

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

ESCUELA DE POSGRADO



PONTIFICIA
**UNIVERSIDAD
CATÓLICA**
DEL PERÚ

**“Identificación de los factores que limitan la aplicación de la Ley de
Inocuidad de los Alimentos en el Mercado Modelo de Piura”**

**Tesis para optar el grado de Magíster en Gerencia Social con mención en
Gerencia de Programas y Proyectos de Desarrollo**

AUTOR

Raisa Lorena Huaman Cabrejo

ASESOR

Mg. Carlos Torres Hidalgo

JURADO

Mg. María Amelia Fort Carrillo

Mg. Marcela Chueca Márquez

LIMA – PERÚ

2019

RESUMEN EJECUTIVO

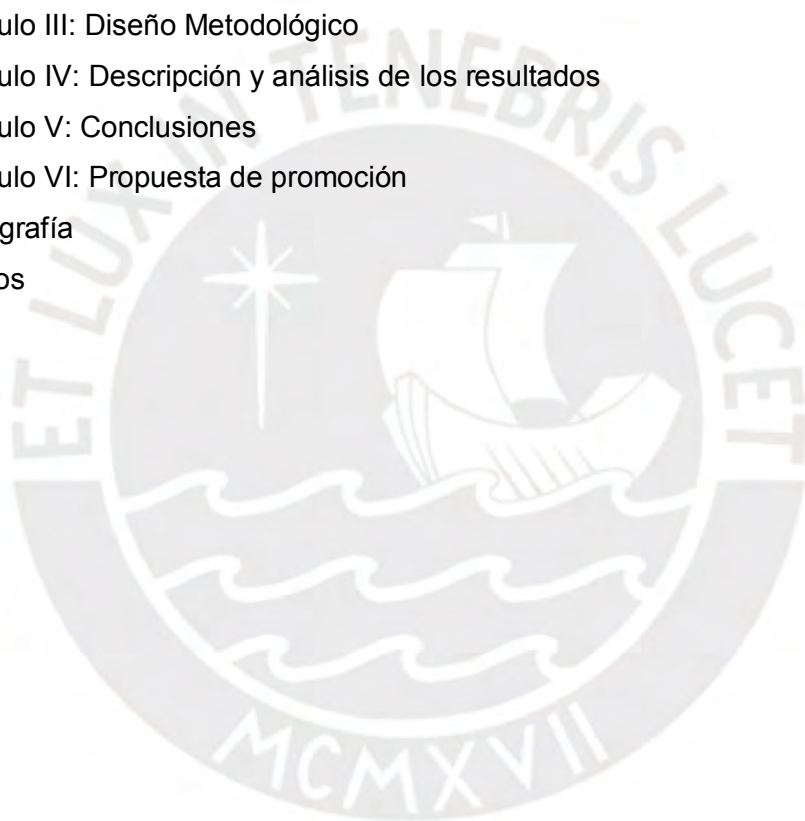
A nivel mundial persiste un alto nivel de inseguridad alimentaria. Actualmente, existe una gran preocupación por la salud pública y la protección por el medio ambiente, asimismo la población está aumentando su nivel de percepción sobre la importancia de consumir alimentos inocuos.

El 28 de junio de 2008, se promulga el Decreto Legislativo N°1062, decreto que promulga la Ley de Inocuidad de los Alimentos que tiene como objetivo garantizar y/o asegurar la inocuidad alimentaria con el propósito general de proteger la vida y la salud de las personas; y el 26 de abril del 2011, con el Decreto Supremo N° 004-2011-AG, se aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, que tiene como fin el proteger grupos más vulnerables para la mejora del acceso a una buena alimentación y calidad de vida.

El siguiente trabajo de investigación parte de la preocupación del estado insalubre de los mercados de abastos a nivel nacional, particularmente de mercado modelo de Piura. La investigación es un estudio mixto cualitativo – cuantitativo, y tiene como fuente de información los consumidores del mercado. Asimismo, se tiene como objetivo el identificar los factores limitantes de la Ley de Inocuidad de Alimentos, estos son: a) La ausencia de un plan comunicacional de promoción y verificación de la ley articulado entre las autoridades competentes; b) El decadente estado de la infraestructura del mercado modelo de Piura; c) Los consumidores presentan poca sensibilización sobre la inocuidad de los alimentos, lo que causa una poca percepción y la no exigencia de alimentos inocuos y d) La carencia de modelos de intervención de gestión de supervisión o fiscalización en los mercados de abastos por parte de las Municipalidades.

En respuesta a la identificación y priorización de los factores limitantes de la Ley de Inocuidad de los alimentos se propone una estrategia comunicacional articuladora de las Instituciones y/o Autoridades involucradas.

INDICE	Nº de Pág.
Resumen ejecutivo	2
Agradecimientos	4
Dedicatoria	5
Capítulo I: Planteamiento del tema, justificación y objetivos	6
Capítulo II: Marco teórico	13
Capítulo III: Diseño Metodológico	27
Capítulo IV: Descripción y análisis de los resultados	31
Capítulo V: Conclusiones	59
Capítulo VI: Propuesta de promoción	61
Bibliografía	64
Anexos	68



AGRADECIMIENTOS

Agradezco la motivación y ayuda de mi asesor de tesis y mis compañeros de maestría.



DEDICATORIA

A María Josefina y Ana Isabel, por la constante motivación.



CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA Y JUSTIFICACIÓN

1.1 Planteamiento del tema

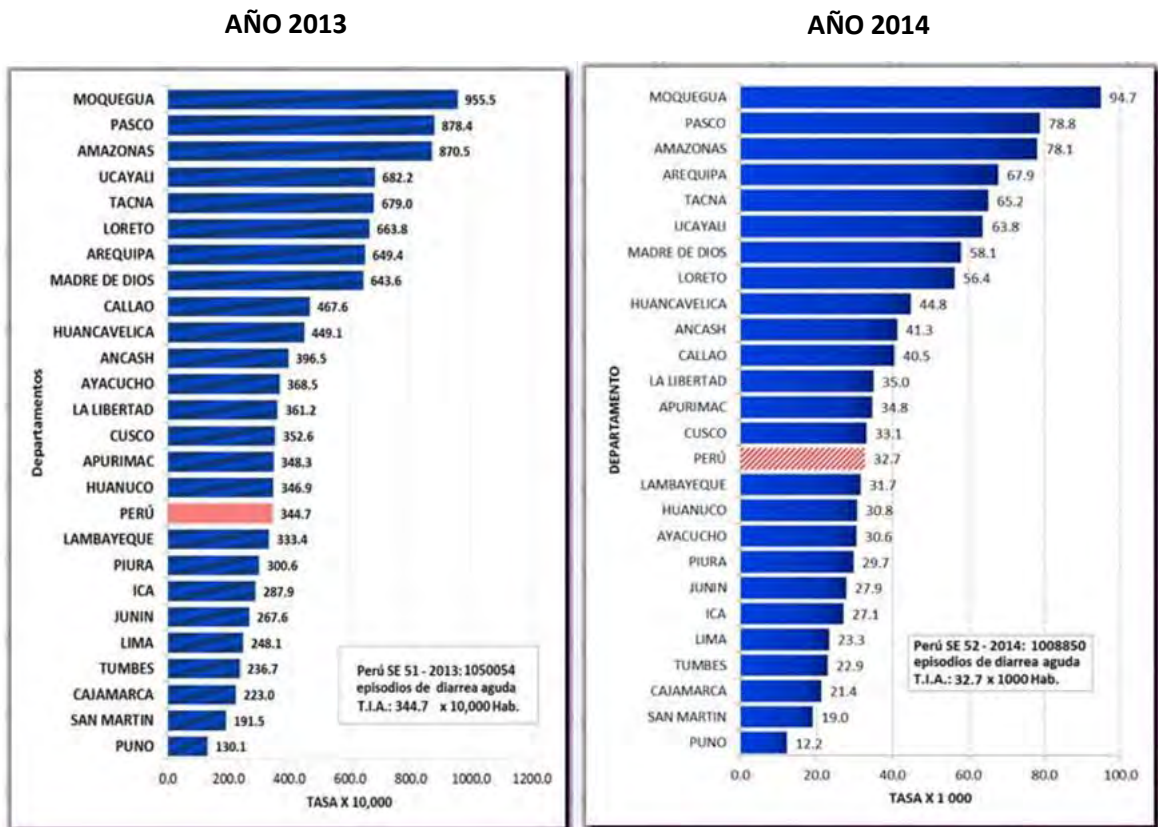
El Organismo Mundial de la Salud (OMS) manifiesta que las enfermedades transmitidas por los alimentos generan un peligro para la salud pública. La población se enferma; y las personas mueren por consumir alimentos insalubres. Los países miembros, preocupados, adoptaron en el año 2000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

La inocuidad de los alimentos garantiza la máxima seguridad en la alimentación, Las políticas y lineamientos de ejecución que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. Para tener calidad de vida y mantenerla es necesario acceder a alimentos inocuos y nutritivos en cantidades suficientes.

La insalubridad alimentaria se manifiesta por la presencia de bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas, las cuales pueden llegar a causar más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer. La afirmación de la OMS sobre que los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad. Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes y los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis. Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas casi 1 de cada 10 habitantes por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de Años de Vida Ajustados por Discapacidad”.

En el Perú, la Dirección General de Epidemiología (DGE), del Ministerio de Salud, órgano encargado de asesorar a las dependencias competentes de los Gobiernos Regionales y demás componentes del Sistema Nacional Coordinado y Descentralizado de Salud informa anualmente a través de la página web del Ministerio de Salud (MINSA), en el rubro Estadística, en el ítem de Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA), sobre la situación de la salud del país a nivel nacional así, compara la incidencia de los Episodios de Diarrea Aguda (EDA) entre los años 2013-2014 (ver Gráfico N° 1.1) .

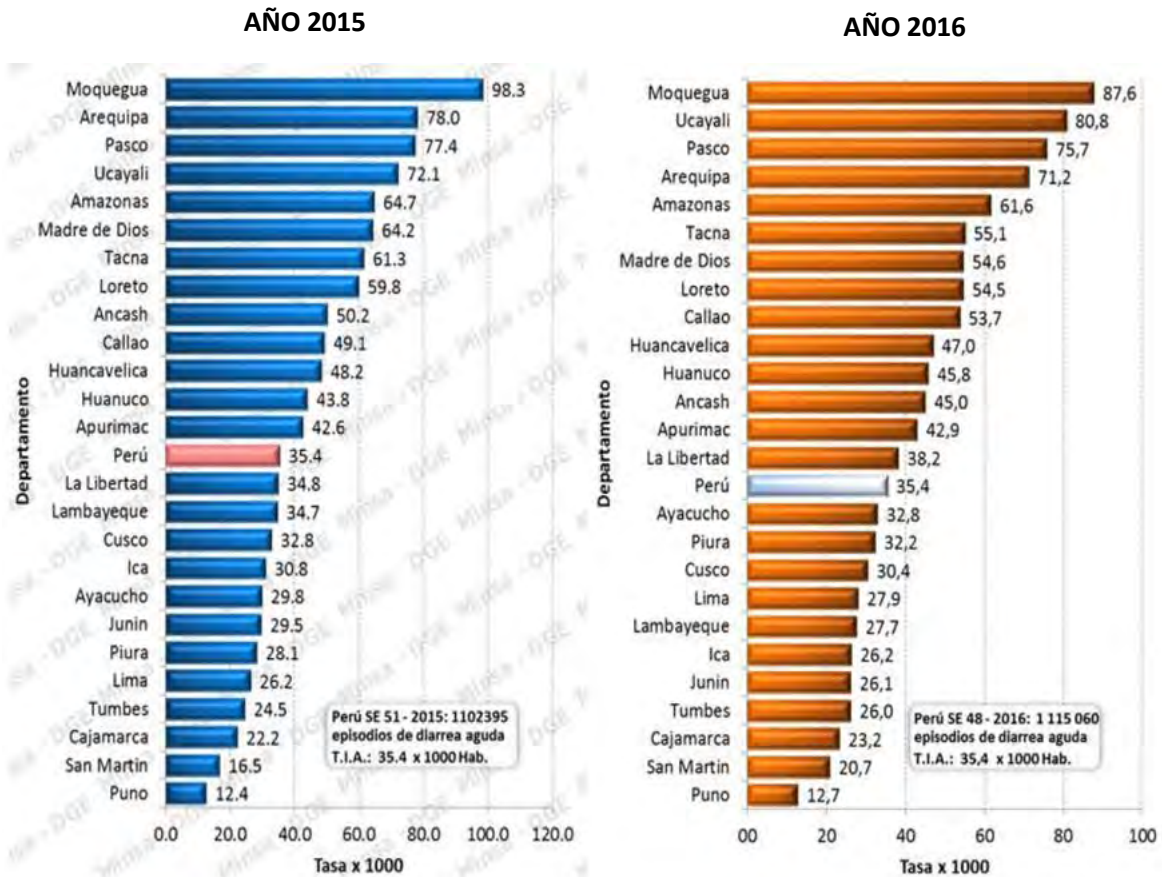
Gráfico N° 1.1: Comparación de los años 2013 y 2014 sobre la EDA en el Perú



Fuente: Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades-MINSA.

Se observa que, si bien a nivel nacional el promedio de casos por cada 10,000 habitantes disminuye de 34.7 a 32.2 entre el 2013 y el 2014, (teniendo mayor incidencia en las regiones de Moquegua, Pasco y Amazonas), ésta se incrementa en el 2015, manteniéndose en el 2016 en 35.4, con ligeros cambios en la incidencia a nivel regional (ver Gráfico N° 1.2).

Gráfico N° 1.2: Comparación de los años 2015 y 2016 sobre la EDA en el Perú



Fuente: Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades-MINSA.

El mismo informe contiene un análisis sobre la incidencia de las EDA en los niños menores y mayores a 5 años (ver Tabla N° 1.1). Es significativo observar que el grupo de niños menores de 5 años son los más proclives a ser víctima de estas enfermedades. Pues mientras la tasa media nacional es de 35.4 casos en este grupo llega a 175.3, muy significativamente por debajo del grupo mayor a 5 años que alcanza la tasa de 21.5.

