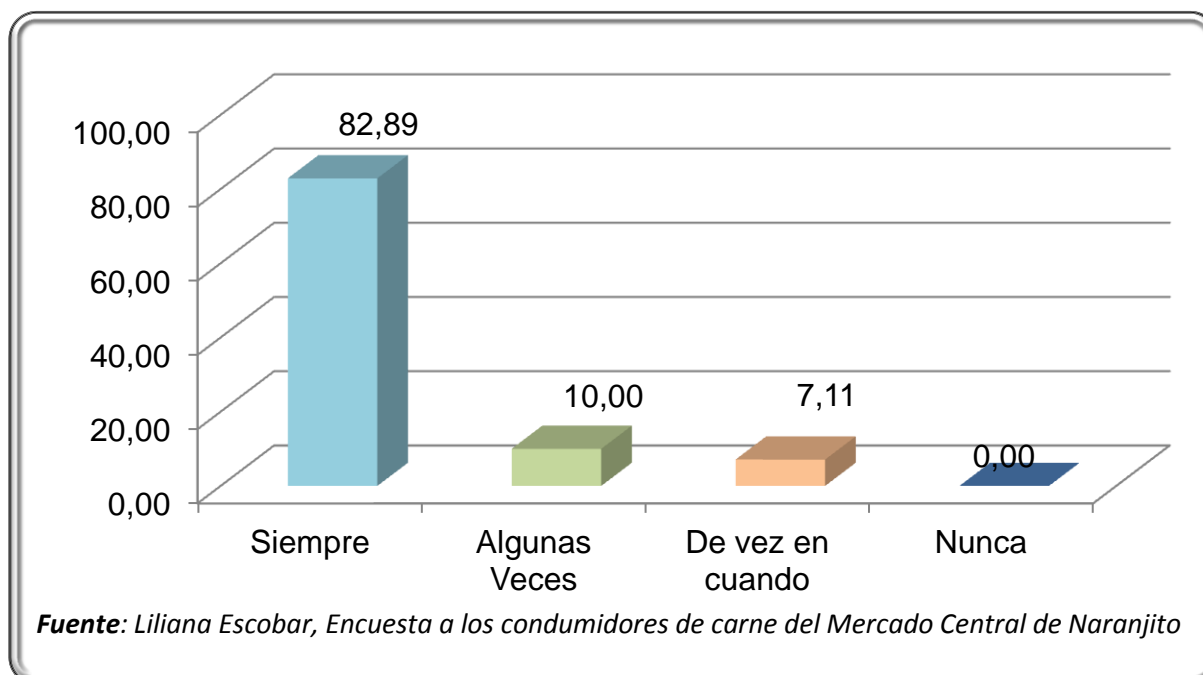
Tabla 10. Productos de buena calidad

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Siempre	315	82,89
Algunas Veces	38	10,00
De vez en cuando	27	7,11
Nunca	0	0,00
Total	380	100,00

Fuente: Encuesta a los consumidores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 8. Productos de buena calidad



Análisis.

Los compradores consideran que los productos que siempre consumen son de buena calidad con un 82,89%, otros nos indican que algunas veces comen productos de buena calidad con un 10%, y de vez en cuando en un 7,11% y nunca un 0% lo consideran de buena calidad.

¿Qué productos cárnicos consume con frecuencia?

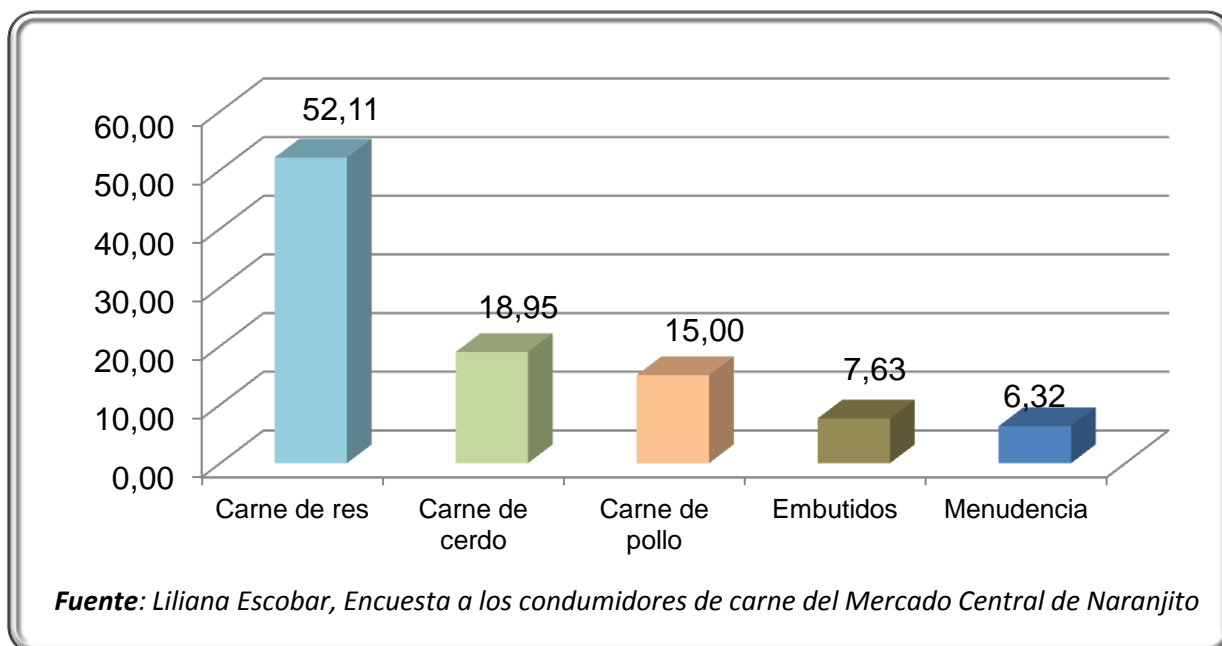
Tabla 11. Productos que consume con frecuencia

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Carne de res	198	52,11
Carne de cerdo	72	18,95
Carne de pollo	57	15,00
Embutidos	29	7,63
Menudencia	24	6,32
Total	380	100,00

Fuente: Encuesta a los consumidores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 9. Productos que consume con frecuencia



Análisis:

Las personas que consumen carne tienen un índice de 52,11%, la carne de cerdo la consumen con un 18,95%, la carne de pollo un 15%, embutidos un 7,63% y menudencias con un 6,32% y demostrando que los consumidores optan por comer carne con frecuencia.

¿Con que frecuencia compra carne?

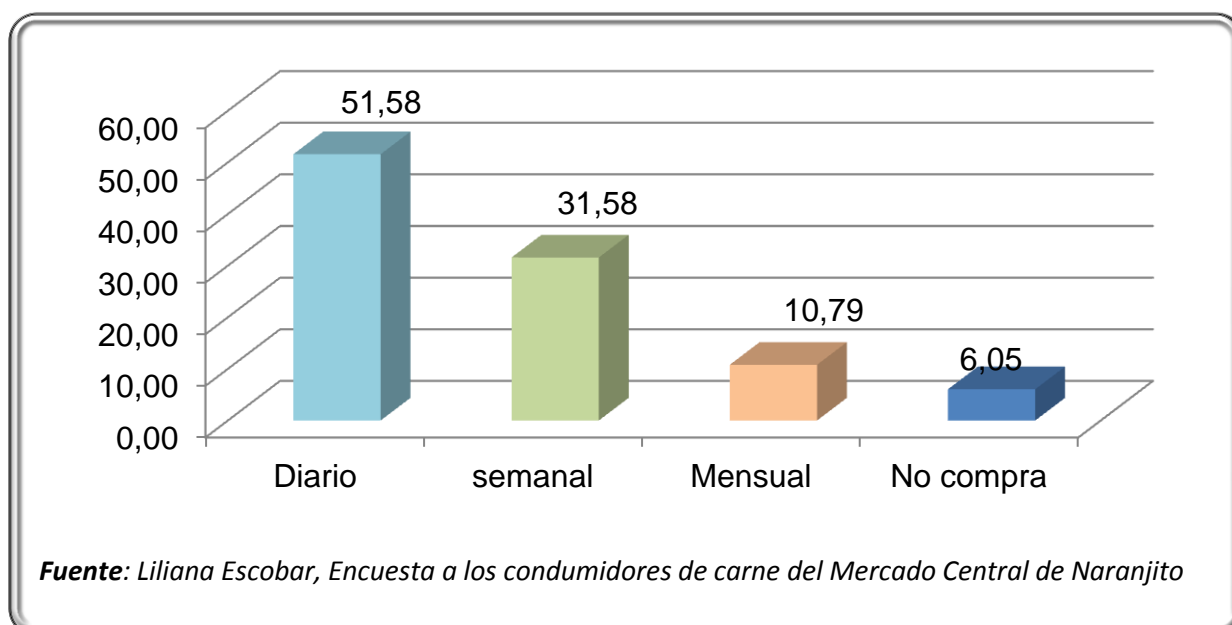
Tabla 12. La frecuencia que compra carne

