

CAPÍTULO V

ANÁLISIS ORGANIZACIONAL DE LOS EXPENDIOS DE CARNE DE LOS MERCADOS PÚBLICOS

<https://doi.org/10.47212/tendencias2024vol.xxv.6>

Javier Enrique Cruz Herrera

Universidad Popular del Cesar, seccional Aguachica. Especialista en Gerencia de Proyectos y Especialista en Finanzas. Administrador de empresas. jenriquecruz@unicesar.edu.co. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5328-9096>

Liliana María Casteblanco Martínez

Universidad Popular del Cesar, seccional Aguachica. Magister en Dirección de Proyectos de Innovación. Especialista en Gerencia de Proyectos. Administradora de Empresas. lcasteblanco@unicesar.edu.co. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2951-1600>

Erimar Carolina Bracho

PhD en Gerencias en las Organizaciones. Dra en Ciencias Gerencias. Magister en Gerencia de Empresas, mención Finanzas. Economista. Universidad Popular del Cesar, seccional Aguachica. ebracho@unicesar.edu.co ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3171-0772>

Yiceth Alejandra González Duarte

Administradora de Empresas, Especialista en Gestión Pública, Magister en Administración. Directora Académica de la Universidad Popular del Cesar, Seccional Aguachica. Líder del Grupo de Investigación BUTERAMA. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-8826-9404>. Aguachica, Cesar, Colombia. Email: yicethgonzalez@unicesar.edu.co

Resumen

La presente investigación tuvo como propósito realizar un análisis organizacional de los expendios de carne del mercado público de Aguachica, dado que se pretende medir la productividad y competitividad de todos los sectores que componen la gama comercial del municipio. El procedimiento para realizar el proyecto se realizó mediante el enfoque mixto, de tipo descriptivo, con técnicas de recolección de información de tipo encuesta y el Sistema de Análisis de Riesgos HCCP, de la Organización Mundial de la Salud que dieron veracidad a la información recabada. Los resultados arrojaron altos niveles de vulnerabilidad para la aplicación de normas sanitarias e higiene, al igual que bajos niveles de conocimientos administrativos y de la normativa en buenas prácticas de manufactura. Por último, se crea una cartilla didáctica como guía para mejorar estas debilidades presentadas por los expendios de carne del Mercado Público.

Palabras clave: carnes, diagnóstico, expendios, fortalecimiento organizacional, productividad.

Abstract

The purpose of this investigation was to carry out an organizational analysis of the meat outlets in the public market, since it is intended to measure the productivity and competitiveness of all the sectors that make up the commercial range of the municipality. The procedure to carry out the project was carried out using a mixed approach, of a descriptive type, with survey-type information collection techniques and the HCCP Risk Analysis System of the World Health Organization that gave veracity to the information collected. The results showed high levels of vulnerability for the application of sanitary and hygiene regulations, as well as low levels of administrative knowledge and regulations on good manufacturing practices. Finally, a didactic primer is created as a guide to improve these weaknesses presented by the meat outlets of the Public Market.

Keywords: meats, diagnosis, outlets, organizational strengthening, productivity.

Introducción

Las organizaciones a nivel mundial son un reflejo de las condiciones con las cuales estas buscan el logro de sus objetivos. El comportamiento organizacional se fija en tres componentes: el rendimiento del talento humano, el clima laboral y la capacidad de desarrollar las tareas con el pensamiento y la razón. En este orden de ideas, las empresas buscan personas integrales para aprovechar sus habilidades, mejorar en productividad y competitividad. el motor de desarrollo económico de la población es la MIPYME. Según datos de la Encuesta a Micronegocios, del Departamento Nacional de Estadística, DANE, (2022), en Colombia, el 78% de establecimientos nacionales son pequeños negocios cuyos gerente o administrador en su mayoría es su propietario o representante legal, además de ser en gran parte negocios familiares que se forman a través de una idea de emprendimiento y que siguen su curso en torno a las ventas que maneje. (DANE, 2022).

El municipio de Aguachica en el Departamento del Cesar, Colombia, cuenta con un mercado público ubicado en su zona urbana, constituido legalmente como una entidad sin ánimo de lucro que cumple la función de comercializar víveres y abarrotes de la canasta familiar, disponible para toda la población en general. Esta organización tiene un sistema de administración dirigido por la Alcaldía Municipal, y una asociación en la cual disponen de un administrador para su gestión organizacional. Esta organización tiene una trayectoria amplia, pues tiene más de 30 años de funcionamiento y con gran reconocimiento en el Municipio; sin embargo, la entidad presenta factores del orden interno y externo que la limitan en su posicionamiento y competitividad, y su trabajo se realice de manera rudimentaria. El mercado público de Aguachica al igual de la mayoría de los mercados de Colombia, presenta la misma situación; para el caso específico se estudia al sector cárnico que se comercializa en esta organización. Este sector se compone de 40 puestos de venta de carnes de res, 10 de cerdo, 13 puestos de venta de pescado y 4 de pollo al interior de la organización; así mismo, por fuera de la

organización, existen 4 establecimientos comercializadores de pollo y uno de cerdo. Además de ello, en el interior de la plaza de mercado los fines de semana se estacionan 4 ventas de carne de gallina y por fuera de él, 5 ventas. Ello para un total de 72 ventas de carne estacionarias y 9 puestos de ventas flotantes. El mercado público posee en su totalidad 186 ventas en su parte interna, lo que corresponde a 34% de establecimiento dedicados al sector cárnico. Por tanto, se hace necesario realizar un análisis organizacional de los expendios de carne del mercado público de Aguachica, dado que se pretende medir la productividad y competitividad de todos los sectores que componen la gama comercial.

