

Centro contra ETA: una propuesta para mejorar la higiene alimentaria en vías públicas.

Mondragón Campuzano Cirilo¹, Herrera Leyva Zaira², De la Torre Salcedo Alejandra^{asesor}

Resumen— A través de un Centro de capacitación para locales comerciales que se encuentran en la vía pública, se pretende crear un impacto en la consciencia de las personas acerca de cómo disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) como consecuencia de una falta de higiene personal y laboral que representa un problema grave de salud pública del cual no se han logrado alcanzar metas en intentos por resolverlo. Se propone crear un programa que incluya: cursos acerca de cómo mejorar la higiene de los locales, así como proporcionar un servicio de calidad, a personas que cuentan con un local instalado en vías públicas, después se mantendrán en seguimiento dichos locales con un distintivo de certificación seriado y visitas mensuales sin mencionarle al dueño del establecimiento la fecha en la que se realizará dicha visita para verificar que está siguiendo con las normas de salubridad.

I. INTRODUCCIÓN

El comercio ambulante siempre ha existido a lo largo de la historia del país y en la actualidad ha tenido un gran impacto en la economía nacional, este incrementó a raíz de la crisis económica de 1982 y es un reflejo de la falta de empleo que hay en el país.

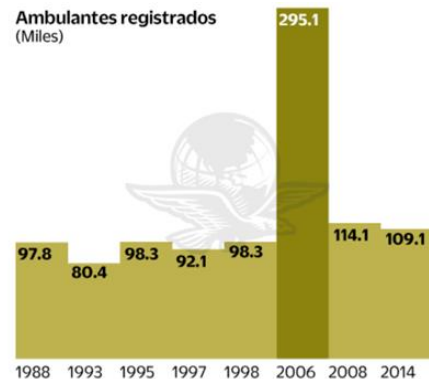
Existen estadísticas recientes del Sistema de Comercio en la Vía Pública (SISCOVIP), herramienta que administra y opera las jefaturas delegacionales y se encarga de regular el comercio en la vía pública, las estadísticas más recientes son las del año 2017 que se pueden ver en la Gráfica 1, en las que se concluyó en la base de datos del sistema 87 mil 843 comerciantes en las 16 delegaciones, las delegaciones con más población de ambulantes son: Iztapalapa (17 mil 998), Gustavo A. Madero (17 mil 687) y Venustiano Carranza (11 mil 137), lamentablemente esas cifras sólo representan el 5% de aproximadamente 2 millones de vendedores informales que se encuentran en el país.

El resto de los locales ambulantes no se encuentran registrados por la SISCOVIP, poniendo como excusa que no es sencillo obtener una licencia oficial para poder ejercer. [1]

Existe un reglamento para el comercio en la vía pública, que lamentablemente sigue vigente a pesar de que se publicó en 1997, lo más relevante que se debe mencionar es que tienen que registrarse ante la Tesorería Municipal para obtener una credencial y deben ser una persona física o moral en pleno uso de sus derechos, deben presentar los permisos de la Secretaría de Salud y cubrir el pago de la credencial.

Autores: Mondragón Campuzano Cirilo¹, Herrera Leyva Zaira², estudiantes de quinto y sexto semestre de la licenciatura en Medicina de la Facultad Mexicana de Medicina y realizaron el proyecto dentro del curso: Emprendimiento y Sustentabilidad. El proyecto fue asesorado por la M. en C. E. Alejandra Teresa de la Torre Salcedo.

Gráfica 1
Resultados obtenidos de SISCOVIP



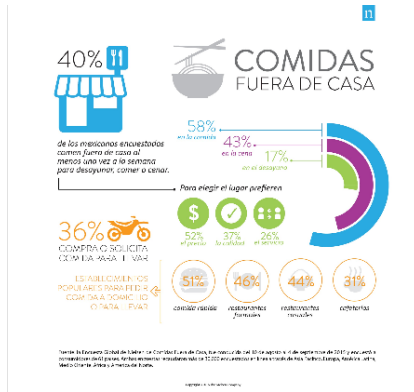
Se manejan diferentes sanciones de acuerdo al incumplimiento de las normas o deuda de la multa que van desde la suspensión de actividades hasta el retiro del permiso.

