

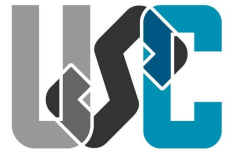
1. **Título del proyecto:** Asistencia a la comunidad en las prácticas de manipulación e higiene de alimentos destinados a consumo masivo.
2. **Tipo de proyecto:** Este proyecto está enmarcado en las áreas de: conservación de los alimentos, y de la salud. Incluye uso de la información dada en el aula para evaluar las condiciones higiénico-sanitarias involucradas en la recepción, manipulación, distribución y almacenamiento de los alimentos destinados al consumo masivo y las recomendaciones pertinentes en el caso en que haya lugar.
3. **Descripción del proyecto:** Como complemento al tema de Higiene y Saneamiento en la Industria de Alimentos de la Asignatura de Fabricación de Alimentos I, los estudiantes del octavo semestre del Departamento de Tecnología de Alimentos deben visitar las instalaciones del integral de mercados, C. A. (INMERCA) en Coche.

INMERCA es el centro principal de: acopio de alimentos (pescado, reses, cerdo, lácteos y derivados; frutas y hortalizas, raíces y tubérculos, granos y cereales) producidos en el país; y de comercialización de los alimentos destinados a restaurantes y otros centros de comida, comedores escolares e institucionales, centros médicos, hospitales, entre otros, de la capital.

Durante la salida de campo o visita correspondiente al II semestre 2007, los trabajadores, tanto del centro de acopio como del sector de comercialización, se dirigieron a los estudiantes, intercambiando impresiones, quedando expresa la preocupación como ciudadanos, de los estudiantes y de los trabajadores de Inmerca, por la situación del mercado principal de la capital en cuanto a la limpieza, disposición adecuada de los alimentos, así como de los desechos sólidos generados como consecuencia de la actividad cotidiana del mercado, y el no cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos.

Estando los estudiantes en conocimiento de la ley de Servicio Comunitario expresaron a la profesora de la asignatura, su inquietud, como alumnos del Departamento de Tecnología de Alimentos, de la Escuela de Biología, de realizar su aporte a la comunidad en el mercado Mayorista de Coche.

En virtud de la necesidad de un proyecto para el Departamento de Tecnología de Alimentos de la Escuela de Biología de la Facultad de Ciencias de la UCV, decidimos de formularlo en términos generales de manera de abordar las situaciones relacionadas con la higiene de los alimentos en los establecimientos destinados a almacenamiento, distribución, ventas y preparación de alimentos para consumo masivo.



Las buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos comprende las condiciones y medidas necesarias que se han de considerar en las etapas de producción, almacenamiento y transporte (cadena de comercialización) de los alimentos destinados a procesamiento industrial o artesanal; y aquellos destinados a la elaboración y preparación en restaurantes y otros centros de distribución masiva de alimentos como los comedores escolares e institucionales, centros médicos y hospitalarios, entre otros. Todo ello para

garantizar el buen estado y la aptitud para el consumo humano de los alimentos, es decir, la inocuidad al momento del consumo.

Dentro de las condiciones y medidas que se han de considerar, se incluye la manipulación adecuada de la mercancía por los transportistas y operarios, lo cual disminuye el daño físico al producto, que de ocurrir, incide en menos disponibilidad de los rubros al consumidor, incrementa la generación de desechos orgánicos y con ello la acumulación de los mismos, favoreciendo el desorden, el desaseo y las pérdidas económicas al vendedor y/o almacenista. Esto, aunado a una disposición no adecuada de los productos: en el piso y expuestos a la intemperie (altas temperaturas, humedad ambiental, exposición directa al sol); así como también de los desechos sólidos generados y su proximidad a los alimentos frescos aumenta, el riesgo de la contaminación biológica y no biológica de los últimos, contribuyendo al incremento de la población contaminante y de los microorganismos asociados a cada uno de estos rubros; y con ello el riesgo de deterioro físico al producto y/o a la pérdida de su inocuidad.

Por ello, la concienciación de vendedores, operarios de los centros de acopios, almacenistas, transportistas, procesadores, expendedores y consumidores, sobre el valor del conocimiento y la observancia de las reglas de manipulación e higiene en un centro de acopio, distribución, venta masiva de alimentos, es fundamental para ofrecer al consumidor productos de calidad higiénica en un ambiente limpio y agradable, mejorar las condiciones ambientales del trabajo y reducir las pérdidas económicas asociadas a prácticas inadecuadas.

