

Aplicación del Decreto 3075 de 1997 en restaurantes de la comuna 2 de Santiago de Cali

Diagnosis Decree 3075 of 1997 implementation in restaurants locater at the district 2 in Santiago de Cali

COLCIENCIAS TIPO 1. ARTÍCULO ORIGINAL

RECIBIDO: OCTUBRE 25, 2014; ACEPTADO: DICIEMBRE 12, 2014

Aida Vanesa Herrera

vanessaherrera2006@hotmail.com

Alfonso Lucas Rojas Muñoz

rojasluc@gmail.com

Universidad Santiago de Cali, Colombia

Resumen

Se buscó conocer la aplicabilidad y el conocimiento del Decreto 3075 de 1997, el mismo que describe las Buenas Prácticas de Manufactura [BPM] para el sector, mediante una encuesta en la que participaron los representantes de 79 restaurantes ubicados en la comuna 2 de la Ciudad de Cali, un sector reconocido por la alta presencia de restaurantes y por la variedad de su oferta gastronómica. Las BPM son esenciales en esta actividad económica, por lo que se espera que sean de pleno conocimiento y aplicación. La investigación muestra que esto no es así, pues algunos de los participantes las desconocen por completo.

Palabras Clave

Buenas prácticas de manufactura; restaurantes; alimentos y bebidas.

Abstract

It was sought to know knowledge and applicability of Decree 3075 of 1997, which described the Good Manufacturing Practices [GMP] for this sector, through a survey in which representatives of 79 restaurants located participated in the commune 2 City Cali, a sector recognized by the high presence of restaurants and the variety of its cuisine. The GMP are essential in this economic activity, which is expected to be full knowledge and application. Research shows that this is not so, because some of the participants unknown them.

Keywords

Good manufacturing practices; restaurants; foods and beverages.

I. INTRODUCCIÓN

El aumento significativo del sector hotelero y gastronómico en Colombia, en especial en la ciudad de Santiago de Cali, en los últimos años, además de los nuevos requerimientos frente al sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (OMS/FAO, 2006)¹ ha obligado al gobierno a crear una serie de leyes que regulen de alguna manera la forma como se fabrican, cultivan, manipulan y cocinan alimentos en Colombia, por la cual, tanto el Ministerio de Salud, como el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, se han obligado a desarrollar políticas que garanticen a los consumidores y a los clientes finales las condiciones de inocuidad de los alimentos que se producen, comercializan y consumen.

El sector de alimentos en Colombia es un importante renglón de la economía. En el país existe un gran número de pequeños y medianos productores de alimentos, quienes para ser competitivos, deben asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, acatando las regulaciones actuales. El Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Protección Social, establece un conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura [BPM], las cuales deben ser cumplidas por todas las industrias del sector alimentario. (CDPA, 2010).

Colombia es uno de los sitios más requeridos por los turistas en el mundo, esto ha hecho que la dinámica económica se incline por la creación y mejora de los servicios, tanto de hospedajes, como de restaurantes, de igual manera, el turismo regional ha tenido un gran crecimiento, es decir, los viajes turísticos hechos por los mismos colombianos se han incrementado de manera significativa. Actualmente Colombia se ha dividido en regiones altamente importantes para el turismo de acuerdo con las preferencias de los viajeros.

Las expectativas de los clientes respecto de las condiciones de calidad del producto y el desempeño ambiental en los procesos de producción de bienes y servicios requieren procesos de transformación cada vez más eficientes y ambientalmente seguros, pues los clientes no quieren asumir la responsabilidad por las fallas de sus proveedores. (Cerón & Rojas, 2014).

Las grandes cadenas y los microempresarios del sector de los restaurantes, han entendido la necesidad de prepararse, no solo con la oferta de platos regionales e internacionales, si no con calidad en la preparación y presentación de los mismos. Por lo anterior, se hace necesario el cumplimiento de las normas y leyes determinadas para tales fines, que les dan garantía a los comensales en cuanto a la inocuidad de los alimentos.

II. NORMAS Y LEYES SOBRE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SU INOCUIDAD

En Colombia existen leyes, normas y decretos que de alguna manera determinan las condiciones mínimas necesarias que deben observar los negocios que preparen y oferten alimentos de consumo humano.

El Decreto 3075, sancionado por la Ley 09 de 1997 reconoce a la salud como un bien de interés público y presenta disposiciones que regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. Dicho decreto cuenta con 14 capítulos, los cuales hacen énfasis en todo lo concerniente a los cuidados y acciones a tener en cuenta al preparar, almacenar, transportar o comercializar alimentos, así como las condiciones fitosanitarias de los sitios de preparación, el uso de insumos, los utensilios y el personal que trabaja en dicha actividad.