Complementando la información con una publicación perteneciente al periódico “El Universal”, se informa que se obtiene la licencia después de haber trabajado seis años en la calle y se necesita cumplir ciertos requisitos como horas de trabajo, establecerse en la misma ubicación, los productos que se van a vender, medidas necesarias, horarios etc., dicha licencia no tiene costo y cuenta con una vigencia de 3 meses; la renovación tiene un valor de 540 pesos por 5 días y 637 pesos por 6 días. [1]

Por lo menos una vez en nuestra vida todos los mexicanos hemos consumido comida en la calle, esto se debe al ritmo tan acelerado en el que vivimos y la falta de tiempo, desafortunadamente la venta de alimentos en la vía pública representa un problema de salud pública grave ya que están expuestos en un ambiente lleno de contaminación y poca higiene, además de que no cuentan con servicio de agua potable ni un lugar donde puedan desechar sus residuos alimentarios.

Revisando fuentes literarias, existe una encuesta dirigida a la alimentación, la Encuesta Global de Niesen de Comidas Fuera de Casa, la cuál fue realizada del 10 de agosto al 4 de septiembre de 2015, se encuestó a consumidores de 61 países incluyendo México; todos los participantes accedieron a ser parte de la encuesta y se clasificaron los datos por edad y sexo de cada país, en los resultados se encontró que el 48% de la población a nivel mundial, consume alimentos en vías públicas, tomando en consideración comercios establecidos y comercios

informales, en México el 40% de las personas comen fuera de la casa al menos una o dos veces por semana, desglosando los resultados el 17% desayunan, 58% comen y 43% cenan en lugares públicos, otro rubro que se preguntó en las encuestas fue si la gente pedía comida “para llevar”, donde se pudo observar que el 36% de los encuestados solicita comida para llevar al menos una vez a la semana, mientras que el 44% lo hace al menos una o dos veces al mes. [2]



En cuanto a selección de establecimientos para comer fuera de casa o pedir “para llevar” son los restaurantes de comida rápida (51%), restaurantes formales (46%), restaurantes casuales (44%) y cafeterías (31%), el 52% de los mexicanos consideran los precios de un establecimiento como factor de decisión, el 37% considera la calidad de alimentos y 26% el servicio. [2]

La PROFECO (Procuraduría Federal del Consumidor) realizó una encuesta en la que se le pregunta a la población qué alimentos son los que consumen en su vida diaria, con qué frecuencia y cuánto gastan al día. Se realizó del 28 de octubre al 27 de noviembre del 2013, se aplicaron 877 cuestionarios a personas de 18 años o más que hayan realizado compras y que vivan en el Distrito Federal. Se comparó el tiempo del día en que la gente iba a comer en comercios informales dividiéndolo en mañana, tarde y noche, lo más relevante que se puede observar en este estudio es que las personas prefieren consumir alimentos en la calle en la hora de la comida, lo que más consumen es “comida corrida” en locales (50.4%) y en segundo lugar tacos de guisado, canasta o tortas en comercios informales (9.2%), hablando de gastos del consumidor el 42.4% gasta a la hora de la comida es de 41 a 60 pesos diarios.

[3]

Según estadísticas de la OMS analizadas en el 2015, las Enfermedades de transmisión alimentaria afectan a 77 millones de personas cada año, de las cuales existen más de 9 000 defunciones [2], desde luego este tipo de enfermedades puede afectar también a menores de edad, llevando las cifras hasta 31 millones en menores de 5 años [3], este rango de edad presenta un índice mayor de mortalidad en donde se pueden encontrar más de 2000 muertes.

Algunos agentes etiológicos que se pueden encontrar en las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son: *Amebiasis intestinal*, *Ascaris lumbricoides*, *Brucella spp.*, *Giardia lamblia*, *Salmonella tify*, *Shigella*, entre otras [4]. Generalmente las manifestaciones clínicas más frecuentes que presentan las personas que contraen una ETA son: diarrea, náuseas, vómito, otros síntomas que se pueden presentar son fiebre, cefalea, dolor abdominal, somnolencia y dolores musculares [4].

