



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



**TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO®**

Instituto Tecnológico de Pabellón de Arteaga
Departamento de Ciencias Económico Administrativas

**REPORTE FINAL PARA ACREDITAR LA RESIDENCIA
PROFESIONAL DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN
EMPRESARIAL**

PRESENTA:
KATERINE GUADALUPE LEON ESPARZA

CARRERA:
INGENIERIA EN GESTION EMPRESARIAL MIXTA

***IMPLEMENTACION DE UN MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA
REGULARIZACIÓN SANITARIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA***

Nombre de la Empresa y Logo
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TEPEZALA



Nombre del asesor externo
Profr. Alfonso Reyes Macías

Nombre del asesor Interno
Martha Cecilia Herrera Ambriz

Fecha 6 de diciembre de 2024

2. Agradecimientos.

Agradezco a la presidencia municipal de Tepezalá por la oportunidad de realizar las residencias profesionales en sus instalaciones por su apoyo y colaboración en mi proyecto, por darme todos los medios necesarios para realizar mis residencias profesionales, también agradezco a mis asesores Profr. Alfonso Reyes Macías y Martha Cecilia Herrera Ambriz por su orientación, comprensión y sugerencias sobre el mismo. Por ayudarme a lograr este objetivo profesional en mi vida ya que sin su apoyo y comprensión no hubiera podido lograr realizar con éxito las residencias profesionales.

Agradezco al Instituto Tecnológico de Pabellón de Arteaga por la oportunidad de avanzar profesionalmente con las residencias profesionales y por todos estos semestres de educación, por todo el apoyo brindado por parte de la institución al guiarme para lograr este objetivo.

En especial no sé cómo agradecer a mis padres Octavio Augusto Leon Rangel y Erika Guadalupe Esparza Torres por el apoyo brindado en toda esta etapa por estar siempre ahí al pie del cañón ayudándome y guiándome para no rendirme por más pruebas que se presentaran en el camino para poder lograr este objetivo. Este logro no lo hubiera podido lograr sin su apoyo invaluable, les agradezco por ayudarme en todo lo necesario para poder concluir mi carrera universitaria por guiarme, les agradezco profundamente por la ayuda brindada tienen toda mi admiración y cariño siempre.

Te agradezco profundamente esposo Mauricio Vargas Galván por apoyarme y nunca dejarme sola a pesar de las tormentas, gracias por estar ahí ayudándome con todo lo necesario para poder concluir esta etapa tan importante para toda nuestra familia por ser ese pilar tan importante para nuestra familia y sin lugar a duda todo esto es por ti hija Dafne Cataleya Vargas Leon tu apoyo es invaluable a pesar de que el camino no fue fácil, gracias por nunca soltar mi mano estar ahí para mí y comprender que tan importante es lograr este objetivo en nuestras vidas. Gracias a todos los que me ayudaran en este camino de realización de residencias profesionales gracias por su apoyo y guía.

3. Resumen.

El presente reporte nos da a conocer la implementación de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida en el cual la principal problemática es que la regularización sanitaria no cuenta con un manual básico que contenga la seguridad e higiene en los negocios de comida por ello existe contaminación en los alimentos y riesgos de sufrir accidentes en los establecimientos. El problema a resolver es prevenir riesgos y daños en la salud de la población que consume en los negocios de comida implementando un manual de seguridad e higiene, determinando equipos y herramientas para llevar a cabo la seguridad e higiene dentro de los establecimientos de comida. Es importante darle solución a la seguridad e higiene en la regularización sanitaria en los establecimientos de comida ya que de ello depende la salud y bienestar de los clientes y empleados de dichos establecimientos esto puede ayudar a tener mayor cantidad de comensales y a su vez tener una mejor economía en el municipio. Es necesario llevar el proyecto a cabo para tener una mejor visión de las medidas de seguridad e higiene que se deben de llevar a cabo los encargados de la regularización sanitaria en el municipio ya que deben de llevar un estricto control sanitario en los establecimientos. El objetivo general de la regularización sanitaria en los establecimientos de comida es establecer y mantener un sistema de gestión de seguridad y salud en los establecimientos de comida que garantice un entorno laboral seguro, saludable y respetuoso, cumpliendo con las regularizaciones y normativas sanitarias vigentes, y protegiendo la salud de los empleados, dueños y consumidores. La norma ISO 45001 es la que se puede aplicar en una gran variedad de organizaciones, incluyendo grandes empresas, pequeñas y medianas empresas, organismos públicos, organizaciones sin ánimo de lucro, y organizaciones no gubernamentales, por lo que es perfecto aplicarla en la regularización sanitaria para los establecimientos de comida para poder tener un mejor control de calidad en los negocios. Se realizó la regularización sanitaria debida en la que se checa si los establecimientos cuentan con higiene, medidas de prevención de accidentes y cuenta con los permisos necesarios para la operación de los mismos necesarios a continuación se mostrara más a fondo la investigación.

Índice

CAPÍTULO 1: PRELIMINARES.....	4
1. Portada.....	I
2. Agradecimientos.....	II
3. Resumen.....	III
Lista de tablas.....	VI
Lista de figura.....	VII
CAPÍTULO 2: GENERALIDADES DEL PROYECTO.....	8
5. Introducción.....	8
6. Descripción de la empresa u organización y del puesto o área del trabajo del residente.....	9
7. Problemas a resolver, priorizándolos.....	12
8. Justificación.....	13
9. Objetivos (General y Específicos).....	14
CAPÍTULO 3: MARCO TEÓRICO.....	15
10. Marco Teórico (fundamentos teóricos).....	15
CAPITULO 4: DESARROLLO.....	19
11. Procedimiento y descripción de las actividades realizadas.....	19
Cronograma de actividades.....	34
Revisión de la regularización sanitaria.....	35
Análisis de riesgos de accidentes.....	39
Análisis de higiene.....	41
Aplicación de mejoras en la seguridad e higiene dentro de los establecimientos.....	43
CAPÍTULO 5: RESULTADOS.....	46

12. Resultados.	46
CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES.....	54
13. Conclusiones del Proyecto.....	54
CAPÍTULO 7: COMPETENCIAS DESARROLLADAS	56
14. Competencias desarrolladas y/o aplicadas.	56
CAPÍTULO 8: FUENTES DE INFORMACIÓN.	57
15. Fuentes de información	57
CAPÍTULO 9: ANEXOS	58

Lista de tablas

Tabla 4.1 Encuesta sobre la regularización sanitaria.....	19
Tabla 4.2 Encuesta sobre la regularización sanitaria.....	20
Tabla 4.6 Encuesta sobre los accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.	25
Tabla 4.7 Encuesta sobre los accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.	26
Tabla 4.12 Cronograma de actividades.....	34
Tabla 4.13 Revisión sanitaria.....	36
Tabla 5.4 Equipo necesario para los trabajadores.....	51
Tabla 5.5 Limpieza del área de trabajo.....	53

Lista de figura

Figura 4.3 Resultados de encuesta de regularización sanitaria.	21
Figura 4.4 Resultados de encuesta de regularización sanitaria.	22
Figura 4.5 Resultados de encuesta de regularización sanitaria.	23
Figura 4.8 Resultados de encuesta de accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.....	27
Figura 4.9 Resultados de encuesta de accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.....	28
Figura 4.10 Resultados de encuesta de accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.....	29
Figura 4.11 Trabajador.....	30
Figura 4.14 Revisión sanitaria.....	37
Figura 4.15 Revisión sanitaria.....	38
Figura 5.1 Manual de seguridad e higiene	48
Figura 5.2 Normativas sanitarias.....	48
Figura 5.3 Identificación de riesgos laborales	49

CAPÍTULO 2: GENERALIDADES DEL PROYECTO

5. Introducción

La seguridad y la salud en el trabajo son fundamentales para garantizar el bienestar de los empleados y la calidad de los productos y servicios ofrecidos por los establecimientos de comida. La regularización sanitaria es un proceso fundamental para asegurar que los establecimientos de comida cumplan con las normas y regulaciones sanitarias establecidas, y para prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos. La seguridad alimentaria es un derecho fundamental de la población, y es responsabilidad de los establecimientos de comida garantizar que los productos que se ofrecen sean seguros para el consumo humano.

En este sentido, la presente regularización sanitaria tiene como objetivo evaluar el cumplimiento de las normas y regulaciones sanitarias en los establecimientos de comida, y proporcionar recomendaciones para mejorar la seguridad alimentaria y prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

El objetivo de esta regularización sanitaria es evaluar el cumplimiento de los establecimientos de comida con los requisitos de la norma ISO 45001, y proporcionar recomendaciones para mejorar la seguridad y la salud en el trabajo.

Esta regularización sanitaria se centrará en los siguientes aspectos:

- Identificación y evaluación de peligros
- Control de peligros
- Prácticas de higiene y limpieza
- Capacitación y conciencia del personal
- Supervisión y control

Esperamos que esta regularización sanitaria sea de utilidad para los establecimientos de comida para mejorar la seguridad y la higiene en los establecimientos de comida, y para garantizar la calidad de los productos y servicios ofrecidos.

En seguida se muestran todas las actividades realizadas para la mejora de la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.

6. Descripción de la empresa u organización y del puesto o área del trabajo del residente.

La presidencia municipal de Tepezalá es de un cargo público que es sin fines de lucro está dedicada a la buena atención y servicio ciudadano, está compuesta por diferentes departamentos en los cuales se encuentra la presidenta municipal que es elegida por el voto ciudadano, secretaria de ayuntamiento, dirección de agua potable, dirección de desarrollo sustentable y medio ambiente, dirección de arte y deporte, contraloría municipal, cultura y bienestar social, entre otros.