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Diario	196	51,58
semanal	120	31,58
Mensual	41	10,79
No compra	23	6,05
Total	380	100,00

Fuente: Encuesta a los consumidores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 10. La frecuencia que compra carne



Análisis.

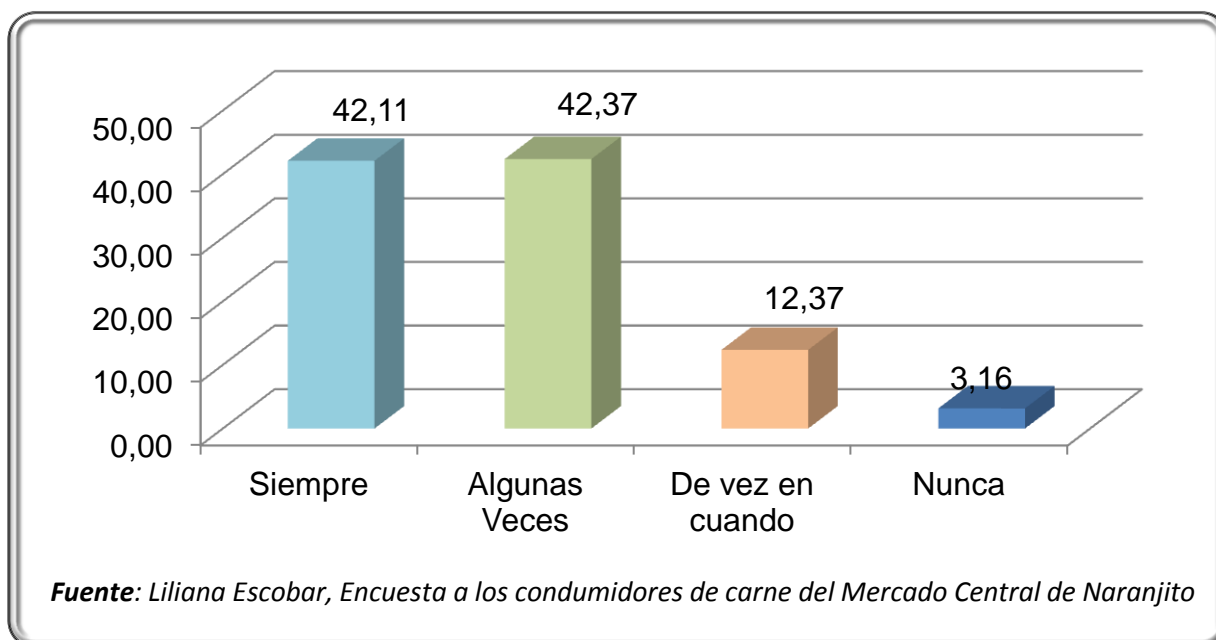
Los consumidores indican con qué frecuencia compran carne dando el resultado que diariamente compran carne con un 51,58%, semanalmente con un 31,58%, mensualmente con un 10,79% dando como resultado que las personas consumen de una u otra manera carne en sus hogares y en un 6,05% no consumen carne.

¿Esta consiente que los productos cárnicos que usted consume se pueden contaminar?

Tabla 13. Productos cárnicos contaminados

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Siempre	160	42,11
Algunas Veces	161	42,37
De vez en cuando	47	12,37
Nunca	12	3,16
Total	380	100,00

Grafico 11. Productos cárnicos contaminados



Análisis.

Las personas están conscientes que los productos cárnicos que consumen se pueden contaminar dando un resultado de siempre con un 42,11%, algunas veces con un 42,37%, de vez en cuando con un 12,37% siendo demostrado que las personas están conscientes que los productos se pueden contaminar y nunca en un 3,16% consideran que los productos cárnicos se puedan contaminar.

¿Considera necesario que el vendedor utilice gorro y mandil para evitar riesgos de insalubridad?

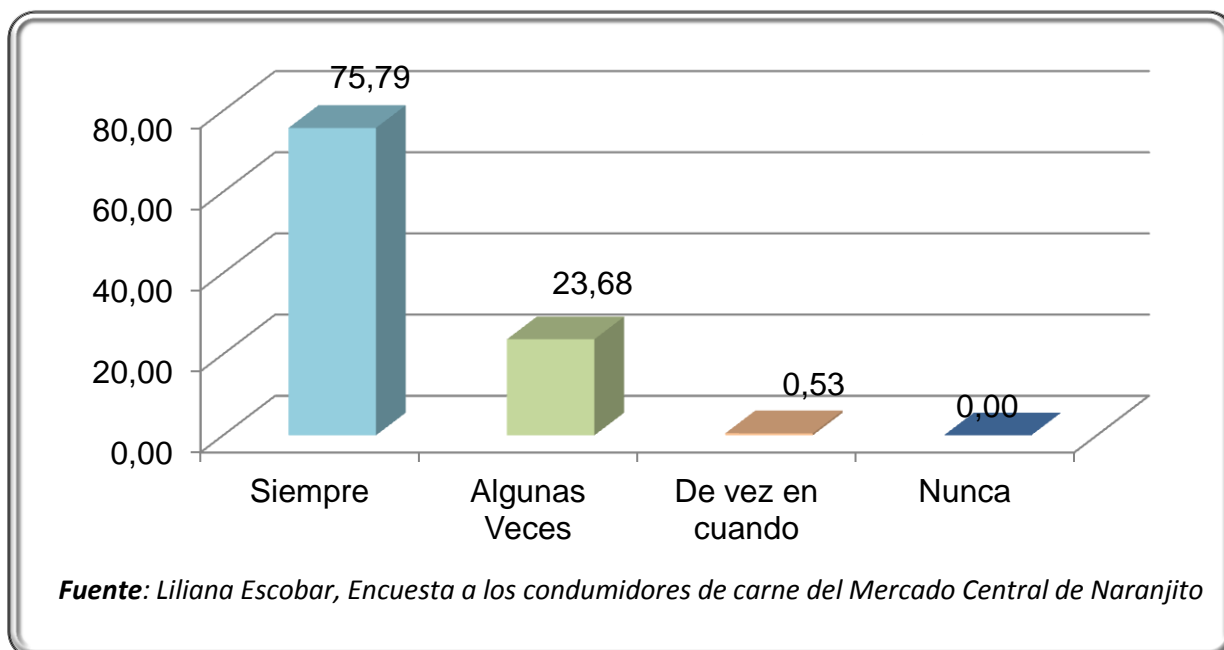
Tabla 14. Vendedor debe utilizar gorro y mandil

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Siempre	288	75,79
Algunas Veces	90	23,68
De vez en cuando	2	0,53
Nunca	0	0,00
Total	380	100,00

Fuente: Encuesta a los consumidores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 12. Vendedor debe utilizar gorro y mandil



Análisis.