Fundamentación teórica

Investigaciones de diferentes países como la de Meléndez (2018), Madero (2018) exponen de la importancia del desarrollo organizacional y como este debe ser llevado a cabo para fortalecer la productividad y la competitividad empresarial. Es relevante mencionar que las dimensiones del clima organizacional afectan la estructura de las empresas, ya que represente la personalidad de cada organización y que con ello pueda explicar el comportamiento de sus trabajadores (Navarrete, 2020). A nivel mundial el concepto de organización empresarial define a las organizaciones como sistemas abiertos cuyas partes están relacionadas entre sí y con su medio ambiente, por esto, la naturaleza de esta relación, es de interdependencia debido a que todas las partes del sistema se afectan mutuamente. El comportamiento organizacional, es el desempeño y actitudes de los empleados dentro de las organizaciones, centrándose en el análisis en cómo las actividades laborales contribuyen, mejoran o disminuye la eficacia y eficiencia en la productividad (Ruiz, 2018).

La administración, es una ciencia social que ayuda a planificar, organizar, dirigir y controlar, todos y cada uno de los recursos de la organización como son el recurso humano, financiero, tecnológico, entre otros, junto con el conocimiento creado por los procesos de la planeación estratégica. Por esto, las actividades como las compras y adquisiciones de productos y/o servicios no deben enfrentar los diferentes obstáculos para el cumplimiento de los objetivos, los cuales representan un mayor reto en favor del desarrollo organizacional, debido a que tiene la posibilidad de hacer frente a los problemas de competitividad, para conseguir mayor rendimiento, evidenciando la eficiencia en diferentes áreas que posee (Leandro, 2021).

El Desarrollo Organizacional (DO), es un factor importante en la generación de ideas creativas e innovadoras, con fácil, implementación flexible para lograr la conveniente colaboración del capital humano, para incluir estrategias y adoptarlas de forma ideal, desde la contribución y progreso, para conseguir el crecimiento y productividad, desde un cambio en la función estratégica, concebida desde la posición, como la única forma de alcanzar con mayores posibilidades de efectividad los cambios requeridos (Calle y Ojeda,

2021). Es importante determinar el desarrollo del entorno como compromiso organizacional entre los empleados, siendo el elemento esencial para su desarrollo sostenible en el tiempo, debido a que estas variables tienen relación para mantener y reconocer el talento de los colaboradores que permitan el cumplimiento de los objetivos y los principios de la organización, de esta manera la participación de los empleados, se reflejará en el trabajo en equipo e individual entre otros, en la toma de decisiones (Díaz, 2021)

Todas las organizaciones tienen objetivos propuestos con planes para cumplirlos, de manera, se amplía abriendo cada día más la brecha, esto permite generar capacidades, habilidades y aptitudes entre los empleados (Vásquez, et al, 2021). De aquí la forma habitual y continua, de métodos reflexivos con estrategias que se desarrollan, por estos, la generación y existencia de cambios con mejoras a los sistemas de trabajo forman constantemente grupos para mejorar continuamente con factores como variable en los trabajadores direccionando los resultados en las áreas de trabajos (Calle y Ojeda, 2021); estos elementos permiten aprovechar y desarrollar las capacidades de los empleados para beneficiar directamente el cumplimiento de los objetivos (Leandro, 2021).

En Colombia, precisamente en el municipio de Aguachica departamento del Cesar, los establecimientos que expenden carnes de res y de cerdo presentan este tipo de problemática originada por la deficiencia en la aplicación de instrumentos administrativos, tales como procesos de planeación y direccionamiento estratégico, planes de mercado o proyecciones y perspectivas financieras, causan debilidades en el entorno empresarial de este sector de la economía, por ello, esto provoca baja productividad, poca competitividad e innovación llevando a estos negocios a no ser en muchas ocasiones sostenibles (Leandro, 2021). El desconocimiento de los jefes los lleva a improvisar para generar una mala toma de decisiones en el desarrollo de las actividades empresariales, afectando a la sostenibilidad económica y el capital de trabajo, que no lleva a la sobrevivencia en el mercado.

Por ello, se crea la necesidad de realizar un estudio que analice la situación organizacional que tiene el sector cárnico ubicado en el mercado público de Aguachica, distribuido en los 63 expendios de carnes, con miras a realizar un diagnóstico situacional que permita fortalecer su productividad en el mercado.

Metodología

La investigación fue de enfoque mixto dado que implica variables cualitativas y cuantitativas que permitieron profundizar sobre el fenómeno de estudio, apropiando el estudio de caso para precisar en la indagación y exploración de procesos, así como en el análisis sistémico de los casos a estudiar. (Hernández et al, 2018) En virtud de este planteamiento, el estudio exige la revisión rigurosa de las situaciones o fenómenos

únicos que merecen el interés necesario para dar solución al objeto investigado. Por otro lado, el diseño de investigación es del orden hermenéutico apoyado en el sondeo de campo y la gestión documental, con criterios de análisis enfocados al diagnóstico y fortalecimiento organizacional, basado en los criterios normativos, productivos y característicos de los expendios de carne.

