

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO
FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA



**ESTUDIO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS
DE LOS CENTROS DISTRIBUIDORES DE LOS
PRODUCTOS DE LA PESCA EN EL DISTRITO
FEDERAL.**

TESIS PROFESIONAL

**REALIZADA POR:
JAIME ANDRES CERDAS SOLANO
Y ASESORADA POR EL
M. V. Z. Luis Angel Pérez Salmerón**



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

I N D I C E	Pag.
1- INTRODUCCION	1
2- MATERIAL y METODOS.....	3
3- RESULTADOS	8
4/ DISCUSION	19
5- CONCLUSIONES	24
6- SUGERENCIAS	25
7- BIBLIOGRAFIA	26

R E S U M E N

ESTUDIO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LOS CENTROS DISTRIBUIDORES DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN EL DISTRITO FEDERAL.

JAI ME ANDRES CERDAS SOLANO.

Asesor: LUIS ANGEL PEREZ SALMERON.

El presente estudio se realizó en dos Centros Distribuidores de productos pesqueros, sitos en Calzada de la Viga 124 y 232 de ésta ciudad.

El material consistió en 87 locales de Mayoreo y Medio Mayoreo, y 46 locales de Menudeo.

El objetivo fue determinar las condiciones sanitarias de los centros distribuidores de productos pesqueros que captan el 100% del consumo en el Distrito Federal.

Este estudio se llevó a cabo porque existe un bajo consumo de productos de la pesca, siendo éstos de excelente calidad nutritiva.

Se elaboró una encuesta, que abarcó todos los aspectos referentes a : Instalaciones, Manejo y Personal.

Las conclusiones son:

- 1- En locales de Mayoreo 68.72% tienen licencia sanitaria, y en locales de Menudeo tienen el 76.08%
- 2- Ninguno de los empleados posee Certificado de Pericia.
- 3- Del personal, tienen tarjeta de salud vigente 60.42% en locales de Mayoreo, y 32.34% en locales de Menudeo.

INTRODUCCION

Durante milenios, los océanos, más que una fuente de ventajas para la humanidad, constituyeron un obstáculo que limitó el intercambio económico y social entre los pueblos.

El progreso de las ciencias navales y el espíritu de aventura hicieron posible que el Hombre conquistara poco a poco el dominio de los mares.

Pero sólo hasta nuestros días, el océano se abre como una esperanza para las necesidades humanas. (7)

La población crece, se extiende desmesuradamente por sobre el planeta, el hambre ya asola pueblos y regiones; ya que los recursos alimenticios que ofrece la tierra se hacen cada vez más insuficientes.(3)

Sin embargo, surge la gran esperanza, la gran perspectiva del futuro : la fauna y la flora de los océanos.

Al incrementar la República Mexicana su mar patrimonial, fue necesario revisar exhaustivamente todo lo referente a la actividad pesquera, por medio de cooperativas pesqueras, fortaleciendo las dependencias oficiales de la materia y creando el Instituto Nacional de Pesca; sobresaliendo así, la función tan importante del Médico Veterinario en el renglón de la Salud Pública, apoyado en el lema de : Proporcionar a toda la población humana del país, alimentos de origen animal, ricos en proteínas, sanos y abundantes. (1)

Sin embargo, siendo considerados los productos de la pesca, unos de los más ricos en propiedades nutritivas, surge la gran incognita : ¿ Porqué en nuestro medio su consumo es tan bajo en comparación con otros alimentos ? (5) (6) (11).

El motivo de éste bajo consumo, se debe a diferentes causas, de las cuales y quizás las más importantes son:

- 1-. La baja calidad higienico - sanitaria,
- 2-. El mal manejo de los productos en los centros distribuidores.(2)

El objetivo de éste estudio, es pues, observar si esas son las causas reales del problema y tratar de sugerir recomendaciones, que resultarán, como lo deseo, en beneficio de la Salud Pública Nacional.