Está dedicada al servicio ciudadano y el servicio principal que se ofrece es el servicio público y se encargan de satisfacer las necesidades de la comunidad, el puesto en el que se encuentra el estudiante es auxiliar en el departamento de cultura y bienestar social que está dedicado a diferentes actividades entre las cuales se destacan desarrollar programas de bienestar social para empleados, organizar eventos culturales, recreativos y deportivos, administrar programas de asistencia y apoyo de empleados o departamentos, pero las principales actividades que desarrollara el residente será la realización de un manual de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida, revisión de la regularización sanitaria y promoverá la mejoras en la seguridad e higiene dentro de los establecimientos.

La misión de la empresa es hacer del municipio de Tepezalá un referente de desarrollo, equidad, humanismo e inclusión en el ámbito regional al aprovechar la riqueza ambiental, cultural y social de sus habitantes como ejes de acción, atendiendo las necesidades más apremiantes en materia de seguridad, oportunidades laborales, salud, educación y medio ambiente a través de un gobierno eficiente, transparente y cercano a su gente. Los principales clientes de la empresa es la población de Tepezalá porque está dirigida a al bienestar de los ciudadanos de Tepezalá.

La visión de la empresa es Ser un Municipio prospero, seguro y justo, con valores bien cimentados y orgulloso de su gente, sus costumbres y tradiciones, pero sobre todo competitivo, creando oportunidades para sus habitantes, garantizando un gobierno transparente, democrático e incluyente, con respeto a las leyes y el progreso del Municipio de Tepezalá, Aguascalientes, México.

El objetivo de la empresa es el Código de Conducta del Municipio tiene como objetivo primordial ser una guía para los Servidores Públicos adscritos a esta Dependencia en su

actuar diario en el trabajo; promoviendo e impulsar una cultura política incluyente y humana que garantice la gobernabilidad democrática del Municipio de Tepezalá, Aguascalientes, brindando certeza y seguridad jurídica, siempre apegado a derecho; abarcando a todos los sectores y actores de la sociedad en un marco de respeto, legalidad, transparencia, equidad y participación, favoreciendo el desarrollo armónico del Municipio, para seguir creciendo juntos. Los valores de la presidencia municipal de Tepezalá es que orientará su quehacer público, basado en un conjunto de valores éticos - políticos, hacia el adecuado cumplimiento de la labor municipal, con la finalidad de satisfacer las demandas de la ciudadanía con asertividad, manteniendo siempre un rumbo definido que nos conduzca al éxito.

Interés Público / Respeto a los Derechos Humanos / Igualdad y no discriminación / Equidad de Género / Entorno Cultural y Ecológico / Cooperación / Liderazgo.

Las políticas de la presidencia municipal de Tepezalá, Aguascalientes, se centran en los siguientes valores: Cooperación con la integridad, Profesionalismo, Legalidad, Transparencia, Disciplina, Respeto a los derechos humanos, Imparcialidad, Eficiencia, Equidad, Interés público. La dirección de la presidencia municipal es Plaza Juárez S/N, Centro, Tepezalá, Ags.

Logotipo de la empresa:



Los proveedores de la presidencia municipal son empresas que proveen bienes o servicios a los gobiernos de todos los órdenes, ya sea federal, estatal o municipal. Los proveedores pueden ser desde vendedores ambulantes hasta grandes corporaciones. La presidencia municipal contrata a proveedores para realizar compras de bienes y servicios para la comunidad.

Ubicación de la presidencia municipal de Tepezalá es Plaza Juárez S/N, Centro, Tepezalá, Ags.

7. Problemas a resolver, priorizándolos.

La principal problemática es que la regularización sanitaria no cuenta con un manual básico que contenga la seguridad e higiene en los negocios de comida por ello existe contaminación en los alimentos y riesgos de sufrir accidentes en los establecimientos. El problema a resolver es prevenir riesgos y daños en la salud de la población que consume en los negocios de comida implementando un manual de seguridad e higiene, determinando equipos y herramientas para llevar a cabo la seguridad e higiene dentro de los establecimientos de comida. Los establecimientos deberán de capacitar a los empleados para evitar accidentes tanto para comensales, distribuidores y trabajadores para enseñarles a cómo actuar de forma segura en caso de accidentes.

1. No contar con protocolo de seguridad e higiene en los establecimientos de comida esto puede perjudicar tanto a comensales como a trabajadores.
2. No cumplir las normas y regularizaciones laborales y ambientales en los establecimientos de comida.
3. No tener identificados los riesgos de laborales en los establecimientos de comida.
4. Los trabajadores no saben cuál debe de ser su equipo de trabajo.
5. Tener deficiencias en la seguridad e higiene en los establecimientos de comida debido a no tener conocimiento de la limpieza de los establecimientos.

8. Justificación.

Es importante darle solución a la seguridad e higiene en la regularización sanitaria en los establecimientos de comida ya que de ello depende la salud y bienestar de los clientes y empleados de dichos establecimientos esto puede ayudar a tener mayor cantidad de comensales y a su vez tener una mejor economía en el municipio. Es necesario llevar el proyecto a cabo para tener una mejor visión de las medidas de seguridad e higiene que se deben de llevar a cabo los encargados de la regularización sanitaria en el municipio ya que deben de llevar un estricto control sanitario en los establecimientos. El beneficio que se obtendrá es de un 3% en la reducción de riesgos laborales y un incremento en la productividad de la regularización sanitaria. Para asegurar la calidad y frescura en los alimentos, estos deben de tener rotación, usando los alimentos que tengan más tiempo en el establecimiento y esto sería un beneficio porque habría menos desperdicios y más entradas en los negocios haciendo que fluyera más la economía, esto a su vez podría influir en tener un mejor control sanitario. La mala elaboración de productos puede provocar contaminarse y transmitir enfermedades ya sea con bacterias, hongos y parásitos, que pueden transmitir enfermedades. Para evitar la contaminación de los alimentos, se recomendará lavarse las manos con agua caliente y jabón antes de manipular los alimentos, limpiar y conservar los utensilios de cocina, mantener la cocina limpia y aireada, cocinar las carnes a fondo y descongelar los alimentos correctamente para evitar la propagación de enfermedades.

9. Objetivos (General y Específicos).

Objetivo general.

Establecer y mantener un sistema de gestión de seguridad y salud en los establecimientos de comida que garantice un entorno laboral seguro, saludable y respetuoso, cumpliendo con las regularizaciones y normativas sanitarias vigentes, y protegiendo la salud de los empleados, dueños y consumidores.

Objetivos específicos.

1. Establecer un manual de seguridad e higiene conforme a la norma ISO 45001 en los establecimientos de comida.
2. Cumplir con las normativas y regularizaciones sanitarias y laborales.
3. Identificar los riesgos laborales.
4. Dar a conocer cuál es el equipo trabajo necesario a los trabajadores.
5. Identificar como tener limpia el área de trabajo para mejora de la seguridad e higiene en los establecimientos de comida.

CAPÍTULO 3: MARCO TEÓRICO

10. Marco Teórico (fundamentos teóricos).

El modelo que se utilizó fue la norma ISO 45001.

Es un modelo que ayuda a las empresas u organizaciones a tener un mejor control sanitario, tiene un control de calidad muy bueno lo que ayuda a tener una mejor imagen y un mejor control a la hora de realizar actividades de alto riesgo y a su vez a tener una mejora en los servicios que se ofrecen.

La norma ISO 45001 se puede aplicar en una gran variedad de organizaciones, incluyendo grandes empresas, pequeñas y medianas empresas, organismos públicos, organizaciones sin ánimo de lucro, y organizaciones no gubernamentales, por lo que es perfecto aplicarla en la regularización sanitaria para los establecimientos de comida para poder tener un mejor control de calidad en los negocios. Algunos de los requisitos de la ISO 45001 son: Evaluación de riesgos y oportunidades, Participación de los trabajadores, Planificación y control operativo, Gestión de cambios y emergencias.

La ISO 45001 tiene como objetivo establecer un ambiente de trabajo saludable y garantizar la mejora continua de la seguridad y la salud en el trabajo por lo que se puede tener un control eficiente y que les permite conseguir los resultados deseados en relación con la protección de sus trabajadores frente a los riesgos laborales que causan sus actividades y a su vez se puede tener un mejor control sanitario de los establecimientos de comida.

La norma ISO 45001 puede enfrentar muchos desafíos por parte de los trabajadores puede tener resistencia al cambio de las condiciones de trabajo ya que puede que con las medidas que se tienen para la seguridad e higiene haga que su trabajo sea más laborioso, tedioso o sea más tardado ya que se puede agregar más pasos o procesos a la elaboración de productos. Otra limitación puede ser que se tenga pocos recursos para hacer la seguridad e higiene en la regularización sanitaria de los establecimientos de comida, también se puede encontrar la falta de capacitación y conocimientos por parte de empleados y jefes de los establecimientos de comida.

La norma ISO 45001 nació en marzo de 2018, cuando fue publicada por la Organización Internacional de Normalización (ISO). Su precursora fue la norma OHSAS 18001, que fue reemplazada por la ISO 45001:2018. Su objetivo es mejorar la seguridad laboral y

crear entornos de trabajo más seguros y saludables, reduciendo riesgos y promoviendo el bienestar de los empleados en las organizaciones. Es importante destacar que la ISO 45001:2018 es una norma voluntaria, lo que significa que las organizaciones pueden elegir implementarla para mejorar su gestión de la seguridad y salud laboral. Sin embargo, su implementación puede traer numerosos beneficios, como la reducción de riesgos laborales, el cumplimiento legal y la mejora de la imagen corporativa.