En el resultado a la encuesta los encuestados consideran que es muy necesario utilizar gorro y mandil para no contaminar con agentes externos el producto cárnico con un 75,79% siempre y algunas veces un 23,68% de resultado y un 0,53% informan que es necesario de vez en cuando y nunca un 0% dando como prioridad utilizar gorro y mandil en la venta de cárnicos.

¿Considera que los vendedores de carne están cumpliendo con las normas de higiene?

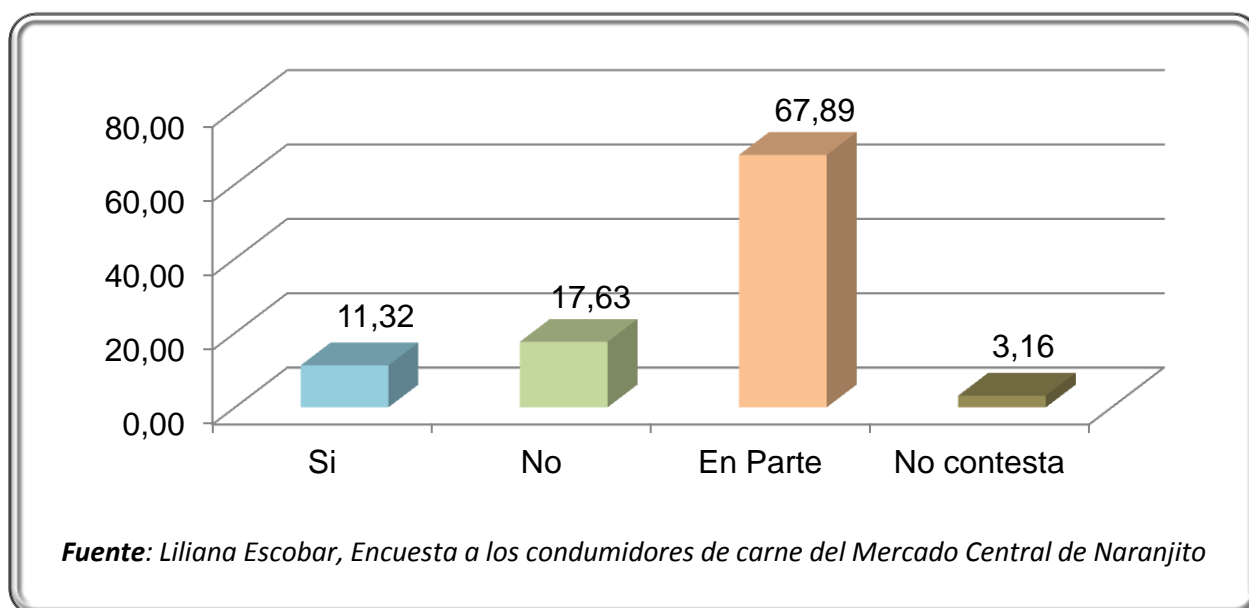
Tabla 15. Los vendedores cumplen normas de higiene

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Si	43	11,32
No	67	17,63
En Parte	258	67,89
No contesta	12	3,16
Total	380	100,00

Fuente: Encuesta a los consumidores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Grafico 13. Los vendedores cumplen normas de higiene



Análisis.

Los encuestados nos informan que es necesario la higiene en las personas que venden carne consideran que no cumplen con las normas de higiene con un resultado con un 11,32% con un sí y un 17,63% con un no y en parte con un 67,89% considera que los vendedores cumplen con las normas de higiene y no contesta un 3,16%.

¿Compraría carne en lugares donde se están cumpliendo con las normas de higiene?

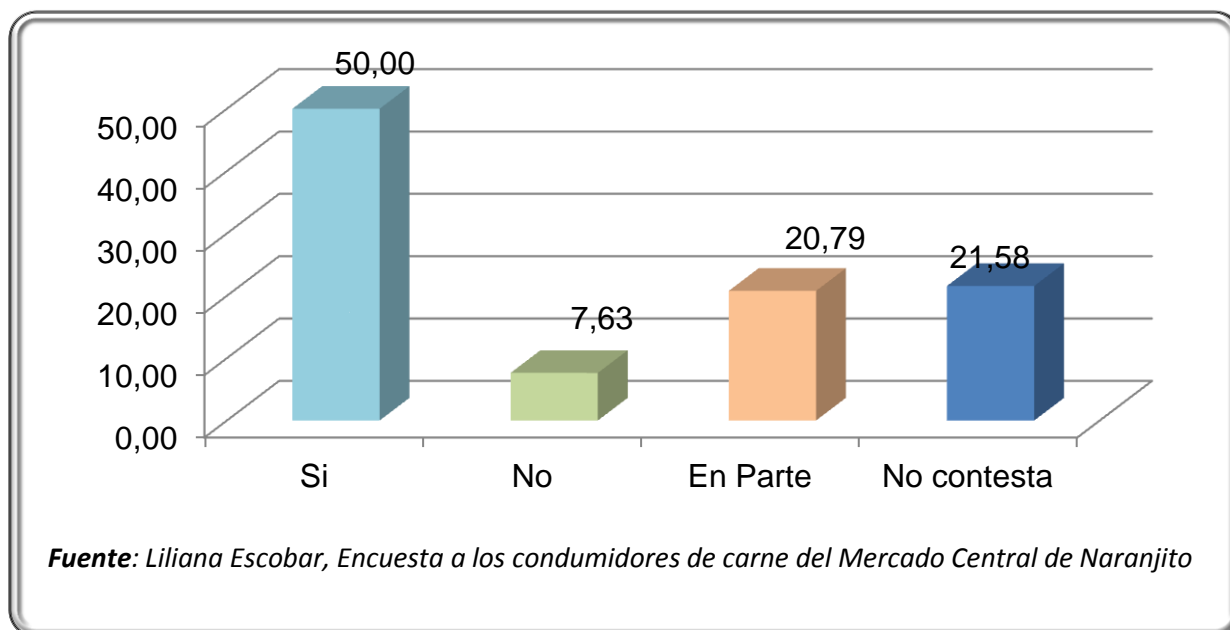
Tabla 16. Compraría carne donde cumplen con normas de higiene

Alternativas	Valores	
	Cant	%
Si	190	50,00
No	29	7,63
En Parte	79	20,79
No contesta	82	21,58
Total	380	100,00

Fuente: Encuesta a los consumidores de carne del Mercado Central de Naranjito

Elaborado por: Liliana Escobar

Gráfico 14. Compraría carne donde cumplen con normas de higiene



Análisis.

Las personas que consumen carne desean que la situación cambie y pidiendo dar uno la vuelta con un si al perseguir que los vendedores cumplan con las normas de higiene con un 50% en la forma como presentan los productos otro lo consideran una manera no higiénica que es un resultado de 7,63% y en parte un 20,79% y un 21,58% no contestan.

4.2 ANÁLISIS COMPARATIVO, EVOLUCIÓN, TENDENCIA Y PERSPECTIVA

De las encuestas realizadas a los compradores y vendedores de productos cárnicos el resultado es el siguiente:

1.- Los vendedores de carne consideran que al realizar cambios en su negocio mejoraría las ventas considerablemente dando como resultado que siempre en un 13,99%, algunas veces un 22,22%, de vez en cuando con un 36,11% y un 27,78% con nunca mejoraría su local dándole poca importancia a la imagen y mejoras del local donde expende carne.

2.- Al momento de manipular los productos cárnicos los encuestados nos informaron que en un 41,67% tiene mucho cuidado en cumplir con las normas de higiene y en un 16,67% lo creen regular mantener las normas de higiene y en un 19,44% consideran que casi nunca prestan atención en el momento de manipular el producto cárnico y nunca en un 22,22%.