MATERIAL y METODOS

Para el desarrollo del tema que me ocupa, consideré importante practicar un estudio en forma particular de las bodegas y giroá comerciales, destinados a la recepción, conservación, manejo, exposición, y venta de los productos pesqueros en los siguientes lugares:

- 1-. Centro Distribuidor de Productos Pesqueros, situado en Calzada de la Viga 124, que consta de:
 - a) 59 locales de mayoreo y medio mayoreo,
 - b) 17 locales de menudeo.
- 2-. Centro Distribuidor de Productos de la Pesca, situado en Calzada de la Viga 232, que comprende:
 - a) 28 locales de mayoreo y medio mayoreo,
 - b) 29 locales de menudeo.

En tal virtud, procedí a partir de mis primeras incursiones de observación, a elaborar un método de investigación apoyado en un cuestionario, levanté una encuesta que abarca todos los aspectos referentes a :

A-. I N S T A L A C I O N E S

(Del Mercado en General) (1) (2).

- 1- Número de Andenes ? _____
- 2- Estado y medidas de Andenes? _____
- 3- Tipo de techo de los Andenes? _____
- 4- Existen depósitos de hielo? _____

- 5- ¿Cuántos ? _____
- 6- El hielo se fabrica dentro del Centro ? _____
- 7- Existen depósitos de productos decomisados ? _____
- 8- ¿ Cuántos ? _____
- 9- Estado de construcción de éstos depósitos ? _____
- 10- Existen depósitos de basura ? _____
- 11- ¿ Cuántos ? _____
- 12- Estado de construcción de éstos ? _____
- 13- Depositán decomisos con basura ? _____

(De los locales de Mayoreo) (1) (2)

- 1- Se comunican con otros giros ? _____
- 2- Estado de limpieza de:
Paredes _____
Techos _____
Pisos _____
Coladeras _____
- 3- Medidas del local ? _____
- 4- Existen encharcamientos de líquidos escurridos ? _____
- 5- Existen depósitos frigoríficos ó refrigeradores en el local ? _____
- 6- Si existen, de qué tipo son y cómo están hechos ? _____
- 7- Existe mostrador para venta ? _____
- 8- Cómo y de qué material están contruídos ? _____

(De los locales de Menudeo) (1) (2)

- 1- Se comunican con otros giros ? _____
- 2- Existen encharcamientos de líquidos escurridos ? _____

- 3- Estado de limpieza de : Coladeras _____
 Pisos _____
 Paredes _____
 Techos _____
- 4- Medidas de las coladeras ? _____
- 5- Tipo de pintura del local ? _____
- 6- Es impermeable ¿ de qué color ? _____
- 7- Describa los techos del local ? _____
- 8- Estado de construcción del mostrador de venta ? _____
- 9- Estado de limpieza del mostrador de venta ? _____

B. MANEJO

En éste aspecto se contempló, la forma de manejar los productos desde su llegada, durante su permanencia en el centro, en el transcurso de la venta y las circunstancias en que salían hacia su destino.

- 1- Cómo se manejan los productos en las taras, una vez desembarcados ? _____
- 2- Mezclan especies diferentes ? _____
- 3- Mezclan especies frescas con viejas ? _____
- 4- Se emplea hielo ? _____
- 5- Qué tipo de hielo: _____ a) Picado _____ b) Entero
 c) Potable _____ d) Usado.
- 6- En qué cantidad ? _____
- 7- Se colocan los productos sobre el piso ? _____
- 8- Se exhiben los productos con hielo ? _____
- 9- Obedecen los locatarios al personal de inspección en sus disposiciones u observaciones ? _____

- 10- Se exhiben los productos en locales bien ventilados ?
- 11- Se encuentran los locales bien iluminados ? _____
- 12- Se manejan los productos fuera de los locales y del mercado ? _____
- 13- Efectuan actividades ajenas al la venta del giro ? _____
 Menudeos _____ Fileteos _____ Desconchado _____
 Preparación de Ensaladas _____ Ceviches _____
 Venden otras mercancías _____ (salsas, bolsas, papel)
- 14- Filetean en zonas alejadas al giro ? _____
- 15- Se asean los utensilios de trabajo ? _____
- 16- En qué forma ? _____
- 17- Con qué material ? _____
- 18- Se asean el local ? _____
- 19- Con qué frecuencia y materiales ? _____
- 20- Existen casilleros para ropa y utensilios de trabajo ?