Descripción detallada de la norma ISO 45001 estructura de la norma, la norma ISO 45001 se estructura en 10 cláusulas, que se dividen en dos secciones principales:

1. Sección 1-3: Introducción, alcance y referencias normativas.
2. Sección 4-10: Requisitos para el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

Cláusula 4: Contexto de la organización

- La organización debe determinar el contexto en el que opera y cómo esto afecta a la seguridad y salud en el trabajo.
- Debe identificar las partes interesadas y sus necesidades y expectativas.

Cláusula 5: Liderazgo y participación de los trabajadores

- La alta dirección debe demostrar liderazgo y compromiso con la seguridad y salud en el trabajo.
- Debe fomentar la participación de los trabajadores en la identificación de peligros y la implementación de medidas de control.

Cláusula 6: Planificación

- La organización debe establecer objetivos para la seguridad y salud en el trabajo.
- Debe identificar los peligros y evaluar los riesgos asociados.
- Debe establecer un plan de acción para abordar los riesgos y alcanzar los objetivos.

Cláusula 7: Apoyo

- La organización debe proporcionar los recursos necesarios para implementar y mantener el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
- Debe establecer procesos para la comunicación y la participación de los trabajadores.

Cláusula 8: Operación

- La organización debe implementar y mantener los procesos y procedimientos necesarios para controlar los riesgos y alcanzar los objetivos.

- Debe establecer procesos para la identificación y control de los peligros.

Cláusula 9: Evaluación del desempeño

- La organización debe establecer procesos para la evaluación del desempeño del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

- Debe realizar auditorías internas y revisiones por la dirección.

Cláusula 10: Mejora

- La organización debe establecer procesos para la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

- Debe identificar oportunidades para la mejora e implementar cambios.

Se utilizó en el proyecto como mejora de la seguridad y salud en el trabajo, reducción de los riesgos y accidentes laborales, mejora de la productividad y eficiencia, mejora de la imagen corporativa y la reputación, el cumplimiento de las regulaciones y normas de seguridad y salud en el trabajo.

Google Forms, anteriormente conocido como Google Formularios, nació en 2008 como parte de la suite de herramientas de productividad de Google, Google Drive. Algunos de los precursores más destacados que son:

FormSite (1998): Fue uno de los primeros servicios en línea que permitía a los usuarios crear formularios en línea.

SurveyMonkey (1999): Es una plataforma en línea que permite a los usuarios crear y compartir encuestas y formularios.

JotForm (2006): Es una plataforma en línea que permite a los usuarios crear formularios en línea y personalizados.

A continuación, te presento algunas de las características más destacadas de Google Forms:

1. Creación de formularios: Google Forms permite a los usuarios crear formularios en línea de manera fácil y rápida.

2. Tipos de preguntas: Google Forms ofrece varios tipos de preguntas, como preguntas de selección múltiple, preguntas de verdadero o falso, preguntas de texto abierto, entre otras.

3. Personalización: Los usuarios pueden personalizar los formularios con imágenes, videos, colores y fuentes.

4. Integración con Google Sheets: Los resultados de los formularios se pueden guardar automáticamente en una hoja de cálculo de Google Sheets.

5. Compartir formularios: Los usuarios pueden compartir los formularios con otros usuarios mediante un enlace o mediante correo electrónico.

6. Análisis de resultados: Google Forms ofrece herramientas de análisis para ayudar a los usuarios a entender los resultados de los formularios.

7. Accesibilidad: Google Forms es accesible en dispositivos móviles y en la web.

Para la investigación se utilizó google forms para tener un mejor control de lo que hace falta en los establecimientos de comida y así poder tener un mejor control sanitario y de seguridad y saber sus deficiencias de los establecimientos de comida ya que es una herramienta que ayuda a la recolección de datos más concretos y más relevantes. Los formularios de google forms se pueden acceder desde cualquier dispositivo con conexión a Internet, lo que facilita la recopilación de datos de diferentes negocios de comida. Es una herramienta fácil de usar, incluso para aquellos que no tienen experiencia en la creación de formularios y se pueden personalizar para adaptarse a las necesidades específicas del proyecto ya que también es fácil de contestar. Se utilizó en el proyecto para recolección de datos de los establecimientos conforme a la regularización sanitaria y los accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.

CAPITULO 4: DESARROLLO

11. Procedimiento y descripción de las actividades realizadas.

Se realizó la regularización sanitaria debida en la que se checa si los establecimientos cuentan con higiene, medidas de prevención de accidentes y cuenta con los permisos necesarios para la operación de los mismos, debido a esto y al servicio que se brinda se decidió realizar una encuesta de google forms de la regularización sanitaria, que tan necesario creen los establecimientos que es necesario es la regularización sanitaria y si es de utilidad para los establecimientos. En seguida se muestra la encuesta que se realizó.

The image shows a Google Form titled "Encuesta sobre Regularización Sanitaria en Establecimientos de Alimentos". The form's objective is to collect information about sanitary regularization in food establishments to improve the quality of the regularization process. The form is shared by leonesparzakateringualupe@gmail.com and is currently not shared. It contains four multiple-choice questions, each with "Sí" and "No" options.

Encuesta sobre Regularización Sanitaria en Establecimientos de Alimentos

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información sobre la regularización sanitaria en establecimientos de alimentos. Sus respuestas nos ayudarán a mejorar la calidad de la regularización sanitaria.

leonesparzakateringualupe@gmail.com [Cambiar de cuenta](#)

No compartido

¿Conoce las normas y regularización sanitarias aplicables en su establecimiento?

Sí

No

¿Ha recibido capacitación sobre regularización sanitaria?

Sí

No

¿Tiene licencia sanitaria vigente?

Sí

No

¿Verifica el cumplimiento de las normas sanitarias?

Sí

No

Tabla 4.1 Encuesta sobre la regularización sanitaria.

¿Realiza monitoreo y control de la calidad del agua y alimentos?

Sí

No

¿Cuenta con un plan de emergencia para situaciones de riesgo?

Sí

No

¿Ha proporcionado capacitación a los empleados sobre prácticas de higiene y seguridad?

Sí

No

¿Cuenta con recursos suficientes para implementar medidas de seguridad y higiene?

Sí

No

¿Tiene alguna observación o sugerencia sobre la regularización sanitaria en su establecimiento?

Tu respuesta _____

Tabla 4.2 Encuesta sobre la regularización sanitaria.

En la tabla 4.1 y 4.2 se observa la realización de encuestas por medio de google forms sobre la regularización sanitaria que se aplicó en los establecimientos de comida con el fin de obtener respuestas más exactas sobre la regularización sanitaria en los

establecimientos de comida y si los establecimientos le dan importancia. El resultado obtenido de la encuesta de regularización sanitaria en los establecimientos de comida se muestra en seguida las respuestas obtenidas.

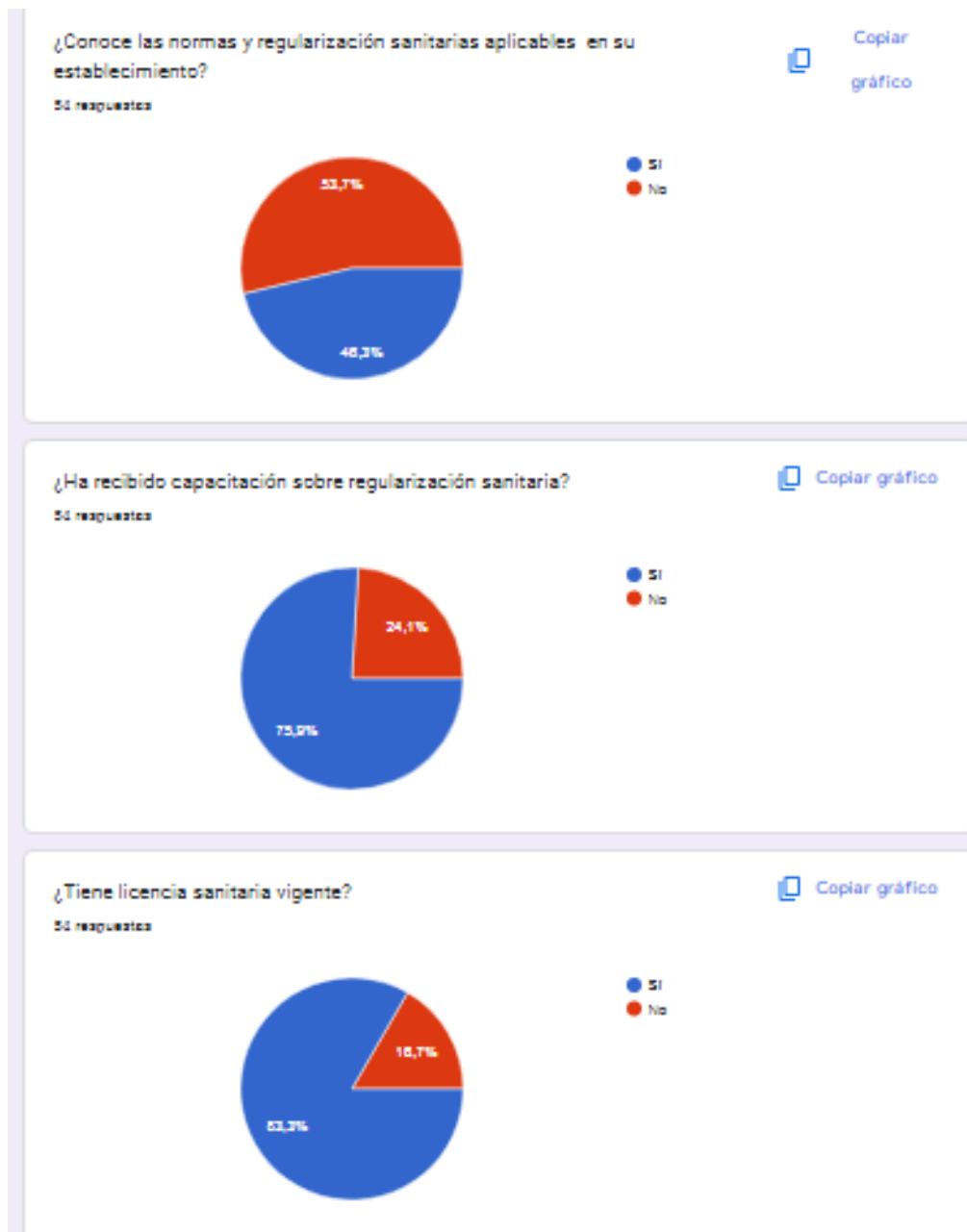
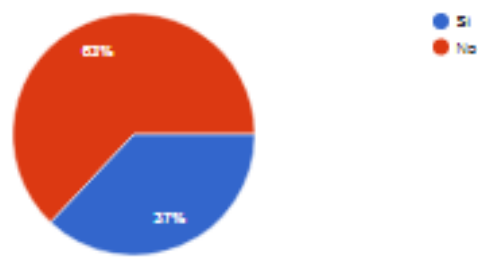


Figura 4.3 Resultados de encuesta de regularización sanitaria.