Mencionando algunos estudios epidemiológicos del país, Según la COFEPRIS, en enero del 2015, la población mexicana alcanzó los 111 millones de personas, de las cuales poco más de 11 millones corresponden a niños de 5 años o menos y 11.1 millones a adultos de 60 años o más, lo que representa casi el 20% de la población altamente vulnerable a enfermedades de transmisión alimentaria. Esta organización señala que sólo el 50% de la población con enfermedades diarreicas se debe a una causa alimentaria directamente.

Un proyecto que lanzó esta organización fue acerca de la calidad microbiológica de alimentos, el cual tuvo buenos resultados, demostrando que la manera en la que preparan los alimentos es la principal fuente de infecciones seguido por el agua que utilizan para cocinar; lo que se concluye es que se debe de tener una adecuada capacitación de medidas de higiene tanto en las personas que preparan los alimentos como en la manera de desinfectar los productos. [5]

Es importante tener en cuenta la NOM 251 SSA1 2009 de prácticas de higiene para el proceso de alimentos bebidas o suplementos alimenticios, esto con el fin de conocer cuáles son las medidas que los comerciantes no están tomando en cuenta. Resulta alarmante que a simple vista podemos identificar que parte del capítulo 5 de la norma no se está siguiendo, por ejemplo: en la sección 10 del capítulo 5 se menciona que no debe de haber presencia de animales domésticos en las áreas de producción, pero estos lugares, por tener malos hábitos de desechos propician la llegada de animales para que estos se puedan alimentar. En la misma sección encontramos otro punto en el que se deben de evitar condiciones para la proliferación de plagas, tomando en cuenta encharcamiento por drenaje insuficiente, en cualquier lugar visitado hay un olor característico de estos establecimientos, con un piso negro y brillante con charcos blancos a su alrededor, ya que lo que suelen hacer es tirar todo el residuo de la “limpieza” en la calle. [6]

La Organización Mundial de la Salud publicó un artículo llamado “Las 5 claves para la inocuidad de los alimentos”, en él explican la manera en la que se debe de mantener la limpieza (lavándose las manos antes y durante la preparación de alimentos), separación de alimentos crudos y cocinados, el tiempo de cocción y temperatura a la que se preparan sobre todo carne y huevo, la conservación de alimentos a temperaturas adecuadas y el uso de agua potable así como materia prima segura; se puede ver a grandes rasgos que tiene los mismos principios que la norma oficial mexicana. [7]

A pesar de tener toda la información necesaria, lamentablemente los comerciantes encargados de este tipo de negocios ambulatorios tienen una higiene muy precaria, generalmente utilizan agua de grifo o tratada, es pobre la frecuencia con la que se lavan las manos, en algunos casos prefieren solo usar un trapo que lleva tiempo sin lavar para secarse las manos.

No tienen medidas de seguridad en cuanto a vestimenta teniendo ausente el uso de guantes, cubrebocas o red para el cabello cuando se encuentran en contacto con la comida, generalmente el gas que utilizan para cocinar sus alimentos es con un tanque de gas LP, que comúnmente se encuentra cerca de las hornillas de la estufa, representando un riesgo ante la seguridad de las personas; gran parte de la mercancía la traen preparada desde su hogar, manteniendo una temperatura desfavorable y haciendo que sea más fácil su descomposición. Aquí podemos encontrar otros puntos que se están incumpliendo de acuerdo a la norma oficial mexicana, sobre todo la mala conservación de alimentos y el desecho de residuos.

Es por ello que a través de este trabajo se quiere hacer una propuesta en la que se pueda mejorar la higiene y la calidad con la que se venden estos productos. Nosotros nos queremos enfocar en un sector que está en condiciones muy deficientes de higiene y es uno de los lugares que cuenta con más puestos ambulatorios de comida, el ferrocarril metropolitano, mejor conocido como Metro. La razón de esto es porque en el periodo de abril -Julio de 2017, la línea 2, siendo la más ocupada, tuvo una afluencia de alrededor de 68 millones de personas, contando el resto de las líneas del metro dan un gran total de 407 millones de personas. [8]

Nuestra idea de resolución a este problema se basa en los siguientes objetivos:

- Objetivo general disminuir el número de enfermedades de transmisión por alimentos, también como la contaminación provocada por el mal manejo de los desechos.