Tabla 1.1

Nº Casos y Tasa de notificación de Enfermedad Diarreica Aguda (EDA), por grupo de edad y departamento. Perú 2016*

DEPARTAMENTO	EDA Total		EDA < 5 años		EDA > 5 años	
	Casos	Tasa	Casos	Tasa	Casos	Tasa
AMAZONAS	26 094	61,6	12 387	285,0	13 707	36,0
ANCASH	51 911	45,0	22 646	208,3	29 265	28,0
APURIMAC	19 765	42,9	8 534	172,2	11 231	27,3
AREQUIPA	92 615	71,2	43 378	418,3	49 237	41,1
AYACUCHO	22 829	32,8	12 010	156,7	10 819	17,5
CAJAMARCA	35 533	23,2	18 733	124,9	16 800	12,1
CALLAO	55 058	53,7	18 130	232,8	36 928	39,0
CUSCO	40 220	30,4	19 110	155,8	21 110	17,6
HUANCAVELICA	23 409	47,0	9 634	146,6	13 775	31,8
HUANUCO	39 658	45,8	18 029	195,3	21 629	27,9
ICA	20 859	26,2	10 351	154,8	10 508	14,4
JUNIN	35 527	26,1	19 029	134,2	16 498	13,5
LA LIBERTAD	71 863	38,2	28 702	169,2	43 161	25,2
LAMBAYEQUE	35 142	27,7	15 256	142,0	19 886	17,1
LIMA	279 052	27,9	111 413	139,2	167 639	18,2
LORETO	57 238	54,5	33 248	299,9	23 990	25,6
MADRE DE DIOS	7 676	54,6	4 577	353,3	3 099	24,3
MOQUEGUA	15 980	87,6	5 151	385,3	10 829	64,1
PASCO	23 196	75,7	9 597	308,8	13 599	49,4
PIURA	59 933	32,2	27 459	150,2	32 474	19,4
PUNO	18 080	12,7	10 883	75,4	7 197	5,6
SAN MARTIN	17 633	20,7	8 921	110,5	8 712	11,3
TACNA	19 051	55,1	7 019	249,8	12 032	37,8
TUMBES	6 259	26,0	3 479	173,5	2 780	12,6
UCAYALI	40 479	80,8	21 339	476,9	19 140	41,9
Total	1 115 060	35,4	499 015	175,3	616 045	21,5

Fuente: Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades-MINSA.

En general, se observa que hay un progresivo aumento en los últimos cuatro años, como se ve en los cuadros estadísticos proporcionados desde el 2009 al 2016 no ha variación significativa del número de personas afectadas con EDA.

El Organismo Mundial de la Salud-OMS, sostiene que las enfermedades de transmisión alimentaria imponen a la salud pública, el bienestar social y la economía, una subestimación debido a la infranotificación y a la dificultad de establecer una relación de causalidad entre las contaminaciones de alimentos y las enfermedades o muertes por ellas provocadas. Estas dificultades suponen una mayor responsabilidad para los productores y distribuidores de alimentos en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos. Los incidentes locales pueden transformarse rápidamente en emergencias internacionales debido a la rapidez y el alcance de la distribución de los productos.

Asimismo, la FAO, indica que el ambiente donde se comercializan alimentos ejerce una influencia decisiva para obtener un alimento inocuo, libre de contaminantes que puedan dañar la salud. Por esta razón, por medio de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, se promueve la inocuidad mediante un enfoque integral que incluye todos los eslabones de la cadena del producto: campo, planta de procesamiento, transporte, almacenamiento, comercialización y manipulación domiciliaria y las prácticas de cocción, incluidos los sucesos de contaminación cruzada.

Uno de los eslabones antes mencionados, es el de la comercialización, ésta se puede realizar en forma mayorista y minorista, en diferentes centros de abasto, ya sea, supermercados, mercados, bodegas, vendedores ambulantes, etc. Siendo los mercados, el centro de abasto de alimentos más grande donde los consumidores pueden adquirir alimentos ya sea natural o industrializados.

Como se ha observado en los gráficos anteriores, es en el interior del país, en las regiones, donde se identifica un mayor número de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs). En el caso de la ciudad de Piura, según información obtenida de N° de casos y Tasa de Notificaciones de Enfermedad Diarreica Aguda (EDA), por grupo de Edad y departamento-Perú, de los 2013, 2014, 2015 y 2016, el promedio es 30.36 por 1000 habitantes, donde probablemente foco de infección sea el mayor centro de abasto, el Mercado Modelo de Piura. **Tabla N° 1.2**

Tabla N° 1.2: Tabla de Notificación de Enfermedad Diarreica Aguda (EDA) por la edad total en el departamento de Piura-Perú 2016

	2013	2014	2015	2016
T.I.A x Hab.	300.6 x10000	29.7 x1000	28.1 x1000	33.6 x1000

Fuente: N° de casos y Tasa de Notificaciones de Enfermedad Diarreica Aguda (EDA), por grupo de Edad y departamento-Perú, de los 2013, 2014, 2015 y 2016

El Mercado Modelo de Piura, ubicado en el Distrito de Piura, departamento de Piura, al norte del Perú, es el primer mercado instaurado en la ciudad, con más de 50 años de creación, se considera el centro de abasto más grande de la ciudad. Asimismo, la situación actual del Mercado Modelo de Piura, en cuanto a infraestructura se encuentra descuidada y desorganizada, puesto que, la infraestructura es antigua y no hay mantenimiento de las instalaciones, algunos puestos de los comerciantes se encuentran esparcidos fuera del

sector del giro de su rubro, y no hay una debida higiene en la manipulación de los alimentos, vendedores, puestos donde se comercializa.

Existen más legislaciones como el Reglamento de Inocuidad de los Alimentos, Reglamento Sanitario de Mercados de Abasto, Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2015-2021, Ordenanzas Municipales, etc. Legislaciones que refieren a las articulaciones y gestiones a desarrollarse con el fin de salvaguardar la inocuidad de los alimentos en los mercados.

El presente trabajo de investigación se enfoca realizar un diagnóstico y dar respuesta a la siguiente pregunta de investigación *¿Cuáles son los factores limitantes para el correcto control sanitario de los alimentos agropecuarios primarios en el Mercado Modelo de Piura, en el ámbito de aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos?* Se dará a conocer los lineamientos tomados por las Municipalidades para la correcta implementación de las normas mencionadas anteriormente y enfatizando en la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en la infraestructura que presenta el mercado Modelo de Piura, en conocer la percepción de los consumidores, asimismo en saber cómo viene trabajando la municipalidad para el control y vigilancia de alimentos y finalmente la supervisión por parte de la Municipalidad de Piura en mercado modelo.

1.2 Justificación y ubicación de la investigación en el campo de la Gerencia social

Dentro de la estructura de la meta del SENASA en del Programa de Incentivos del MEF, se manifiesta que la escasa vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios en los mercados de abastos de nuestro país, contribuyendo así a la baja disponibilidad de alimentos inocuos para la población. Asimismo, la ausencia de buenas prácticas de higiene, traen como consecuencia alimentos contaminados y muchos casos de enfermedades diarreicas agudas en los consumidores. En este sentido, conocer factores como las condiciones sanitarias de los mercados de abastos, va a permitir reducir los peligros de contaminación y proteger la vida y la salud de los consumidores.

La importancia prioritaria es mejorar las condiciones de expendio, asimismo higiénico-sanitarias, abastecimiento, almacenamiento y manejo de alimentos. Se ha vuelto un desafío el lograr y mantener mercados de abastos en buenas condiciones de salubridad para garantizar la salud de la población.

Por otra parte, la poca percepción de la población en cuanto a los riesgos de contraer enfermedades frente al consumo de alimentos no inocuos, junto al desconocimiento de conservación y manejo de los mismos, así como el aporte nutricional, es mínimo, por ello, la mayor parte de la población, no busca las buenas condiciones de venta en los alimentos, situación que podría cambiar con sólo llegar a concienciar a los usuarios de los riesgos para la salud que trae consigo el consumo de alimentos en mal estado.

Esta investigación busca a través de la política social y el ejercicio de la gerencia de los funcionarios de las entidades involucradas, responder a las necesidades de inocuidad de los mercados de abastos que son parte del comercio interno. El entender la realidad del mercado de abasto y su entorno, la creación de instrumentos financieros de fácil adaptación (no engorrosos) que puedan competir con la tasa de interés de bancas privadas, el acompañamiento técnico para acceder a los mismos, el trabajo de promoción con los consumidores, un buen canal de comunicación, simplificación de procedimientos burocráticos, revisión y actualización de los disposiciones legales, fortalecimiento de capacidades en buenas prácticas de higiene y comerciales, en las interacciones comerciales, en nutrición, salud e inocuidad alimentaria; así como, el desinterés por parte los alcaldes y funcionarios de las Municipalidades por mejorar la gestión de los mercados. Es sumamente importante el involucramiento del gobierno local, población, Autoridades competentes, para comprender la importancia que tiene la implementación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en la educación de la población, para el mejoramiento de su percepción y sensibilización de la alimentación inocua, saludable y nutritiva, potenciando así la capacidad social de salud, a través del cambio individual – colectivo.

En ese sentido, mi preocupación por la problemática social en que se encuentra los mercados de abastos a nivel nacional, la ausencia de políticas para abordar dicha problemática, y de gerentes sociales para trabajar en la articulación multisectorial en función al desarrollo de políticas que mejoren los servicios que se dan en los mercados de abastos, asimismo, darle la debida importancia a la promoción de la inocuidad de los alimentos como desarrollo social, y el de buscar incorporar hábitos y comportamientos en la cultura peruana, que se ejerzan en el momento de adquirir y exigir alimentos sanos.

1.3 Objetivo General

Conocer los factores de incumplimiento de la Ley de Inocuidad Agroalimentaria del mercado Modelo de Piura, mediante el análisis de los mecanismos de promoción de aseguramiento de la sanidad y de los procesos e instrumentos de verificación de control sanitario, el análisis de las características de infraestructura y la percepción de los consumidores con la finalidad de formular una propuesta que asegure el cumplimiento de la Ley de Inocuidad Agroalimentaria.

1.4 Objetivos Específicos

1. Identificar los mecanismos de promoción y verificación de la Ley de Inocuidad Agroalimentaria.
2. Conocer si la infraestructura del Mercado Modelo de Piura es apta para el expendio de alimentos inocuos.
3. Conocer las características de los consumidores, la percepción y sensibilización sobre la Ley de Inocuidad Alimentaria.
4. Conocer el modo de supervisión y/o fiscalización que se realiza en el mercado por parte de la Municipalidad Modelo de Piura.
5. Formular una propuesta que dé respuesta a problemática identificada en la presente investigación.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Política social

2.1.1 Naciones Unidas

En el documento escrito de Política Social, escrito por Isabel Ortiz, Asesora del Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de la Organización de Naciones Unidas-ONU, indica:

Para las Naciones Unidas durante las décadas de los ochenta y noventa, la política social fue asistencialista, centrada en proporcionar asistencia social (“safety nets”) y servicios básicos, completamente insuficiente para lograr un desarrollo social y económico equilibrado. La política social era considerada “residual” o secundaria en términos de importancia. Las teorías en boga se centraban en la idea de que “el desarrollo económico es prioritario”. En consecuencia, las políticas sociales fueron marginadas; se les otorgó una importancia menor, materializada en una financiación exigua, a menudo

centrada en mitigar los efectos no deseados del cambio económico en vez de fomentar activamente un mejor desarrollo social para todos. Este enfoque “residual” y asistencialista, que ha prevalecido durante más de dos décadas, ha terminado acrecentando las tensiones sociales y el malestar político en un gran número de países. Esta visión minimalista del desarrollo social no era común en etapas anteriores del siglo XX. Al contrario, los países de altos ingresos realizaron fuertes inversiones en política social en sus etapas iniciales de desarrollo. Como resultado, las poblaciones de Europa, Japón, América del Norte, Australia y Nueva Zelanda alcanzaron un nivel de prosperidad nunca visto en la historia del mundo. Siguiendo su ejemplo, un gran número de países en desarrollo comenzó a utilizar políticas sociales como un instrumento necesario para construir naciones modernas. Las políticas sociales de Asia del Este o los sistemas de seguridad social en muchos países de América Latina son ejemplos de estas iniciativas. Estos gobiernos vieron que las inversiones sociales eran esenciales no sólo para modernizar y desarrollar un país, sino también para conseguir cohesión social y estabilidad política. Muchas de estas iniciativas sociales anteriores a los años ochenta fueron abandonadas ante reformas orientadas a la liberalización de mercados y frente a los ataques críticos al intervencionismo del Estado. Los programas de ajuste estructural lanzados tras la crisis de la deuda de 1982 redujeron drásticamente los gastos sociales, hasta el punto que UNICEF hizo un llamamiento al “ajuste con una cara humana”. Tras haber sido reducidas a la más mínima expresión, las políticas sociales se volvieron a reconsiderar a finales de los años noventa, con una renovada atención a las estrategias de reducción de pobreza. Incluso entonces, las políticas sociales fueron tratadas como algo marginal; reducidas a poco más que la idea del establecimiento de redes de asistencia social en tiempos de crisis económica (“safety nets”), como en la crisis Asiática, o la expansión de la educación básica en el resto del mundo, la mayoría de veces abandonadas a manos de programas sociales financiados por donantes y no por los gobiernos. Fueron iniciativas bien intencionadas, desarrolladas por profesionales comprometidos, pero que no brindaron soluciones adecuadas y duraderas. Estas intervenciones no abordaron las causas estructurales de las tensiones sociales ni construyeron instituciones que aseguraran la cohesión social, el trabajo digno y un desarrollo sostenible y equitativo. A comienzos del siglo XXI, ha surgido un consenso respecto a que la política social es parte de las funciones primarias del Estado, y supone mucho más que un limitado conjunto de redes de asistencia y servicios para cubrir los fallos del mercado. Las políticas sociales bien diseñadas e implementadas pueden, por el contrario, promover el empleo y el desarrollo, erradicar la marginación, configurar países, y facilitar la superación de conflictos. Constituyen una parte esencial de cualquier Estrategia Nacional de Desarrollo para lograr el crecimiento económico y la equidad social”¹(Ortiz 2007: 06).