3.- Los encuestados responden que están conscientes que la falta de higiene puede producir enfermedades y por eso contestaron con un 80,56% que sí y solo un 8,33% que no, en parte en un 5,56% lo consideran importante cumplir con la higiene para evitar enfermedades y no contesta un 5,56%.

4.- Los vendedores de carne responde que entre su ropa de trabajo consideran que utilizan gorro y mandil siempre con un 2,78%, algunas veces un 11,11%, en un 8,33% de vez en cuando lo utilizan gorro y mandil como ropa de trabajo y un 77,78% nunca lo utilizan poniendo en riesgo la insalubridad al vender sus productos cárnicos.

5.- Los encuestados consideran que en el lugar donde venden carne siempre están expuestos a contaminantes por ser un lugar insalubre y ponen en riesgo contaminar sus productos cárnicos con un 63,89%, con un 27,78% informan que algunas veces, de vez en cuando con un 8,33% y nunca un 0% piensan que ponen en riesgo de contaminar sus productos.

6.- Los encuestados informaron que es muy importante un manual de higiene para determinar la salubridad que venden con un 72,22% de resultado, un 16,67% informan que es importante un manual de higiene para utilizarlo en su lugar de trabajo, poco importante un 8,33% y no importe con un 2,78% no consideran importante un manual de higiene.

7.- Los vendedores de carne informan que al utilizar un manual cumpliendo con las normas de higiene sus ventas aumentarían considerablemente lo informan con un 69,44% que subiría mucho las ventas, regular un 11,11%, casi nada en un 13,89% y en mínimo resultado es de nunca con un 5,56% dando como resultado que las personas consideran que al cumplir las normas de higiene aumentarían sus ventas.

8.- Los compradores consideran que los productos que siempre consumen son de buena calidad con un 82,89%, otros nos indican que algunas veces comen productos de buena calidad con un 10%, y de vez en cuando en un 7,11% y nunca un 0% lo consideran de buena calidad.

9.- Las personas que consumen carne tienen un indicio de 52,11%, la carne de cerdo la consumen con un 18,95%, la carne de pollo un 15%, embutidos un 7,63% y menudencias con un 6,32% y demostrando que los consumidores optan por comer carne con frecuencia.

10.- Los consumidores indican con qué frecuencia compran carne dando el resultado que diariamente compran carne con un 51,58%, semanalmente con un 31,58%, mensualmente con un 10,79% dando como resultado que las personas consumen de una u otra manera carne en sus hogares y en un 6,05% no consumen carne.

11.- Las personas están conscientes que los productos cárnicos que consumen se pueden contaminar dando un resultado de siempre con un 42,11%, algunas veces con un 42,37%, de vez en cuando con un 12,37% siendo demostrado que las personas están conscientes que los productos se pueden contaminar y nunca en un 3,16% consideran que los productos cárnicos se puedan contaminar.

12.- En el resultado a la encuesta los encuestados consideran que es muy necesario utilizar gorro y mandil para no contaminar con agentes externos el producto cárnico con un 75,79% siempre y algunas veces un 23,68% de resultado y un 0,53% informan que es necesario de vez en cuando y nunca un 0% dando como prioridad utilizar gorro y mandil en la venta de cárnicos.

13.- Los encuestados nos informan que es necesario la higiene en las personas que venden carne consideran que no cumplen con las normas de higiene con un resultado con un 11,32% con un sí y un 17,63% con un no y en parte con un 67,89% considera que los vendedores cumplen con las normas de higiene y no contesta un 3,16%.

14.- Las personas que consumen carne desean que la situación cambie y pidiendo dar uno la vuelta con un si al perseguir que los vendedores cumplan con las normas de higiene con un 50% en la forma como presentan los productos otro lo consideran una manera no higiénica que es un resultado de 7,63% y en parte un 20,79% y un 21,58% no contestan.

4.3 RESULTADOS

El resultado de las encuestas realizadas a los vendedores de carne en el Cantón Naranjito a los vendedores de carne donde se determina que están constantemente en peligro de que sus productos se contaminen y que de esta forma incide en la insalubridad. Dentro de la comercialización de carne y sus derivados para que tenga una apropiada manipulación es recomendable utilizar utensilios limpios acorde a las exigencias de los compradores ya que son los que consumirán los productos.

Es la falta de conocimiento sobre la salubridad que debe tener un negocio de carne donde los productos están expuestos a gérmenes y bacterias y que se debería tener una influencia de higiene en una carnicería y excluir los factores negativos que intervienen en la insalubridad de la venta de carne y una manera de solucionar el problemas es advertir de las enfermedades por la insalubridad podrían causar

carne contaminada de una carnicería y además de aplicar un manual donde se podría optimizar los negocios en los vendedores de carne en el Cantón Naranjito.

Además de prestar un servicio de calidad para que los consumidores no sean los llamados a corregir dichas falencias donde estarían expuestos a contaminantes y que sin una apropiada manipulación, corte y despacho del producto todos estarían vulnerables a contaminar evitando la propagación de enfermedades.

4.4 VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS

Tabla N°17 Verificación de Hipótesis

HIPÓTESIS	VERIFICACIÓN
Los factores de insalubridad ocasionan una disminución en la comercialización de carne y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito	Los encuestados consideran que en el lugar donde venden carne siempre están expuestos a contaminantes por ser un lugar insalubre y ponen en riesgo contaminar sus productos cárnicos con un 63,89%, con un 27,78% informan que algunas veces, de vez en cuando con un 8,33% y nunca un 0% piensan que ponen en riesgo de contaminar sus productos.
La higiene afecta en la comercialización de alimentos cárnicos en el Mercado Central.	Los vendedores de carne consideran que al realizar cambios en su negocio mejoraría las ventas considerablemente dando como resultado que siempre en un 13,99%, algunas veces un 22,22%, de vez en cuando con un 36,11% y un 27,78% con nunca mejoraría su local dándole poca importancia a la imagen y mejoras del local donde expende carne.
Las enfermedades por la insalubridad inciden en la venta de carne contaminada en	Los encuestados responden que están conscientes que la falta de higiene puede producir enfermedades y por eso contestaron con un 80,56% que sí y solo un 8,33% que no, en parte en un 5,56% lo consideran importante

el Mercado Central. cumplir con la higiene para evitar enfermedades y no contesta un 5,56%.

Aplicando las normas de higiene mejorarían las ventas de carne y sus derivados en el Mercado Central. Los vendedores de carne informan que al utilizar un manual cumpliendo con las normas de higiene sus ventas aumentarían considerablemente lo informan con un 69,44% que subiría mucho las ventas, regular un 11,11%, casi nada en un 13,89% y en mínimo resultado es de nunca con un 5,56% dando como resultado que las personas consideran que al cumplir las normas de higiene aumentarían sus ventas.

Fuente: Mercado Central de Naranjito
Autora: Liliana Escobar

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1 TEMA

Manual de salubridad en la comercialización de productos cárnicos y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito.

5.2 FUNDAMENTACIÓN

La presente investigación trata de promover la higiene dentro de la comercialización de productos cárnicos que venden el Cantón Naranjito dentro del mercado, que a simple vista carece de higiene y por lo tanto está expuesto a la insalubridad y por lo tanto necesita la pronta solución.

Para precisar dicho cambio es necesario implementar un manual donde las personas se ajustaran a las necesidades de higiene que todos los usuarios merecen al consumir productos de calidad y acorde a sus exigencias de higiene para así evitar enfermedades.

Después de implementar el manual serán consientes que evitando la insalubridad se podrá cumplir con todas las normas de higiene que las entidades de salud son encargadas de verificar con visitas de los veedores tanto del Municipio local como el Ministerio de Salud, ya que son los encargados de supervisan todas las personas que comercializan productos de consumo y sus lugares de expendio.

Además de considerar que el Cantón Naranjito crece extensamente y por este motivo deberían las autoridades de buscar una solución a dicho problema que se espera solucionar pronto para mejorar la salubridad del mercado y los lugares que expenden productos de una manera anti higiénica y además de estar expuestos a cualquier tipo de enfermedades.

