	<b>GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS</b>		<b>Código</b>	FO-GS-15
			<b>VERSIÓN</b>	02
	<b>ESQUEMA HOJA DE RESUMEN</b>		<b>FECHA</b>	03/04/2017
			<b>PÁGINA</b>	1 de 1
<b>ELABORÓ</b>		<b>REVISÓ</b>		<b>APROBÓ</b>
Jefe División de Biblioteca		Equipo Operativo de Calidad		Líder de Calidad

## RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR (ES):

NOMBRE (S): SERGIO MANUEL \_\_\_\_\_ APELLIDOS: DURAN VARGAS  
ANDERSON ESTIVEN \_\_\_\_\_ VEGA ACEVEDO

FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE (S): YESIKA \_\_\_\_\_ APELLIDOS: NEIRA HURTADO  
JOSE ALFREDO \_\_\_\_\_ GUTIERREZ DURAN

TITULO DEL TRABAJO: DISEÑO DE UNA GUÍA METODOLÓGICA DE PAUTAS HIGIÉNICO SANITARIAS PARA LA MANIPULACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN VÍA PUBLICA EN EL MUNICIPIO DE LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER.

El proyecto nace por la necesidad que presenta el municipio de los Patios dada la urgencia de promover espacios de comercialización saludable de alimentos inocuos, donde se garantice a la población del municipio alimentos que no afecten la salud. En otras palabras, el desafío del ente público desde la Secretaria de Salud es proporcionar los medios y mecanismos necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos y a su vez estimular al mismo tiempo el desarrollo y fortalecimiento de este sector de la economía, que sin duda se convierte en uno de los representativos del municipio. Teniendo en cuenta los aspectos anteriores, el presente trabajo pretende establecer unas pautas higiénico-sanitarias que propendan la inocuidad alimentaria en la preparación de alimentos orientados a vendedores ambulantes de la zona de Patio-Centro, del municipio de Los Patios Norte de Santander. Y de esta forma, se pretende reducir los riesgos de contaminación por manipulación y la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos, mediante la aplicación de la normatividad vigente dada desde la resolución 604 de 1993 y la resolución 2674 de 2013, respectivamente. De esta manera, al seguir dichas pautas higiénico-sanitarias, no sólo se protege la salud de los clientes, sino que también se construye una reputación sólida y se fomenta la confianza en la comunidad, garantizando el éxito sostenible en la venta de alimentos en la vía pública

PALABRAS CLAVE: Adulto mayor, seguridad del paciente, protocolos, enfermería.

PAGINAS: 108 PLANOS: 0 ILUSTRACIONES: 0 CD ROOM: 0

DISEÑO DE UNA GUÍA METODOLÓGICA DE PAUTAS HIGIÉNICO SANITARIAS  
PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN VÍA PÚBLICA EN EL MUNICIPIO DE  
LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER.

PRESENTADO POR

SERGIO MANUEL DURAN VARGAS

ANDERSON ESTIVEN VEGA ACEVEDO

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PROGRAMA INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

NORTE DE SANTANDER, CÚCUTA

2023

DISEÑO DE UNA GUÍA METODOLÓGICA DE PAUTAS HIGIÉNICO SANITARIAS  
PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN VÍA PÚBLICA EN EL MUNICIPIO DE  
LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER.

SERGIO MANUEL DURAN VARGAS  
ANDERSON ESTIVEN VEGA ACEVEDO

Proyecto de grado presentado como requisito para optar al título de Ingeniero  
Agroindustrial

Director:

YESSIKA NEIRA HURTADO  
Ingeniera especializada

Codirector

JOSE ALFREDO GUTIERREZ DURAN  
Ingeniero Mgtr.

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE  
PROGRAMA INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL  
NORTE DE SANTANDER, CÚCUTA

2023

## Acta de sustentación

**UFPS** Universidad Francisco  
de Paula Santander

Vigilada Mineducación

NET: 830200622 - 6



### ACTA DE SUSTENTACIÓN TRABAJO DE GRADO

**FECHA:** 10 DE NOVIEMBRE DE 2023

**HORA:** 2:30 PM

**LUGAR:** SALA DE JUNTAS – PLAN DE ESTUDIO INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

**PLAN DE ESTUDIOS:** INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

**TITULO:** "PAUTAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LA MANIPULACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN VÍA PÚBLICA EN EL MUNICIPIO DE LOS PATIOS-NORTE DE SANTANDER"

