

LA FALTA DE ÉTICA PROFESIONAL Y/O CAPACITACIÓN Y SU IMPACTO EN EL MANEJO E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Lack of professional ethics and / or training and its impact on the handling and hygiene of food and beverages in Mexico City

PAOLA DEL CARMEN GARÍN ARELLANO¹

<https://orcid.org/0000-0002-7750-2768>

RESUMEN

El siguiente artículo presenta un recopilado de información del correcto manejo e higiene de alimentos y bebidas, dando a conocer la forma cómo se inició con estos protocolos, las instituciones que actualmente se encargan de su control y regulación, a su vez, se compararán estos protocolos con lo que realmente se lleva a cabo por los empleados en dichos establecimientos para saber si se realizan correctamente y en el caso de que no, conocer si la causa de esto se relaciona con la falta de valores y/o capacitación. El estudio destaca, además, cómo la falta de ética profesional y/o capacitación sobre manejo e higiene de los alimentos por parte de algunos empleados en establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de México puede ser un problema de salud pública que impacte negativamente a las personas.

Palabras clave: ética profesional; capacitación.

ABSTRACT

The following article presents a compilation of information on the correct handling and hygiene of food and beverages, revealing how these protocols began, the institutions that are currently in charge of their control and regulation, in turn, will compare these protocols with what is actually carried out by the employees in said establishments to know if they are carried out correctly and if not, to know if the cause of this is related to the lack of values and / or training.

Keywords: professional ethics; training.

INTRODUCCIÓN

El manejo e higiene de los alimentos ha acompañado al ser humano desde la época primitiva aun cuando no lo sabían, esto surge por la discriminación de los alimentos tóxicos para el organismo, el hombre primitivo logró identificar aquellos que le causaban molestias al momento de consu-

1. UNIVERSIDAD ICEL, México | paogarinarellano@hotmail.com

mirlos y comenzaron a evitarlos, el inicio de esta área comenzó de forma empírica, ya que las personas iban aprendiendo conforme tenían la experiencia, estas fueron las primeras prácticas de higiene alimenticia (Saiz, 1982).

Con la obtención del fuego, el ser humano se dio cuenta que algunos alimentos que eran procesados con este elemento ya no causaban daño al organismo, es así como comenzaron a surgir los métodos de cocción para diferentes productos como una forma de procesamiento inocuo de los alimentos. De esta forma, con el paso de los años, el hombre comenzó a preocuparse por la relación entre la ingesta de algunos alimentos y la aparición de enfermedades, iniciando así no solo la discriminación de alimentos nocivos para el cuerpo, si no también identificando los diferentes factores que pueden ser cómplices de este suceso y aquellos métodos de conservación con los cuales podrían retrasar su descomposición. (Navas, 2010)

Sin embargo, pasaron muchos años antes de que se realizaran investigaciones científicas que explicaran exactamente lo que sucedía. No fue hasta el siglo XIX que se comenzaron a realizar investigaciones serias acerca de esta área, fue en esta época cuando se comenzó a detectar que algunas enfermedades propias de los animales podían transmitirse al ser humano al momento de consumirlos, también se logró identificar el papel que jugaban los microorganismos como bacterias, virus y parásitos en las enfermedades digestivas y se lograron aislar muchos de estos organismos en varios productos alimenticios e incluso en el agua para lograr estudiarlos y buscar una solución a los problemas que causaban. Los avances científicos tuvieron tal impacto durante estos años que se comenzaron a tomar medidas de prevención; durante este siglo en España se comenzaron a publicar las primeras disposiciones y normativas alimentarias y es aquí en donde los médicos y veterinarios comienzan a tomar un papel importante en la inspección de los alimentos. Las enfermedades transmitidas por alimentos fueron denominadas ETA's.

Con la llegada de la revolución industrial durante el siglo XX, se comenzaron a realizar prácticas de obtención, procesamiento y preparación de alimentos que cumplieran con las necesidades de inocuidad en los alimentos, de forma que estos no causaran daños a la salud pública.

En el año de 1958, se creó la Organización Mundial de la Salud (OMS) la cual tenía como principal misión promover una mejora sanitaria en todo el mundo; seguido de esto se puso en práctica en 1962 la Comisión del Codex Alimentario, el cual es una compilación de normas alimentarias aceptadas y establecidas internacionalmente (Amaro, 2018).

En México, a finales del siglo XX se comenzó a hablar seriamente sobre la salud pública, tocando temas como servicios de salud y programas de medicina preventiva y contra enfermedades frecuentes que se convierten en problemas de salud pública (Romo, 1998), entre estas encontramos a las ETA's. Actualmente para la obtención de alimentos inocuos, estos tienen que pasar por muchos filtros a lo largo de su procesamiento, desde su obtención hasta su consumo. En nuestro país se cuenta con varias instituciones que se encargan de regular estos, entre ellos, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), el cual realiza acciones de orden sanitario para proteger los recursos agrícolas, acuícolas y pecuarios; de este mismo se deriva la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), quien se encarga de establecer las políticas y marco normativo en materia de inocuidad de los alimentos. La Secretaría de Salud (SSA) ejerce la regulación, control y fomento sanitario a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (Pérez, 2015).