5.3 JUSTIFICACIÓN

La comercialización de carne dentro de un sector es evidente que se exige que haya higiene y se requiere que todos los instrumentos y recursos estén ordenados, limpios

y que todos los vendedores utilicen vestimenta adecuada para que los clientes aprecien la pulcritud de la carnicería.

La ley considera a los cárnicos como alimentos de alto riesgo para la salud pública. En donde los primeros en ser comercializados son los chorizos, jamones, mortadelas y perniles siendo que sus vendedores confirmen los sistemas de producción que esperando que sean de buena calidad.

Sin tomar en consideración que se corre el riesgo de que los clientes padezcan de intoxicación por consumir cárnicos en mal estado y siendo considerablemente tener mucho cuidado en el consumo de la población expuesta a contaminantes.

Además de cuidar con la limpieza se evitarían muchas enfermedades que son expuestas por la insalubridad de las personas que manipulan la carne y que no toman las medidas necesarias, donde no solamente es culpa de los vendedores sino de los usuarios donde ellos son los que consumirán dichos productos.

Siendo la única solución de este problema sembrar la conciencia en las personas implicadas donde se beneficiaran en el futuro al estar cumpliendo con las normas básicas de higiene y sirviendo productos sanos sin la contaminación de bacterias y gérmenes.

5.4 OBJETIVOS

5.4.1 Objetivo General de la propuesta

- Promover las normas de higiene para erradicar la insalubridad de la comercialización de carne y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito.

➤

5.4.2 Objetivos Específicos de la propuesta

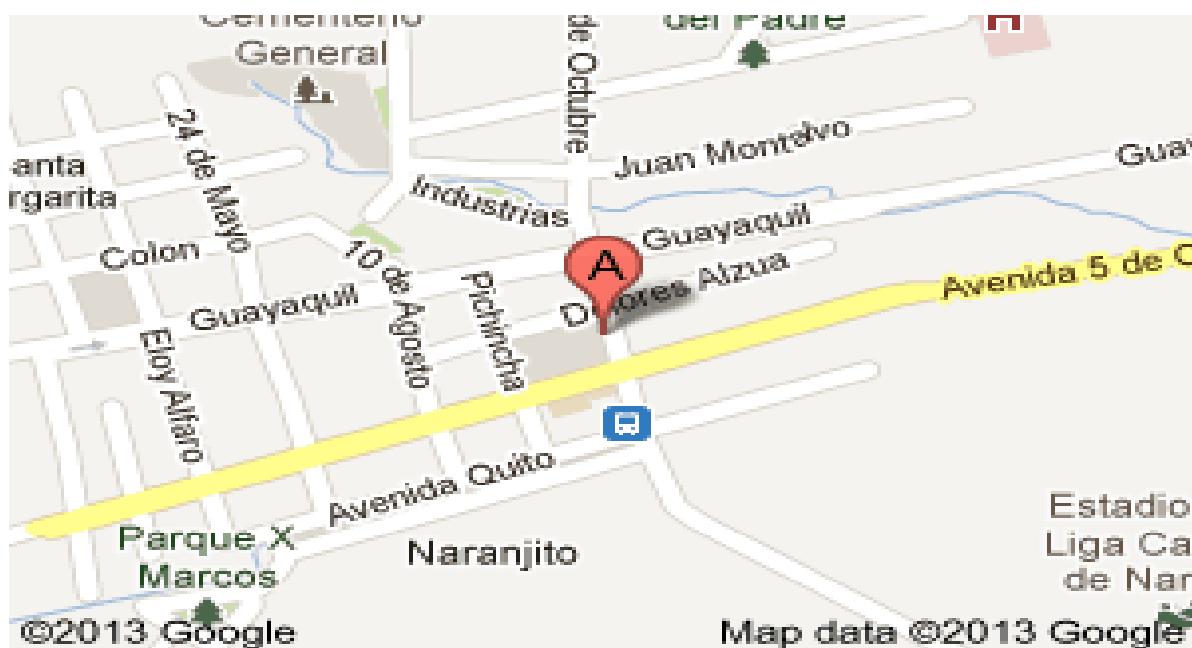
- Manifestar normas de higiene en los locales para mejorar la calidad de venta de carne en el Mercado Central.
- Instruir a los vendedores sobre la normas de higiene evitando la proliferación de enfermedades.

- Facilitar a los comerciantes el manual para que tengan conocimiento de las normas de higiene que deben utilizar en su local de venta de carne en el Mercado Central.

5.5 UBICACIÓN

El Cantón Naranjito se encuentra situado en la parte central de la Provincia del Guayas a 17Km del Cantón Milagro limitando al norte con el Cantón Simón Bolívar y Lorenzo de Garaicoa por el este con el Cantón General Elizalde o Bucay, por el oeste con el Cantón Milagro y con una población en crecimiento que se expande en su desarrollo productivo en agricultura y ganadería, empezando a adquirir ingresos económicos por su comercio.

Figura N° 1 Mapa de Naranjito



Fuente: www.google.maps.com

5.6 FACTIBILIDAD

La propuesta demostrada en este proyecto en el estudio situacional para la elaboración de un manual de salubridad en la comercialización de carne y sus derivados en el Mercado Central del Cantón Naranjito tiene algunos factores como en el ámbito administrativo, legal, presupuestario y técnico donde se aplicaran según las necesidades previstas.

En lo administrativo desde el punto de vista que se implementaran normas de higiene que se cumplirán en determinados temario dentro de los locales dentro del Mercado Central que son expuestos a la insalubridad, además de determinar la organización y determinación, según las exigencias de los vendedores de carne y para mejorar el servicio hacia los usuarios que son los compradores directos del producto cárnico, en lo legal por tener que poner en práctica las normas básicas de higiene en que se evitan la proliferación de enfermedades, en los presupuestario de manera posible según el financiamiento que conlleve la aplicación del manual donde los beneficiarios aplicaran lo aprehendido, y lo técnico en el que la parte didáctica llevara a que los usuarios muchas veces limitados en sus comprensiones adquieran los conocimientos con facilidad mediante gráficos y disposiciones comprensibles.

5.7 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Propuesta:

Manual para mejorar la manipulación de la comercialización de productos cárnicos en los vendedores de carne en el Cantón Naranjito.

Dirigida:

A toda la comunidad y especial a vendedores de carne en el Cantón Naranjito de la Provincia del Guayas.

Aplicada:

Por las personas que comercializan carne en el Mercado Central y en distintos lugares del Cantón Naranjito.

5.7.1 Actividades

Manual para mejorar la manipulación de la comercialización de productos cárnicos

Entre las recomendaciones tenemos lo siguiente:

Figura N°2 Carnicero



Fuente: www.google.com

HIGIENE DEL PERSONAL

Limpieza en las manos

1. Antes y después de la jornada lavarse las manos
2. Después de una pausa.
3. Al cambiar de tarea
4. Después de tocar alimentos crudos o realizar tareas de limpieza de utensilios o superficie o después de tocar a un animal.
5. Después de ir al servicio
6. Después de sonarse o estornudar
7. Después de tocar dinero

Figura N°3 COMO LAVARSE LAS MANOS



Fuente: www.google.com

PASOS:

1. Enjuagarse hasta el codo
2. Enjabonarse bien
3. Cepillarse las uñas y manos
4. Enjuagarse con agua limpia para eliminar el jabón
5. Secarse con papel de un solo uso o secador

REGLAMENTO DE NORMAS DE HIGIENE

1. Mantener limpia la vestimenta de trabajo como mandil, gorro, guantes, etc.
2. La ropa de trabajo debe ser de colores claros para demostrar pulcritud
3. Utilizar delantal donde debe estar atado a su cuerpo para evitar la contaminación del alimento
4. No salir con la ropa de trabajo al exterior donde contaminaría los productos.
5. Lavarse y desinfectarse las manos antes de manipular las carnes y tener las uñas bien cortas libres de suciedad.
6. Mantener el cabello corto o recogido además de llevar puesto un gorro para evitar así la contaminación.
7. Según el riesgo de contraer alguna enfermedad ponerse mascarilla.
8. No acostarse con la ropa de trabajo en lugares expuestos a desperdicios o residuos de animales.