¿Verifica el cumplimiento de las normas sanitarias?

[Copiar gráfico](#)

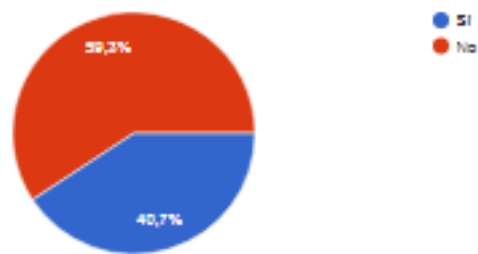
54 respuestas



¿Realiza monitoreo y control de la calidad del agua y alimentos?

[Copiar gráfico](#)

54 respuestas



¿Cuenta con un plan de emergencia para situaciones de riesgo?

[Copiar gráfico](#)

54 respuestas

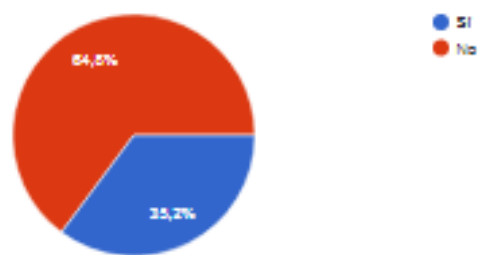


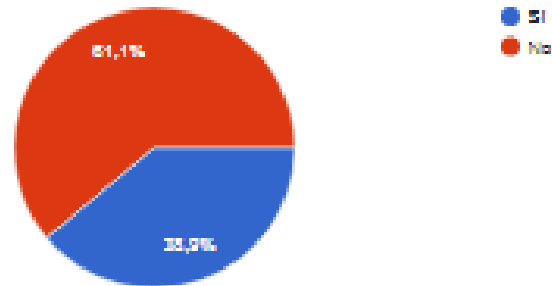
Figura 4.4 Resultados de encuesta de regularización sanitaria.

¿Ha proporcionado capacitación a los empleados sobre prácticas de higiene y seguridad?

54 respuestas



Copiar gráfico

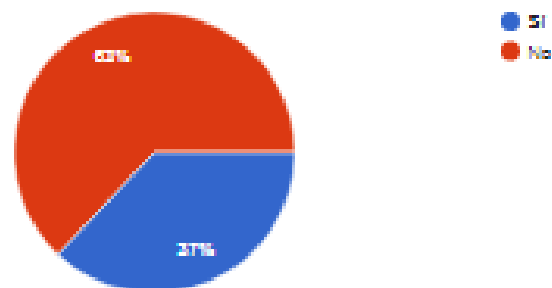


¿Cuenta con recursos suficientes para implementar medidas de seguridad y higiene?

54 respuestas



Copiar gráfico



¿Tiene alguna observación o sugerencia sobre la regularización sanitaria en su establecimiento?

3 respuestas

No se hace correctamente

Tiene muchos puntos a mejorar

Deben guiarlos para una mejor regularización

Figura 4.5 Resultados de encuesta de regularización sanitaria.

En las figuras 4.3, 4.4 y 4.5 se observan los resultados de la encuesta, en el cual se observa que se obtienen 54 respuestas de negocios de comida en el cual se observa lo siguiente:

1. El 53.7% de los negocios encuestados dicen que no conocen las normas y regularización sanitaria aplicables para su negocio lo cual nos dimos a la tarea de dar a conocer por medio del manual de seguridad e higiene lo que les hace falta a los negocios.
2. El 75.9% de los negocios encuestados nos dan a conocer que los dueños y trabajadores si han recibido capacitación sobre la regularización sanitaria.
3. El 83.3% de los negocios encuestados dicen que la mayoría de negocios tienen licencias sanitarias vigentes.
4. El 63% de los negocios encuestados no saben verificar si tienen licencias vigentes por lo cual se verificaron las licencias para saber de qué año son y si están en vigencia para poder estar vendiendo.
5. El 59.3% de los negocios encuestados dicen que no se realiza el monitoreo y control necesario para la calidad del agua y de los alimentos lo cual nos dice que existe la contaminación cruzada en los alimentos.
6. El 64.8% de los negocios encuestados nos dan a conocer que los negocios no cuentan con un plan de emergencia para situaciones de riesgo.
7. El 61.1% de los negocios encuestados nos dan a conocer que no se proporciona correctamente la capacitación de los empleados sobre las prácticas de higiene y seguridad en los establecimientos de negocios de comida.
8. El 63% de los negocios encuestados nos dan a conocer que los establecimientos de negocios de comida no cuentan con los recursos necesarios para la implementación de seguridad e higiene en los establecimientos de comida.
9. Los negocios encuestados nos dan a conocer que la regularización sanitaria en los establecimientos de comida tiene muchos puntos a mejorar.

Una de las actividades que se realizó es la investigación de los tipos de accidentes que suceden en los establecimientos de comida ya que existen diferentes tipos de accidentes, en la cual realizamos una encuesta por medio de formulario de google forms para saber cuál es el accidente más común que sucede.

Accidentes que ocurren en los establecimientos de comida

El fin del siguiente formulario es saber los accidentes que ocurren en los establecimientos de comida

leonesparzakateringuadalupe@gmail.com [Cambiar de cuenta](#)



No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

¿Han sufrido caídas en el establecimiento de comida? *

Sí

No

¿Alguna de las siguientes es la causa de la caída?

Agua tirada o algún líquido

Algún artículo tirado

Aceite tirado

Otro: _____

¿Han sufrido quemaduras en el establecimiento de comida?

Sí

No

Tabla 4.6 Encuesta sobre los accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.

¿Implementan medidas de seguridad para prevenir accidentes en el establecimiento de comida?

Sí

No

¿Desinfectan los alimentos antes de que se ingieran?

Si

No

¿Evitan la contaminación cruzada?

Si

No

[Enviar](#) [Borrar formulario](#)

Nuestro servicio funciona a través de Formularios de Google

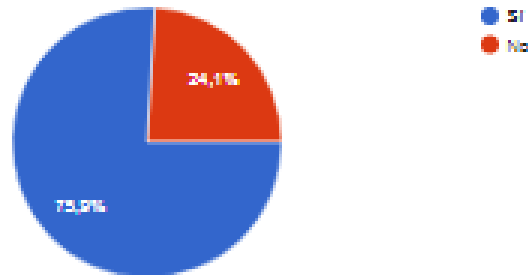
Tabla 4.7 Encuesta sobre los accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.

En las tablas 4.6 y 4.7 se realizaron encuestas por medio de google forms sobre los accidentes que ocurren en los establecimientos de comida esto con el fin de obtener datos precisos de los accidentes que ocurren en los establecimientos y poder darles solución.

¿Han sufrido caídas en el establecimiento de comida?

[Copiar gráfico](#)

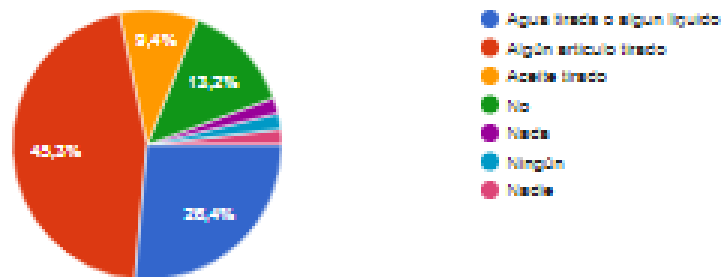
53 respuestas



¿Alguna de las siguientes es la causa de la caída?

[Copiar gráfico](#)

53 respuestas



¿Han sufrido quemaduras en el establecimiento de comida?

[Copiar gráfico](#)

53 respuestas

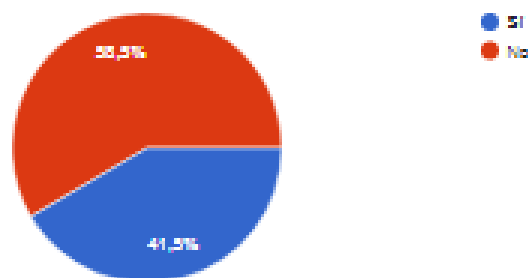


Figura 4.8 Resultados de encuesta de accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.