Por el lado de la industria restaurantera, la Secretaría de Turismo (SECTUR) se encarga de otorgar diferentes distintivos (Distintivo "H"), certificaciones y capacitaciones a los establecimientos de alimentos y bebidas con el fin de que estos sean clasificados como lugares seguros en donde las

personas pueden consumir alimentos sin ninguna clase de riesgo ya que cumplen con todas las normas relacionadas con la seguridad e higiene de los alimentos. (SECTUR, 2014)

El llevar a cabo todas estas acciones puede asegurar la seguridad alimentaria, sin embargo, es aquí donde la deontología y la ética profesional juegan un papel importante en el área de la venta de servicios y productos alimenticios; Roa *et al.* (2017) nos dice que *“La ética profesional establece cómo deberían ser las condiciones en las que un ser humano se relacione con su entorno. Es importante que un profesional ofrezca un servicio justo y que realice una buena labor, es lo que corresponde y que resulta bien para los clientes.”* Con esto podemos añadir que dicho servicio al resultar como un bien para los clientes no debe ser causante de ningún daño a este ni físico ni moral; sin embargo, aun cuando existe toda esta información y los valores son un tema que se trata desde la educación primaria en los niños (Maldonado, 2007), muchas personas optan por no llevar a cabo estos protocolos de higiene y saltarlos debido a diferentes factores, entre ellos y que será el tema a desarrollar, carecen de ética profesional y no muestran empatía ni respeto por las personas que consumirán dichos productos; es aquí en donde por no fallar en sus empleos y necesidades propias, recurren a malas acciones sin pensar en las consecuencias de salud que estos podrían tener en el comensal o cliente.

METODOLOGÍA

a) Diseño

Se realizó una entrevista a la Chef Melanee Fuentes Monjardín, cocinera tipo A de un restaurante familiar especializado en comida mexicana, ubicado en la delegación Iztapalapa, Ciudad de México.

Para el análisis de resultados se elaboró un cuadro comparativo para poder comparar la información obtenida en el marco referencial con las respuestas de la propia entrevista.

b) Población y muestra

La población a evaluar fueron los empleados de la cocina del restaurante antes mencionado ubicado en la delegación Iztapalapa, Ciudad de México.

c) Consideraciones éticas

Como parte de la evaluación se tomó en cuenta la ética profesional con la cual los empleados se desempeñan en su trabajo.

RESULTADOS

Las respuestas obtenidas por parte de la entrevista fueron colocadas en un cuadro comparativo con nuestro marco de referencia para poderles otorgar un significado y relación.

Tabla 1.

Resultados

Marco referencial	Resultados obtenidos
Identificación de ETA's (Enfermedades transmitidas por los alimentos)	Como empleados no conocen a detalle estas enfermedades, sin embargo, si identifican los alimentos que podrían ser un riesgo si no son manipulados de la manera correcta.
La <i>inocuidad</i> de los alimentos es un tema fundamental en establecimientos restauranteros ya que con estos nos aseguramos de no causar daño al comensal.	Se tiene identificado este concepto, aunque muchos no consideran de gravedad el omitir algunos pasos al momento de la limpieza, higiene y almacenaje de los alimentos.
Dentro del CODEX alimentario se cuenta con las normas que establecen los parámetros que se deben tener en los alimentos al momento de ser utilizados para el consumo.	Dentro del establecimiento solo las personas que cuenta con estudios avanzados como licenciatura o larga experiencia conocen acerca del CODEX alimentario.
En México se cuenta con varias instituciones que se encargan de regular la salud alimentaria, la principal que cuida que se respeten los estándares de calidad y las normas de higiene de los alimentos e instalaciones de establecimientos de alimentos y bebidas es la SECTUR.	Esta cocina cuenta con "Distintivo H" el cual es un reconocimiento que se le otorga a los establecimientos que cumplen con una serie de normas en cuanto a limpieza e higiene se refiere, este sello le otorga al comensal la confianza de que adquiere alimentos seguros e inocuos.
La SECTUR también se encarga de otorgar capacitaciones a los empleados de estos establecimientos con el fin de que conozcan toda la información referente al tema de seguridad alimenticia y puedan aplicarlo en sus labores de trabajo.	La SECTUR si se toma el tiempo de otorgar estas capacitaciones al momento en que se realiza la certificación de distintivo H, sin embargo, los empleados que ingresan después de esto no cuentan con esta capacitación y muchas veces los empleados veteranos no se toman el tiempo de transmitir los conocimientos que han obtenido en dichas capacitaciones a los nuevos empleados, los cuales deberán esperar al año siguiente que se realice la renovación del sello.
Los empleados necesitan trabajar por medio de la ética profesional y los valores para poder combinarlos con sus capacidades y poder ofrecer un mejor servicio a los comensales.	Dentro de la cocina todo transcurre muy rápido, muchas veces no se prestan atención a pequeños detalles o pequeños errores que no son detectados; muchos empleados trabajan con recelo y no suelen ayudar en un inicio a los nuevos empleados, aunque poco a poco lo van haciendo. En los últimos días, debido a los protocolos establecidos por la pandemia, no se han suscitado eventos en donde se cometa negligencia de forma evidente, pero se sabe de muchas historias en dicho establecimiento que previo a esta pandemia muchos empleados si llegaron a realizar acciones negativas en los alimentos con el fin de jugar bromas o sacar los platillos de una forma más rápida y fácil. Y si, muchas de estas acciones incumplían las normas de seguridad alimentaria.