#### 4. Objetivos:

**Objetivo General:** Asistir a la comunidad de vendedores, operarios, almacenista, transportistas, procesadores artesanales, distribuidores, expendedores y consumidores en las prácticas de manipulación e higiene de alimentos destinados a consumo masivo.

#### Objetivos Específicos:

- 1) Realizar un diagnóstico sobre la disposición de los alimentos, por rubros, en los centros de acopio y venta, en los centros de preparación, distribución y almacenamiento; así como de la disposición de los

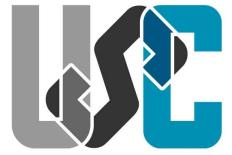


desechos sólidos generados como consecuencia de la actividad cotidiana y del cronograma de retiro de los mismos.

- 2) Determinar las necesidades de la comunidad: trabajadores, administradores, vendedores, transportistas, almacenadores, fabricantes y consumidores, en el conocimiento y la observancia de las reglas de manipulación e higiene de los alimentos y de los desechos asociados, que optimicen su desempeño dentro de la comunidad del mercado.
- 3) Aprender a organizar y a comunicar las ideas, opiniones, inquietudes, sugerencias y necesidades; según las normas de convivencia y participación, aprendiendo a establecer prioridades y el sentido de compromiso.
- 4) Aprender a organizar los espacios y la disposición adecuada de los alimentos, minimizando las pérdidas asociadas a ello, favoreciendo un ambiente ordenado y limpio
- 5) Valorar la importancia de la conservación, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos en la salud, bienestar y desarrollo de la comunidad.

## 5. Actividades a realizar:

- 1) **Visitas:** Los estudiantes asistirán con su tutor o tutores académicos a las Instalaciones de almacenamiento, venta, distribución, preparación, venta y distribución de alimentos para consumo masivo, para entrevistarse con los funcionarios encargados de la Administración y Gerencia de la Institución, con el objeto de planificar las actividades que realizarán los estudiantes dentro de la asignatura Servicios Comunitario y determinar quien ejecutará las funciones de tutor comunitario.
- 2) Organizar un cronograma de visitas a las instalaciones, observando las instalaciones “per se” y las condiciones en las cuales se disponen los alimentos, por rubro, para su acopio, venta, distribución, almacenamiento, preparación y distribución, determinando ¿cuál o cuáles de ellas están acordes a las buenas prácticas de manipulación e higiene y cuáles no?, y en este caso qué habría que mejorar y cómo se podría implementar las mejoras.



- 3) Diseñar y elaborar las encuestas necesarias para realizar el diagnóstico higiénico sanitario de los centros de acopio, puntos de venta, transporte, preparación, venta y distribución del producto elaborado.
- 4) Entrevistar a la comunidad: vendedores, trabajadores del centro de acopio, usuarios y administradores, almacenistas, transportistas y distribuidores, para conocer las necesidades de la comunidad desde el punto de vista de un desempeño óptimo.
- 5) Difusión de las normas higiénico sanitarias y de buenas prácticas manipulación e higiene de los alimentos destinados a consumo masivo, mediante charlas divulgativas e interactivas, carteleras, trípticos, manuales
- 6) **Informe final:** analizar la información recuperada, determinar las causas principales de las condiciones actuales de las instalaciones y ofrecer alternativas de superación de las mismas en aquellos casos en que sea necesario.

6. Duración:

7. **Ubicación:** Caracas.

8. **Beneficiarios Directos e Indirectos:** Trabajadores y Usuarios de las instalaciones de almacenamiento, venta, distribución y preparación de alimentos destinados a consumo masivo.

9. **Participación de los prestadores de Servicio Comunitario:** Estudiantes de la Escuela de Biología. Dependiendo de los resultados y conclusiones de esta primera etapa estaría abierta la posibilidad a otros estudiantes de la Facultad.