La población universal de este estudio son los expendios de carne de res, cerdo, pollo y pescado ubicados en el mercado público del Municipio de Aguachica, los cuales ascienden a 67 puestos de ventas, distribuidas en 40 de res, 10 de cerdo, 13 de pescado y 4 de pollo. Para la recolección de la información fue relevante la realización de encuestas estructuradas de tipo cerrada aplicada a los dueños de los expendios, la entrevista aplicada al administrador del mercado público y a dos miembros de la Cooperativa y, por último, de gran utilidad, la gestión documental, crucial para determinar las buenas prácticas de higiene y salubridad, además de la normativa que ampara este estudio.

El análisis de la información refleja aspectos económicos, sociales y organizacionales de las ventas, además de la recepción del comportamiento y desarrollo organizacional del mercado público de Aguachica. Por otro lado, a través de la observación directa se indagó información del *modus operandi* de los expendios de carne, incluyendo sus buenas prácticas de manufactura. De igual manera se presenta un análisis de riesgos de inocuidad en la manipulación de los alimentos, analizando su comportamiento en el manejo de las condiciones de salubridad. Y por último se diseña un modelo de fortalecimiento organizacional para este segmento. Este procedimiento se relaciona en la siguiente figura:

Tabla 1.

Procedimiento metodológico

Objetivos de la Investigación	Actividades por Objetivo	Indicador por Actividad
Obj 1. Diagnosticar el comportamiento organizacional de los expendios de carnes en el Mercado Público de Aguachica.	Act 1. Encuesta a vendedores de expendios de carne del mercado publico	Ind 1. Información de aspectos económicos sociales y organizacionales de las ventas
	Act 2. Entrevista a administrador del mercado	Ind 2. Información de comportamiento y desarrollo organizacional del mercado público
	Act 3. Observación directa	Ind 3. Exploración del <i>modus operandi</i> de las ventas de carne incluyendo sus buena prácticas de manufactura

Obj 2. Develar las condiciones de salubridad y seguridad que tienen los expendios de carne ubicados en el mercado público de Aguachica.	Act 1. Aplicación del sistema HACCP	Ind 4. Análisis de los riesgos de la inocuidad en la manipulación de las carnes crudas
	Act. 2. Revisión documental de buenas prácticas de manufactura	Ind 5. Análisis del comportamiento y de las condiciones de salubridad y seguridad de los expendios de carne
Obj 3. Elaborar un modelo de fortalecimiento organizacional para los expendios de carnes del mercado público de Aguachica, Cesar	Act 1. Proponer buenas prácticas para el desarrollo organizacional	Ind 6. Un modelo de fortalecimiento realizado

Fuente. elaboración propia.

Resultados

Diagnóstico del comportamiento organizacional de los expendios de carne del mercado público de Aguachica

El mercado público de Aguachica es de economía mixta, pero sus puestos de venta son controlados por la Cooperativa del Mercado Público, quien se encarga de la sostenibilidad de las instalaciones. De igual manera, se hizo necesaria la aplicación de una encuesta de tipo semiestructurada con preguntas cerradas dicotómicas y politómicas a los dueños de los expendios de carne a fin de conocer Esta técnica fue utilizada para conocer la percepción de los vendedores de los expendios de carne ubicados en el mercado y, por otro lado, la entrevista al administrador del mercado público, lo cual arrojó los siguientes resultados:

Los expendedores de carne deben cancelar al administrador del mercado el derecho al uso de su establecimiento en un valor de \$5000 por día lo cual calcula \$1 800 000 anuales para todos los establecimientos; ello, para pagos de aseo, mantenimiento y vigilancia del área en donde se encuentran ubicados los expendios. Otro aspecto importante en el resultado de la encuesta es que el administrador no tiene conocimiento de la cantidad de empleos indirectos que generan los expendios de carne que se encuentran dentro del Mercado; así mismo las decisiones importantes de la entidad las toma la Cooperativa. También se pudo evidenciar que los expendedores se les exigen certificado buenas prácticas de salubridad y manufactura para la manipulación del producto, sin embargo, no existe un acompañamiento a estos vendedores, ni se les hace capacitación en factores de higiene ni desarrollo empresarial. Dentro de los procesos de mejoramiento que al administrador le gustaría en los procesos de comercialización es que haya una igualdad en los precios