Existen otras organizaciones que han desarrollado políticas con el fin de garantizar condiciones dignas a los comensales frente al consumo de alimentos, tal es el caso de la norma técnica NTS-USNA Sectorial Colombiana 011 2012-12-10, (ICONTEC, 2012), que describe las buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, la misma que tiene por objeto:

(...) establecer los requisitos de buenas prácticas para la implantación, gestión y aseguramiento de la calidad, que deben cumplir los establecimientos gastronómicos con relación al servicio prestado (y) ... busca promover que las organizaciones analicen con detalle los requerimientos de sus clientes, definan sus procesos y los mantengan controlados.

Mediante la Resolución 2674 de 2013 el Ministerio de Salud y Protección Social reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y dictó otras disposiciones, como se lee a continuación.

¹ *Hazard Analysis Critical Control Point* [HACCP] es un sistema de control pro-activo de procesos por los cuales se garantiza la calidad de los alimentos. Fue desarrollado por un comité mixto (Codex Alimentarius Committee) de la Organización Mundial de la Salud y la FAO. Demanda que la eficacia de sistemas de seguridad alimentaria se establezcan a través de la aplicación de un enfoque sistemático para el análisis de peligros y riesgos.

(...) el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Las políticas de Responsabilidad Social Empresarial [RSE] buscan determinar bases sólidas que le permitan a los empresarios desarrollar acciones que mitiguen los impactos ambientales negativos, es decir que, sin dejar a un lado el desarrollo social y económico de las organizaciones, estas puedan ser responsables.

La organizaciones empresariales se deben concientizar de la importancia de esta nueva tendencia mundial, que nace del esfuerzo conjunto de las naciones –manifestado por múltiples organismos en eventos realizados a lo largo y ancho de la geografía mundial–, las cuales han manifestado su preocupación por rescatar al mundo de la devastación de los recursos naturales y de la pérdida de conceptos claves en la historia de la humanidad, como son la ética y la moral. (Cerón, Cerón, & Cerón, 2014).

Dentro de las políticas de RSE se puede destacar el Programa de producción más limpia (P+L), el cual determina aspectos muy importantes a tener en cuenta para la elaboración de productos alimenticios.

Una de las principales estrategias en la implementación de esta política ha sido el trabajo concertado entre las autoridades ambientales y el sector productivo, consecuentes con la filosofía de la P+L, la cual se basa, fundamentalmente, en procesos de prevención de la contaminación, mitigación de impactos ambientales negativos y reducción de los residuos sólidos en la fuente (Cerón & Rojas, 2014).

III. EL SECTOR EN LA COMUNA 2 DE CALI

Uno de las fortalezas económicas de la ciudad de Cali es el sector servicios. Para el caso de los restaurantes, la ciudad ofrece gran variedad de zonas y variedades gastronómicas. Cuenta, entre otros lugares, con el sector de Granada, el cual referencia la zona con una gran variedad de restaurantes que ofrecen platos nacionales e internacionales, sin embargo, las condiciones físicas y

territoriales no fueron concebidas para tal fin, por lo que aparecen algunos problemas muy particulares, como son la estrechez de las vías de acceso y la ausencia de bahías de parqueo, entre otros. Sobre el tema de este artículo existe un problema aún mayor, el cual está determinado por las características específicas de los sitios de preparación y venta de comidas, debido que la norma es muy definida en ello.

Es importante referenciar algunos aspectos básicos de la comuna 2. Se encuentra localizada en el norte de la ciudad, limita al sur con el centro de la ciudad y al norte con el municipio de Yumbo, al oriente limita con la comuna 4, al sur-occidente con la comuna 19 y al occidente con la comuna 9 y el corregimiento de Golondrinas, ubicado en el sector rural del municipio. Las 1.131 hectáreas de la comuna 2 corresponden al 9,4% del área total del municipio (Alcaldía de Santiago de Cali, 2008).

Los distintos sitios de preparación y venta de comidas en la comuna 2, en especial los del barrio Granada, fueron acondicionados para este tipo de actividades y no en su deber ser. El Decreto 3075 de 1997, respecto de las BPM, advierte aspectos muy específicos como son: el sitio de preparación de los alimentos, las zonas de almacenamiento –cuartos fríos y naturales–, los espacios para los empleados –vestiers–, los sistemas de drenaje de aguas, y las unidades de almacenamiento de residuos sólidos, entre otros.

Lo anterior determina que todo producto ofertado para el consumo humano debe cumplir con los parámetros exigidos en la ley, lo cual reduce significativamente los riesgos de afectación a la salud de los clientes.