“Las políticas sociales son necesarias porque los beneficios del crecimiento económico no llegan automáticamente a todos los ciudadanos. Las políticas sociales no se justifican sólo por humanitarismo: son una necesidad para el crecimiento económico y para la estabilidad política de los países, para mantener el apoyo de los ciudadanos en sus gobiernos. Los argumentos para promover políticas de desarrollo equitativo son:

https://esa.un.org/techcoop/documents/socialpolicy_spanish.pdf

- Invertir en las personas mejora la calidad y la productividad de la mano de obra, lo que, a la vez, estimula la inversión y, por lo tanto, el crecimiento económico” (Moreno 2010:07).
- “Eleva los ingresos de los ciudadanos más pobres aumenta la demanda interna y, a su vez, estimula el crecimiento; un mayor índice de consumo entre los grupos de bajo ingreso contribuye a expandir el mercado interior.
- Las sociedades con grandes desigualdades sociales están asociadas a índices de crecimiento inferiores. En los niños, la pobreza y la malnutrición perjudican la salud, provocando muertes prematuras y dañando las habilidades cognitivas, lo que resulta en una productividad inferior en los futuros adultos. Un alto precio que pagar para un país.
- La inversión en niñas y mujeres tiene numerosos efectos multiplicadores en el desarrollo económico y social. Las sociedades desiguales no son solo injustas sino que tampoco pueden garantizar la estabilidad política y social a largo plazo, lo que constituye una barrera para el crecimiento económico.
- Las grandes desigualdades y las intensas tensiones sociales asociadas a ellas tienen mayor riesgo de derivar en conflictos violentos que, en última, instancia desestabilizan gobiernos y regiones, y pueden hacer que la población se muestre más receptiva a actos terroristas.
- Y no menos importante, la desigualdad es incompatible con la Carta de las Naciones Unidas, la Declaración del Milenio y la Declaración Universal de los Derechos Humanos, según las cuales todo el mundo tiene derecho a unas mínimas condiciones de vida (alimento, ropa, vivienda, educación, cuidado médico, seguridad social y otros)” (Ortiz 2007:09).
- La política social dada en relación a la alimentación, Ley de Inocuidad de los Alimentos, tiene una implicancia de ser una política que busca que todos por igual tengamos acceso a alimentos sanos y que los actores que intervienen en la cadena alimentaria tengan participación en dar cumplimiento en dicha política.

2.1.2 Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021

Se declaró de interés nacional y de necesidad pública la seguridad alimentaria y nutricional de la población nacional y creó la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional, de naturaleza permanente, adscrita al Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), con la finalidad de coordinar los esfuerzos de las instituciones públicas y

privadas, nacionales y extranjeras, y representantes de la sociedad civil, orientados a la consecución de la Seguridad Alimentaria y Nutricional Nacional.

La implicancia del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, tiene objetivo hacer participar a la sociedad civil junto con la creación de la comisión que se encargará de trabajar por el salvaguardar la alimentación con una buena nutrición que reduzca el porcentaje de desnutrición.

2.1.3 Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria-COMPIAL

Se creó la Comisión con el objetivo de coordinar las actividades sectoriales y con la sociedad civil que garantice la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria a fin de proteger la vida y la salud de las personas, Constituida por los Ministerios de Salud (presidente), Agricultura y Producción. Coordinará y efectuará el seguimiento de la aplicación de la presente ley con los diferentes niveles de gobierno y velará porque las autoridades de todos los niveles de gobierno apliquen procedimientos exhaustivos que contemplen el retiro rápido de los productos alimenticios alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.

2.1.4 Programa de Incentivos a la Mejora Municipal del Año 2016

Establece las metas y procedimientos para la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2016, en adelante, "Programa de Incentivos", a que hace referencia la Ley N° 29332 y modificatorias. El PI es un instrumento del Presupuesto por Resultados (PpR), orientado a promover las condiciones que contribuyan con el crecimiento y desarrollo sostenible de la economía local, incentivando a las municipalidades a la mejora continua y sostenible de la gestión local, cuyos objetivos son:

- Mejorar los niveles de recaudación y la gestión de los tributos municipales, fortaleciendo la estabilidad y eficiencia en la percepción de los mismos.
- Mejorar la ejecución de proyectos de inversión pública, considerando los lineamientos de política de mejora en la calidad del gasto.
- Reducir la desnutrición crónica infantil en el país.
- Simplificar trámites generando condiciones favorables para el clima de negocios y promoviendo la competitividad local.

- Mejorar la provisión de servicios públicos locales prestados por los gobiernos locales en el marco de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Prevenir riesgos de desastres.

META 20

Desarrollado sobre la base de cuatro actividades

Actividad1: Modificación del Reglamento de Organización y Funciones incorporando la función de vigilancia sanitaria de la Inocuidad Agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercialización

Actividad 2: Incluir en el Régimen de Aplicación de Sanciones – RAS y en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS, la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito, que incumplan con la normativa de inocuidad agroalimentaria para proteger la vida y salud de los consumidores

Actividad 3: Elaboración del padrón municipal de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, ingresado al aplicativo del Portal del SENASA

Actividad 4: Elaboración del padrón municipal de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, ingresado al aplicativo del Portal del SENASA

2.1.5 Guía para la competitividad de mercados de abastos

Los mercados de abastos aún son una de las fuentes de abastecimiento más visitados por los consumidores de Lima Metropolitana, especialmente por los sectores populares de la población, quienes manifiestan preferirlos por ofrecer precios bajos, variedad de productos y cercanía a sus hogares. Sin embargo, frente a estas preferencias también existen quejas y críticas relacionadas con la inseguridad, condiciones higiénicas de ambientes internos y alrededores, condiciones de conservación de alimentos perecibles, congestión en el tránsito y horarios de atención. Esta situación se torna aún más crítica si se considera las dificultades que tienen los comerciantes minoristas para acceder a información sobre normas legales y técnicas vinculadas al buen funcionamiento de mercados de abastos. Frente a este contexto, la Municipalidad Metropolitana de Lima viene implementando políticas públicas para la revalorización de los mercados de abastos en la ciudad, a través del funcionamiento de la Mesa de Mercados Competitivos (creada por Resolución de Alcaldía N° 378-2011). Se trata de un espacio de coordinación en el que participan activamente las diferentes áreas y entidades de la Corporación Municipal, así como entidades privadas especializadas y comprometidas con la modernización del sistema de

distribución de alimentos en Lima. En este sentido, es importante poner a disposición del público interesado la presente “Guía para la Competitividad de Mercados de Abastos”, que ofrece alcances sobre el proceso de formalización y crecimiento empresarial de dichos centros de abastos.²

2.2 Documentos Normativos y de Política

2.2.1 Decreto legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

Mediante Decreto Legislativo N° 1062, de fecha 28 de junio del 2008, se aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos; Fe de erratas; norma legal que otorga al SENASA competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano; así como en piensos, de producción nacional o extranjera; contribuyendo con ello a la protección de la salud de los consumidores y promoviendo además a la competitividad de la agricultura nacional, a través de la inocuidad de la producción agropecuaria. Es preciso señalar que esta Ley, otorga igualmente a la Dirección de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud y al Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) del Ministerio de la Producción, facultades para legislar en el tema de alimentos industrializados y alimentos pesqueros y acuícolas, respectivamente; al estar dentro del marco de su competencia.

2.2.2 Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

Asimismo, mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG, de fecha 27 de diciembre de 2008, se aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos; norma que establece las disposiciones y procedimientos generales para la aplicación y cumplimiento del Decreto Legislativo N° 1062. En cumplimiento de la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1062, mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, de fecha 27 de abril del 2011, se aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Fe de erratas; con el objeto de establecer disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la

<http://www.munlima.gob.pe/images/descargas/gerencias/GDE/guia-de-formalizacion/Guia-para-la-competitividad-de-Mercados-de-Abastos.pdf>

salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional.

2.2.3 Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto

Que con RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 282-2003-SA/DM, se aprueba el Reglamento Sanitario de Mercados de Abasto con los siguientes artículos:

Artículo 2°.- Las Municipalidades son los organismos encargados de la vigilancia sanitaria de los mercados de abasto y ferias, así como del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Norma.

Artículo 3°.- La vigilancia sanitaria de los mercados de abasto y ferias, se sustenta en el análisis de riesgos de las condiciones sanitarias de la comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano.

Artículo 4°.- La vigilancia sanitaria será desarrollada por personal calificado, con capacitación adecuada y continua sobre las normas sanitarias.

2.2.4 Ley N° 27972-Ley Orgánica de Municipalidades

Los gobiernos locales son entidades, básicas de la organización territorial del Estado y canales inmediatos de participación vecinal en los asuntos públicos, que institucionalizan y gestionan con autonomía los intereses propios de las correspondientes colectividades; siendo elementos esenciales del gobierno local, el territorio, la población y la organización. Las municipalidades provinciales y distritales son los órganos de gobierno promotores del desarrollo local, con personería jurídica de derecho público y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines.

2.3 Enfoque de Gerencia Social

Las definiciones de los enfoques que se van a considerar para la presente investigación son los planteados por la Identificación de los Factores Limitantes de la aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos en el Mercado Modelo de Piura, lo cual considera el enfoque de Derecho a Alimentación Segura y enfoque de Protección al consumidor.

2.3.1 Enfoque de Derecho a Alimentación Segura

Sobre la base de las Directrices Voluntarias de la FAO, se consigna:

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. Los cuatro pilares de la seguridad alimentaria son la disponibilidad, la estabilidad del suministro, el acceso y la utilización.

La realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada exige que los Estados cumplan sus obligaciones pertinentes, en virtud del derecho internacional, relativas a los derechos humanos. Estas Directrices voluntarias tienen por objeto garantizar la disponibilidad de alimentos en cantidad suficiente y de calidad apropiada para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos; la accesibilidad física y económica universal, incluso de los grupos vulnerables, a alimentos adecuados, libres de sustancias nocivas y aceptables para una cultura determinada; o los medios para procurárselos. Los Estados tienen diversas obligaciones en virtud de los instrumentos internacionales para la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada. En especial, los Estados Partes en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) tienen la obligación de respetar, promover y proteger el derecho a una alimentación adecuada, así como de tomar las medidas oportunas para lograr progresivamente su plena realización. Los Estados Partes deberían respetar el acceso existente a una alimentación adecuada absteniéndose de adoptar medidas de ningún tipo que tengan por resultado impedir ese acceso y deberían proteger el derecho de toda persona a una alimentación adecuada adoptando medidas para velar por que las empresas o los particulares no priven a las personas de su acceso a una alimentación adecuada.

Los Estados Partes deberían promover políticas encaminadas a contribuir a la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada de la población participando de manera activa en actividades orientadas a fortalecer el acceso de la población a los recursos y medios necesarios para garantizar su subsistencia, incluida la seguridad alimentaria, así como a reforzar la utilización de los mismos. Este enfoque del derecho a la alimentación segura es el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna. "Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana" (FAO 2005: 01-30).

2.3.2 Enfoque de Protección al consumidor

“La protección del consumidor busca crear condiciones más equitativas entre proveedores y consumidores de servicios. Las Directrices recomiendan que en las normas nacionales de seguridad alimentaria se tengan en cuenta las normas internacionales, en particular el Codex Alimentarius. Esas normas deberían proteger efectivamente la salud de los consumidores y no deberían emplearse como obstáculos injustificados al comercio. En las Directrices se alienta al Estado a cooperar con todos los interesados directos, con inclusión de las organizaciones de consumidores y del sector privado, al establecer sistemas de seguridad alimentaria de manera de asegurar que se abastezca a los consumidores de alimentos inocuos y de buena calidad. Se alienta a los países desarrollados y a las organizaciones internacionales a prestar asistencia técnica cuando los Estados no tienen capacidad suficiente para poner en práctica normas convenidas de seguridad alimentaria o establecer sistemas eficaces en la materia. Habida cuenta de que en su mayor parte la producción de los alimentos es comercial, las normas y reglamentos deberían proteger a los consumidores del engaño y la desinformación en los envases, las etiquetas, la publicidad y la venta de los alimentos” (FAO 2006: 01-04).

2.3.3 Enfoque de Salud Pública

Este enfoque denota la atención integral de salud y la atención primaria de salud constituyen aspectos fundamentales de la salud pública; y la planificación de salud a través de sus planes y programas convirtiéndose en el elemento importante para contribuir a lograr mejores niveles de salud.

2.4 Diagnóstico Contextual

La FAO junto con la OMS, difieren que el construir un Mercado de abasto de condiciones saludables es el de propiciar un cambio de actitud, a través del establecimiento de políticas públicas saludables, legislación, servicios y programas. Es importante reconocer que el gobierno municipal juega un papel importante en crear un Mercado saludable pero no puede hacerlo solo. Los miembros de la comunidad, cualesquiera sean sus intereses prioritarios – de abastecimiento comerciales, medio ambiente, salud, actividades sociales, educación, seguridad, obras públicas y otros, son responsables y participes de mejorar las condiciones de los mercados y por ende la calidad de vida de la población. Los mercados saludables son de vital importancia y representan un desafío en el abastecimiento de las ciudades para invertir en la nutrición y seguridad alimentaria, así como en la prevención de enfermedades,

se constituyen en una oportunidad para el mejoramiento de la calidad y preservación de los alimentos, por ello se trabaja en forma conjunta con quienes producen, expenden y manejan alimentos en prácticas higiénicas, manipulación de alimentos, elaboración o transformación de los mismos, así como en la orientación nutricional a los usuarios.