C-. PERSONAL

Dentro de las normas sanitarias, éste aspecto, es de gran importancia, pues la mayoría de las veces los productos alimenticios son contaminados directamente por el personal que tiene contacto con éstos.

- 1- Cuentan con licencia sanitaria ? _____
- 2- Está vigente ? _____
- 3- Cuentan con equipo sanitario adecuado ? (bata, gorro, mandil) _____
- 4- Lo usan frecuentemente ? _____
- 5- Tienen certificado de Pericia ? _____
- 6- Estado de limpieza personal ? _____

7- Los trabajadores se lavan las manos después de usar objetos sucios o el servicio sanitario ? _____

8- Manejan los empleados dinero a la vez que producto ? _____

RESULTADOS

C U A D R O 1

Resultados obtenidos de la encuesta realizada.
en los locales de Mayoreo de los Centros Dis-
tribuidores de Productos Pescueros - Viga 124.

Datos - Local	Sí	%	No	%	Total
Tienen Licencia Sanitaria	36	61.01	23	38.9	59
Se comunican c/ otros Giros	11	18.64	48	81.3	59
Existen líquidos encharcados	17	28.81	42	71.2	59
Tienen depósitos frigoríficos.	22	37.28	37	62.7	59
Existe mostrador de Venta(1)	3	5.08	56	94.9	59
Efectúan actividades ajenas al giro (salsa)	30	54.84	29	49.1	59
Tienen depósito de Pasura	7	11.86	52	88.1	59
Asean frecuentemente (2)	36	61.01	23	38.9	59

(1) Los mostradores existentes son tables antihi-
giénicas.

(2) El aseo en los 59 locales se realiza exclusi-
vamente con agua.

GUADRO 2

Resultados obtenidos de la encuesta realizada en los locales de Mayoreo de los Centros Distribuidores de Productos de la Pesca - Viga 232.

Datos - Local	Sí	%	No	%	Total
Tienen Licencia Sanitaria	23	82.14	5	17.85	28
Se comunica C/ otros Giros	8	28.57	20	71.42	28
Existen líquidos encharcados	5	17.85	23	82.14	28
Tienen depósitos frigoríficos, ó refrigeradores.	20	71.42	8	28.57	28
Existe Mostrador de Venta.	9	32.14	19	67.85	28
Efectuan actividades ajenas al Giro (1)	23	82.14	5	17.85	28
Existen depósitos de Basura.	14	50%	14	50.0	28
Asean el local frecuentemente	14	50%	14	50.0	28

(1) Efectuan venta de galletas, salsas, ostiones, bolsas y camarones al menudeo.

C U A D R O 3

Resultados obtenidos de la encuesta realizada en los Giros de Menudeo del Centro Distribuidor de Productos Pesqueros - Viga 124.

Datos - Local	Sí	%	No	%	Total
Tienen Licencia Sanitaria.	15	88.22	2	11.76	17
Se comunican con otros Giros.	-	-	17	100	17
Locales con pintura Vinílica	-	-	17	100	17
Usan mostrador de acuerdo a Normas Sanitarias	10	58.82	7	41.17	17
Locales bien Ventilados.	17	100	-	-	17
Locales bien Iluminados.	11	64.70	6	35.28	17
Servicio de Agua Suficiente.	-	-	17	100	17
Existen casilleros para Rona	3	17.64	14	82.35	17
Existen casilleros para U.T.(1)	-	-	17	100	17
Lavado de empujados Frecuente(2)	2	11.76	15	88.22	17
Manejo de dinero y producto.	12	70.58	5	29.41	17

(1) Utensilios de Trabajo.

(2) Lavado de manos luego de tocar objetos sucios.

C U A D R O 4

Resultados obtenidos de la encuesta realizada en los Giros de Menudeo del Centro Distribuidor de Productos de la Pesca - Viga 232.