Objetivos específicos:

- Educar a los manipuladores de alimentos de los pequeños establecimientos de comida, para tener un buen cuidado personal, también como, tener las medidas higiénicas adecuadas en el área de trabajo.
- Dar a conocer los lineamientos presentados en la NOM 251 SSA1 2009.
- Concientizar en las formas adecuadas de disponer de los desperdicios que generan y de las consecuencias que conlleva al no llevarlos a cabo de la manera adecuada.
- Mejorar las condiciones de higiene de los establecimientos para tener un mayor mercado turístico y en la población mexicana.

II. PROPUESTA DE VALOR (MODELO CANVAS)

Segmento de mercado:

Tenemos como principal objetivo colaborar con los vendedores ambulantes que se encuentran instalados en la inmediatez de los servicios públicos. [10] Se iniciará por la zona de hospitales de Tlalpan donde los clientes tienen una fuerte consideración por la higiene y salud en la preparación de los alimentos; posteriormente se ampliará el programa a otros hospitales de considerable tráfico en la zona metropolitana.

Propuestas de valor:

Proponemos **un programa de actividades dirigida a la construcción de un centro de depósito de desechos con cursos sobre manejo adecuado de alimentos, así como la entrega de un distintivo certificando la calidad del local que asegurará un mejor servicio, higiene y calidad de productos en los establecimientos que se encuentran localizados en áreas del servicio público. El valor de nuestro modelo entrega a nuestros asociados el beneficio de la pertinencia al entorno; es decir, vincular a consumidores y productores con una cultura de la salud e higiene a través de políticas y procedimientos de preparación y disposición de los alimentos.**

Canales de distribución

A través de Internet mediante una página oficial donde los clientes podrán tener acceso a toda nuestra información, cursos que se emprenderán, registrarse y verificar que su distintivo siga vigente; reforzado con vinculaciones de fomento y desarrollo del programa a través de redes sociales. También, se pretende hacer visitas a los locatarios explicando las oportunidades de crecimiento de sus negocios al obtener nuestro distintivo.

Relación con el cliente

Por el tipo de servicio, ofrecemos una relación personalizada **y de asociados tomando en cuenta que los resultados sobre las necesidades de cada cliente serán las fortalezas del programa**, involucrando los recursos que desarrolle el programa en la unidad de negocios de cada asociado. Pretendemos tener una relación estrecha con los clientes, con una actitud amable e interesados en sus necesidades y dudas.

Fuentes de ingreso

La propuesta tarifaria de suscripción al programa inicia en la creación de grupos de 9 a 12 personas que tomarán un curso de 20 horas pagando una cuota 300 pesos por unidad económica con derecho de inscribir hasta 3 personas; dicho curso deberá desarrollarse en un máximo de 20 días calendario, teniendo la oportunidad, los integrantes de cada grupo, de disponer una agenda que se adecúe a sus disponibilidades de tiempo. Posteriormente; cada 6 meses deberán renovar dicha certificación con un

curso cada vez más avanzado, pero con similares condiciones; es decir, \$300.00 por unidad económica y con derecho de inscribir hasta 3 personas.

Recursos clave

Página de internet, local ubicado cerca de áreas de mercado con instalaciones ideales para impartir el curso, instructores debidamente capacitados.

Actividades clave

Crear una vinculación de salud entre los interesados: productores de comida, estudiantes, profesionales de medicina y hospitales del rumbo.

Realizar un estudio de mercado de los posibles clientes, entrevistar a los comensales, preguntándoles si se sienten seguros acerca de la higiene del local, sus preferencias; posterior a los cursos, realizar inspecciones sorpresa para verificar la calidad e higiene que tienen los locales, si no se han seguido los pasos para tener una mejor higiene, se les retirará el incentivo y se les clausura el local.

Socios clave

COFEPRIS, Secretaría de Salud de la Ciudad de México, FAO, SECTUR, Facultades de Medicina, Sistema Nacional de Salud.

Estructura de costos

Pago de renta del local, pago a instructores, compra de mobiliario, **02 computadoras tipo lap-top, 01 tableta, 01 proyector y papelería diversa.**

III. CONCLUSIONES

En nuestro Proyecto nos enfocamos primordialmente en los locales que se encuentran en un área con un grado bajo de higiene las cuales cuentan con un alto índice de venta, y que es un rubro muy importante en la economía del país.