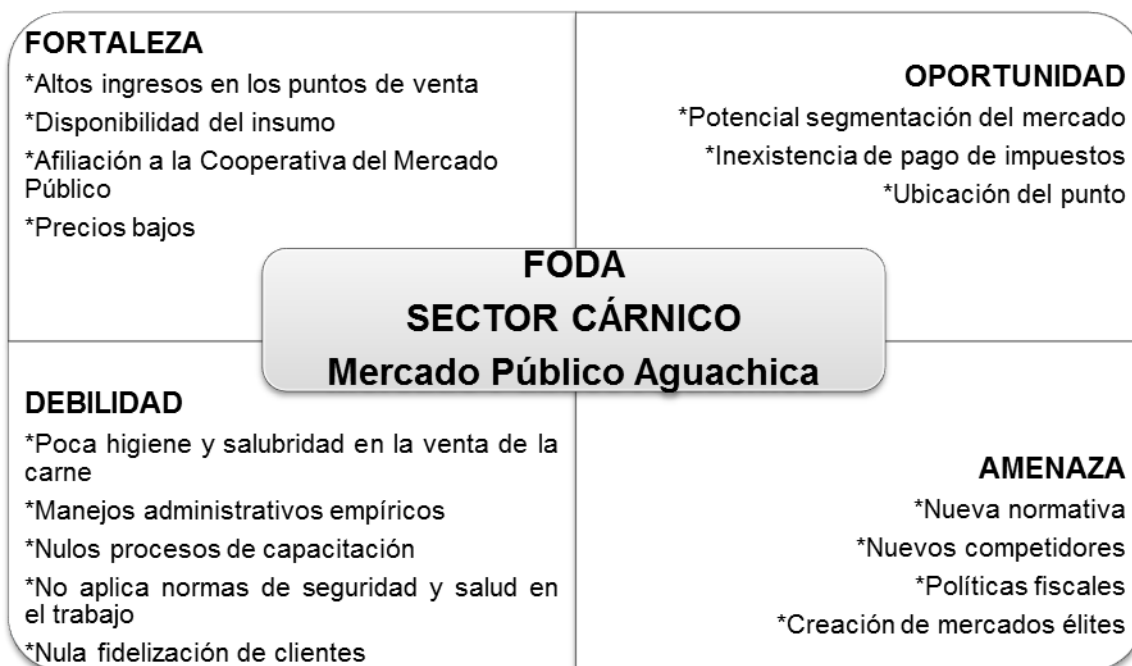
que maneja, mejor higiene en la manipulación de estos productos y que todos los espacios que tienen expendios de carne tengan una adecuada refrigeración del producto para evitar que se dañen.

Por otro lado, los resultados de la encuesta arrojaron que este sector del mercado genera alrededor de 100 empleos, contando tanto a los dueños de los establecimientos como en las personas que trabajan en cada uno de ellos. Así mismo se pudo observar que la mayoría de proveedores de este sector son ganaderos de la región, el sector pesquero de Gamarra, criaderos piscícolas y de especies menores locales y el frigorífico Nutresa. Se expenden alrededor de 4520 kilos de carne diarios al municipio a un valor promedio de \$21 000 lo que representa un valor ingreso mensual de aproximadamente \$2.968.200.000.

Conforme al transporte del producto cárnico, en su mayoría es en furgonetas, motocarros y motocicletas, pues la provisión de estos productos es en su mayoría de manera local. También se evidencia la deficiencia que tienen los vendedores de los expendios de carne de un manejo administrativo óptimo que les permita mejorar sus ingresos y volver más sostenibles sus puntos de venta. Un elemento relevante en las respuestas aportadas por los vendedores de los expendios fue que todos adquieren sus ingresos solo de los puntos de venta. Por tanto, la información arrojada por las encuestas, las entrevistas y la revisión documental, arroja el siguiente análisis FODA:

Figura 2.

Análisis FODA expendios de carne del Mercado Público de Aguachica



Fuente. elaboración propia.

Condiciones de salubridad y seguridad de los expendios de carne del Mercado Público de Aguachica

El sector cárnico del Mercado Público se encuentra expuesto a riesgos en diferentes partes de su proceso de distribución y comercialización del producto. Estos riesgos ponen en peligro las condiciones de salubridad e higiene en las carnes crudas que se expenden. Analizando la información mostrada en la tabla los riesgos biológicos están presentes en los principales procesos, generando una posible inocuidad de este tipo de alimentos, pues la probabilidad de ocurrencia es alta debido a la manipulación de estos productos.

La manipulación inadecuada de los productos del sector cárnico que ofrece el Mercado, se ven reflejadas fehacientemente en la información antes mencionada. La normativa nacional que rige el manejo de alimentos, exige la preservación de las cualidades nutricionales de los alimentos para aumentar su vida útil, y de esta forma, garantizar la salud de los clientes.