Datos - Local	Sí	%	No	%	Total
Tienen Licencia Sanitaria	20	68.96	9	31.03	29
Se comunican c/ otros Giros	10	34.48	19	65.51	29
Locales con pintura vinílica	21	72.49	8	27.58	29
Usan mostrador de acuerdo a Normas Sanitarias	10	34.48	10	34.48	20(1)
Locales bien ventilados	29	100%	-	-	29
Locales bien iluminados	20	68.96	9	31.03	29
Servicio de Agua suficiente	-	-	29	100%	29
Existen casilleros para Ropa.	7	24.13	22	75.85	29
Hay casilleros de Utensilios de Trabajo	2	6.89	27	93.10	29
Los empleados se lavan las manos frecuentemente	2	6.89	27	93.10	29
Manejo de dinero y producto a la vez.	29	100%	-	-	29

(1) Nueve puestos no tienen mostrador.

ANALISIS DEL ESTADO DE LIMPIEZA GENERAL DE LOS LOCALES
DE DIFERENTES CENTROS (+)

T A B L A 1

Locales de Mayoreo - Viga 124.

CLASIFICACION	LOCALES	%
LIMPIOS	25	42.37
REGULARMENTE LIMPIOS	19	32.20
SUCIOS	11	18.64
MUY SUCIOS	4	6.77
TOTAL	59	100 %

(+) La escala de clasificación del estado de limpieza de los locales de diferentes centros distribuidores, se estableció a criterio del autor, basado en las observaciones y en resultados de la encuesta.

T A B L A 2

Locales de Merudeo - Viga 124.

CLASIFICACION	LOCALES	%
LIMPIOS	3	17.64
REGULARMENTE LIMPIOS	1	5.88
SUCIOS	12	70.58
MUY SUCIOS	1	5.88
TOTAL	17	100 %

T A B L A 3

Locales de Mayoreo - Viga 232

CLASIFICACION	LOCALES	%
LIMPIOS	14	50%
REGULARMENTE LIMPIOS	11	39.28
SUCIOS	3	10.71
MUY SUCIOS	0	--
TOTAL	28	100 %

T A B L A 4

Locales de Menudeo - Viga 232.

CLASIFICACION	LOCALES	%
LIMPIOS	8	27.58
REGULARMENTE LIMPIOS	14	48.27
SUCIOS	5	17.24
MUY SUCIOS	2	6.89
TOTAL	29	100 %

RESULTADOS OBTENIDOS DE LA ENCUESTA REALIZADA ENTRE
PERSONAL DE DIFERENTES CENTROS DISTRIBUIDORES Y.
GIROS

C U A D R O 1

Personal de Locales de Mayoreo - Viga 124.

DATOS PERSONAL	SI	%	NO	%	%Total
Tienen Tarjeta de salud.	32	54.23	18	30.50	84.74 (1)
Tienen equipo sanitario adecuado.(2)	6	10.16	53	89.83	100%
Se usa frecuentemente éste equipo	3	5.08	56	94.91	100%
Tienen Certificado de Pericia.(3)	0	-	59	100	100%

- (1) De 236 empleados, 128 tienen tarjeta de salud.
- (2) Se entiende por equipo sanitario adecuado : bata - botas, mandil y gorro en adecuada condición de limpieza.
- (3) De 236 empleados ninguno tiene certificado de pericia.

C U A D R O 2

Personal de Locales de Menudeo - Viga 124.

DATOS PERSONAL	SI	%	NO	%	%Total
Tienen tarjeta de Salud.	2	11.76	5	29.41	41.17 (1)
Tienen equipo sanitario adecuado.	6	35.29	11	64.70	100%
Se usa frecuentemente éste equipo.	2	11.76	15	88.23	100%
Tienen Certificado de Pericia.	-	-	17	100	100%

(1) De 85 empleados interrogados, 32 tienen tarjeta de salud, de éstos 32 empleados, sólo 25 tienen su tarjeta de salud vigente.

CUADRO 3

Personal de Locales de Mayoreo - Viga 232.