En Piura, la situación es diferente presenta diecisiete (17) mercados de abasto de los cuales tres (03) son de propiedad de la Municipalidad de Piura y catorce (14) son de propiedad privada según el Censo Nacional de Mercados de Abasto-CENAMA 2016, siendo el mercado modelo de Piura, de propiedad privada, el de interés para la investigación puesto que es el más grande y abastece a la gran mayoría de la población en la ciudad de Piura. Los vendedores formales integran la parte interna del mercado y los informales se encuentran en la periferia, en condiciones insalubres, lo que sería un foco de contaminación para los consumidores, sin embargo, dichas condiciones no son impedimento para que los consumidores dejen de comprar o presenten alguna queja con respecto a la salud. La percepción y la sensibilización que se tiene de las condiciones de higiene que debe presentar un mercado de abasto, no cumple con los estándares mínimos de sanidad, sobre la base de, la primera encuesta desarrollada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria a nivel nacional, indicando que solo el 5% de los peruanos exigen alimentos inocuos en el lugar de abastecimiento.

2.5 Investigaciones Relacionadas

2.5.1 Plan de mejoras técnicas para la manipulación y conservación de alimentos en el mercado municipal de Durán-Ecuador.

El trabajo propone establecer sistemas de buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, así como brindar las recomendaciones técnicas que ayuden a mejorar la comercialización de los mismos en los diferentes mercados del país. Para lograr el objetivo se hizo un acercamiento con la M.I. Municipalidad del cantón Durán permitiendo iniciarse la evaluación de su situación inicial. Considerando la distribución y requerimientos sanitarios para el expendio de alimentos, se diseñó un plan de mejoras referente a una redistribución de los locales con el fin de evitar la contaminación cruzada; un plan de limpieza adecuado según el tipo de alimento que se comercializa, además se consideró el diseño sanitario tomando en cuenta los requerimientos de servicios como agua para limpieza y correcto funcionamiento del mercado; la propuesta incluye asimismo el diseño

de una cámara de frío con el fin de alargar el tiempo de vida útil de los alimentos. Adicionalmente, se hicieron capacitaciones direccionadas a los comerciantes de diferentes grupos de alimentos con el fin de proponer aspectos técnicos que disminuyan las pérdidas por una manipulación incorrecta. Finalmente se realizó una estimación en cuanto al costo de implementación del proyecto (Landeta; Castillo 2011: 01-06)

2.5.2 Aplicación del sistema de Análisis de Riesgos y Control de puntos críticos (HACCP) sobre la evaluación higiénico sanitaria de cuatro centros de abasto de Lima Metropolitana

“En el trabajo se evaluaron las condiciones higiénico sanitarias de la preparación de alimentos en cuatro centros de abasto, ubicados en los distritos de Independencia, San Juan de Lurigancho, San Juan de Miraflores y La Victoria mediante un estudio explorativo. Se realizaron 5 evaluaciones higiénico-sanitarias de los puestos de expendio de alimentos, mediante el Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP) para identificar su perfil de riesgo y calificarlo como aceptable (con un nivel de aprobación mayor al 75%), e inaceptable (menor al 75%) en base a una tabla de puntajes. Los resultados sugieren que durante el expendio de alimentos en centros de abastos, la detección de altos valores de microorganismos contaminantes en los alimentos preparados obedece tanto a prácticas inadecuadas en la preparación así como a los hábitos alimenticios de los consumidores. Asimismo, los Puntos Críticos de Control (PCC) de los centros de abastos evaluados, no mostraron diferencias significativas entre ellos, pudiéndose manejar como una sola área de evaluación” (Blanco 2001: 01-50).

2.6 Marco Conceptual

2.6.1 Producción higiénica de materias primas de los alimentos

Para la FAO, se debe tener presente en todo momento los posibles efectos de las actividades de producción primaria sobre la inocuidad y la aptitud de los alimentos. En particular, hay que identificar todos los puntos concretos de tales actividades en que pueda existir un riesgo elevado de contaminación y adoptar medidas específicas para reducir al mínimo dicho riesgo. El enfoque basado en el Sistema de HACCP ayuda a llevar a cabo tales medidas. Véase Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación.

Los productores deberán aplicar en lo posible medidas para:

- Controlar la contaminación procedente del aire, suelo, agua, los piensos, los fertilizantes (incluidos los abonos naturales), los plaguicidas, los medicamentos veterinarios, o cualquier otro agente utilizado en la producción primaria;

- Controlar el estado de salud de animales y plantas, de manera que no originen ninguna amenaza para la salud humana por medio del consumo de alimentos o menoscaben la aptitud del producto; y
- Proteger las materias primas alimentarias de la contaminación fecal y de otra índole.

En particular, hay que tener cuidado en tratar los desechos y almacenar las sustancias nocivas de manera apropiada. En las explotaciones agrícolas, los programas destinados a lograr objetivos específicos de inocuidad de los alimentos están constituyendo parte importante de la producción primaria, por lo que deberían promoverse. (FAO 2002: 01-20)

2.6.2 Sistema de Inocuidad Agroalimentaria

Sobre la base de lo que indica la FAO en Sistema de Inocuidad Agroalimentaria se sostiene, todos los países necesitan contar con programas de control de alimentos para garantizar que los suministros nacionales sean inocuos, de buena calidad y estén disponibles en cantidades adecuadas y precios asequibles, para asegurar que todos los grupos de la población puedan gozar de un estado de salud y nutrición aceptable. El control de alimentos incluye todas las actividades que se

Lleven a cabo para asegurar la calidad, la inocuidad y la presentación honesta del alimento en todas las etapas, desde la producción primaria, pasando por la elaboración y almacenamiento, hasta la comercialización y el consumo. El control de alimentos incluye todas las iniciativas nacionales que se emprenden de conformidad con un procedimiento integrado, en el que participan el gobierno y todos los segmentos y sectores de la industria alimentaria. El control de alimentos está vinculado con la mejora de la salud de la población, el potencial de desarrollo económico del país y la disminución del deterioro y de las pérdidas de alimentos.

2.6.3 Mecanismos de promoción de la normativa

Los mecanismos de promoción de una normativa es la difusión nacional o internacionalmente de las ofertas de sus productos/servicios a través de distintos medios, los cuales varían en costos según la intensidad de cómo se implementen.

Los principales mecanismos de promoción y comunicación son:

- a) Ferias
- b) Exposiciones

Las ferias constituyen una de las principales herramientas para promocionar productos en otros países, por tanto una buena preparación de las estrategias de promoción es fundamental para tener éxito en los mercados internacionales. Es la forma más directa e inmediatas para comunicarse con un nuevo mercado. Estas manifestaciones internacionales son ocasiones únicas que congregan, en un mismo lugar y momento. Participar en una feria permite combinar elementos de promoción, publicidad, investigación de mercados y relaciones públicas.

Las exposiciones, es una técnica de ayuda a acelerar el proceso de adquisición de un comportamiento optimizando la relación que existe entre el expositor y receptor del mensaje. Esta a su vez permite conocer el mayor número de receptores³.

2.6.4 Aptitud de la infraestructura

En la Guía para la Competitividad de Mercados de Abasto, de la Municipalidad Metropolitana de Lima e Instituciones Privadas, indica que la infraestructura debe ser sólida y segura. La conservación debe estar en buen estado. Los materiales deben ser fáciles de higienizar, deben ser resistentes a la corrosión, no inflamables y no deben transmitir sustancias tóxicas a los alimentos. En esto se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Pisos impermeables inadsorbentes, antideslizantes y lisos, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar, con pendientes suaves para que los residuos líquidos escurran hacia los sumideros.
- Paredes impermeables inadsorbentes, antideslizantes, lavables, lisos y de color claro. Los ángulos entre paredes, y los pisos deben ser abovedados y continuos para evitar acumulación de elementos extraños.
- Techos impermeables, lisos, sin grietas y fáciles de limpiar, para evitar la acumulación de suciedad. La altura garantiza la ventilación e iluminación.
- Puertas de acceso serán como mínimo en número de dos en mercados de 150 puestos o menos, aumentando una puerta cada 100 puestos adicionales.

<https://prezi.com/l6oiejghj6zw/43-promocion-mecanismos-de-promocion/>

- Ventanas y otras aberturas se diseñarán de forma que eviten la acumulación de suciedad y fáciles de limpiar. Contendrán medios para impedir el paso de insectos, aves, roedores u otros.
- Pasadizos amplios para el tránsito fluido, su anchura no debe ser menor a los dos metros ni serán utilizados para almacenamiento de alimentos.

2.6.5 Percepción de la inocuidad alimentaria

Las percepciones sobre el alimento contaminado trascienden al propio alimento, para construirse, también, a partir del contexto que lo rodea. Un alimento en sí mismo puede considerarse seguro o inseguro pero, sobre todo, son las formas, los lugares, las personas que lo producen o para quienes se produce, distribuye, prepara o consume el alimento, lo que verdaderamente le confiere el significado sobre su seguridad o inseguridad. De este modo, la percepción sobre el riesgo alimentario no solo es construida conforme a la visión biomédica de un cuerpo físico, químico o biológico que se introduce en el interior de un alimento (como los aditivos, los pesticidas o las hormonas, por ejemplo), sino también en función de su corporalidad individual, sociocultural y política. (Zafra, Muñoz, Larrea-Killinger 2016: 505-516)

2.6.6 Sensibilización

El proceso de sensibilización hace referencia a la necesidad de establecer un contexto mental en la persona que le permita acercarse al aprendizaje significativo en las mejores condiciones posibles. Las líneas de fuerza de este contexto mental son tres: la motivación, las actitudes y el control emocional. Dicho de otra manera, para que la persona construya sus conocimientos y no se limite a reproducir los datos informativos que recibe del emisor o del libro de texto, es necesario arrancar de él un triple compromiso inicial: querer aprender de manera significativa, crear disposiciones favorables hacia el aprendizaje, y desarrollar un clima emocional adecuado, es decir, motivación, actitudes y control emocional. Si el alumno no tiene interés por aprender, sus actitudes son más bien negativas y está dominado por la ansiedad, el aprendizaje significativo difícilmente podrá producirse. (Beltrán, Perez 2004: 09-70)

2.6.7 Supervisión de los servicios

La supervisión es la observación regular y el registro de las actividades que se llevan a cabo en un proyecto o programa. Es un proceso de recogida rutinaria de información sobre todos los aspectos del proyecto. Supervisar es controlar qué tal progresan las actividades del proyecto. Es observación, observación sistemática e intencionada. La supervisión también implica comunicar los progresos a los donantes, implementadores y beneficiarios del proyecto. Los informes posibilitan el uso de la información recabada en la toma de decisiones para mejorar el rendimiento del proyecto. La supervisión es vital en la planificación e implementación del proyecto. Es como mirar a dónde se va cuando se monta en bicicleta; puede rectificar la dirección con el manillar para asegurarse de que no se sale del camino.⁴

CAPÍTULO III: DISEÑO METODOLÓGICO

3.1 Forma de la investigación

La forma de investigación para analizar la magnitud de la implementación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos en el mercado Modelo de Piura, es un estudio de caso. Interesa una mirada a profundidad sobre la política social de inocuidad de alimentos.

3.2 Estrategia Metodológica

Para responder la pregunta general de investigación es necesario un método de investigación mixto que incorpore herramientas cuantitativas y cualitativas, buscando profundizar en el problema de conocimiento: dimensiones, causas y comprensión de los significados que los sujetos dan a la realidad social. Prioriza el análisis cualitativo de los discursos y se complementa con un análisis cuantitativo para identificar el número de personas sensibilizadas que poseen una crítica sobre la inocuidad alimentaria en relación al número total de población en la ciudad de Piura.

⁴ <http://cec.vcn.bc.ca/mpfc/modules/mon-whts.htm>

3.3 Variables

3.3.1 Mecanismos promocionales y de verificación de la Ley

Se refiere a la finalidad, los principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos, objetivo, ámbito de aplicación, el Artículo 20°.- Rol de los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales, reglamento, mecanismos de implementación, casos que gestiona. Su indicador: Son las gestiones coordinadas con las Autoridades correspondientes, Actas de trabajo de la COMPIAL, en relación a la vigilancia sanitaria de los alimentos en los mercados.

3.3.2 Infraestructura del mercado Modelo de Piura

Se refiere a las condiciones de la infraestructura en la cual se encuentra el Mercado Modelo de Piura, comparándola con el Artículo 8°.- Infraestructura de los mercados de abasto y ferias de la NORMA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTO Y FERIAS. Su indicador es características físicas en las que se encuentra el mercado Modelo de Piura.

3.3.3 Percepción y sensibilización sobre la Inocuidad de los Alimentos

Es la valoración de la Ley de Inocuidad de los Alimentos en la identificación de los derechos y deberes como consumidores, y que tanto reconocen a la Autoridad en materia de inocuidad de los alimentos, las funciones del Gobierno Regional y Local. Su indicador es el número de consumidores que conocen sobre la inocuidad de los alimentos y el perfil del consumidor que exige y adquiere alimentos inocuos.

3.3.4 Supervisión/Fiscalización por parte de la Municipalidad

Se refiere a las acciones de vigilancia sanitaria o las intervenciones que ha realizado la Municipalidad de Piura al mercado en relación a la vigilancia sanitaria de los alimentos que se venden en los puestos de los comerciantes. Su indicador son las gestiones realizadas en relación a la vigilancia sanitaria de alimentos en el mercado Distrital de Piura.

3.4 Fuentes de Información

- La fuente de información para la variable, Mecanismos promocionales y de verificación de la Ley, son los informes de gestión con los gobiernos locales para la promoción de la Inocuidad Agroalimentaria y la fuente es la Sub Dirección de Inocuidad Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA.
- La fuente de información para la variable, Infraestructura del mercado Distrital de Piura, es el mercado Distrital de Piura junto con su plano de construcción y ordenamiento de puestos y la fuente es el Comité Responsable de la Administración del Mercado Distrital de Piura.
- La fuente de información para la variable, Percepción y sensibilización sobre la Inocuidad Agroalimentaria son los consumidores del Mercado Distrital de Piura.
- La fuente de información para la variable Supervisión/Fiscalización por parte del Municipalidad son las herramientas de gestión para la implementación de la Ley de Inocuidad y la fuente los profesionales de la Municipalidad Provincial de Piura responsables del Área de Vigilancia Sanitaria o afines.

3.5 Técnicas de Recolección de la Información

Se han utilizado las técnicas de recolección de información como: la entrevista tipo semiestructurada teniendo como instrumento, la guía de entrevista, la encuesta cuyo instrumento será el cuestionario.