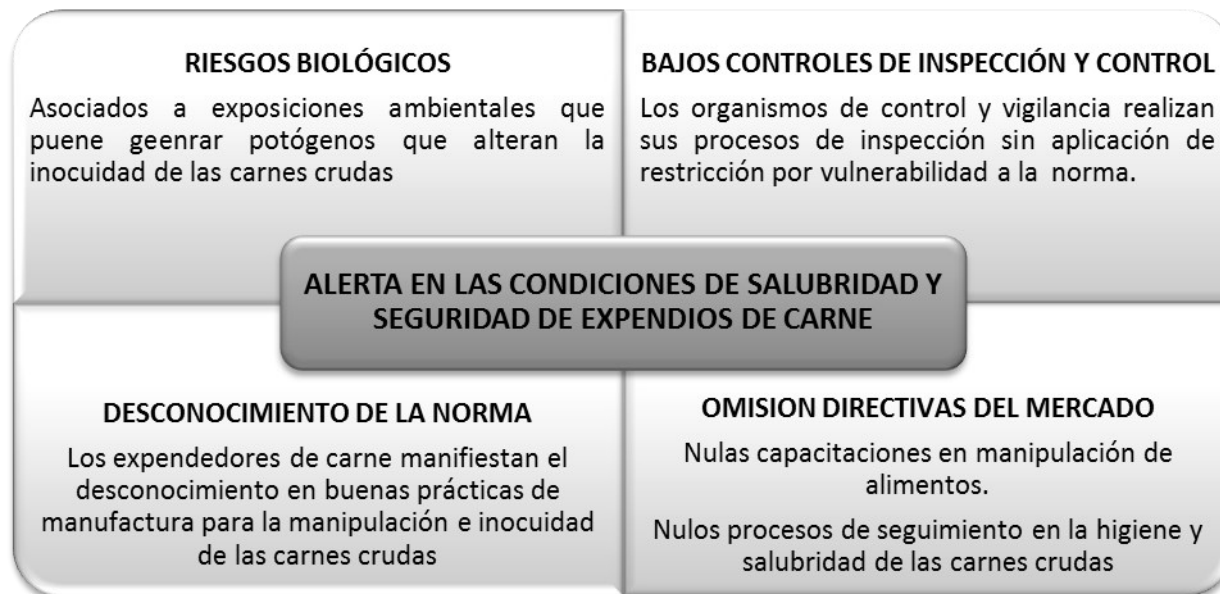
Sin embargo, es un hecho que para este caso en específico influyen factores internos y externos que aumentan la vulnerabilidad en la aplicación de la norma. Ello debido a que, el Municipio no cuenta con un matadero Municipal, lo cual hace que se utilice el matadero del Municipio de Rio de Oro, Cesar, incurriendo en un proceso de transporte adicional que aumenta los riesgos de contaminación del producto.

El Decreto 3075 de 1997 estipula las buenas prácticas de manufactura, que son los principios y prácticas básicas de higiene y manipulación de alimentos, desde el momento en que comienza su manipulación, hasta su proceso de distribución.

Empero, a pesar de las inspecciones del Departamento Administrativo de Salud DASA, los expendedores manifiestan no conocer a profundidad las buenas prácticas de manufactura (información contenida en la encuesta a expendios de carne), lo que conlleva a pensar en una situación de alerta en la higiene y seguridad de las carnes crudas que ofrece el Mercado Público, pues se corre el riesgo que se generen problemas de salud pública al momento de comercializar productos cárnicos con bajos niveles de calidad y sin las condiciones mínimas para el consumo humano.

Figura 3.

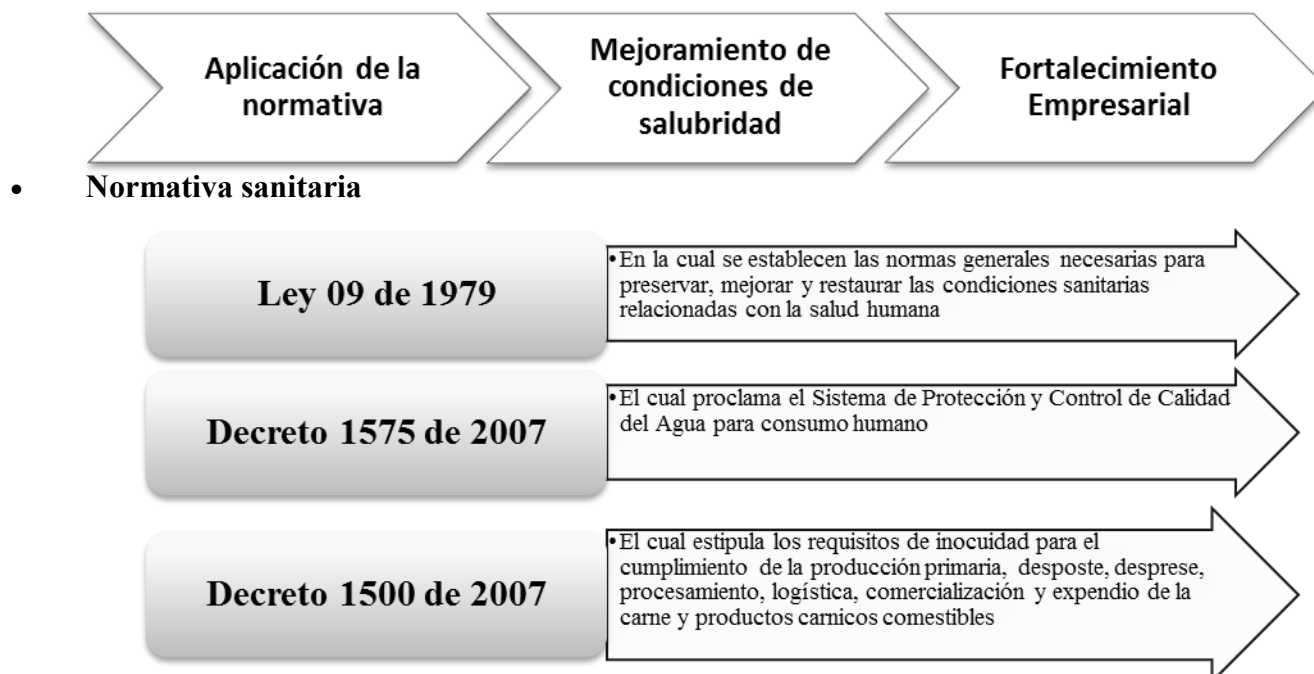
Condiciones de salubridad y seguridad de los expendios de carne del Mercado Público de Aguachica