**MODALIDAD:** TRABAJO DIRIGIDO


**JURADOS:** ANA CAROLINA SALGAR GUERRERO  
LEXY CAROLINA LEÓN CASTRILLO  
ANA MILENA GÓMEZ SOTO

**DIRECTOR:** YESIKA NEIRA HURTADO  
**CODIRECTOR:** JOSÉ ALFREDO GUTIÉRREZ DURAN

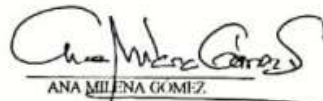
NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACIÓN
SERGIO MANUEL DURAN VARGAS	0640954	3.8
ANDERSON ESTIVEN VEGA ACEVEDO	1641000	3.8

**OBSERVACIONES:** APROBADO

**FIRMA DE LOS JURADOS:**

  
ANA CAROLINA SALGAR

  
LEXY CAROLINA LEÓN

  
ANA MILENA GÓMEZ

Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular

  
MARIBEL GÓMEZ PEÑARANDA

Avenida Gran Colombia No. 12E-96 Barrio Colsag  
Teléfono (057)(7) 5776655 - www.ufps.edu.co  
oficinadeprensa@ufps.edu.co San José de Cúcuta - Colombia

Creada mediante decreto 323 de 1970

## CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN	9
2	PROBLEMA	11
2.1	Titulo	11
2.2	Planteamiento del Problema	11
2.3	Formulación del problema	14
2.4	OBJETIVOS	14
2.4.1	Objetivo General	14
2.4.2	Objetivo específico	14
2.5	JUSTIFICACIÓN	14
2.6	ALCANCES Y LIMITACIONES	15
2.6.1	Alcances	15
2.6.2	Limitaciones	15
3	MARCO REFERENCIAL	17
3.1	Antecedentes	17
3.1.1	Antecedentes Empíricos	17
3.1.2	Antecedentes Bibliográficos	17
	<i>Delgado (2018). Manuel de capacitación continua para comerciantes formales y ambulantes de comidas en la zona turística de Bahía de Caráquez. Ecuador.</i>	19
3.2	MARCO TEÓRICO	27

3.2.1	Entes reguladores de Normatividad alimentaria	28
3.2.1.1	Edificación e instalaciones	30
3.2.1.2	Equipos y Utensilios	30
3.2.1.3	Personal Manipulador De Alimentos	30
3.2.1.4	Requisitos Higiénicos de Fabricación	30
3.2.1.5	Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad	31
3.2.1.6	Saneamiento	31
3.2.1.7	Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos	31
3.2.1.7.1	Capítulo I	32
3.2.1.7.2	Capítulo II	32
3.2.1.7.3	Capítulo III	32
3.2.1.7.4	Capítulo IV	32
3.2.2	Inocuidad	33
3.2.3	Alimento	34
3.2.4	Buenas prácticas de Manufactura	35
3.2.5	Enfermedades Trasmittidas por Alimentos	35
3.2.6	Tipos de ETA	36
3.2.7	Ventas ambulantes	36
3.3	MARCO CONCEPTUAL	37
3.4	MARCO CONTEXTUAL	37
3.5	MARCO LEGAL	37
4	DISEÑO METODOLÓGICO	39
4.1	Tipo de investigación	39

4.2	Población y muestra	39
4.2.1	<i>Población</i>	39
4.2.2	Muestra	39
4.3	Técnica de análisis y procesamiento de datos	40
5	RESULTADOS	41
4.1	Identificar las condiciones actuales de preparación de alimentos en vendedores ambulantes de la zona de Patio-Centro para la identificación de condiciones y necesidades frente a normativas de inocuidad	41
5.2	Diseñar una guía metodológica higiénico sanitarias en la manipulación y venta de alimentos en vía pública para la apropiación de procesos y procedimientos ajustados con la normatividad vigente.	63
5.3	Socializar el programa de inocuidad mediante ciclo de charlas con miras a la apropiación del conocimiento relacionado al riesgo en la manipulación y venta de alimentos en vía pública de la zona de Patio-Centro.	65
5.4	Diseñar una guía metodológica higiénico sanitarias en la manipulación y venta de alimentos en vía pública para la apropiación de procesos y procedimientos ajustados con la normatividad vigente.	68
5.5	Socializar el programa de inocuidad mediante ciclo de charlas con miras a la apropiación del conocimiento relacionado al riesgo en la manipulación y venta de alimentos en vía pública de la zona de Patio-Centro.	70
6	CONCLUSIONES	74
7	RECOMENDACIONES	75