También se realizó revisión documental cuyos instrumentos serán los reportes del Programa de Incentivos para la mejora de la Gestión Municipal de la Sub Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

- a. Cuestionario, ha permitido recoger información entre los consumidores del Mercado Distrital de Piura sobre la percepción y sensibilización de la Inocuidad Agroalimentaria.
- b. Entrevista, fundamentalmente la semiestructurada para obtener información sobre las herramientas de gestión implementadas para dar cumplimiento a la Ley De Inocuidad de los Alimentos que tienen los especialistas del Área de Vigilancia Sanitaria en la Municipalidad de Piura. En este caso la entrevista fue hecha al Jefe de la Oficina de Mercados de la Municipalidad de Piura, Gerardo Lecca.

- c. Revisión documentaria, los documentos revisados fueron las Ordenanzas Municipales de la Municipalidad de Piura, la Ordenanza del Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS), las Actas de Trabajo de la COMPIAL, y Guía Metodológica para el cumplimiento de la meta del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal 2017, actividades a implementarse en el Departamento de Piura para cumplir con dicho programa.

3.6 Diseño Muestral

Se utilizó el procedimiento para la definición de muestras de poblaciones finitas, con un nivel de confianza al 99%, con un margen de error de más – menos 5%. Para las entrevistas se ha tomado una muestra significativa constituida por especialistas del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Piura.

Para la encuesta, se ha tenido un universo representativo de 100 personas que corresponden a los consumidores del mercado modelo de Piura y una muestra representativa de 20 consumidores mayores de 15 años a más.

3.7 Procedimiento de levantamiento de la información- procedimiento de campo

El procedimiento de recopilación de datos cuantitativos y la entrevista fueron realizados directamente por mi persona, pactando las disponibilidades de los funcionarios de Municipalidad Distrital de Piura.

3.8 Procedimiento de procesamiento de datos

Para tratamiento de datos de las encuestas se utilizó el paquete informático de SPSS data, software estadístico, el cual nos ha permitido procesar la información obtenidas en las encuestas. Permitiendo realizar la descripción y análisis de los resultados obtenidos en porcentajes. Tras la realización de la entrevista esta fue desgravada en su integridad y posteriormente analizada de acuerdo con las categorías de variables consideradas en el diseño de la investigación. Del mismo modo con la información obtenida mediante documentos se procedió a analizarla y colocarla en la matriz correspondiente de acuerdo a las categorías correspondientes. Toda la informaron que se menciona en líneas anteriores forma parte de la matriz de recojo de información que ayudó al análisis de la información.

Para el tratamiento de datos de las encuestas se utilizó cuadros resumen y categorización de ideas comunes en los encuestados.

3.9 Procedimiento de análisis de la información

Las encuestas a los consumidores del Mercado Modelo de Piura proveen información clave relacionada al nivel de información de la percepción y sensibilización de la inocuidad alimentaria, cuyo análisis se ha realizado por frecuencia porcentual y acumulada; esta información ha sido triangulada con la información recolectada en las entrevistas al responsable Oficina de Mercados de la Municipalidad Distrital de Piura.

CAPÍTULO IV: DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En el siguiente capítulo, se analiza los objetivos específicos, a través de las características de las variables correlacionadas, análisis comprensivo de los hallazgos, interpretación de los hallazgos y la relación con el objetivo general de la investigación.

4.1 Mecanismos de promoción y verificación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

“La Ley de Inocuidad de los Alimentos establece el principio de enfoque preventivo, que las autoridades competentes privilegiarán las actividades educativas y de difusión de la política y legislación de inocuidad de los alimentos, así como las actividades de promoción de sistemas de aseguramiento de la calidad. Para ello podrán celebrar convenios con las asociaciones de consumidores, colegios profesionales, gremios, universidades y otras instituciones educativas. Existen acciones individuales de promoción que se realizan esporádicamente por las Autoridades Competente DIGESA, SENASA, y SANIPES, con el propósito de evitar ETAs, salvaguardando así la salud de la población. A través de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, se establece COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA- COMPIAL, constituida y adscrita por el Ministerio de Salud, quien la preside, Ministerio de Agricultura y Ministerio de la Producción, además indica claramente que la comisión coordinará y efectuará el seguimiento de la aplicación de la presente ley con los diferentes niveles de gobierno. Asimismo, coordinará e intercambiará información con los consumidores y los agentes económicos involucrados en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria. El trabajo articulado de las Autoridades viene siendo plasmado en actas, hasta el momento son setenta actas que se visualizan en la página web de DIGESA, donde los temas coordinados son:

- COMPIAL-Plan Estratégico 2014-2017.
- Plan de Acción para el Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos (Proyecto FAO TCP/RLA 3213)
- Propuesta para la implementación de un sistema de alertas sanitaria rápida de alimentos (Proyecto FAT UE-CAN)
- Propuesta de "Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos" elaborada con la asistencia técnica del IICA
- Trujillo: Comisión Multisectorial de Inocuidad Alimentaria de la Regional de La Libertad
- Comisión Multisectorial de Inocuidad Alimentaria de la Región Lambayeque”.

Cada una de las setenta actas fue analizada por la tesista. Con excepción del Acta N° 67, en ninguna de las actas se identificó gestión o coordinación trascendente con los Gobiernos Regionales o Locales para la vigilancia sanitaria de alimentos en los centros de abasto a nivel nacional. Como se indicó, la única mención sobre vigilancia sanitaria de alimentos en los mercados se da en el Acta N° 67. “En ella se especifica lo siguiente: El Dr. Woller, experto en inocuidad de los alimentos para el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), World Organisation for Animal Health (OIE), entre otras organizaciones vinculadas al tema, hizo una exposición sobre el diagnóstico del sistema nacional de inocuidad agroalimentaria, que venía trabajando el SENASA, destacando dos temas principales, los relacionados con la visión de un sistema nacional de inocuidad de los alimentos basado en riesgos y aquellos temas que debía tratar la COMPIAL. Destacó entre otros puntos principales, que el país no contaba con un sistema de inocuidad de los alimentos concreto, así como tampoco con un plan nacional estratégico de inocuidad de los alimentos”, destacó que tanto las autoridades sanitarias como la COMPIAL que las reúne, no venían trabajando con el análisis de riesgo, sugiriendo la prioridad que debería darse al funcionamiento de una unidad de riesgo con base en COMPIAL.

Asimismo, que la comisión debería mantenerse como un gestor de riesgo con accionar más bien político y trabajar con grupos técnicos que involucren expertos en diversos temas necesarios para estructurar funcionalmente el sistema de inocuidad alimentaria y que sean estos quienes recomienden a la comisión. Señalo la necesidad de trabajar con grupos técnicos que involucren expertos en diversos temas necesarios para estructurar

funcionalmente el sistema de inocuidad alimentaria, y que sean estos quienes recomienden a la comisión. Señaló la necesidad de trabajar con programas de mitigación de riesgos, y que una de las debilidades encontradas era la comunicación entre las Autoridades Sanitarias ya que no se compartían información o se hacía escasamente, además de no contar con bases de datos uniformes y sistematizados que faciliten el análisis de la información para la toma de decisiones o reevaluación de los programas”. Y las conclusiones del acta N° 67, donde se menciona la inocuidad en los mercados de abasto: Ante la presentación objetiva del Dr. Woller con la COMPIAL, el diagnóstico del sistema de inocuidad de los alimentos, reconociendo, en el marco de las competencias de cada organización, la urgencia de tomar medidas para implementar mejoras y reformas que permitan fortalecer un sistema de inocuidad con base en riesgo y con enfoque de integración efectiva entre otros ministerios involucrados así como con los demás niveles de gobierno regional y local, asimismo considerar cambios estructurales, funcionales y organizacionales en cada una de las instituciones presentes. Las representaciones de las municipalidades indicaron preocupación por los aspectos sanitarios deficientes en los mercados de abasto y centro de faenamiento municipales (camales municipales), donde además resulta prácticamente imposible la rastreabilidad de los alimentos de mayor riesgo. Los representantes de los municipios solicitaron se les convoque a las reuniones de COMPIAL, con el fin de contribuir, a través de su jurisdicción, con la difusión e implementación de los acuerdos tomados por el comité. Se señaló que la comisión venía trabajando el programa mercados saludables, pero no sería posible trabajar con todas las municipalidades, por lo cual se hacía necesario una difusión transversal entre las municipalidades que están logrando mejoras en la gestión de los mercados de abasto hacia aquellas que aún no aplican la normativa sanitaria. Ante lo expuesto por el Dr. Woller, sobre la falta de comunicación entre las Autoridades Sanitarias, ya que no comparten información entre sí, al contrario las Autoridades Competentes, por separado, presentan promoción de la inocuidad alimentaria y prevención de enfermedades a través de capacitaciones y campañas a los actores responsables de la cadena alimentaria, ya sea en su Plan Anual de Capacitaciones, o el de presentar una APP, donde permite a los usuarios realizar alertas sanitarias de alimentos contaminados.

En el 2016, se presentó otro tipo de promoción de la Inocuidad Alimentaria, por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, a través de la llamada Meta 20, la cual corresponde a una de las Metas establecidas por la Ley N° 29332, que crea el Programa

de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal, el cual tiene por objetivos: i) Mejorar los niveles de recaudación y la gestión de los tributos municipales, fortaleciendo la estabilidad y eficiencia en la percepción de los mismos; ii) Mejorar la ejecución de proyectos de inversión pública, considerando los lineamientos de política de mejora en la calidad del gasto; iii) Reducir la desnutrición crónica infantil en el país; iv) Simplificar trámites generando condiciones favorables para el clima de negocios y promoviendo la competitividad local; v) Mejorar la provisión de servicios públicos locales prestados por los gobiernos locales en el marco de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; y, vi) Prevenir riesgos de desastres; y que, mediante Decreto Supremo N° 400-2015-EF, se aprobaron los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2016, el cual dispone en su artículo N° 6, que las municipalidades deben de cumplir con determinadas metas para acceder a los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal.

A través del Decreto Supremo N° 400-2015-EF, aprueban los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2016, se clasifican las municipalidades para el establecimiento de las metas, la distribución y asignación de los recursos del Programa de Incentivos se tendrá en cuenta la siguiente clasificación:

- a) Municipalidades de ciudades principales tipo "A" (CPA).
- b) Municipalidades de ciudades principales tipo "B" (CPB).
- c) Municipalidades de ciudades no principales, con 500 o más viviendas urbanas (CNP con 500 o más VVUU).
- d) Municipalidades de ciudades no principales, con menos de 500 viviendas urbanas (CNP con menos de 500 VVUU).

Además, dispone en su artículo 6, que las municipalidades deben de cumplir con determinadas metas para acceder a los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal. Y mediante la Resolución Directoral N° 003-2016-EF/50.01, indica que para dar cumplimiento a la Meta 20, las Municipalidades deben cumplir con cuatro actividades establecidas en el instructivo de la Meta antes mencionada, refiriendo así:

1. Modificación del Reglamento de Organización y Funciones (ROF), incorporando la función de vigilancia sanitaria de la Inocuidad Agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercialización.
2. Incluir en el Régimen de Aplicación de Sanciones – RAS y en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS, la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito, que incumplan con la normativa de inocuidad agroalimentaria para proteger la vida y salud de los consumidores.
3. Elaboración del padrón municipal de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, ingresado al aplicativo web del SENASA.
4. Elaboración del padrón municipal de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, ingresado al aplicativo del Portal de SENASA.
5. Con la Resolución Directoral N° 007-2016-EF/50.01, “Aprueban resultados de evaluación del cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal correspondientes al 31 de diciembre del año 2016”. En la tabla N° 5.1, se detalla las municipalidades de tipo A que han cumplido las actividades de la Meta 20 y las que no.

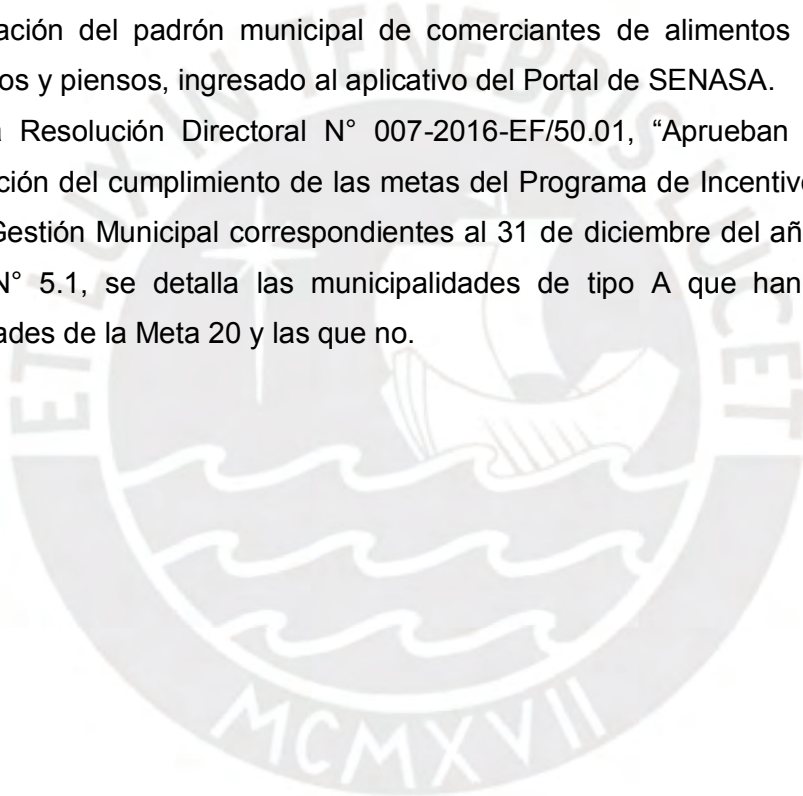


Tabla N° 5.1

Lista de Municipalidades que han cumplido las actividades de la Meta 20 del Programa de Incentivos 2016