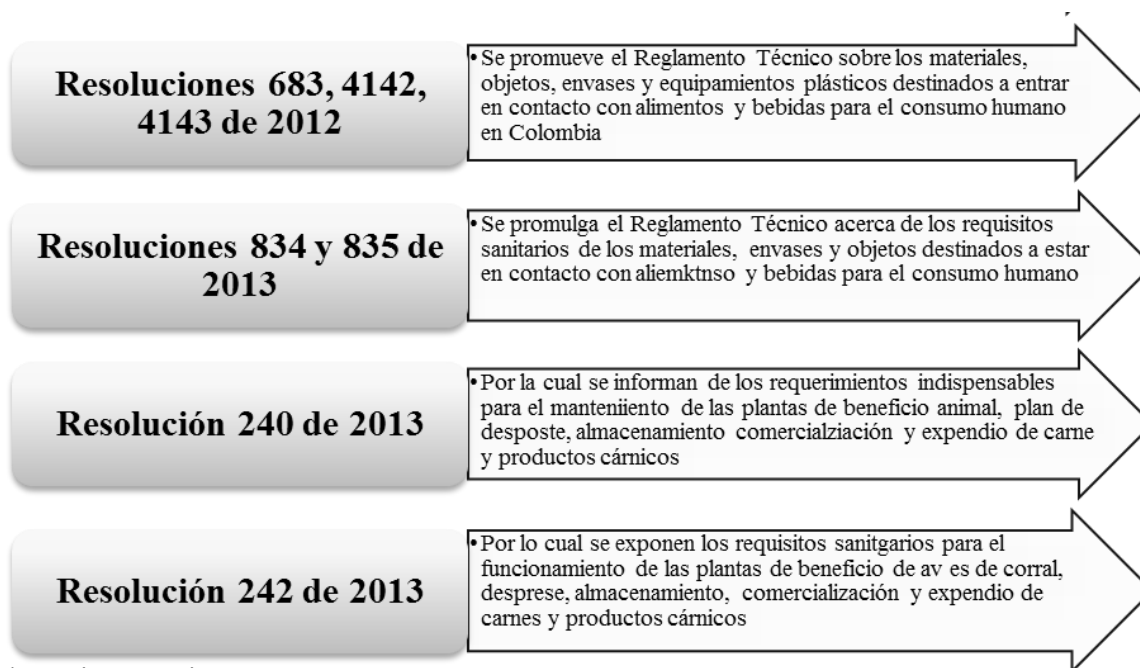


Fuente. elaboración propia

Modelo de Fortalecimiento organizacional para los expendios de carne del Mercado Público de Aguachica

De acuerdo a la información arrojada por los diferentes instrumentos de recolección de información, se presentan los siguientes componentes para el modelo:





Fuente. elaboración propia

• Estrategias de salubridad de los expendios

Ubicación y construcción: las locaciones deben ser resistentes y seguros; las áreas deben ser delimitadas y señalizadas con la información advertencia, obligaciones y prohibiciones; los botaderos de basura deben estar alejados de los expendios de productos cárnicos, al igual que evitar las aguas estancadas o focos de insalubridad; la iluminación debe ser suficiente y de calidad, con ventilación suficiente.

Higiene y Aseo de los expendios de carne: Los expendios de carne deben ser de colores claros para fácil limpieza y desinfección; Las uniones entre pisos y paredes deben ser redondas; los expendios deben contar con un punto de lavado de manos preferiblemente de pedal o automático. Igualmente debe contar con un aparte de desinfección y limpieza para tablas, sierras y cuchillos; En cuanto a los equipos y utensilios deben estar en buen estado y cumplir con todas las normas de salubridad; además, los equipos utilizados para el proceso cárnico deben ser desmontables para garantizar su proceso de desinfección y limpieza, y los utensilios deben ser los adecuados para cada área. Las superficies donde se realice el proceso de desposte y desprese deben estar en buen estado y ser de material sanitario.

Almacenamiento de la carne: los expendios deben contar con refrigeración y/o congelación de los productos; de acuerdo al manejo de temperatura para carne de bovino y porcino, en refrigeración puede ser menor o igual de 5°C, y en congelación debe ser menor o igual a -18°C. en cuanto a aves de corral, la refrigeración debe ser igual o menor a 4°C y para congelación, debe ser igual o menor a -18°C.

Logística de materia prima: se deben verificar las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los canales, al igual que llevar registros de los procesos de verificación; solicitar de manera permanente la guía de transporte que denote la procedencia de la carne; el empaque de la carne debe hacerse mediante condiciones higiénicas.

Logística de la materia prima: se debe verificar las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los canales, al igual que llevar registros de los procesos de verificación. Solicitar de manera permanente la guía de transporte que denote la procedencia de la carne; el empaque de la carne debe hacerse mediante condiciones higiénicas.