Figura N°4 Mandil



Fuente: www.google.imgines.com

HIGIENE DE UTENSILIOS

1. Desinfectar con agua caliente los cuchillos para eliminar la suciedad
2. Frotar con un cepillo y detergente el cuchillo manchado con sangre del animal
3. Enjuagar después de utilizar el cuchillo con agua potable
4. Comprobar que no haya residuos de sangre en los mangos del cuchillo

5. Guardar el cuchillo en algún lugar libre de contaminarse con agentes externos.
6. Las tablas o tabloides serán lavados con agua caliente o desinfectante
7. Los mesones serán desinfectados constantemente antes, durante y después de faenar la carne.
8. Las paredes deberán ser lavadas diariamente por agentes externos de suciedad
9. Lavar antes y luego de utilizar el hacha o machete
10. Baldear antes de abrir el local demostrando limpieza al entrar
11. Baldear el local al cerrarlo evitando los gérmenes

Figura N°5 CUCHILLOS



Fuente: www.google.imgines.com

CARNE Y DERIVADOS

CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE

La carne es de gran importancia en la alimentación humana. Su riqueza nutritiva se debe fundamentalmente a su elevado contenido en proteínas de alto valor biológico, siendo además uno de los alimentos más frágiles debido a su alto contenido de agua, composición y pH, lo que favorece la alteración y contaminación microscópica, pudiendo ser un riesgo en la salud de los consumidores.

Figura N°6 CARNES



Fuente: www.google.imgines.com

CORTE DE CARNES

Las diferentes carnes tienen sus propiedades y nutrientes, según el corte que se realice a cada animal será de valor nutricional y en el que el animal después de haber sido faenado proporcionará por medio de su alimento su carne.

Figura N°7 Corte de res



Figura N°8 Corte de cerdo



Figura N°9 Corte de pollo



CONTAMINANTES

Las alteraciones de la carne son muchas veces debida a su propia composición y a su interacción con factores físicos o químicos como la luz, temperatura o aire.las más frecuentes son:

- Enranciamiento
- Enmohecimiento
- Putrefacción
- Coloraciones anormales

Algunas pueden ser causa de enfermedad, o también por contaminarse con agentes, químicos o biológicos en cualquier punto de la cadena alimentaria, por lo que recomendable establecer controles o lo largo de toda ella y fomentar las buenas prácticas de manipulación de todos los individuos implicados en su camino “del establo a la mesa”.

PELIGROS

La carne puede contaminarse ya desde la producción primaria. Los peligros mas importantes son los químicos y biológicos:

QUÍMICOS:

- Medicamentos veterinarios (antimicrobianos, antiparasitarios)
- Hormonas y promotores de las producciones.
- Contaminantes ambientales (dioxinas, insecticidas, plaguicidas, etc.)

Figura N° 10 Químicos



Fuente: www.google.com

BIOLÓGICOS:

- Parásitos (triquinas, toxoplasmas, etc.)
- Microorganismos (Salmonella, Campilobacter, listeria, E. coli, etc.)
- Priones.- enfermedad de las vacas locas.

Figura N°11 BACTERIAS



Fuente: www.google.com

El origen de los microbios puede ser el propio animal, o bien este puede contaminarse a través de otros animales, del hombre, de los pastos, del medio ambiente o de vectores como moscas y roedores.

Figura N°12 MEDICINAS



Fuente: www.google.com

Tabla 18: Enfermedades

MICROORGANISMOS Y ENFERMEDAD	ORIGEN DE LA ENFERMEDAD	SÍNTOMAS
Salmonella	Los alimentos más frecuentes involucrados son las carnes crudas, aves, lácteas entre otros.	Generalmente de 8 a 12 horas después de comer. Síntomas: Diarrea Dolor abdominal Nauseas Vómitos
Staphilococcus aureus	La toxina es producida cuando los alimentos contaminados con la bacteria son dejados demasiado tiempo a temperatura ambiente como las carnes.	Generalmente de 30 minutos a 8 horas después de comer. Síntomas: Diarrea Vómitos Dolores abdominales Cansancio

Escherichiacoli 0157:H7	Alimentos contaminados con materia fecal de animales portadores son asociados a carnes picadas(hamburguesas, chorizos)	De 12 horas a 3 días después de la ingesta. Se presenta en ancianos y en niños y se presenta con fallo renal y anemia.
Clostridiumprefringens	Al cocinar se multiplican a nivel toxico durante enfriamiento y la carne y sus derivados son los más frecuentes.	Generalmente de 8 a 12 horas después de comer.
Clostridium Botulinum (Botulismo)	Las bacterias producen las toxinas y por estar en lugares cerrados pueden encontrarse en alimentos como carnes y embutidos.	Generalmente de 4 a 36 horas después de comida. Síntomas: Neurotóxicos con visión doble Dificultad para tragar Parálisis en el sistema respiratorio. Botulismo

***Autora:** Liliana Escobar*

MEDIDAS DE CONTROL

Las medidas de control más importantes para evitar la contaminación de la carne en origen son:

- Campañas de saneamiento ganadero y programas zoonosanitarios.
- Higiene de los pastos y de los establos.
- Buenas prácticas ganaderas
- Control de henos.

- Aplicación de medicamentos (bajo supervisión de veterinario)

ELABORACIÓN O PROCESADO DE LAS CARNES

Las industrias cárnicas están dedicadas a la elaboración de productos frescos, productos cocidos, productos curados o conservas. Donde cada producto tiene su etapa como el almacenamiento, transporte o distribución de productos y en cada caso presentan sus características particulares.

Entre las cuales tenemos los siguientes patrones generales:

- Comprobar el origen de las carnes.- los cuales deben venir del matadero o del establecimiento adecuado.
- Utilizar aditivos autorizados.- teniendo especial cuidado en no sobrepasar las dosis recomendadas, pudiendo producir intoxicación.
- Esterilización o pasteurización.- comprobar que la temperatura y el tiempo son correctos.
- Enfriamiento.- después de manipular el producto enfriar los productos y se debe utilizar agua potable.
- Secado y maduración.- vigilar el tiempo, temperatura, humedad y circulación del aire de los productos curados para evitar fermentaciones o crecimiento de microorganismos no deseados.

Figura N°13 CARNICERÍA



Fuente: www.google.com

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y VENTA

El almacenamiento de los productos terminados como la distribución y venta deben realizarse en perfectas condiciones de higiene y respetando las temperaturas establecidas para cada producto, la estiba debe ser adecuada y los almacenes tener buena limpieza, desinfectados y desratizados.

- Higiene personal.- tener ropa exclusiva y limpia, lavarse bien las manos, evitar prácticas que puedan ser causa de contaminación como fumar, comer, etc., proteger los cortes y heridas.
- Equipos, utensilios y superficies.- mantener estos equipos en perfectas condiciones de conservación y limpieza:
 - ❖ Todas las superficies donde se manipulen carnes deben ser de materiales impermeables y fáciles de limpiar y desinfectar.
 - ❖ Todas las estructuras de apoyo (mesas, carros, bandejas) deben estar en buen estado.
 - ❖ Utilizar utensilios y superficie diferentes para manipular materias primas y productos terminados o limpiarlos y desinfectarlos.
- Mantener una higiene escrupulosa de locales y almacenes:
 - ❖ Aplicar un plan adecuado de limpieza y desinfección.
 - ❖ En los locales de elaboración no debe encontrarse cartones, ropa de calle o cualquier otro objeto ajeno a la actividad, que pueda causar contaminación.
 - ❖ Evitar el contacto con el suelo.
 - ❖ Almacenar los condimentos y aditivos en lugar seco y protegidos.