DATOS PERSONAL	SI	%	NO	%	% Total
Tienen tarjeta de salud.	13	46.42	15	53.57	100%
Tienen equipo sanitario adecuado.	21	75%	7	25%	100%
Se usa frecuentemente éste equipo.	7	25%	21	75%	100%
Tienen Certificado de Pericid	0	-	28	100%	100%

CUADRO 4

Personal de Locales de Menudeo - Viga 232.

DATOS PERSONAL	SI	%	NO	%	% Total
Tienen tarjeta de Salud.	15	51.72	5	17.24	68.96 (1)
Tienen equipo sanitario adecuado.	15	51.72	14	48.27	100%
Usan frecuentemente éste equipo.	3	10.34	26	89.65	100%
Tienen Certificado de Pericia.	-	-	29	100%	100%

(1) De 116 empleados interrogados, 78 tienen tarjetas de salud, de éstos 78 empleados, sólo 40 tarjetas están vigentes.

DISCUSSION

Las gráficas anteriormente expuestas, nos permiten, discutir sobre las condiciones higiénicas en que se encuentra tanto las giras comerciales, de venta al mayoreo como de venta al menudeo, de los multitudinarios centros, así como acerca de las condiciones sanitarias del personal que aquí labora.

Fotografía No. 1

Vista Parcial de una bodega de Medio Mayoreo.



Si bien es cierto, que no existe hasta el momento, un reglamento específico que se pueda aplicar en dichos centros comerciales, si existe un instructivo, que recomienda las medidas sanitarias y administrativas más convenientes para la captura, manipulación, conservación, transporte, distribución, industrialización, y venta de los productos de la pesca destinados al consumo humano, en el que se pueden apoyar tanto propietarios, como el personal de inspección veterinaria destacado en éstos mercados.

Fotografía No. 2.

Muestra de taras de exhibición en locales de Menudeo.



Muy adecuado es hacer notar, que así se siempre una diferencia, en cuanto al manejo y exposición de productos, entre locales de mayoreo y menudeo.

En los locales de menudeo, el locatario, se precupa por mantener el producto si no en óptimas condiciones, sí en estado aceptable, a diferencia de los locales de mayoreo donde la venta se realiza, muchas veces en los andenes de descarga, encontrándose el producto en el suelo, sin ningún aislante que lo proteja de la contaminación.

Fotografía No. 3

Aspecto Parcial de una bodega de Medio Mayoreo.



Además, existen factores contaminantes comunes, muy graves en ambos grupos de locales:

- 1-. La inexistencia de botes colectores de basura, donde se depositen los desechos, que casi siempre los depositan junto al producto de venta.
- 2-. Los encharcamientos de líquidos escurridos por ausencia de drenajes ó debido al tamaño tan pequeño de las coladeras.
- 3-. La insuficiente cantidad de agua, que prevalece en todo el centro distribuidor.
- 4-. La falta de refrigeradores o cámaras frigoríficas, respectivamente, que son tan importantes para que el producto preserve sus características de frescura. (12)
- 5-. La inexistencia de un departamento especial para bodega donde se almacenen taras y cajas, que por lo general se pueden observar amontonadas en el giro, siendo nido de roedores.
- 6-. Mayor preocupación, de los propietarios, por mantener pisos, paredes, coladeras, y techos limpios, ya que es evidente la falta de higiene en éste particular.
- 7-. El personal encargado de expender los productos, debe preocuparse por mejorar su aspecto tanto personal como higiénico, ya que deja mucho que desear.

Para concluir y apoyado en las observaciones, hago notar que se debe pugnar porque se establezca un reglamento,

que legisle este tipo de Centros Distribuidores, para que
apoyados en el personal inspectores veterinarios, unificuen
criterios y tratan de corregir tantas anomalías presentes.

Fotografía No. 4

Vista del personal encargado de expender los
productos de la mesca en una bodega de Medio
Mayoreo.