Personal que manipula la carne: el personal debe acreditar certificado médico para manipular alimentos; el uniforme que utilice debe ser claro sin botones o accesorios que puedan desprenderse; el personal debe hacer uso adecuado del tapabocas y la cofia; El calzado debe ser cerrado, de tacón bajo y de material resistente e impermeable; El personal debe tener conocimientos en buenas prácticas de manipulación de alimentos; El personal no debe comer, ni fumar, ni toser durante las actividades de manipulación de alimentos; El personal debe contar con adecuadas condiciones de higiene, cabello recogido, uñas cortas, ni utilizar joyería o accesorios; además, debe lavarse las manos antes de iniciar labores, o al cambio de cada actividad o después de manipular el dinero.

Recomendaciones organizacionales

A continuación, se realizan las siguientes recomendaciones para llevar a cabo de la manera más adecuada las estrategias que permitan fortalecer la operatividad del mercado público:

Formación Empresarial para los vendedores de los expendios de carne: Contar con un plan de capacitación continuo y permanente en higiene y salubridad y promoción y comercialización de productos cárnicos. Renovar periódicamente la certificación de manipulación de alimentos, que permita tener la documentación en regla para el funcionamiento del expendio.

Normas de saneamiento: Los expendios de carne deben contar con agua permanente para su limpieza; de igual manera, si el Mercado Público cuenta con reservas de agua potable, estos deben ser lavados cada seis meses; Todos los desagües del Mercado Público deben contar con rejillas que eviten escapes de líquidos o agua residual. Las instalaciones deben contar con un lugar específico de almacenamiento de residuos sólidos, que contengan recipientes en material sanitario para su almacenamiento temporal. En ninguno de los expendios debe haber presencia de insectos o plagas

Gestión de soporte: La administración del Mercado Público debe promover en conjunto con los expendedores de carne los siguientes elementos de soporte para el fortalecimiento de la productividad y competitividad de los establecimientos: Programas de seguimiento a los expendedores en la adecuada aplicación de las normas sanitarias para la manipulación de la carne; Jornadas de mantenimiento de equipos y utensilios; Programas de gestión para la eliminación de plagas e insectos; Programas para el manejo de residuos; Jornadas de desinfección y limpieza

Todas estas actividades se acompañarán de formatos de control debidamente diligenciados para la efectividad en la gestión de soporte para el fortalecimiento de los expendios de carne ubicados al interior de la entidad

Discusión de resultados

El análisis organizacional de los establecimientos de carne del Mercado Público de Aguachica se enfatizó en la realización de un diagnóstico situacional del estado de los expendios de carne, la revisión de la aplicación de las normas de higiene y salubridad, por último, en el diseño de un modelo organizacional para el fortalecimiento de estos establecimientos que logran contribuir a su productividad y competitividad.

Con referencia al diagnóstico situacional de los expendios de carne se pudo observar cómo fortaleza los altos ingresos que se derivan de esta actividad, los precios bajos y la disponibilidad del producto; en sus oportunidades se encuentra el crecimiento del mercado potencial, la ubicación de los expendios que favorecen la venta del producto de manera efectiva y la exención de los pagos fiscales; por otro lado, dentro de sus debilidades se observan los pocos conocimientos que los vendedores de los expendios tienen en desarrollo organización, las nulas capacitaciones por parte de las directivas del Mercado Público en procesos administrativos, fortalecimientos, desarrollo empresarial, seguridad y salud en el trabajo, y la ineficiente vigilancia en la aplicación de normas de higiene y salubridad de estos puestos de venta.

Por último, dentro de las amenazas, se observa los nuevos expendios que se crean a lo largo del municipio y la entrada de los mercados éliticos o barriales. Por otro lado, para develar la aplicación de las normas de higiene y salubridad, fue necesario la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control –HACCP, el cual se utilizó para identificar peligros específicos y medidas para garantizar la inocuidad de la carne dentro de los expendios; con este sistema se identificó que el sector cárnico del Mercado Público se encuentra expuesto a riesgos en diferentes partes de su proceso de distribución y comercialización del producto. Estos riesgos ponen en peligro las condiciones de salubridad e higiene en las carnes crudas que se expenden, pues la probabilidad de ocurrencia es alta debido a la manipulación de estos productos. Por

último, se propuso un modelo organizacional que está basado en los componentes de diagnóstico, normatividad para expendios y el fortalecimiento empresarial.

Estos componentes pretenden mejorar los aspectos clave para aplicar las buenas prácticas de manufactura, que son los principios y prácticas básicas de higiene y manipulación de alimentos, desde el momento en que comienza su manipulación, hasta su proceso de distribución. Esto a fin de dar cumplimiento a lo plasmado en el marco teórico acerca del comportamiento organizacional, el cual está relacionado con el desempeño y actitudes de los empleados dentro de las organizaciones, centrándose en el análisis de las actividades laborales frente a la contribución de la eficacia y eficiencia en la productividad (Ruiz, 2018).

Por ello, el impacto del fortalecimiento para los expendios de carne se enfocó en el desempeño de los individuos y la estructura organizativa interna, planteándose la forma que afectan los colaboradores con los grupos y el ambiente, las actitudes y desempeño humano en el entorno organizacional para ratificar la necesidad de apoyarse en otras disciplinas como las que se mencionaron anteriormente (Morejón, 2018).