5.7.2 Recursos, Análisis Financiero

Para la presentación de nuestra propuesta se pudo llevar a cabo según las necesidades de los partícipes de nuestro problema siendo ellos los que están dispuestos a mejorar su servicio, para así obtener ganancias prosperas.

RECURSOS

Institucionales

- ✓ Mercado Central de Naranjito
- ✓ Ciudadanía del Cantón Naranjito

Humanos

- ✓ Director de Tesis
- ✓ Investigador
- ✓ Vendedores.
- ✓ Consumidores

Técnicos, Tecnológicos y Materiales

- ✓ Material de escritorio.
- ✓ Encuestas
- ✓ Libros
- ✓ Computadora.
- ✓ Internet

ANÁLISIS FINANCIERO

Cuadro 19.- Presupuesto del proyecto de investigación

RUBROS	EGRESOS (En Dólares)
Internet	100.00
Encuestas	20.00
Papelería	70.00
Movilizaciones	50.00
Digitación	80.00
Imprevistos	100.00
TOTAL	US\$ 420,00

Autora: Liliana Escobar

5.7.3 Impacto

Esta propuesta de la elaboración de un manual de salubridad en la comercialización de carne y sus derivados donde de manera generalizada se beneficiará la sociedad del Cantón Naranjito donde se pretende el cambio

En general la solución de la problemática, donde los pobladores consumen diariamente los productos cárnicos y donde la alimentación a base de cárnicos es en forma balanceada y se la considera como la primera opción del dentro del consumo humano.

El bienestar que recibirán todos los implicados tanto vendedores como usuarios será positiva desde el punto de vista de la salud, porque se evitara enfermedades que son perjudiciales para los usuarios y después de seguir rigurosamente con las recomendaciones de se puede evitar contagios de gérmenes y bacterias será evitando enfermedades y contagiarse de insalubridad.

El constante seguimiento de la propuesta del manual de normas de higiene será una pauta para que todos se beneficien desde el momento de la cría del animal pasando el proceso de almacenamiento y comercialización para que su consumo sea totalmente saluda

5.7.4 Cronograma

El cronograma de las actividades de este proyecto son realizadas dando el inicio al desarrollo de la tesis para culminar con la presentación del trabajo final para su posterior sustentación.

Tabla 19. Cronograma de actividades

Actividades	ENERO				FEBRERO				MARZO			
	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4
Revisión del plan de tesis												
Corrección de la problemática												
Profundización del Marco Teórico												
Revisión del Marco metodológico												
Revisión de hipótesis e instr. de recolección de datos												
Aplicación de encuestas, tabulación e interpretación de resultados												
Verificación de hipótesis												
Determinación de la propuesta												
Elaboración de la técnica de guía de estudio												
Elaboración del presupuesto												
Elaboración de recomendaciones y conclusiones												

Fuente: Actividades para la elaboración de la tesis
Autora: Liliana Escobar

5.7.5 Lineamiento para evaluar la propuesta

La propuesta está desarrollada para que se aplique y luego se verifique por medio de un seguimiento donde se podrá evaluar los resultados de la misma. Para que esta actividad que se ha diseñado indicadores los mismos que deberán ser monitoreados a través de la observación y de la encuesta.

Para que se permita evaluar es necesario seguir los siguientes indicadores:

- Diseño del manual donde se recomienda utilizar las normas de higiene
- Distribuir a los vendedores de carne el manual que pone en práctica las normas de higiene en la manipulación de carne.

- Ampliar capacitaciones entre los vendedores de carne para evitar posibles enfermedades.
- Mejorar la higiene entre los vendedores para mejoren las ventas dentro del Mercado Central
- Mantener limpio su lugar de trabajo donde se comercializa carne en buen estado.

CONCLUSIONES

Al terminar esta investigación sobre la insalubridad que recae sobre las personas que comercializan carne y se puede decir que todos estamos inmersos en esta problemáticas, por ser partícipes directa o indirectamente y a todos nos incumbe que este inconveniente sea descartado dentro de los comercios a nivel local y en los establecimientos donde se expande carne diariamente.

Además de ser un problema mundial en todos los países y sitios donde se vende carne se está haciendo todo lo posible en remediar con este problema y buscar solución con el fin de evitar en el futuro problemas similares, considerándolo en muchos casos una epidemia en que educando y promocionando con conocimientos de higiene se favoreciera a la sociedad.

Después de presentar alternativas de higiene para evitar casos de insalubridad, además de dar conocimientos de salud para de esta forma concienciar a todos los implicados, que dentro de una localidad son consumidores diarios de los productos cárnicos que tanto en los hogares como en lugares públicos son consumidos en su regularmente.

De esta manera optimizar los ingresos económicos de los vendedores de carne en lugares adecuados y con pulcritud, la mentalidad que adquirirán después de esos cambios de higiene, luego que sean implantados en todos los lugares donde se comercializa carne, se beneficiaran por los aportes que han venido trabajando con esmero.

RECOMENDACIONES

Para tener un negocio o comercio no es necesario ser conformista, sino pensar que los clientes son los únicos que nos darán la carne de presentación para los futuros clientes y por este motivo hay que cuidarlo y tratarlo con respeto, dándole un servicio de calidad con buena presencia e higiene, ya que son los que nos proporcionarán más clientes.

Con una excelente limpieza en el lugar donde se comercializa carne, se puede llegar a pensar que es allí donde se puede contaminar el producto cárnico con la manipulación y esperando que los productos lleguen en buen estado al cliente y que sean los indicados para sus preparados, llegando a ser consumidos por sus familiares o en otros casos por clientes como en restaurantes.

Una alternativa para seguir con ese negocio de carne es buscando alternativas de ventas como una adecuada fachada o el simple hecho de llevar gorro y mandil, donde el cliente se llevara una buena imagen de la persona que despacha el producto, que en muchos casos es la persona que manipula constantemente el producto que ingerimos.

Cumpliendo las normas de higiene no solo proporciona conocimiento al encargado del negocio sino a todos los implicados desde que el animal está en el criadero siguiendo por su muerte para a ser faenado para luego transportado y comercializado en algún lugar, donde se espera con ansias preparar un rico plato en la mesa de cualquier lugar del mundo.

BIBLIOGRAFÍA

- AGRICULTURA, I. I. (2012). *Herramientas Tecnológicas aplicadas y diferenciación de carne*. Montevideo.
- ALIMENTOS., I. s. (2011). *Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos*. EEUU.
- ALVARADO, P. (2011). *Producción de carne en Argentina*. Argentina.
- AMBIENTE, C. N. (1998). *Guía para el control y prevención de la contaminación industrial*. Santiago.
- BLANDON, M. (2011). *El trabajo en las calles: Territorialización, control y política en el centro de Medellín*. Medellín.
- CARVAJAL, G. (2001). *VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE DE RES, CERDO Y POLLO*. Costa Rica.
- CEDEÑO, V. M. (2011). *Canales de distribución de carne y productos cárnicos*. Madrid.
- GANADERA, C. (2001). *Estudio de mercado. Hábitos de consumo de la carne*. Costa Rica.
- GANADERIA, L. S.
- GARCIA, J., Erosa, G., Prieto, C., & Nuñez, F. (2000). *Identificación del origen de especie animal en carne fresca utilizando inmunodifusión doble*. Chihuahua.
- GIL, S. (2006). *Engorde intensivo, Elementos que intervienen y posibles impactos al medio ambiente*. Buenos Aires.
- GONZÁLEZ, D. R. (1988). *¿Por qué no comer carne? Una mirada científica*.
- JIMENEZ. (2007). *Gelificación de las proteínas de la carne*. Guadalajara.
- KIRK, R. (1999). *Composición y análisis de alimentos de Pearson*. EEUU.
- LEY GENERAL DE SALUD. Quito.(2011).
- LEY ORGANICA DE SALUD. Quito.(2006).
- LLERAS, F. (1899). *Higiene de carnes*. Bogota.
- MAINO, M., & Pittet, J. (1997). *Sistema de comercialización de la carne bovina*. Chile.
- OCENO. (1996). *Diccionario Oceano*. España.
- ORGANIZACION no Gubernamental.
- POZO, E. (2000). *La seguridad alimentaria e higiene de los Productos cárnicos procesados en el camal Metropolitano de Quito*. Quito.