Se han realizado normas, reglamentos y diferentes proyectos para erradicar este problema de salud pública; ninguno se ha visto que haya tenido éxito, esto se debe a la falta de movilización del gobierno para poder erradicar el problema, así como la falta de seguimiento con estudios epidemiológicos necesarios para sostener un proyecto de este tipo.

Gran parte de las enfermedades por transmisión alimentaria son consecuencia de una mala higiene y una conservación inapropiada de alimentos, esto se puede evitar, es por ello que se quiere tener un mayor control en educar a las personas en cómo debe de ser el control de calidad y el manejo higiénico adecuados de los alimentos que se venden a diario en vía pública, así como demostrarles que teniendo un cambio higiénico podemos reducir el índice de enfermedades transmitidas por productos alimenticios; una mejor calidad en el servicio puede asegurar que los comensales que lleguen a sus locales salgan satisfechos y regresen sin miedo a contraer una enfermedad por transmisión alimentaria, así mismo, recomendarán el lugar a sus conocidos, lo que generará mayores ganancias a los locatarios.

Es necesario crear conciencia en los comerciantes de que deben buscar una certificación que justifique la calidad de lo que están vendiendo, pero sobre todo se deben desarrollar más estudios estadísticos y epidemiológicos del país ya que, como ya se mencionó, el asunto de las infecciones gastrointestinales por transmisión alimentaria es un problema de salud pública a nivel nacional del cual no se ha podido tener un control en esos estratos socioeconómicos.

REFERENCIAS

- [1] Luis Cortés. (22/06/2017). Operan 2 millones de ambulantes en la CdMx. El Universal, página web: <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/periodismo-de-investigacion/2017/06/22/operan-2-millones-de-ambulantes-en-cdmx>
- [2] **Ari Rodriguez Lugo. (2016). 40% de los mexicanos come fuera de su hogar al menos una vez a la semana o más a menudo. 2016, de Nielsen** Sitio web: <https://www.nielsen.com/mx/es/press-room/2016/40-por-ciento-de-los-mexicanos-come-fuera-de-su-hogar-al-menos-una-vez-a-la-semana-o-mas-a-menudo.html>
- [3] **Dirección general de estudios sobre Consumo. (2013). Hábitos de consumo de alimentos preparados fuera de casa. 2013, de PROFECO** Sitio web: <https://www.profeco.gob.mx/encuesta/mirador/2013/Habitos-de-comida-fuera-de-casa.pdf>
- [4] WHO. (2015). WHO ESTIMATES OF THE GLOBAL BURDEN OF FOODBORNE DISEASES. 2016, de OMS Sitio web: http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165_eng.pdf?sequence=1
- [5] **Dr Cuitlahuac Ruiz Matus. (2016). ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS DIRECCIÓN GENERAL DE EPIDEMIOLOGÍA. 2016, de SINAVE** Sitio web: <https://www.gob.mx/salud/#396>
- [6] **Salud Médica. Enfermedades de transmisión alimentaria. Salud Médica** Sitio web: <https://www.saludmedica.com/articulo/enfermedades-de-transmision-alimentaria-eta>
- [7] **Proyecciones de Población 2005-2050, Consejo Nacional de Población (CONAPO) y Revista Red Sanitaria, COFEPRIS** enero, 2006
- [8] **Toscano, M. V. (2008, octubre 10). NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Ciudad de México, Ciudad de México, Estados Unidos Mexicanos.**

- [9] Organización Mundial de la Salud. (2018, Julio 21). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Retrieved from Organización Mundial de la Salud: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/flyer_keys_sp.pdf
- [10] Sistema de transporte colectivo. (2018, junio 21). *Sistema de transporte colectivo*. Retrieved Junio 21, 2018, from Afluencia de estación por línea 2017: <http://metro.cdmx.gob.mx/operacion/mas-informacion/afluencia-de-estacion-por-linea/afluencia-de-estacion-por-linea-2017>
- [11] **Centros administrativos y de gestión gubernamental, sistema hospitalario público.**