Conclusiones

La investigación análisis organizacional de los expendios de carne ubicados en el mercado público de Aguachica mostró la alta rentabilidad que tienen estos establecimientos, además de la deficiente aplicación de las buenas prácticas de salubridad, lo que contribuyó a la realización de un modelo organizacional que permita dar solución a la problemática que afrontan los expendios de carne ubicados dentro del mercado.

Para el desarrollo del primer objetivo, fue de gran relevancia la aplicación de los diferentes instrumentos de recolección de información y la revisión bibliográfica que dio pie a conocer el estado actual tanto del rendimiento productivo de los expendios de carne, como la importancia de la adecuada manipulación de los productos que ofrece para el consumo humano, refiriéndose a las prácticas y procedimientos que aseguran la inocuidad y calidad de los alimentos durante su preparación, almacenamiento, distribución y venta, con el objetivo de prevenir la contaminación y evitar riesgos para la salud pública.

Con respecto al segundo objetivo fue relevante la identificación de riesgos que se logró demostrar mediante la matriz del Sistema de Peligros y Puntos Críticos de Control creado por la Organización Mundial de la Salud, como abordaje preventivo de riesgos en las carnes que se expenden en el Mercado público. La información suministrada por este sistema tuvo limitantes en la recolección de la información debido renuencia de los vendedores de los expendios a contestar las preguntas por temor a entrar en dificultades por salubridad.

Por último, el objetivo tres se desarrolló analizando las debilidades presentadas en el diagnóstico, las cuales se relacionan con el poco conocimiento administrativo, sanitario y legal, además de la poca implementación de buenas prácticas de manufactura dentro del área de carnes en el Mercado Público.

Referencias

- DANE, (2021). Encuesta a Micronegocios. <https://www.dane.gov.co/>
- Decreto 1575 de 2007. Subtema: Aguas para el Consumo Humano. Diario Oficial 46623 de mayo 09 de 2007. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=30007>
- Hernández-Sampieri, R. F., Collado, C. y Baptista-Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6ª edic.), McGraw - Hill/Interamericana Editores, S.A. de C. V. México.
- Leandro-Reyes, A. É. (2021). El desarrollo organizacional y las contrataciones del estado en la institución FONDEPES, Lima, [Trabajo de grado, Universidad Vallejo, Perú]. Recuperado de: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/67012>
- Ley 09 de 1979. Ley de Medidas Sanitarias. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=1177>
- Madero-Gómez, S. M. y Olivas-Luján, M. R. (2018). Análisis de los factores del comportamiento organizacional en jóvenes que están iniciando su carrera laboral, *Estudios Gerenciales*, vol. 32, núm. 138, pp. 51-59. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.estger.2015.12.001>
- Meléndez-Villanueva, A. G. (2018). *Comportamiento organizacional y satisfacción laboral en la empresa de administración de eventos toldos CONCO SRLTDA san Borja – 2018*, [Trabajo de grado, Universidad Autónoma de Perú. Perú]. <https://repositorio.autonoma.edu.pe/handle/20.500.13067/1356>
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 242 de 2013. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0242-de-2013.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 240 de 2013. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20240%20de%202013.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resoluciones 834 de 2013. <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=71175>
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resoluciones 835 de 2013. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0835-de-2013.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resoluciones 683. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0683-de-2012.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resoluciones 4142. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-4142-de-2012.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resoluciones 4143. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-4143-de-2012.pdf>
- Morejón-Santistevan, M. E. (2018). Comportamiento organizacional. Análisis a partir de su aplicación en la Administración Pública, *Ciencia Política y Administración Pública*, Vol. 16(29), 1 – 16. Recuperado de:

<file:///C:/Users/PC1/Downloads/Dialnet-ComportamientoOrganizacionalAnalisisAPartirDeSuApl-7428977.pdf>

- Navarrete, A. (2020). Leal Influencia del clima organizacional en el desempeño laboral administrativo en un bachillerato tecnológico de la ciudad de Celaya, Guanajuato, México. En: Chirinos, Y., Ramírez, A., Godínez, R. Barbera, N. y Rojas, D. (2020). (Eds.), *Tendencias en la Investigación Universitaria. Una visión desde Latinoamérica*. Vol. X. Fondo Editorial Universitario Servando Garcés. DOI: <https://doi.org/10.47212/Tendencias2020.6>
- República de Colombia, Decreto 1500 de 2007. Sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles. <https://www.foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/decreto-1500-2007/>
- Ruiz-Forero, C. M., González-Ramírez, V. y Alba-Cabañas, M. (2018). El comportamiento organizacional y las Normas Internacionales de Información Financiera: experiencia en una PYME (Organizational Behavior and the International Financial Reporting Standards: Experience in Small and Medium Businesses), *Apuntes Contables* 21. Recuperado de: <https://ssrn.com/abstract=3187486>
- Vásquez-Ponce, G. O. A., Parrales-Pilozo, D. H. y Morales-Chávez, V. E. (2021). Proceso administrativo factor determinante en el desarrollo organizacional de las Mipymes, *Revista Publicando*, Vol. 8(31), 258 – 278. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8050362>