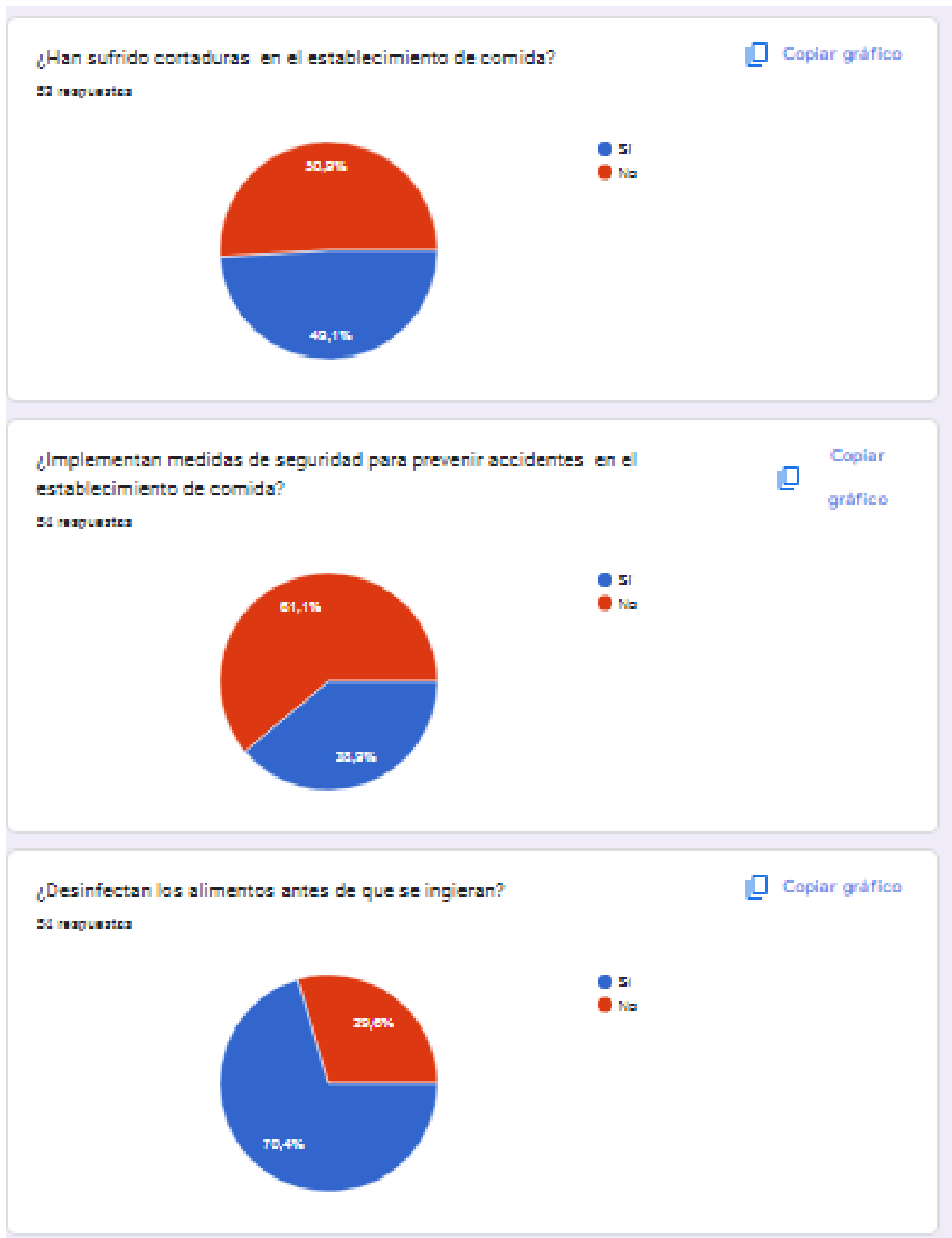


Figura 4.9 Resultados de encuesta de accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.



Figura 4.10 Resultados de encuesta de accidentes que ocurren en los establecimientos de comida.

Las figuras 4.8, 4.9 y 4.10 son los resultados de la investigación de los tipos de accidentes que suceden en los establecimientos de comida obtenida de una encuesta en google forms son los siguientes:

1. El 75.9% de los negocios encuestados dice que han sufrido caídas en los establecimientos de comida.
2. El 45.3 de los negocios encuestados dan a conocer que por lo que más suceden las caídas en los establecimientos es por algún objeto tirado y el 26.4% es por agua tirada o algún liquido estas dos razones es por lo que más comúnmente suceden las caídas en los establecimientos de comida.
3. El 58.5% de los negocios encuestados dicen que no se han sufrido tantas quemaduras en los establecimientos de comida.
4. El 50.9% de los negocios encuestados nos dan a conocer que no han sufrido cortaduras en el establecimiento de comida contra un 49.1% que si han sufrido cortaduras casi es el mismo número de personas que sí y que no han sufrido.
5. El 61.1% de los negocios encuestados dan a conocer que no se implementan medidas de seguridad para prevenir accidentes en el establecimiento de comida.
6. El 70.4% de los negocios encuestados nos dan a conocer que si desinfectan los alimentos antes de ser preparados.
7. El 66.7% de los negocios encuestados dicen que existe contaminación cruzada en los alimentos esto se debe a que usan las tablas para cortar diferentes alimentos o cocinan diferentes alimentos en las mismas cazuelas u ollas sin lavar.

Se detectó que en algunos establecimientos de comida les hace falta higiene, por ejemplo se detectó que los establecimientos de comida preparan los alimentos y luego toman el dinero con las mismas manos que manipulan los alimentos ese es un foco de infección ya que el dinero tiene muchos gérmenes. También que la ropa no esté limpia o lavada diaria mente ya que puede existir contaminación cruzada: La ropa sucia puede transferir bacterias, virus y otros microorganismos a los alimentos, superficies y equipos. Cabello recogido esto se debe a que si cae un cabello en los alimentos puede contaminar el alimento y pérdida de clientes por mala higiene y sin joyas ya que estas también contaminan los alimentos y pueden transportar bacterias, virus u otros microorganismos.



Figura 4.11 Trabajador

En la figura 4.11 se observa un trabajador que tiene la ropa sucia y no usa cofia lo cual es un foco de infección.

Para evitar la falta de higiene en los establecimientos de comida se hicieron diferentes cambios en dichos establecimientos, ya sea contratar a alguien para cobrar o tener una bolsa o algo para tomar el dinero. Tener los uniformes o ropa lavada diariamente y usar una cofia en el cabello para que no caigan cabellos y no se usan joyas por la contaminación cruzada.

Otra de las actividades que se realizó es un manual de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida en el cual con las encuestas y la información, se observó la necesidad de elaborar e implementar dicho manual para que los establecimientos sepan de la seguridad e higiene necesaria en sus negocios y con ella tengan un mejor control de esta.

Manual de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.

Introducción

La seguridad y la higiene son fundamentales para garantizar la salud y el bienestar de los empleados, clientes y proveedores de los establecimientos de comida. Este manual tiene como objetivo establecer las políticas, procedimientos y prácticas para garantizar la seguridad y la higiene en los establecimientos de comida.

Capítulo 1: Política de Seguridad e Higiene

1.1 Declaración de la política de seguridad e higiene

La dirección de los establecimientos de comida se compromete a garantizar la seguridad y la higiene de todos los empleados, clientes y proveedores.

1.2 Objetivos de la política de seguridad e higiene

Los objetivos de la política de seguridad e higiene son:

- Prevenir lesiones y enfermedades ocupacionales
- Garantizar la higiene y la seguridad de los alimentos

- Cumplir con las regulaciones y normas aplicables
- Mejorar continuamente la seguridad y la higiene

Capítulo 2: Identificación y Evaluación de Peligros

2.1 Identificación de peligros

Se deben identificar los peligros potenciales que pueden afectar la seguridad y la higiene de los empleados, clientes y proveedores.

2.2 Evaluación de peligros

Se deben evaluar los peligros identificados para determinar su gravedad y probabilidad de ocurrencia.

2.3 Priorización de peligros

Se deben priorizar los peligros evaluados para determinar cuáles requieren atención inmediata.

Capítulo 3: Control de Peligros

3.1 Control de peligros en la recepción y almacenamiento de alimentos

Se deben establecer procedimientos para controlar los peligros en la recepción y almacenamiento de alimentos.

3.2 Control de peligros en la preparación y cocción de alimentos

Se deben establecer procedimientos para controlar los peligros en la preparación y cocción de alimentos.

3.3 Control de peligros en el servicio y distribución de alimentos

Se deben establecer procedimientos para controlar los peligros en el servicio y distribución de alimentos.

Capítulo 4: Prácticas de Higiene y Limpieza

4.1 Limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos

Se deben establecer procedimientos para la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.

4.2 Manejo y eliminación de residuos y desechos

Se deben establecer procedimientos para el manejo y eliminación de residuos y desechos.

4.3 Control de plagas y vectores

Se deben establecer procedimientos para el control de plagas y vectores.

Capítulo 5: Capacitación y Conciencia del Personal

5.1 Capacitación en seguridad e higiene

Se deben establecer procedimientos para la capacitación del personal en seguridad e higiene.

5.2 Conciencia del personal sobre la importancia de la seguridad y la higiene

Se deben establecer procedimientos para concienciar al personal sobre la importancia de la seguridad y la higiene.

Capítulo 6: Revisión y Actualización del Sistema

6.1 Revisión del sistema de seguridad e higiene

Se deben establecer procedimientos para la revisión del sistema de seguridad y higiene.

6.2 Actualización del sistema de seguridad e higiene

Se deben establecer procedimientos para la actualización del sistema de seguridad y higiene.

Cronograma de actividades.