<p>No tener empatía ni respeto por parte de los empleados hacia los comensales puede ser un problema de salud pública.</p>	<p>Actualmente los protocolos de salud alimentaria va más allá de los empleados, al llegar los alimentos al establecimiento en teoría estos ya han pasado por otros estándares, sin embargo, como trabajadores que ofrecen alimentos y bebidas no pueden confiar en que dichos alimentos realmente estén completamente libres de factores que puedan causar daño, debido a esto, el omitir pasos o realizar un mal manejo de los alimentos si puede causar daños en la salud de los comensales, no es normal que las personas al adquirir productos en puestos callejeros o aquellos que no cuentan con certificaciones terminen con enfermedades digestivas al día siguiente, algunas de estas son leves aunque otras pueden ser muy graves.</p>
--	---

Fuente: Elaboración propia.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Al finalizar este trabajo se ha tocado un punto de suma importancia en la actualidad, la pandemia por COVID19, esta enfermedad ha logrado hacer comprender a las personas que las enfermedades pueden ser de fácil expansión y transmisión, por lo que no se tienen que tomar a la ligera las normas y protocolos. En este establecimiento aun cuando se tenía un certificado de Distintivo H y capacitaciones anuales hacia los empleados, algunos de ellos no tomaban muy en serio estos procedimientos, creyendo que el omitir ciertos pasos importantes para mantener alimentos inocuos no traerían grandes repercusiones. Aun cuando muchas de estas enfermedades pueden ir desde un simple dolor de estómago en donde el comensal decida jamás volver a asistir a dicho establecimiento, hasta severas intoxicaciones en donde si se llega a detectar negligencia en donde el establecimiento estaría en serios problemas legales, los empleados siempre deben ofrecer su mayor esfuerzo y asegurarse de que están ofreciendo productos seguros.

Todos los empleados de establecimientos de alimentos y bebidas tienen que desarrollar los valores de empatía y respeto sobre otros, ya que deben pensar que a ellos no les gustaría que les ofrecieran alimentos en mal estado y por lo tanto no deben hacerlo ellos bajo ninguna circunstancia. El omitir esto y no darle la importancia debida sí podría ser un problema de salud para los comensales.

Para finalizar, aun cuando parezca que todas las enfermedades actuales son controlables y por lo tanto no hay que tomarles la seriedad debida, debemos tener en cuenta que en un abrir y cerrar de ojos podrían aparecer enfermedades nuevas, por tanto, para evitar dichos sucesos, siempre debemos de recurrir a seguir los protocolos, las normas y sobre todo la ética profesional.

REFERENCIAS

- Amaro, M. A. (2018). Higiene, inspección y control de los alimentos. UCO. <http://www.uco.es/nutybro/docencia/higiene/documentos/historia%20web.pdf>
- Maldonado, R. G. (2007). La falta de fomento de valores en la educación primaria. Facultad de Pedagogía, UNAM. <http://132.248.9.195/pd2007/0619302/Index.html>
- Navas, J. (2010). El experto en alimentación es España: una visión antropológica. Universidad Católica San Antonio de Murcia. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3421462.pdf>

- Pérez, V. A. (2015). Normatividad vigente en México aplicada a la inocuidad de los alimentos. Legiscomex. <https://www.legiscomex.com/Documentos/NORMATIVIDAD-MEXICO-INOCUIDAD-ALIMENTOS-VIRGINIA-PEREZ-ACTUALIZACION>
- Roa, G. R., Martínez, C. M., Acosta, J. (2017, 14 noviembre). La Ética Profesional. Universidad Columbia. <https://www.columbia.edu/py/institucional/revista-cientifica/articulos-de-revision/869-la-etica-profesional#:~:text=La%20%20C3%A9tica%20profesional%20por%20ende,de%20la%20honestidad%20y%20responsabilidad.>
- Romo, R. A. C. (1998). Historia de la salud pública en México: siglos XIX y XX. SCIELO. http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59701998000200002
- Saiz, L. (1982). Higiene de la alimentación, Enciclopedia sistemática de los alimentos. Biblioteca Técnica Aedos. <https://www.historiaveterinaria.org/update/1982-antecedentes-historicos-de-la-higiene-alimentaria-1464681136.pdf>
- SECTUR. (2014). Programa manejo higiénico de los alimentos, Distintivo “H”. Gobierno de México. <http://www.calidad.sectur.gob.mx/distintivoh/2014/10/17/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h/>