N°	Ubigeo	Departamento	Provincia	Distrito	Clasificación Municipal	Meta 15 y 26:	Meta 16 y 27:	Meta 17 y 28:	Meta 18:	Meta 19:	Meta 20:
						Formulación e implementación del Plan Local de Seguridad Ciudadana	Actualización de la información para la gestión del riesgo de desastres	Implementación del control interno (fase de planificación) en el proceso de contratación pública	Implementación de Escuelas Deportivas orientadas a la masificación	Implementación de medidas conexas de bajo costo en puntos negros de accidentes de tránsito priorizados por el Ministerio de Transportes y Comunicaciones -MTC	Elaboración del padrón municipal de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos
1276	150102	LIMA	LIMA	ANCON	CPB	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1277	150103	LIMA	LIMA	ATE	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1278	150104	LIMA	LIMA	BARRANCO	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1279	150105	LIMA	LIMA	BREÑA	CPA	No cumple	No cumple	Si cumple	No cumple	Si cumple	Si cumple
1280	150106	LIMA	LIMA	CARABAYLLO	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1281	150107	LIMA	LIMA	CHACLACAYO	CPA	No cumple	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1282	150108	LIMA	LIMA	CHORRILLOS	CPA	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple
1283	150109	LIMA	LIMA	CIENEGUILLA	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1284	150110	LIMA	LIMA	COMAS	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1285	150111	LIMA	LIMA	EL AGUSTINO	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1286	150112	LIMA	LIMA	INDEPENDENCIA	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple

1287	150113	LIMA	LIMA	JESUS MARIA	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	1
1288	150114	LIMA	LIMA	LA MOLINA	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	
1289	150115	LIMA	LIMA	LA VICTORIA	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	
1290	150116	LIMA	LIMA	LINCE	CPA	No cumple	No cumple	Si cumple	No cumple	Si cumple	No cumple	
1291	150117	LIMA	LIMA	LOS OLIVOS	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	1
1292	150118	LIMA	LIMA	LURIGANCHO	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No cumple	
1293	150119	LIMA	LIMA	LURIN	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No cumple	Si cumple	1
1294	150120	LIMA	LIMA	MAGDALENA DEL MAR	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	
1295	150121	LIMA	LIMA	PUEBLO LIBRE	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	
1296	150122	LIMA	LIMA	MIRAFLORES	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	
1297	150123	LIMA	LIMA	PACHACAMAC	CPB	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica	
1298	150124	LIMA	LIMA	PUCUSANA	CPB	No cumple	No cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica	
1299	150125	LIMA	LIMA	PUENTE PIEDRA	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	1
1300	150126	LIMA	LIMA	PUNTA HERMOSA	CPB	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica	
1301	150127	LIMA	LIMA	PUNTA NEGRA	CPB	No cumple	No cumple	No cumple	No aplica	No aplica	No aplica	



N°	Ubigeo	Departamento	Provincia	Distrito	Clasificación Municipal						
						Meta 15 y 26: Formulación e implementación del Plan Local de Seguridad Ciudadana	Meta 16 y 27: Actualización de la información para la gestión del riesgo de desastres	Meta 17 y 28: Implementación del control interno (fase de planificación) en el proceso de contratación pública	Meta 18: Implementación de Escuelas Deportivas orientadas a la masificación	Meta 19: Implementación de medidas correctivas de bajo costo en puntos negros de accidentes de tránsito priorizados por el Ministerio de Transportes y Comunicaciones - MTC	Meta 20: Elaboración del padrón municipal de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos
1302	150128	LIMA	LIMA	RIMAC	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1303	150129	LIMA	LIMA	SAN BARTOLO	CPB	Si cumple	No cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1304	150130	LIMA	LIMA	SAN BORJA	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1305	150131	LIMA	LIMA	SAN ISIDRO	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1306	150132	LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1307	150133	LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1308	150134	LIMA	LIMA	SAN LUIS	CPA	No cumple	No cumple	Si cumple	No cumple	Si cumple	Si cumple
1309	150135	LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1310	150136	LIMA	LIMA	SAN MIGUEL	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1311	150137	LIMA	LIMA	SANTA ANITA	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1312	150138	LIMA	LIMA	SANTA MARIA DEL MAR	CPB	Si cumple	No cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1313	150139	LIMA	LIMA	SANTA ROSA	CPB	Si cumple	No cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica

1314	150140	LIMA	LIMA	SANTIAGO DE SURCO	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	No cumple	Si cumple	Si cumple
1315	150141	LIMA	LIMA	SURQUILLO	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1316	150142	LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	CPA	No cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1317	150143	LIMA	LIMA	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	CPA	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
1318	150201	LIMA	BARRANCA	BARRANCA	CPB	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1319	150202	LIMA	BARRANCA	PARAMONGA	CPB	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1320	150203	LIMA	BARRANCA	PATIWILCA	CPB	Si cumple	Si cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1321	150204	LIMA	BARRANCA	SUPE	CPB	Si cumple	No cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1322	150205	LIMA	BARRANCA	SUPE PUERTO	CPB	No cumple	No cumple	Si cumple	No aplica	No aplica	No aplica
1323	150301	LIMA	CAJATAMBO	CAJATAMBO	No CP, 500 o más VVUU	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
1324	150302	LIMA	CAJATAMBO	COPA	No CP, menos de 500 VVUU	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Fuente: Resolución Directoral N° 005-2017-EF/50.01



De las cuarenta Municipalidades que conforman las de Tipo A, solo tres son las Municipalidades que no han cumplido con la Meta 20, son Municipalidad de Chorrillos, Municipalidad de Lince y la Municipalidad de Lurigancho. De no cumplirse con la meta establecida la Municipalidad correspondiente no podrá acceder al fondo de incentivo. Esto también se dará en el año 2017, donde se han establecido dos metas, Meta 19: “Fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local”, que es el cumplimiento de dos actividades, Actividad 1: Ejecución del cronograma anual de vigilancia sanitaria de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos 2017, utilizando el aplicativo web del SENASA y la Actividad 2: “Capacitación a transportistas y comerciantes empadronados en “Buenas Prácticas de Higiene de alimentos agropecuarios primarios y piensos”, utilizando el aplicativo web del SENASA de las Municipalidades de tipo A que han logrado cumplir la Meta 20. Y la Meta 27: “Elaboración del padrón municipal de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos”, en las Municipalidades de Tipo B, dentro de las cuales se encuentra la ciudad de Piura, donde la meta difiere en cumplir cinco actividades, Actividad 1: Modificación del ROF incorporando la función de vigilancia sanitaria de la Inocuidad Agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercialización. Actividad 2: Inclusión en el RAS y CUIS la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos. Actividad 3: Elaboración del padrón municipal de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos. Actividad 4: Elaboración del padrón municipal de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos. Actividad 5: Formulación de recursos para el año 2018 en el Programa Presupuestal (PP) 0041 “Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria”, durante la fase de formulación del presupuesto correspondiente. El Programa de Incentivos junto con el SENASA, a través de sus tres metas 19, 20 y 27, se enfoca en la vigilancia sanitaria más no en la promoción, de comerciantes y transportista de alimentos agropecuarios, estas actividades ayudan a controlar que no sigan en aumento las ETAs.

En conclusión, la promoción de la inocuidad de los alimentos debe ser un trabajo articulado de Autoridades competentes con diferentes actores de la cadena alimentaria. La falta de gestión articulada, corroborada en la Actas de COMPIAL de las Autoridades entre sí, hace que sea un factor que limita el cumplimiento de la ley en los diferentes niveles de gobierno.

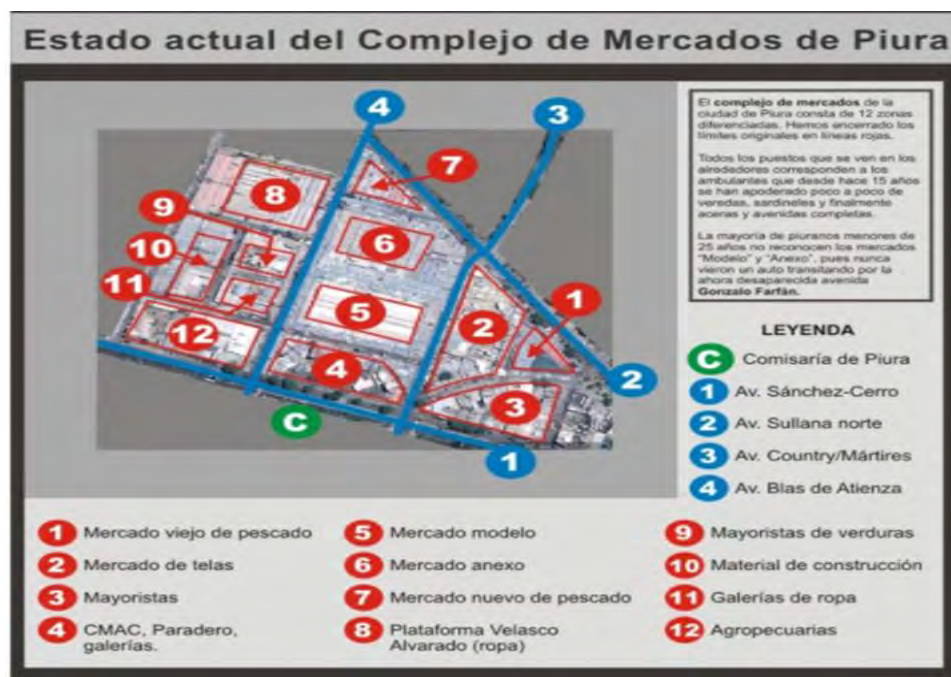
La función de proveer a los Gobiernos Locales y Regionales lineamientos para la promoción de la inocuidad de los alimentos se encuentra ausente.

4.2 Infraestructura del mercado modelo de Piura

4.2.1 Crecimiento poblacional de Piura vs Infraestructura del Mercado Distrital de Piura

Sobre la base de los resultados de la Encuesta de micro y pequeña empresa 2013 del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) el Mercado Modelo de Piura, más conocido como mercado modelo, fue construido en 1960, inaugurado el 15 de marzo de ese mismo año, contaba con 120 puestos para cereales, 99 para verduras, 61 para comidas, 62 para la venta de pescado, 120 para carnes, 14 para leche, 14 para bebidas y 96 para frutas, además de otros 20 puestos para usos diversos. Actualmente, el “mercado modelo de Piura es un gran conglomerado comercial, reúne una oferta diversificada de productos e incluye la venta mayorista y minorista de alimentos, además concentra casi la totalidad del comercio informal de la ciudad de Piura. Se ubica en un sector estratégico del casco urbano, que guarda una centralidad respecto de la ciudad y permite un acceso relativamente equidistante desde sus diversos puntos”. (Martínez, Cassinelli 96: 13)

Imagen N° 5.1 Situación Actual del Mercado Distrital de Piura



Fuente: <https://aquihayalgo.wordpress.com/2010/03/04/%C2%BFque-ganara-piura-con-el-desalojo/>

Pese a su dinamismo económico y a la gran importancia que tiene para el desarrollo de la Región, el mercado se ha convertido en un área crítica, cuyas deficiencias dificultan su propio desarrollo. La criticidad en inocuidad de los alimentos del mercado, es compartida con la gran mayoría de mercados de abasto del país, la inadecuada infraestructura y equipamiento; y la limitada capacidad de gestión son los factores más problemáticos mencionados según la R.M 196-2016-PRODUCE, que aprueba Los Lineamientos generales de la Política Nacional para Competitividad de Mercados de Abastos.

Otro factor del problema es el crecimiento descontrolado de las actividades económicas y de su falta de organización es la superposición del comercio mayorista en la zona, además el crecimiento de la población, es así que con una densidad población nacional de 24 habitantes por kilómetro cuadrado y la de Piura con 51 habitantes por kilómetro cuadrado, en la actualidad. Según el INEI, el departamento de Piura cuenta con 1, 844,129 habitantes, la provincia con 765,601 y el Distrito con 153, 544. Después de Lima, el polo económico más importante del país, sigue Piura, albergando aproximadamente al 6% de la población total nacional. El crecimiento poblacional trae consigo una gran demanda por adquirir cada alimento que conforman la canasta familiar. Al tener esta gran demanda, la informalidad hace su aparición, provocando más puntos críticos en los tres procesos de Abastecimiento, Distribución y Consumo dentro del mercado. (Ver Imagen N° 5.2)

Imagen N° 5.2 Puntos críticos de la informalidad en el mercado de Piura



Fuente: <https://aquihayalgo.wordpress.com/2010/03/04/%C2%BFque-ganara-piura-con-el-desalojo/>

Los comerciantes informales se incorporaron de una manera antihigiénica y esparcidos en diferentes lugares dentro y fuera del mercado, en algunos casos existen comerciantes informales han improvisado la venta de alimentos en el piso, carretillas, arriesgando así la salud de los consumidores por las malas prácticas de higiene.

Diagnostico situacional del Mercado Distrital de Piura sobre la base del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados

El Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, dada por la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, establece las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe sujetarse el funcionamiento de los mercados de abasto sean públicos o privados. Se comparó así las características de infraestructura establecidas por el reglamento y las condiciones actuales que se encuentra el mercado. (Ver Tabla N° 5.2.)

Tabla N° 5.2 Nivel de cumplimiento del mercado Distrital de Piura en infraestructura sobre la base del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de

Mercados de Abasto.