- PRIETO, C. (1992). *Identificación de la especie animal de origen en carne fresca*. Chihuahua.
- QUINTEROS, R. (2009). *Desarrollo de un plan de seguridad alimentaria para el control y vigilancia de la elaboración y expendio de alimentos en las ciudades de ESMERALDAS*. Esmeraldas.
- RAMIREZ, G. (2009). *Estudio de la carne*. España.
- ROVIRA, P. (2006). Inocuidad de carnes:en tema relevante en la agencia del INIA. *INIA* , 9.
- SABANALARGA, M. d. (2007). *NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS EN LA VENTA DE CARNES, VISCERAS DE RES, PESCADO, CARNERO,, RESES, PRODUCTOS CARNICOS Y SUS PREPARADOS*. Sabanalarga.
- SALUD, O. M.
- SALUD, S. D. (2004). *Carnes frías:una industria caliente*. La Sabana.
- SUAREZ, & Lopez. (1993). *La ganadería Bovina productora de carne* . Mexico.
- VAMAM, H. (1996). *Carne y productos carnicos:tecnología química y microbiológica*. España: Acriba.
- VELANDIA, A. (2010). *Higiene, protección y conservación de alimentos*. www.quimica alimentos.es.

Anexos

ANEXO N°1



Una de las carnicerías que se encuentran en la Av. Colon del Cantón Naranjito.

ANEXO N°2



En las instalaciones del Mercado Central de Naranjito expuestas a cualquier tipo de enfermedad.

ANEXO N°3



Dentro del Mercado Central se puede observar la insalubridad en que se comercializan los productos cárnicos en el Cantón Naranjito.

ANEXO N°4



Personas comprando carne en el Mercado Central de Naranjito expuestas a cualquier tipo de enfermedad.

ANEXO N° 5



Lugar de ventas de carnes con todos elementos de salubridad

ANEXO N° 5



Lugar de Ventas de carnes y su propietario con todos los elementos necesarios para desempeñar su labores diarias de una forma higiénica

ANEXO No 6



La carnicería y su propietario cumpliendo con normas de higiene y salubridad para la atención al cliente.

ANEXO No 7



El propietario de la carnicería cumpliendo con las normas de salubridad e higiene para las ventas

ANEXO No 7



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO ENCUESTA REALIZADA A VENDEDORES INFORMALES DE CARNE EN EL CANTÓN NARANJITO

EL OBJETIVO DE ESTA INVESTIGACIÓN ES DETERMINAR EL GRADO DE SALUBRIDAD QUE MANTIENEN LOS VENDEDORES DE CARNE EN MERCADO CENTRAL.

N°	PREGUNTAS	ALTERNATIVAS							
1	¿Realiza continuamente cambios en su local o puesto de trabajo para mejorar la venta de la carne?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca	
2	¿Utiliza las normas de higiene en el momento de manipular la carne?	Mucho		Regular		Casi nada		Nunca	
3	¿Conoce que la falta de higiene puede producir enfermedades?	Si		No		En parte		No contesta	
4	¿Utiliza mandil y gorra como parte de ropa de trabajo?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca	
5	¿En el lugar donde usted vende carne está expuesto a contaminantes?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca	
6	¿Qué tan importante considera usted un Manual de higiene?	Muy importante		Importante		Poco importante		No importante	
7	¿Cumpliendo con las normas de higiene subirían las ventas?	Mucho		Regular		Poco		Nada	

Elaborado por Liliana Escobar



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO
ENCUESTA REALIZADA A CONSUMIDORES DE CARNE EN EL CANTÓN NARANJITO

EL OBJETIVO DE ESTA INVESTIGACIÓN ES DETERMINAR EL GRADO DE SALUBRIDAD QUE MANTIENEN LOS VENDEDORES DE CARNE EN MERCADO CENTRAL.

N°	PREGUNTAS	ALTERNATIVAS									
1	¿Los productos cárnicos que usted consume son de buena calidad?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca			
2	¿Qué productos cárnicos consume con frecuencia?	Carne de res		Carne de cerdo		Carne de pollo		Embutidos		Menudencias	
3	¿Con que frecuencia compra carne?	Diariamente		Semanalmente		Mensualmente		No consume			
4	¿Esta consiente que los productos cárnicos que usted consume se pueden contaminar?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca			
5	¿Considera necesario que el vendedor utilice gorro y mandil para evitar riesgos de insalubridad?	Muy necesario		Necesario		Poco necesario		Nada necesario			
6	¿Considera que los vendedores de carne están cumpliendo con las normas de higiene?	Si		No		En parte		No contesta			
7	¿Compraría carne en lugares donde se están cumpliendo con las normas de higiene?	Si		No		En parte		No contesta			

Elaborado por Liliانا Escobar



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO
ENCUESTA REALIZADA A VENDEDORES INFORMALES DE CARNE EN EL CANTÓN NARANJITO
EL OBJETIVO DE ESTA INVESTIGACIÓN ES DETERMINAR EL GRADO DE SALUBRIDAD QUE MANTIENEN LOS VENDEDORES DE
CARNE EN MERCADO CENTRAL.

N°	PREGUNTAS	ALTERNATIVAS							
1	¿Realiza continuamente cambios en su local o puesto de trabajo para mejorar la venta de la carne?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca	
2	¿Utiliza las normas de higiene en el momento de manipular la carne?	Mucho		Regular		Casi nada		Nunca	
3	¿Conoce que la falta de higiene puede producir enfermedades?	Si		No		En parte		No contesta	
4	¿Utiliza mandil y gorra como parte de ropa de trabajo?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca	
5	¿En el lugar donde usted vende carne está expuesto a contaminantes?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca	
6	¿Qué tan importante considera usted un Manual de higiene?	Muy importante		Importante		Poco importante		No importante	
7	¿Cumpliendo con las normas de higiene subirían las ventas?	Mucho		Regular		Poco		Nada	

Elaborado por Liliana Escobar



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO
ENCUESTA REALIZADA A CONSUMIDORES DE CARNE EN EL CANTÓN NARANJITO
EL OBJETIVO DE ESTA INVESTIGACIÓN ES DETERMINAR EL GRADO DE SALUBRIDAD QUE MANTIENEN LOS VENEDORES DE CARNE EN
MERCADO CENTRAL.

N°	PREGUNTAS	ALTERNATIVAS									
1	¿Los productos cárnicos que usted consume son de buena calidad?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca			
2	¿Qué productos cárnicos consume con frecuencia?	Carne de res		Carne de cerdo		Carne de pollo		Embutidos		Menudencias	
3	¿Con que frecuencia compra carne?	Diariamente		Semanalmente		Mensualmente		No consume			
4	¿Esta consiente que los productos cárnicos que usted consume se pueden contaminar?	Siempre		Algunas veces		De vez en cuando		Nunca			
5	¿Considera necesario que el vendedor utilice gorro y mandil para evitar riesgos de insalubridad?	Muy necesario		Necesario		Poco necesario		Nada necesario			
6	¿Considera que los vendedores de carne están cumpliendo con las normas de higiene?	Si		No		En parte		No contesta			
7	¿Compraría carne en lugares donde se están cumpliendo con las normas de higiene?	Si		No		En parte		No contesta			

Elaborado por Liliana Escobar