Actividades	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Revisión de la regularización sanitaria					
Análisis de riesgos de accidentes					
Análisis de higiene					
Aplicación de mejoras en la seguridad e higiene dentro de los establecimientos					

Tabla 4.12 Cronograma de actividades

La tabla 4.12 nos da a conocer todas las actividades que se tienen que llevar a cabo durante la realización de residencias profesionales, ya que son de suma importancia para la realización de la regularización sanitaria de los establecimientos de comida.

Revisión de la regularización sanitaria.

En esta actividad se realizó la revisión y evaluación de la regularización sanitaria en los establecimientos de comida para garantizar el cumplimiento de la norma ISO 45001 y asegurar la seguridad y salud de los empleados y clientes. El alcance de la revisión sobre la regularización sanitaria es que sea realizada en todos los establecimientos de comida. La revisión de la regularización sanitaria es un proceso importante para garantizar la seguridad y calidad de los productos y servicios que se ofrecen a la población. Las actividades que se realizaron durante las residencias profesionales fueron:

- Verificación de la documentación: Se revisó que todos los documentos y registros estén actualizados y sean precisos, como permisos, licencias y certificados de calidad.

- Inspección de las instalaciones: Se verificó que las instalaciones y equipos cumplan con las normas y regulaciones sanitarias, como la limpieza, la organización y la seguridad.

- Análisis de riesgos: Se identificó y evaluó los riesgos potenciales para la salud pública, como la contaminación cruzada, la manipulación inadecuada de alimentos y la falta de higiene.

- Capacitación y conciencia: Se brindó capacitación y conciencia a los empleados y propietarios de los establecimientos sobre la importancia de la regularización sanitaria y las mejores prácticas para mantener la seguridad y calidad de los productos y servicios.

- Seguimiento y evaluación: Se realizó un seguimiento y evaluación periódica para asegurarse de que se cumplan las normas y regulaciones sanitarias, y para identificar áreas de mejora.

Es importante mencionar que la regularización sanitaria es un proceso continuo que requiere la participación y compromiso de todos los actores involucrados, incluyendo los propietarios y empleados de los establecimientos, las autoridades sanitarias y la población en general.

REVISIÓN SANITARIA

ESTABLECIMIENTO:

DIRECCIÓN:

FECHA DE REVISIÓN:

HORA DE REVISIÓN:

OBJETIVO DE LA REVISIÓN

METODOLOGÍA DE LA REVISIÓN

RESULTADOS DE LA REVISIÓN

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA REVISIÓN

Tabla 4.13 Revisión sanitaria

En la tabla 4.13 se puede observar un formato con el que se hacía la revisión de la regularización sanitaria de los establecimientos de comida.

REVISIÓN SANITARIA

Establecimiento: Tacomiendo.

Dirección: Emiliano zapata #205

Fecha de revisión: 5 de octubre de 2024

Hora de revisión: 08:32 a.m.

OBJETIVO DE LA REVISIÓN

Verificar el cumplimiento de las normas y regulaciones sanitarias en el establecimiento, con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos y servicios ofrecidos.

METODOLOGÍA DE LA REVISIÓN

La revisión se realizó mediante la observación directa de las instalaciones, equipos y prácticas de manipulación de alimentos, así como la revisión de la documentación y registros relevantes.

RESULTADOS DE LA REVISIÓN

1. Instalaciones y equipos:

- Se encontraron instalaciones y equipos en buen estado de conservación y limpieza.
- Se observó que los equipos de refrigeración estaban funcionando correctamente.

1. Manipulación de alimentos:

- Se encontraron prácticas de manipulación de alimentos adecuadas, incluyendo la separación de alimentos crudos y cocidos.
- Se observó que los empleados estaban utilizando guantes y cubiertas para manipular alimentos.

1. Higiene y limpieza:

- Se encontraron instalaciones y equipos limpios y desinfectados.
- Se observó que los empleados estaban siguiendo prácticas de higiene y limpieza adecuadas.

1. Documentación y registros:

- Se encontraron registros de temperatura, humedad y limpieza actualizadas y precisas.
- Se observó que la documentación de los procedimientos de manipulación de alimentos y de limpieza estaban disponibles y actualizadas.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En general, se encontraron prácticas y condiciones sanitarias adecuadas en el establecimiento. Sin embargo, se recomienda:

- Realizar un seguimiento periódico de la temperatura y humedad en las instalaciones.
- Asegurarse de que todos los empleados estén capacitados en prácticas de manipulación de alimentos y de limpieza.
- Mantener actualizados y precisos los registros de temperatura, humedad y limpieza.

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA REVISIÓN

KATERINE GUADALUPE LEON ESPARZA

Figura 4.14 Revisión sanitaria.

REVISIÓN SANITARIA

Establecimiento: El comelón.

Dirección: 16 de septiembre #405

Fecha de revisión: 15 de octubre de 2024

Hora de revisión: 10:32 a.m.

OBJETIVO DE LA REVISIÓN

Verificar el cumplimiento de las normas y regulaciones sanitarias en el establecimiento, con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos y servicios ofrecidos.

METODOLOGÍA DE LA REVISIÓN

La revisión se realizó mediante la observación directa de las instalaciones, equipos y prácticas de manipulación de alimentos, así como la revisión de la documentación y registros relevantes.

RESULTADOS DE LA REVISIÓN

1. Instalaciones y equipos:

- Se encontraron instalaciones y equipos en bastante desgaste de conservación y limpieza.
- Se observó que los equipos de refrigeración estaban funcionando correctamente.

1. Manipulación de alimentos:

- Se encontraron prácticas de manipulación de alimentos inadecuadas, la separación de alimentos crudos y cocidos no es la adecuada.
- Se observó que los empleados no estaban utilizando guantes y cubiertas para manipular alimentos.

1. Higiene y limpieza:

- Se encontraron instalaciones y equipos limpios.
- Se observó que los empleados estaban siguiendo prácticas de higiene y limpieza adecuadas.

1. Documentación y registros:

- Se encontraron registros de temperatura, humedad y limpieza inadecuadas.
- Se observó que la documentación de los procedimientos de manipulación de alimentos y de limpieza estaban disponibles pero no actualizados.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En general, se encontraron prácticas y condiciones sanitarias inadecuadas en el establecimiento.

Por lo que se recomienda:

- Realizar un seguimiento periódico de la temperatura y humedad en las instalaciones.
- Asegurarse de que todos los empleados estén capacitados en prácticas de manipulación de alimentos y de limpieza.
- Mantener actualizados y precisos los registros de temperatura, humedad y limpieza.

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA REVISIÓN

KATERINE GUADALUPE LEON ESPARZA

Figura 4.15 Revisión sanitaria.

En las figuras 4.14 y 4.15 se observan la revisión sanitaria en 2 establecimientos diferentes.

Análisis de riesgos de accidentes.

EL análisis de riesgos de accidentes en los establecimientos de comida es fundamental para identificar y evaluar los peligros y riesgos asociados con la seguridad y salud en el trabajo. Esta actividad se realizó conforme a la norma ISO 45001, que establece los requisitos para un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. El objetivo de esta actividad es identificación y evaluación de los riesgos de accidentes en los establecimientos de comida, con el fin de implementar medidas de control y prevención para minimizar la ocurrencia de accidentes y enfermedades laborales.

Actividades de Identificación de Riesgos

1. Revisión de la documentación: Se revisó la documentación relacionada con la seguridad y salud en el trabajo, como informes de accidentes, incidentes y enfermedades ocupacionales.
2. Observación de las condiciones de trabajo: Se observó las condiciones de trabajo y los procesos para identificar posibles riesgos.
3. Entrevistas con los trabajadores: Se realizaron entrevistas con los trabajadores para obtener información sobre los riesgos y peligros que enfrentan en su trabajo.
4. Análisis de los datos de accidentes: Se analizaron los datos de accidentes y enfermedades ocupacionales para identificar patrones y tendencias.

Actividades de Control y Mitigación de Riesgos

1. Desarrollo de un plan de acción: Se desarrollaron planes de acción para controlar y mitigar los riesgos identificados.
2. Implementación de medidas de control: Se implementaron medidas de control para mitigar los riesgos, como la provisión de equipo de protección personal, la capacitación de los trabajadores y la modificación de los procesos.
3. Monitoreo y evaluación de la eficacia de las medidas de control: Se monitoreo y evaluó la eficacia de las medidas de control implementadas.

4. Revisión y actualización del plan de acción: Se revisó y actualizo el plan de acción para asegurarse de que se están cumpliendo los objetivos de control y mitigación de riesgos.

Actividades de Evaluación de Riesgos

1. Clasificación de los riesgos: Se clasificó los riesgos identificados en función de su gravedad y probabilidad de ocurrencia.

2. Evaluación de la frecuencia y severidad de los riesgos: Se evaluó la frecuencia y severidad de los riesgos para determinar su impacto potencial.

3. Análisis de la vulnerabilidad de los trabajadores: Se analizó la vulnerabilidad de los trabajadores a los riesgos identificados.

4. Evaluación de la eficacia de las medidas de control: Se evaluó la eficacia de las medidas de control existentes para mitigar los riesgos.

Análisis de higiene.

El análisis de higiene es fundamental para identificación y evaluación de los peligros y riesgos asociados con la higiene y la seguridad alimentaria. Esta actividad se realizó conforme a la norma ISO 45001, donde se establecen los requisitos para un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. El objetivo de esta actividad es la identificación y evaluación de los riesgos de higiene en los establecimientos de comida, con el fin de implementar medidas de control y prevención para minimizar la ocurrencia de enfermedades transmitidas por los alimentos.