CHECK LIST-NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL MERCADO DISTRICTAL DE PIURA	MERCADO DISTRICTAL DE PIURA	
	CUMPLE	NO CUMPLE
I. Ubicación y estructura física		
1. El mercado se encuentra situado en lugares libres de plagas, humo, polvo, malos olores o cualquier foco de		X
2. El mercado se encuentra totalmente construido por materiales sólidos, seguros y fáciles de limpiar.		X
3. Las estructura física y superficies se mantienen en buen estado de conservación.		X
4. Los pisos son de material inadsorbente, antideslizante y lisos.		X
5. Las paredes serán de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, lisas y sin grietas.		X
6. Los techos son de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar.		X
7. Las puertas de acceso serán como mínimo dos por cada 150 puestos.	X	
8. Las ventanas y otras aberturas están diseñadas de manera que se evite la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar. Provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves u otros animales.		X
9. Los pasadizos tendrán una amplitud suficiente para asegurar el tránsito fluido, su anchura no debe ser menor a 2 metros.	X	
II. Iluminación		
10. Alumbrado natural	X	
11. Alumbrado Artificial con protección		X
III. Ventilación		
12. La ventilación asegura la circulación del aire	X	
13. Las aberturas de ventilación se protegen con mallas		X
IV. Instalaciones Sanitarias		
14. Se utiliza agua potable.	X	
15. La instalación del agua en el interior del mercado cuenta con un grifo cada 50 puestos o cada 500 m2 como mínimo, para facilitar las operaciones de limpieza general del		X
16. El sistema de desagüe garantiza la evacuación sanitaria de las aguas residuales.		X
17. Cuenta también con trampas para sólidos con el fin de recuperarlos para su disposición.		X
V. Servicios higiénicos, vestuarios y duchas		
18. Son separados para hombres y mujeres.	X	
19. No tienen comunicación directa con el recinto de comercialización de alimentos, almacenes, u otros ambientes exclusivos para alimentos.	X	
20. La ventilación es suficiente para evitar la concentración de olores desagradables.	X	
VI. Puestos de comercio de alimentos		
21. Son de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar; se mantienen en buen estado de conservación y el diseño de las instalaciones será apropiado para la exhibición y comercialización de los alimentos en forma inocua.		X
22. Las superficies que estén en contacto directo con el alimento son fáciles de limpiar y desinfectar.		X

Fuente: Elaboración propia sobre la base del Reglamento de Mercados de Abasto.

Para saber el nivel de cumplimiento de la infraestructura del mercado Distrital de Piura sobre el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados, se establece el siguiente rango, teniendo como referencia la escala de Fisher. (Tabla N° 5.3)

Tabla N° 5.3 Rangos establecidos para el Nivel de cumplimiento del mercado Distrital de Piura según el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto

NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
ALTO	$x \geq 80\%$
MEDIO	$50\% \leq x < 80\%$
BAJO	$< 50\%$

Fuente: Elaboración propia

A través de una regla de tres simple, se obtuvo que el mercado Distrital de Piura tiene un 36%, categorizado así en un nivel bajo de cumplimiento en relación a lo establecido en infraestructura en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto. Haciendo referencia a este resultado, desde el año 2003, se determinó que el mercado pone en grave peligro a los comerciantes y clientes, puesto que la infraestructura no garantiza la seguridad, no mantiene las condiciones necesarias que evitan la contaminación de los alimentos. La infraestructura interna e instalaciones en general no evidencian mantenimiento alguno, además presenta el piso con grietas y huecos, las paredes sucias y de diferentes tipo de materiales (cartón, ladrillo, triplay, melamina), el techo está sucio y con huecos y sin mantenimiento, los pasadizos no presentan una amplitud suficiente para asegurar el tránsito fluido, y a la vez son utilizados como áreas de almacenamiento temporal o permanente incluso para alimentos, toda esta descripción de la situación deplorable del mercado, es sobre la base del informe conocido a través de un medio de comunicación escrita por Álvaro Lopez en el 2010 del Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI). (Ver Imagen N° 5.3)

Imagen N° 5.3 Nota Periodística sobre el Peligro del Mercado a los consumidores



Fuente: Grupo RPP Noticias

Nota periodística realizada por el Grupo RPP, el 07 de Marzo del 2016, donde se ratifica que el Mercado Modelo de Piura es un peligro latente tanto para los comerciantes como para los clientes que acuden a realizar sus compras de toda índole. Transcurridos cuatro años, la situación de riesgo del mercado sigue igual como se puede ver en otra nota periodística. (Ver Imagen N°5.4)

Imagen N° 5.4 Nota Periodística sobre el Alto riesgo en el Mercado en caso de un sismo o incendio



Fuente: Comercio

En la nota periodística realizada por el Comercio, el director de la Macro Región Norte del Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI), Hipólito Cruchaga Mercedes, recomendó al municipio debe aplicar un plan de contingencia y retirar a los ambulantes, pues su presencia acrecienta el peligro ante un eventual sismo o incendio y a la vez las condiciones del mercado siguen siendo un peligro para la inocuidad de los alimentos, puesto que más de mil personas se abastecen en el diariamente. Transcurrido dos años, no hay señales o signos que los directivos del mercado modelo de Piura, muestren un interés por cambiar la realidad y esto trae consigo la clausura por INDECI. (Ver Imagen N° 5.5)

Imagen N° 5.5 Nota Periodística sobre la clausura del Mercado Distrital de Piura

The image is a screenshot of a news article from RPP Noticias. At the top, there is a navigation bar with the RPP Noticias logo, a live broadcast indicator 'EN VIVO: LO MEJOR DE LA SEMANA DE...', and a 'RESUMEN DE LA HORA' button. Below this is a menu bar with various categories like 'vital', 'RPP Data', 'Fenómeno El Niño', etc. The main headline reads 'Clausuran mercados de Piura por no acatar orden de cierre'. A red box highlights a sub-headline: 'El 26 de noviembre la comuna piurana clausuró los Mercados Modelo y Anexo por no contar con Certificado de Inspección Técnica de Seguridad y Edificaciones de Detalle.' Below this, another red box shows the publication date: '05 de diciembre del 2016 - 4:26 PM'.

Fuente: Grupo RPP Noticias

En la nota periodística realizada por el Grupo RPP Noticias, refiere que la oficina de Fiscalización de la Municipalidad Provincial de Piura clausuró definitivamente los Mercados Central y Anexo por no acatar la orden de cierre temporal efectuado. Por otro lado, asegura que esta situación traerá consigo un problema mayor ya que manifestó que habrá un incremento de ambulantes pues ellos tendrán que salir a las vías públicas. Pese a la clausura definitiva, los comerciantes continúan atendiendo en dichos centros de abasto. Además, en el informe presentado por el INDECI tiene siguientes recomendaciones, como la liberación de accesos y pasadizos, y arreglar las condiciones eléctricas y de infraestructura. Lo señalado corresponde a la situación actual del mercado, actualmente las condiciones siguen igual o peor como se puede constatar. (Ver Imagen N° 5.6)

Imagen N° 5.6 Actual situación de los pisos en el Mercado Distrital de Piura



Fuente: Fotografía de Raisa Huaman Cabrejo. Piura Marzo 2017.

En la imagen se puede apreciar las condiciones de los pisos del mercado Municipal de Piura, agrietados, sucios invadidos con la mercadería de los comerciantes incumpliendo con la Normativa de Reglamento de Mercado de Abasto dado por el Ministerio de Salud, donde se recomienda que sean altura suficiente para garantizar una buena circulación de aire y deben estar completamente techados y se construirán de manera tal que impidan el ingreso de plagas u otros animales. Sin embargo, la realidad de los techos del mercado Municipal de Piura es otra. (Ver Imagen N° 5.8)

Imagen N° 5.7 Nota Situación actual de los techos del Mercado Distrital de Piura



Fuente: Fotografía de Raisa Huaman Cabrejo. Piura Marzo 2017.

Siendo un peligro el desprendimiento de algunas partes de los techos y a la vez atenta contra la inocuidad de los alimentos y la salud de los consumidores por ser entrada directa para ratas, gatos, aves, polvo, insectos, etc., punto de riesgo de contaminación para los consumidores. Los peligros significativos en la infraestructura del Mercado Distrital de Piura, se analizaron tomando como referencia la estructura del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). (Ver Tabla N° 5.4)

**Tabla N° 5.4: Análisis de Peligros significativos en la infraestructura del Mercado
Distrital de Piura**

ESTRUCTURA	PELIGROS POTENCIALES	¿ES UN PELIGRO SIGNIFICATIVO? (SI/NO)	JUSTIFICACIÓN	MEDIDA PREVENTIVA
Pisos	<u>Biológico:</u> Crecimiento de patógenos Salmonella Listeria monocytogenes E. coli <u>Físico:</u> Acumulación materia contaminante.	SI	Si los pisos no cumplen con las características que establece el Reglamento Sanitario, es un peligro significativo para la inocuidad de los alimentos, por ser un vector de contaminación.	Mejorar las estructura de los pisos. Realizar procedimientos de limpieza y desinfección de estos.
Paredes	<u>Físico:</u> Acumulación materia contaminante.	SI	Si no hay una buena limpieza y desinfección de las paredes, es un peligro de contaminación.	Realizar procedimientos de limpieza y desinfección.
Ventanas	<u>Físico:</u> Acumulación materia contaminante.	SI	Si no hay una buena limpieza y desinfección de las ventanas, es un peligro de contaminación.	Realizar procedimientos de limpieza y desinfección.
Pasadizos	<u>Físico:</u> Acumulación materia contaminante.	SI	Si los pasadizos no cumplen con las características que establece el Reglamento Sanitario, es un peligro significativo para la inocuidad de los alimentos, por ser un vector de contaminación.	Mantener el correcto uso de los pasadizos, no congestionándolos. Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección.
Puestos de comerciantes	<u>Biológico:</u> Crecimiento de patógenos Salmonella Listeria monocytogenes E. coli <u>Físico:</u> Acumulación materia contaminante.	SI	Los puestos de comerciantes deben ser estructuralmente idóneos para realizar la limpieza y desinfección, sobre todo las superficies que entran en contacto con el alimento. Si esto no se cumple hay contaminación alimentaria.	Los puestos de los mercados deben ser mejorados estructuralmente, mantener un orden de acuerdo con el rubro del alimento y contar con procedimientos de limpieza y desinfección.

Desagües	<u>Biológico:</u> Presencia de patógenos Salmonella Listeria monocytogenes E. coli <u>Físico:</u> Acumulación materia contaminante.	Si	Si no hay un correcto sistema para la circulación de aguas residuales, y un correcto mantenimiento a los desagües, va ser un peligro para la inocuidad en todo el mercado.	Mejorar el sistema de circulación de aguas residuales. Llevar un mantenimiento preventivo. Educar a los comerciantes y consumidores en su utilización.
Instalaciones Sanitarias	<u>Biológico:</u> Presencia de patógenos Salmonella Listeria monocytogenes E. coli <u>Físico:</u> Acumulación materia contaminante.	Si	Si no hay una correcta limpieza y desinfección, y utilidad de las instalaciones, será un peligro de contaminación teniendo como vector al comerciante.	Llevar procedimientos de limpieza y desinfección diaria, y capacitación a las personas que acuden en su correcto uso.

Fuente: Elaboración propia

Si no se toma medidas para contrarrestar los peligros identificados en la infraestructura del mercado, se seguirá atentando contra la inocuidad de los alimentos, exponiendo así la salud del consumidor a contraer ETAs. Por consiguiente, mientras no se gestione la mejora de la infraestructura del mercado Distrital de Piura y de todos los mercados a nivel nacional que presenten los mismos peligros significativos, seguirán siendo un factor importante que limita la aplicación de la Ley de Inocuidad de Los Alimentos en los mercados de abasto, al no presentar condiciones sanitarias óptimas para un expendio de alimentos inocuos.

4.3 Percepción y sensibilización sobre la Inocuidad Alimentaria en el Mercado Distrital de Piura

Para el estudio de percepción sobre Inocuidad alimentaria en el Mercado Modelo de Piura, se empleó el mismo instrumento utilizado en la Primera Encuesta para medir la Percepción y Sensibilización de los Consumidores sobre los Alimentos Agropecuarios Inocuos realizada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, con una aplicación a nivel nacional. Se ha identificado el grado de percepción sobre inocuidad alimentaria y como asocian la situación actual del mercado en el momento de adquirir y exigir alimentos inocuos. Además, identificar un perfil del consumidor que exige alimentos inocuos.

Reconocimiento de autoridades competentes en materia de inocuidad

La población que realiza sus compras en el Mercado Modelo de Piura (como debe ser común en todos los mercados del país) desconoce quiénes son las autoridades competentes para atender sus reclamos sobre inocuidad de alimentos (Ver Cuadro N° 5.5). Efectivamente, el 80% de los participantes en esta investigación desconocen a la autoridad ante la que deberían formular un reclamo en caso de identificar algún problema relacionado a la inocuidad de alimentos; 15% de ellos reconoce que es DIGESA y el 5% precisa que es INDECOPI. A partir de este hallazgo podemos afirmar que las autoridades municipales y de salud, realizan escasas actividades de sensibilización y de información sobre el tema. Esto podría ser uno de los factores de la alta incidencia de enfermedades diarreicas y otras de naturaleza gastrointestinal que afecta a la población del distrito de Piura como lo señala el Informe citado en la página N°07.

Cuadro N° 5.5. Autoridades competentes para atender reclamos por inocuidad reconocidos por la población

Autoridad reconocida	N	%
DIGESA	3	15.0
INDECOPI	1	5.0
No reconocen	16	80.0
Total	20	100

Fuente: Elaboración propia a partir de Encuesta sobre percepciones de inocuidad alimentaria

Lugar de preferencia para comprar alimentos

De acuerdo a información obtenida en la presente investigación, más de la mitad de los pobladores del Distrito de Piura (55%) compra sus alimentos en los mercados de la ciudad; sólo un 25% prefiere los Supermercados y un 15% compra en las bodegas. Las razones de estas preferencias tienen que ver con la cercanía al domicilio, en segundo lugar las ofertas y por último las costumbres. El 70% de la población piensa que un establecimiento limpio le asegura un alimento sano. (Ver cuadro N° 5.6)

Cuadro N° 5.6 Establecimientos y preferencia para realizar compra de alimentos

Lugar preferido	%	Razón de preferencia	%	Seguridad alimentaria	%
Super mercado	25	Cercanía a domicilio	55	Limpio	70
Mercado	55	Ofertas	20	Permiso municipal	15
Bodega	15	Costumbre	25	Certificación	15
Vendedor ambulante	5				
Total	100		100		100

Fuente: Elaboración propia a partir de Encuesta sobre percepciones de inocuidad alimentaria

Sensibilización de la Población en inocuidad de los alimentos

Sobre la base de la escasa sensibilización de la población en materia de inocuidad de los alimentos, se afirma (Ver Cuadro N°5.7), que el 75 % de la población le importa mucho las condiciones de higiene del establecimiento donde se obtiene los alimentos, además un 95 % de la población asegura que sabe identificar cuando un alimento está contaminado, esto probablemente se deba a ciertos comportamientos en el momento de adquirir alimentos que son traspasados de generación en generación. Como por ejemplo, el identificar las características organolépticas que se asocia a la frescura del alimento. Sin embargo, en el momento de describir los contaminantes que ponen en peligro a los alimentos, y por ende la salud del consumidor, el 50% de la población desconoce los diferentes tipos de contaminantes perjudiciales.