CONCLUSIONES

- 1-. Del 100% de los locales de venta al mayoreo estudiados, el 68.72% tiene licencia sanitaria, mientras el 31.28% no la poseen.
- 2-. Del 100% de locales de venta al menudeo, el 76.08% tiene licencia sanitaria, mientras el 23.92% no tiene.
- 3-. Del 100% de empleados interrogados, ninguno tiene certificado de Pericia, por lo tanto, se recomienda a las autoridades competentes, impartir éste tipo de cursos con el fin de que todo el personal esté capacitado en el área en que labora.
- 4-. Del 100% de empleados de locales de mayoreo interrogados el 60.42% tiene tarjeta de salud, mientras que el 39.58% no tiene o no está vigente.
- 4-. Del 100% de locales de menudeo interrogados, el 32.34% posee tarjeta de salud, mientras el 67.66% no tiene o no está vigente.

SUGERENCIAS

- 1-. Urgente necesidad de crear un reglamento específico aplicable a centros comerciales como los aquí estudiados.
- 2-. Exigir la implantación permanente de botes colectores de basura, para evitar que los desechos se mezclen con productos de venta.
- 3-. Modificar el sistema de drenajes y coladeras.
- 4-. Incrementar los niveles de agua en los centros distribuidores.
- 5-. Exigir la existencia de cámaras frigoríficas o refrigeradores en bodegas de mayoreo y medio mayoreo.
- 6-. Modificar los giros de manera que éstos cuenten con bodegas, donde almacenar taras y cajas.
- 7-. Educar a propietarios y empleados, haciéndoles comprender que son ellos responsables de distribuir productos de consumo humano por lo que deben mejorar tanto su aspecto higiénico-personal como el aspecto de limpieza general de los locales.
- 8-. Instar y exigir al personal de inspección a usar equipo sanitario adecuado.
- 9-. Debido a las anomalías en el manejo y los factores contaminantes existentes, el departamento de Inspección Veterinaria, debe contar con un pequeño laboratorio de análisis, para dar dictámenes precisos.

BIBLIOGRAFIA

- 1-. Comisión Nacional Consultiva de Pesca.
Instructivo para el mejoramiento sanitario de los Productos de la Pesca.
Complejo Editorial Mexicano.
1974.
- 2-. Carlos Alejandro Pachó Rufiz.
Proyecto para el mejoramiento de Inspección Higiénico Sanitaria de los Centros Distribuidores de los Productos de la Pesca.
Tesis Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia U.N.A.M
1977.
- 3-. Federico Ortíz Jr.
La pesca en México.
Testimonios del Fondo de Cultura.
1975.
- 4-. F.A.O.
Aspectos Administrativos de la Inspección y Control de Calidad del Pescado.
Informe de Pesca.
1971.
- 5-. Giovanni Mantovani
Inspezione Degli Alimenti di Origen Animale.
Tomo II Editrice, Torinese U.T.E.T.
1974.
- 6-. J. Martín Martínez Conde.
Guía del Inspector Veterinario Titular.
1975.
- 7-. Jean Jacques Antier.

El Mar: La Gran Despensa de La Humanidad.

1977.

8-. Kramer Arjona Alejandro.

La Higiene de los transportes de los Productos de la Pesca en el D.F.

Tesis Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia U.N.A.M

1975.

9-. Kreuzer R.

Inspección del Pescado y su Control de Calidad.

Noticias de Productos de la Pesca.

1971.

10-. Meana Sarifana Eugenio.

Contribución al Estudio e Inspección Sanitaria de Crustáceos Comestibles que se consumen en el D.F., estudios Bacteriológicos y Fisicoquímicos.

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia U.N.A.M.

1963.

11-. Obregón González Alberto.

Pescados, Crustáceos y Mariscos como fuente de proteína en la dieta alimenticia.

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia U.N.A.M

1969.

12-. Pérez Salmerón Luis Angel.

Inspección Sanitaria del Pescado Congelado.

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia U.N.A.M.

1973.

13-. Rafael Suarez Castrejón.

Estudio de los cambios organolépticos presentados des-

pués de la cocción en algunos pescados de agua dulce.
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia U.N.A.M.
1974.

14-. Syme Hohn D.

El pescado y su inspección.
Editorial Acribia - Zaragoza.
1968.

15-. Svoboda Josef.

Trabajos Prácticos en la Higiene de los alimentos.
Editorial Universitaria.
1965.