La higiene es un aspecto fundamental en la regularización sanitaria de los establecimientos de comida. A continuación, se presentan los aspectos que se evaluaron al implementar el análisis de higiene:

Limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos:

- Se evaluaron de las condiciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
- Se verificaron los procedimientos de limpieza y desinfección, incluyendo la frecuencia y los productos utilizados.

Manejo y eliminación de residuos y desechos:

- Se evaluaron los procedimientos de manejo y eliminación de residuos y desechos.
- Se verificaron las condiciones de almacenamiento y eliminación de residuos y desechos.

Control de plagas y vectores:

- Se evaluaron los procedimientos de control de plagas y vectores.
- Se verificaron las condiciones de las instalaciones y equipos para prevenir la infestación de plagas y vectores.

Higiene personal:

- Se evaluaron las condiciones de higiene personal de los empleados, incluyendo la limpieza y desinfección de las manos y la ropa de trabajo.

- Se verificaron los procedimientos de higiene personal, incluyendo la frecuencia y los productos utilizados.

Capacitación del personal:

- Se evaluaron los procedimientos de capacitación del personal en materia de higiene.

- Se verificaron las condiciones de capacitación del personal, incluyendo la frecuencia y los temas cubiertos.

Evaluación de la Higiene

La evaluación de la higiene se realizó mediante la observación directa de las condiciones de las instalaciones y equipos, así como mediante la revisión de los procedimientos y registros de higiene.

Recomendaciones

En base a los resultados de la evaluación de la higiene, se dieron las siguientes recomendaciones:

- Implementación de procedimientos de limpieza y desinfección más efectivos.

- Mejoras de las condiciones de almacenamiento y eliminación de residuos y desechos.

- Implementación de procedimientos de control de plagas y vectores más efectivos.

- Mejoras las condiciones de higiene personal de los empleados.

- Implementación de procedimientos de capacitación y conciencia del personal en materia de higiene más efectivos.

Aplicación de mejoras en la seguridad e higiene dentro de los establecimientos.

La aplicación de mejoras en la seguridad e higiene es fundamental para garantizar la salud y seguridad de los empleados y clientes en los establecimientos de comida. Esta actividad se realizó conforme a la norma ISO 45001, que establece los requisitos para un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. El objetivo de esta actividad es aplicar mejoras en la seguridad e higiene en los establecimientos de comida para minimizar la ocurrencia de accidentes y enfermedades laborales.

Implementación de Mejoras

1. Establecer un plan de acción: Se estableció un plan de acción para implementar las mejoras en la seguridad e higiene.
2. Asignar responsabilidades: Se asignó responsabilidades a los empleados para garantizar que se implementen las mejoras.
3. Proporcionar recursos: Se proporcionó recursos necesarios para implementar las mejoras, como equipo y materiales.
4. Supervisar y controlar: Supervisión y control de la implementación de las mejoras para garantizar que se cumplan los objetivos.

Mejoras en la Seguridad

1. Implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria: Se estableció un sistema de gestión de seguridad alimentaria que incluya procedimientos para la identificación y control de peligros, la capacitación del personal y la supervisión y control de la seguridad alimentaria.
2. Mejora de la infraestructura y el equipo: Se realizó mejoras en la infraestructura y el equipo para garantizar la seguridad alimentaria, como la instalación de sistemas de refrigeración y cocción adecuados.

3. Implementación de procedimientos de limpieza y desinfección: Se estableció procedimientos de limpieza y desinfección para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación cruzada.

4. Capacitación del personal: Se proporcionó capacitación al personal sobre la seguridad alimentaria y la higiene para garantizar que comprendan la importancia de la seguridad alimentaria y cómo implementarla.

Mejoras en la Higiene

1. Implementación de un programa de higiene personal: Se estableció un programa de higiene personal para garantizar que el personal mantenga una buena higiene personal y evite la contaminación cruzada.

2. Mejora de la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos: Se realizó mejoras en la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos para garantizar la higiene y prevenir la contaminación cruzada.

3. Implementación de procedimientos de manejo y eliminación de residuos y desechos: Se estableció procedimientos de manejo y eliminación de residuos y desechos para garantizar la higiene y prevenir la contaminación cruzada.

4. Capacitación del personal sobre la higiene: Se proporcionó capacitación al personal sobre la higiene para garantizar que comprendan la importancia de la higiene y cómo implementarla.

Monitoreo y Evaluación

1. Establecer indicadores de desempeño: Se estableció indicadores de desempeño para monitorear y evaluar la efectividad de las mejoras.

2. Realizar auditorías: Se realizó de auditorías para evaluar la conformidad con las normas y regulaciones aplicables.

3. Analizar datos: Se analizaron los datos para identificar áreas de mejora y evaluar la efectividad de las mejoras.

4. Ajustar y mejorar: Se ajustó y mejoro según sea necesario para garantizar la seguridad e higiene en los establecimientos de comida.

CAPÍTULO 5: RESULTADOS

12. Resultados.

En este capítulo se muestran los resultados obtenidos en la realización de este proyecto que consistió en generar un manual de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida, donde se visualiza la prevención de riesgos al dar seguimiento adecuado de las mejoras de seguridad e higiene.

Objetivo propuesto	Resultado esperado
Establecer un manual de seguridad e higiene conforme a la norma ISO 45001 en los establecimientos de comida.	Realización del manual de seguridad e higiene conforme a la norma ISO 45001 para los establecimientos de comida. En la figura 5.1 se aprecia a grandes rasgos el manual de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.
Cumplir con las normativas y regularizaciones sanitarias y laborales.	Evidencia del cumplimiento con las normativas sanitarias y de regularización al implementarlas con éxito en el documento. En la figura 5.2 se aprecia el manual que se lleva a cabo en los procedimientos de las normativas sanitarias.
Identificar los riesgos laborales.	Evidencia de la identificación de cada uno de los riesgos laborales en los establecimientos de comida, se tomaron acciones correctivas diariamente por parte del personal de los establecimientos. Los riesgos laborales van desde los físicos, químicos, ambientales, eléctricos, entre otros. En la figura 5.3 se observa la identificación riesgos laborales que ocurren en los establecimientos de comida.

<p>Dar a conocer cuál es el equipo de trabajo necesario a los trabajadores.</p>	<p>Evidencia de la formación de un equipo de trabajo para regular los establecimientos de comida y presentación ante los locatarios.</p> <p>En la tabla 5.4 se muestran los objetivos propuestos y los resultados esperados del equipo de trabajo necesario para los trabajadores de los establecimientos de comida, esto consistió en incrementar en un 100% el equipo necesario para los trabajadores. Se puede observar el cambio radical en el equipo de trabajo de los trabajadores, lo que conlleva a un resultado satisfactorio ya que antes no se contaba con el equipo necesario para trabajar y ahora ya se cuenta con él.</p>
<p>Identificar como tener limpia el área de trabajo para mejora de la seguridad e higiene en los establecimientos de comida.</p>	<p>Evidencia de la limpieza en las áreas de trabajo en los establecimientos para mejorar la seguridad e higiene.</p> <p>En la tabla 5.5 se observa la limpieza del área de trabajo que se deben de hacer en los establecimientos de comida.</p>

Manual de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.

Capítulo 1: Política de Seguridad e Higiene

Capítulo 2: Identificación y Evaluación de Peligros

Capítulo 3: Control de Peligros

Capítulo 4: Prácticas de Higiene y Limpieza

Capítulo 5: Capacitación y Conciencia del Personal

Capítulo 6: Revisión y Actualización del Sistema

Figura 5.1 Manual de seguridad e higiene

En la figura 5.1 se aprecia a grandes rasgos el manual de seguridad e higiene para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.

Manual de Procedimientos en Normativas Sanitarias
Introducción
Este manual tiene como objetivo establecer los procedimientos y protocolos para garantizar el cumplimiento de las normativas sanitarias en nuestra organización.
Alcance
Este manual es aplicable a todos los empleados y contratistas que trabajan en nuestra organización.
Definiciones
- Normativas sanitarias: Conjunto de reglas y regulaciones que rigen la higiene y seguridad en el trabajo.
- Procedimientos: Pasos a seguir para cumplir con las normativas sanitarias.
- Protocolos: Conjunto de procedimientos y pasos a seguir en caso de emergencia o incidente.
Procedimientos
1. Limpieza y Desinfección
- Procedimiento: Limpieza y desinfección de superficies y equipos.
- Frecuencia: Diaria, semanal y mensual.
- Responsable: Personal de limpieza y mantenimiento.
2. Manejo de Residuos
- Procedimiento: Recolección, almacenamiento y disposición de residuos.
- Frecuencia: Diaria y semanal.
- Responsable: Personal de limpieza y mantenimiento.
3. Control de Plagas
- Procedimiento: Inspección y control de plagas.
- Frecuencia: Mensual.
- Responsable: Personal de mantenimiento.
4. Higiene Personal
- Procedimiento: Lavado de manos y uso de equipo de protección personal.
- Frecuencia: Continua.
- Responsable: Todos los empleados.
Protocolos
1. Protocolo de Emergencia
- Procedimiento: Notificación de incidentes y emergencias.
- Frecuencia: Inmediata.
- Responsable: Todos los empleados.
2. Protocolo de Manejo de Residuos Peligrosos
- Procedimiento: Recolección, almacenamiento y disposición de residuos peligrosos.
- Frecuencia: Diaria y semanal.
- Responsable: Personal de limpieza y mantenimiento.

Figura 5.2 Normativas sanitarias.

En la figura 5.2 se aprecia el manual que se lleva a cabo en los procedimientos de las normativas sanitarias.



Figura 5.3 Identificación de riesgos laborales

En la figura 5.3 se observa la identificación riesgos laborales que ocurren en los establecimientos de comida.