La falta de conocimiento de las normas relacionadas con la adecuada manipulación de alimentos, establecidas en el Decreto 3075 de 1997, por parte de los empresarios, administradores y empleados de los restaurantes de la comuna 2, sumada a la falta de un control efectivo de las autoridades locales y nacionales –como el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos [INVIMA] y la Secretaría de Salud Pública Municipal–, hacen que se proliferen negocios que no cumplen con la normatividad. Por lo anterior, la investigación que sirvió de base para la preparación de este documento, procuró realizar un diagnóstico de la aplicación del Decreto 3075 de 1997 en los restaurantes del sector.

Para la recopilación la información se aplicaron 79 encuestas, las cuales permitieron conocer los niveles de

conocimiento del decreto 3075/97 y de los aspectos normativos sobre restaurantes, y de cumplimiento. El tipo de estudio fue el descriptivo y el método para este caso fue el deductivo, el análisis de la información se realiza a través del método estadístico de promedio y media respectivamente.

IV. RESULTADOS

A. *Conocimiento del Decreto 3075 sobre las BPM*

En primera instancia se logró identificar el nivel de conocimiento sobre las BPM, la preparación académica e idoneidad, así como el cumplimiento de los diferentes aspectos de la norma, por parte de los administradores, propietarios y empleados de los restaurantes de la comuna. Los resultados más relevantes de la aplicación de las encuestas, se detallan a continuación.

Si bien la mayoría de los negocios (85%) conoce las buenas prácticas de manufactura aplicadas al sector, llama la atención que el número no sea 100%, dado que este es el conjunto de prácticas que orientan una buena operación. Qué doce negocios de comida ubicados en el sector con mayor densidad de restaurantes de la ciudad no las conozcan es, al menos destacado.

Así como se esperaba que la totalidad de la muestra conociera las BPM, se anticipaba que todo el personal que labora en los restaurantes participantes en el estudio tuviera la respectiva certificación de manipulación de alimentos expedida por la Secretaría de Salud departamental. En este caso, la expectativa se cubrió, pues todos contaban con este requisito.

Al consultar sobre el conocimiento de los encuestados respecto de la ley que regula su actividad, el 77% contestó acertadamente. Sin embargo, llama la atención que no sean todos quienes conocen la norma, incluso que sea más alto el número de quienes manifiesta conocer las BPM para el sector (85%), que aquellos que conocen la ley que las define.

El nivel de desconocimiento sobre BPM, que se evidencia en las respuestas a la primera y tercera preguntas, es llamativo pues, como se dijo, este sector de la ciudad es un referente gastronómico que concentra una buena porción de la oferta del sector en la ciudad y alberga algunas de las marcas más reconocidas.

Se indagó acerca de la formación académica de quienes están al frente de los negocios de donde se obtuvo que una

amplia mayoría (78.48%) manifiesta tener algún tipo de preparación académica, aunque no se precisa si se trata de formación para el negocio de restaurantes u otro tipo de formación. En cuanto al nivel de formación, la media se ubica en la formación técnica, que consigue alrededor de la mitad de las respuestas. La formación profesional solo se da en un 20%, una cifra muy similar a la que obtiene la opción “sin formación” (21%)

B. *Aspectos normativos*

Referente al nivel de reconocimiento de las entidades encargadas del cumplimiento de las normas que regulan las actividades de los restaurantes, se destaca el absoluto reconocimiento que obtiene la Secretaría de Salud Pública (78 de 79 casos), resultado que está muy de acuerdo con el alto nivel de certificación en manipulación de alimentos, una tarea de dicha secretaría.

El Ministerio de Salud, el Invima y el Instituto Colombiano Agropecuario [ICA], tres entidades que tienen que ver con el sector por mandato explícito del decreto en cuestión, obtienen un nivel de reconocimiento muy bajo, en todos los casos similar al 20%.

Cumplimiento del perfil sanitario

Un gran porcentaje de encuestados manifestó cumplir con los requerimientos exigidos en el decreto, aunque algunos de ellos, como se ha mostrado, no lo conocen y, por tanto, difícilmente pueden estar al tanto de sus áreas y niveles de exigencia.

Las entidades locales y nacionales, encargadas de la vigilancia y control de los negocios de preparación y venta de alimentos en Colombia no realizan las inspecciones necesarias o peor aún, a sabiendas de la falta de cumplimiento de las mismas no hacen nada para realizar las respectivas correcciones y determinar las sanciones a las que haya lugar.

Como se ha mostrado en otras investigaciones, el no cumplimiento pleno de las BPM no es exclusivo de esta comuna (Ceron & Rojas, 2014), son muchos los negocios que carecen, inclusive, de las más mínimas condiciones de inocuidad para este tipo de actividades comerciales, lo que pone en riesgo la salud de sus comensales.

V. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

En la comuna 2 de la ciudad de Santiago de Cali se puede encontrar una variada oferta gastronómica, para

todos los gustos, para todos los presupuestos, desde restaurantes que ofrecen “corrientazos” –almuerzo corriente–, hasta los platos más exquisitos de la gastronomía nacional e internacional.

Al visitar los restaurantes, en varios se pudo evidenciar que son negocios que han surgido por la iniciativa de sus fundadores, sin mayor formación al respecto.

La encuesta resultó un medio para entender que todo negocio tiene normas y reglas que se deben tener muy en cuenta a la hora de su creación, por lo que en el caso de los restaurantes, el conocimiento del Decreto 3075, no solo ayuda a tener claridad en cuanto a lo legal, a tener todo en regla, sino que también le brinda a propietarios y empleados, la satisfacción de estar realizando un excelente trabajo, que beneficie a los clientes, que siempre serán parte fundamental e indispensable en todo negocio.

Al realizar las encuestas en los restaurantes de la Comuna 2, se pudo evidenciar que en varios de los restaurantes la formación académica, sea de los propietarios, administradores o empleados del lugar, en ocasiones era solo del bachillerato.

Se logró conocer cómo es la aplicación del Decreto 3075 en los restaurantes de la comuna 2, lo que puede servir para que estos restaurantes realicen iniciativas de mejora en sus procesos de formación en BPM.

La gastronomía es una actividad que está ganando mucho terreno en la ciudad de Santiago de Cali y la Comuna 2 un muy buen lugar para que grandes cadenas de restaurantes –y también emprendedores– busquen una oportunidad de negocio. La comuna tiene una gran cantidad de hoteles y centros de convenciones, ideales para reuniones de negocios, que generan un mercado natural para los negocios de comida.

Los restaurantes tienen sistemas de capacitación, pero no en todos se implementan políticas claras para que estos sistemas funcionen correctamente. Se esperaba que la totalidad de los encuestados conociera qué son las BPM (lo mínimo para operar en el sector), pero un pequeño porcentaje (15.19%), las desconocen, es decir, desconocen las bases para el buen funcionamiento de todo restaurante.

Es necesario, al momento de la creación de un restaurante, estudiar más a fondo las BPM, pues están son el mecanismo más importante a tener en cuenta, en ella están consignados los aspectos referentes al sitio donde puede funcionar un restaurante, las instalaciones, el

personal y aspectos legales de vital importancia.

Los entes de control y regulación del Decreto 3075 de 1997 deberían incluir, como una norma, cursos obligatorios sobre este decreto, para toda persona que desee montar un restaurante, tal como se hace con los cursos de manipulación de alimentos, que son obligatorios para el personal que labora en restaurantes.

Es necesario que cada restaurante que no cuente con sistemas ni políticas de capacitación en BPM, implemente acciones que les permitan generar más conocimientos en sus empleados acerca de estas prácticas vitales para el desarrollo de estos negocios.

REFERENCIAS

- Alcaldía de Santiago de Cali. [Acuerdo No. 0237 de 2.008]. *Plan de Desarrollo 2008-2011*. Recuperado de: http://www.cali.gov.co/publicaciones/plan_de_desarrollo_20082011_pub
- Corporación CDPA. (2010, febrero 25). *Generalidades del decreto 3075 de 1997* [blogspot]. Recuperado de: <http://cdpalimentos.blogspot.com.co/2010/02/generalidades-del-decreto-3075-de-1997.html>
- Cerón, J., & Rojas, J. (2014). Implementación de programas de producción más limpia en restaurantes de Santiago de Cali. *Magazín Empresarial*, 10(23), 49-58.
- Cerón, J., Cerón, H., & Cerón, C. (2014). Impacto del sector azucarero en el empleo en el Valle del Cauca. Un análisis a partir de informes de RSE basados en el modelo GRI. *Magazín Empresarial*, 10(24), 45-53.
- Decreto 3075 de 1997 - Presidencia de la República. (1997, diciembre 23). *Diario Oficial No 43.205*. Bogotá, Colombia.
- Decreto 019 de 2012 - Presidencia de la República. (2012, enero 10). *Diario Oficial No 48.308*. Bogotá, Colombia.
- ICONTEC. (2012)[Norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 011]. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes. Bogotá, Colombia: ICONTEC.
- Resolución 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Protección Social. (2013, julio 25). *Diario Oficial No 48.862*. Bogotá, Colombia.

CURRÍCULOS

Alfonso Lucas Rojas Muñoz. MBA de la Universidad del Valle (Colombia), Administrador de Empresas de la Universidad Libre (Colombia) y Especialista en Gerencia Financiera de la Universidad Santiago de Cali (USC); es docente tiempo completo de la USC y miembro del grupo de investigación Previsión y Planeación Estratégica.

Aida Vanesa Herrera. Administradora de Empresas egresada de la Universidad Santiago de Cali.