10 Aprendizaje de los estudiantes:

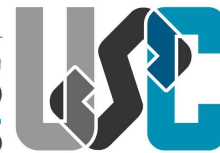
- 1) El prestador del servicio comunitario visitará la comunidad, **respetando el cronograma de actividades previamente establecido** entre estudiantes, tutores, funcionarios responsables de la administración y los trabajadores de las instalaciones.
- 2) Durante las visitas el prestador del servicio: a) **observará** el entorno y hará las anotaciones pertinentes en cuanto a organización, disposición de los rubros alimenticios y de los desechos, haciendo una distinción de los principales tipos de desechos que se generan. b) **planificará** junto a los miembros de la comunidad las entrevistas, en la cual deberá **interesarse** por las opiniones, inquietudes,



necesidades y planteamientos que la comunidad o sus representantes tengan a bien **compartir** con el prestador, y que redunde en el mejor desempeño de los trabajadores en la comunidad y en beneficio del consumidor. Para ello **aplicará las estrategias de comunicación que le permitan el intercambio de información entre la comunidad y el prestador del servicio (mismo lenguaje).**

- 3) El estudiante **aprenderá a elaborar** los instrumentos de evaluación (encuesta), **diseñará las entrevistas** para obtener la información.
- 4) El prestador del servicio, una vez recogida la data y sistematizada, **analizará** las opiniones y comentarios de los miembros de la comunidad entrevistados, **interpretará** esas opiniones, **identificará** las principales necesidades y junto con sus **observaciones y búsqueda** de la información en las fuentes pertinentes planteará desde sus saberes las alternativas disponibles para satisfacer esas necesidades en el corto (mientras dure su servicio comunitario), mediano y largo plazo.
- 5) **Obtendrá y aplicará conocimientos sobre enseñanza y aprendizaje** para que la información sea accesible a la comunidad.
- 6) Elaborará el informe correspondiente con sus conclusiones y recomendaciones.
- 7) El prestador del servicio estará en capacidad de ejecutar acciones para dar respuesta a las situaciones presentadas durante su desempeño, de acuerdo a las **normas de convivencia y participación**, como son la **colaboración, el consenso, la negociación, el compromiso con la comunidad y con sus valores éticos y principios ciudadanos**, construyendo una interacción exitosa y productiva entre la comunidad y la Institución (UCV).
- 8) Aprenderá sobre la solidaridad, sentido de pertenencia y el compromiso con la comunidad: “la conservación, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos no es ajeno a la responsabilidad de todos y cada uno de los ciudadanos”.

## 11. Participación y aprendizaje de la comunidad:



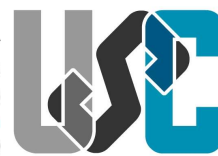
- 1) Aprenderá a **organizar sus ideas, opiniones, inquietudes, sugerencias y necesidades; y a comunicarlas**, siguiendo las **normas de convivencia y participación**, motivando al prestador del servicio comunitario.
- 2) Aprenderá a establecer **prioridades**.
- 3) Aprenderá **el sentido de compromiso al respetar el cronograma de actividades establecido** y al asistir a las entrevista y responder a las encuestas que le presenten los prestadores del servicio.
- 4) Aprenderá a organizar sus espacios para la disposición adecuada de los alimentos, la manipulación adecuada de los mismos para minimizar las pérdidas asociadas a ello, lo que a su vez minimizará la generación de desperdicio, menos basura y un ambiente mas limpio.
- 5) Aprenderá sobre la solidaridad, sentido de pertenencia y el compromiso con la comunidad: “la conservación, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos, son responsabilidades de todos y cada uno de los ciudadanos”.

12. **Organizaciones que promueven el proyecto:** Departamento de Tecnología de Alimentos de la Escuela de Biología de la Facultad de Ciencias de la UCV y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la misma Facultad de la UCV.

13. Organizaciones que financian el proyecto: ninguna.

14. **Presupuesto: MATRIZ DE COSTOS**

<b>Descripción de lo que requiere financiamiento</b>	<b>Aportes Propios</b>	<b>Aportes de otras organizaciones</b>	<b>Aportes solicitados Bs.</b>
Traslado			200.000,00
Papel, lápiz,			100.000,00



Tinta para impresión	Total:	Total:	400.000
<b>COSTO GENERAL DEL PROYECTO:</b>			<b>700.000</b>

**Responsables del proyecto:** Marinela Barrero, Myrna L. Medina