En la siguiente tabla 5.4 se muestran los objetivos propuestos y los resultados esperados del equipo de trabajo necesario para los trabajadores de los establecimientos de comida, esto consistió en incrementar en un 100% el equipo necesario para los trabajadores. Se

puede observar el cambio radical en el equipo de trabajo de los trabajadores, lo que conlleva a un resultado satisfactorio ya que antes no se contaba con el equipo necesario para trabajar y ahora ya se cuenta con él.






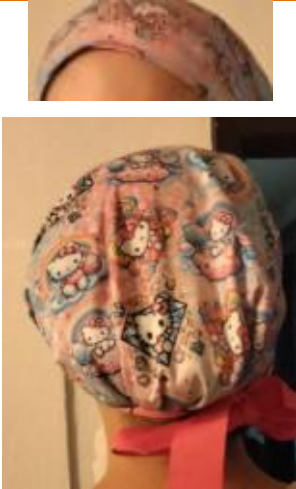
Objetivo propuesto	Resultado esperado
	
	
	



Tabla 5.4 Equipo necesario para los trabajadores.

El objetivo propuesto:

Identificar como tener limpia el área de trabajo para mejora de la seguridad e higiene en los establecimientos de comida.

Resultado esperado:

Tomar medidas correctivas para tener limpia el área de trabajo. Un área de trabajo limpia reduce riesgos de accidentes y enfermedades causados por la suciedad del establecimiento y esto a su vez hace que la concentración y la productividad de los trabajadores sean mejor.

Objetivo propuesto

Resultado esperado





Tabla 5.5 Limpieza del área de trabajo

En la tabla 5.5 se observa la limpieza del área de trabajo que se deben de hacer en los establecimientos de comida.

CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES

13. Conclusiones del Proyecto.

En conclusión podemos decir que el proyecto tuvo un resultado eficiente ya que se aplicaron mejoras para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida y con ello también vimos sus mejoras y puntos frágiles de los establecimientos de comida, para tener una buena regularización sanitaria es necesaria que los establecimientos de comida tengan una buena comunicación y control los empleados, patrones y los encargados de la regularización sanitaria para poder tener resultados eficientes a la hora de tener control con la higiene y seguridad en los establecimientos de comida. La regularización sanitaria realizada en los establecimientos de comida ha permitido evaluar el cumplimiento de las normas y regulaciones sanitarias establecidas para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

Los resultados de la regularización sanitaria han mostrado que, en general, los establecimientos de comida no cumplen con las normas y regulaciones sanitarias establecidas. Sin embargo, se han identificado algunas deficiencias y áreas de mejora, como la necesidad de mejorar la higiene y limpieza, la manipulación y preparación de alimentos, y la capacitación del personal.

En base a los resultados de la regularización sanitaria, se recomienda que los establecimientos de comida implementen las siguientes medidas para mejorar la seguridad alimentaria y prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos:

- Mejorar la higiene y limpieza de las instalaciones y equipos.
- Implementar procedimientos adecuados para la manipulación y preparación de alimentos.
- Proporcionar capacitación al personal sobre la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Realizar un seguimiento y evaluación periódica de la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Las recomendaciones presentadas en este informe son de suma importancia para los establecimientos de comida para mejorar la seguridad alimentaria y prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

CAPÍTULO 7: COMPETENCIAS DESARROLLADAS

14. Competencias desarrolladas y/o aplicadas.

Las competencias desarrolladas en la realización de las residencias profesionales para la regularización sanitaria en los establecimientos de comida fueron:

Competencias técnicas

1. Identifiqué y evalué los riesgos asociados con la seguridad e higiene en los establecimientos de comida.
2. Desarrollé los procedimientos para la implementación de la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.
3. Evalué la conformidad de los establecimientos de comida con la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.
4. Implementé medidas de control para prevenir accidentes y enfermedades laborales en los establecimientos de comida.
5. Logré transmitir de manera efectiva la importancia de la seguridad e higiene en los establecimientos de comida a los empleados, clientes y proveedores.
6. Logré el Monitoreo y la evaluación del desempeño en los establecimientos de comida sobre la regularización sanitaria.
7. Implementé nuevos cambios en los procedimientos y prácticas de los establecimientos de comida para mejora de la seguridad e higiene.
8. Evalué la efectividad de las soluciones implementadas para mejorar la seguridad e higiene en los establecimientos de comida.
9. Trabajé colaborativamente con los empleados, clientes y proveedores para implementar de la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.
10. Implementé una comunicación efectiva con los miembros del equipo.
11. Logré la resolución de conflictos y problemas que surgieron durante la implementación de la regularización sanitaria en los establecimientos de comida.
12. Apoyé y motivé a los miembros del equipo para garantizar la implementación efectiva de la regularización sanitaria.
13. Apliqué google forms para obtener información a través de encuestas aplicadas a los establecimientos.
14. Utilicé la norma ISO 45001 para implementar la en los establecimientos de comida

CAPÍTULO 8: FUENTES DE INFORMACIÓN.

15. Fuentes de información

Referencias de libros

1. Martínez S. F. (2008) *ISO 45001:2018 Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo*. Ginebra: AENOR.
2. Cortés J. M. (2012) *Seguridad e higiene del trabajo*. Sevilla: Editorial Tebar Flores.
3. Revenga J. A. (2002) *Prevención Integral e Integrada de Riesgos Laborales*. Universidad Navarra: EUNSA.

Referencia de revista.

4. México, G. d. (24 Noviembre 2008). NOM-001-STPS-2008. En Normas Oficiales Mexicanas (pág.102). México:
<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/680193/NOM-001-STPS-2008.pdf>

Referencias de internet.

5. De Salud, H. (s. f.).(2022) ¿Qué es un entorno de trabajo saludable y seguro? gob.mx. <https://www.gob.mx/promosalud/es/articulos/que-es-un-entorno-de-trabajo-saludable-y-seguro>
6. Dami. (2023, 21 julio). Reglamento de Protección Civil Salidas de emergencia en México. INFOREGLAMENTOS. <https://info REGLAMENTOS.com.mx/reglamento-de-proteccion-civil-salidas-de-emergencia-en-mexico/>
7. Consultores, C. (2023). Fundamento de la NOM-001-STPS-2008. <https://consultorescmc.com/nom-001-stps-2008-explicada-seguridad-en-edificios-y-locales/>.
8. (OIT), 1.-2. O. (2024). ¿Cómo gestionar la seguridad y salud en el trabajo? México y América latina: https://www.ilo.org/global/lang--es/index.htm?idOrganizaci%C3%B3n_Internacional_del_Trabajo.

CAPÍTULO 9: ANEXOS

16. Anexos.



SECRETARÍA DEL AYUNTAMIENTO

"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Profesorado,
Revolucionario y Defensor del Mayab"

Expediente 2021-2024

No. DE OFICIO: SEC/810/2024

ASUNTO: Carta de aceptación de residencias profesionales
Tepezalá Ags. a 09 de Agosto de 2024

DR. JOSÉ ERNESTO OLVERA GONZÁLEZ
DIRECTOR DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO
DE PABELLÓN DE ARTEAGA.

At'n: MC. ANGIE JOHANNA ZAMORA LOPEZ
Jefa Del Depto. Gestión Tecnológica Y Vinculación

PRESENTE:

Per este conducto, me permito informarle que C. KATERINE GUADALUPE LEON ESPARZA con número de control 201050020, alumna de la carrera de : Gestión Empresarial Mixta fue aceptada para realizar sus Residencias Profesionales en la Presidencias municipal de Tepezalá, donde cubrirá un total de 500 horas, con el proyecto asignado "IMPLEMENTACION DE UN MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA REGULARIZACION SANITARIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA" a partir del día 09 de Agosto de 2024 al 09 de Diciembre de 2024.

Se extiende la presente para los usos y fines legales a que haya lugar, petición del interesado, en el lugar y fecha antes mencionado.

ATENTAMENTE
"Ayuntamiento 2021-2024"

PROFR. ALFONSO REYES MACÍAS
SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
DEL MUNICIPIO DE TEPEZALÁ

Plaza Juárez #1, Col. Centro, Tepezalá. C. P. 20600/Tel: 4659511110.



SECRETARÍA DEL AYUNTAMIENTO

"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benicardillo del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"

CARTA DE LIBERACIÓN DE RESIDENCIAS PROFESIONALES

No. DE OFICIO: SEC/116/2024
Expediente: 2024-2027

ASUNTO: Carta de liberación de residencias profesionales
Tepezalá Ags. a 09 de Diciembre de 2024

DR. JOSÉ ERNESTO OLVERA GONZÁLEZ
DIRECTOR DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO
DE PABELLÓN DE ARTEAGA

At'n: MC. ANGIE JOHANNA ZAMORA LOPEZ
Jefa del Departamento de Gestión Tecnológica y Vinculación

PRESENTE

Por este medio me permito informarle que la alumna C. KATERINE GUADALUPE LEON ESPARZA estudiante de la carrera Gestión Empresarial Mixta con el número de control 201050020 ha realizado satisfactoriamente sus Residencias Profesionales en la PRESIDENCIA MUNICIPIO DE TEPEZALÁ con el proyecto "IMPLEMENTACION DE UN MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA REGULARIZACION SANITARIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA" con inicio a partir del día 9 de agosto de 2024 al 9 de diciembre de 2024 cumpliendo así un total de 500 horas.

La presente se extiende para fines legales y administrativos que se estimen convenientes.

ATENTAMENTE
"Ayuntamiento 2024-2027"


PROFR. ALFONSO REYES MACÍAS
SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
DEL MUNICIPIO DE TEPEZALÁ

Plaza Juárez #1, Col. Centro, Tepezalá. C. P. 20600/Tel: 4659511110.