Cuadro N° 5.7 Percepción y sensibilización en inocuidad alimentaria

Influencia de la Higiene	%	Identificación de alimento contaminado	%	Conocimientos de contaminantes	%
MUCHO	75	SI	95	BIOLOGICOS	20
REGULAR	10	NO	5	QUIMICOS	20
POCO	15			FISICOS	10
				NO	50
Total	100		100		100

Fuente: Elaboración propia a partir de Encuesta sobre percepciones de inocuidad alimentaria.

Supervisión y fiscalización de la inocuidad alimentaria

Como se pudo apreciar en la página N°07, el número de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs) no ha disminuido, al contrario está en aumento, esto reafirma la información obtenida a través de la encuesta, la cual evidencia que $\frac{3}{4}$ de la población (75%) ha sufrido algún vez una ETA, ya sea por consumir un alimento de origen animal o vegetal contaminado. Si existiera un trabajo de control, vigilancia y fiscalización por parte de las Autoridades correspondientes, específicamente en el punto de la cadena alimentaria de abastecimiento de alimentos a la población, el número de ETAs estaría en descenso. (Ver Cuadro N° 5.8)

Cuadro N° 5.8 Porcentaje de ETAs producidas por alimentos agropecuarios

Ocurrencias de ETAs	N	%
SI ORIGEN VEGETAL	13	65
SI ORIGEN ANIMAL	2	10
NO	5	25
Total	20	100

Fuente: Elaboración propia a partir de Encuesta sobre percepciones de inocuidad alimentaria

En ese sentido, la paupérrima promoción o sensibilización en relación a la inocuidad alimentaria por parte de las autoridades junto con los gobiernos locales evidencia que la población no ha adquirido los conocimientos en inocuidad de los alimentos. Sin embargo, el perfil del consumidor refleja que le interesa mucho las condiciones de higiene que debe tener el centro de abasto, pero a la vez es contradictorio con la realidad, porqué se visualizó que las personas compran sus alimentos en el mercado donde las condiciones son antihigiénicas. A esto se le puede atribuir la oferta y la demanda de los alimentos.

Lo idóneo es que la influencia de las condiciones de higiene del mercado se vea reflejado en el comportamiento de los consumidores, por ejemplo, si veo que el mercado, lugar donde más de la mitad de la población piurana acude a comprar sus alimentos, se encuentra en condiciones deplorables, una respuesta de la población es pedirle a sus autoridades que intervengan para mejorar la situación y no sea un peligro para la salud, pero la situación es que la población no hace absolutamente nada por combatir la realidad, además los ocho mercados (según el Censo Nacional de Mercados de Abasto 2016) que hay en Piura se encuentran en las mismas condiciones de insalubridad que el mercado modelo, no permitiendo a los consumidores tengan opción en optar por mercados limpios y que estos

sigan siendo un peligro para la salud pública. Por consiguiente, si existiera una intensa promoción de la inocuidad alimentaria, la población estaría educada en relación a sus derechos y deberes en el consumo responsable de alimentos inocuos dentro de los mercados. Sin embargo, la realidad es contradictoria a lo idóneo; la poca percepción y sensibilización de la población en inocuidad alimentaria es un factor que limita la aplicación de la Ley de Inocuidad de Alimentos.

4.4 Supervisión/Fiscalización por parte de la Municipalidad

En este punto se identificará cualquier tipo de gestión, coordinación entre la Municipalidad Distrital de Piura y las Autoridades competentes en materia de inocuidad de los alimentos. Se visualizó la página de la Municipalidad Distrital de Piura y se identificó el órgano de línea, Gerencia de Servicios Comerciales, responsable de programar, dirigir, extender las licencias comerciales de todo tipo de negocio y controlar la ejecución de las actividades de la comercialización, abastecimiento de productos y servicios, además se identifica una subgerencia de Oficina de Mercados, la cual se conversó, vía telefónica con el Jefe de dicha Subdirección, Gerardo Lecca Stucchi, quien dio respuesta la entrevista establecida.

Por la Ley Orgánica de Municipalidades, refiere a la autonomía en política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia a las Municipalidades, asimismo se identificó en el Reglamento de Organización y Funciones-ROF, en el área de la Oficina de Mercados, tiene las siguientes funciones:

1. Formular y proponer los objetivos, lineamientos generales, planes de acción y reglamentos que orienten el óptimo cumplimiento de las actividades de su campo funcional.
2. Programar, dirigir, ejecutar, coordinar y controlar el abastecimiento y comercialización de productos de consumo humano en coordinación con las entidades del sector público.
3. Normar y administrar el funcionamiento de los centros de abastos de propiedad municipal y particular.
4. Normar, organizar y supervisar por interés social el acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de productos alimenticios.
5. Regular, organizar y controlar el comercio ambulatorio.
6. Ejecutar medidas destinadas a controlar la especulación, adulteración, acaparamiento y el falseamiento de pesos y medidas conforme a la normatividad vigente y a las normas

de calidad de alimentos; así como coordinar con la unidad orgánica competente para la aplicación de las sanciones correspondientes.

7. Ejecutar el mantenimiento y equipamiento de los centros de abastos de propiedad municipal.
8. Mantener actualizados los registros de los comerciantes de los mercados.
9. Mantener actualizada la estadística de los productos que ingresan al mercado así como sus precios.
10. Establecer y concertar al inicio del año con el personal a su cargo los indicadores de gestión y las normas de actuación en el desarrollo de sus funciones.
11. Evaluar y realizar un intercambio recíproco, respecto al cumplimiento de metas, normas de actuación y rendimientos, concertados con el trabajador.
12. Las demás funciones de naturaleza similar que le asigne la Gerencia de Servicios Comerciales.

Además, se identificó en el Reglamento de Aplicaciones de Sanciones-RAS y Cuadro Único de Infracciones y Sanciones-CUIS, infracciones con los siguientes códigos: 02-620, por tener el puesto en condiciones antihigiénicas en mal estado de conservación, 02-649, por no observar las reglas mínimas de higiene y aseo personal que atiendan al público, éstas son las infracciones relacionadas a la inocuidad de los alimentos.

Según Lecca, el Mercado Distrital de Piura, está conformado por 21 submercados, y todos ya se encuentran privatizados es por ello de las dimensiones que presenta en la actualidad y la falta de mantenimiento, ya que como son privatizados no es de su competencia el mantenimiento, además refiere que recién este mes se están llevando a cabo las visitas conjuntas a los mercados por parte de la DIRESA, SENASA, FISCALIA DE PREVENCIÓN DEL DELITO. Asimismo, se actualizado y modificado el MOF de la Municipalidad, donde le dan responsabilidades y facultades a la Gerencia de servicios comerciales para que actúe sobre Inocuidad e higiene en los mercados.

Asegura que las coordinaciones son recientes con las Autoridades correspondientes para ver la necesidad que existe de una constante supervisión y mejoras en la comercialización de alimentos de consumo humano que se expenden a través de los mercados. Comentó también que el reordenamiento del mercado, se inició desde el mes de Noviembre una estrategia de recuperación de a pocos de las áreas públicas, a través de los parqueos, lo cual empezó a funcionar en forma óptima y rápida, pero debido a un incendio que ocurrió

en el mercado anexo de este complejo, todo retrocedió porque los comerciantes salieron a tomar las áreas ya recuperadas y entre ellos se camuflaron los ambulantes de siempre, actualmente se sigue en esa situación, porque los comerciantes del mercado siniestrado no se ponen de acuerdo si van a demoler en forma total o parcial, para una reconstrucción.

En cuanto al reordenamiento en los interiores de los mercados, esto no está dándose, ya que este mal viene desde gestiones pasadas y siempre hay una oposición para un orden de las secciones internas de los mercados, donde hay puestos que están entreverados y no respetan las secciones que originalmente fueron dadas, muchos de ellos han cambiado su giro de negocio, de acuerdo a su conveniencia y criterio, en algunos de los mercados zonales si se respeta algún orden. No obstante, habló sobre la idiosincrasia de su gente, es muy poca la contribución que dan, e incluso hasta apoyan la informalidad, es un problema de siempre

Los hallazgos encontrados, muestran la ausencia de un comité especializado para realizar las acciones de vigilancia y control de alimentos de la Municipalidad en los mercados en materia de inocuidad de los alimentos, asimismo, ni recursos asignados para la gestión de vigilancia sanitaria. Ausencia de lineamientos por parte de la Autoridad competente (COMPIAL) hacia los Gobiernos Locales para realizar dichas acciones de vigilancia. Las actividades de fiscalización por parte de la Municipalidad, están más direccionadas a los vendedores informales, ambulantes y por el momento no existe un Plan de Vigilancia Sanitaria en el Mercado Distrital de Piura, es por eso que actualmente la supervisión de la inocuidad de los alimentos prácticamente no existe (Ver Imagen N° 5.8), y se sabe que recién se está implementando la Meta 27, del programa de incentivos del MEF, con el fin de buscando empadronar a los comerciantes de alimentos agropecuarios y piensos en Piura, pero que pasa con los demás alimentos, los industrializados y de origen acuícola, hay una ausencia de las demás Autoridades competentes (DIGESA y SANIPES) en materia de inocuidad para complementar el trabajo ya empezado.

Imagen 5.8 Situación actual de abastecimiento de carne en el mercado



Fuente: Fotografía de Raisa Huaman Cabrejo. Piura Marzo 2017

Ausencia total de la vigilancia sanitaria de los alimentos dentro del mercado Distrital de Piura. Se puede observar cómo se transporta la carne en carretillas totalmente sucias atentando contra la salud pública e inocuidad de los alimentos, nicho de bacterias y virus causantes de ETAs.

En conclusión, la ausencia de un procedimiento, gestión o lineamiento para la supervisión y fiscalización para el resguardo de la inocuidad de los alimentos por parte de la Municipalidad en el mercado Distrital de Piura, es un factor que limita la aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos,

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente estudio se ha tratado de identificar factores que limitan una correcta aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos en el mercado modelo de Piura.

Respecto a la variable N°1, Mecanismos de promoción y verificación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, la promoción de la Ley de Inocuidad de alimentos se da través de un trabajo articulado de todas las Autoridades competentes de los tres niveles de gobierno. DIGESA, SANIPES y SENASA, autoridades que integran la COMPIAL. En sus actas analizadas, no se identificó intervención conjunta en mercados de abastos. Sin embargo, por separado, las Autoridades intervienen solas, o de manera conjunta, como por ejemplo, a través del Programa de Incentivos del Ministerio de Economía y Finanzas-MEF, así como lo hace el SENASA, con la meta 20 en el año 2016, meta 19 y 27 en el año 2017, y meta 1, meta 5, meta 15 y meta 20 en el año 2018. En los mercados de abastos está la venta de alimentos primarios de origen agropecuario y pesquero y alimentos transformados, por lo que cada alimento, de acuerdo a su origen, debe tener lineamientos establecidos por la Autoridad competente o lineamientos establecidos de forma conjunta y coordinada a través de la COMPIAL. Una de las acciones que se deben realizar es estandarizar los lineamientos de intervención en la supervisión y fiscalización de los alimentos agropecuarios, pesqueros primarios y transformados, que deben ser utilizados por los Gobiernos Locales, puesto que se encuentra dentro de sus funciones la vigilancia sanitaria de los mercados de abastos, establecida por la Ley Orgánica de Municipalidades.

En la variable N°2, Infraestructura del mercado modelo de Piura; la infraestructura juega un papel fundamental en la aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos. No se puede exigir inocuidad a un mercado que no posea la infraestructura adecuada. Actualmente, el Ministerio de Salud, con la Resolución Ministerial 282-2003-SA que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, especifica lineamientos generales de infraestructura que debe tener un mercado de abasto, por ejemplo, material que deben presentar los pisos, las paredes, ventanas, etc. Al respecto, la infraestructura del mercado modelo de Piura, no se encuentra en óptimas condiciones para el desarrollo del comercio con calidad sanitaria, esto origina que el mercado modelo de Piura se convierta en un foco infeccioso.

En la variable N° 3, Percepción y sensibilización sobre la Inocuidad Alimentaria en el Mercado Distrital de Piura, la persona cuando adquiere conocimientos de cualquier índole genera en el cerebro una percepción sobre el tema. Cuando la promoción de la inocuidad de los alimentos es paupérrima da como resultado la ausencia de exigencia por parte de los consumidores en adquirir alimentos inocuos. La promoción debe incluir educación de los derechos y deberes del consumidor. Asimismo, la COMPIAL debe diseñar, ejecutar y monitorear lineamientos o estrategias de promoción de la inocuidad de los alimentos en los mercados de abastos. En el mercado modelo de Piura, es evidente la poca promoción de la inocuidad de los alimentos y a la vez la dejadez de los mismos pobladores de la zona, por no fomentar la higiene, limpieza y un correcto expendio de alimentos en el mismo mercado.

En la variable N°4, se mira la intervención de la Municipalidad Distrital de Piura en supervisión y/o fiscalización de la inocuidad alimentaria en el mercado modelo de Piura. El estudio refleja la ausencia de un procedimiento, gestión o lineamiento para la supervisión y fiscalización de la inocuidad de los alimentos.

Las mismas Municipalidades carecen de modelos de intervención en gestión de supervisión o fiscalización en los mercados de abastos. Dichos modelos deben trabajarse con la COMPIAL, ésta comisión tiene el deber de establecer lineamientos de supervisión y fiscalización en temas de inocuidad alimentaria en mercados de abastos, y las Municipalidades aplicarlos.

La Municipalidad Distrital de Piura, tiene como órgano de línea la Gerencia de Servicios Comerciales, dentro de la cual se encuentra la Oficina de Mercados. Por la entrevista con el director, se llega a la conclusión que el mercado modelo de Piura necesita un reordenamiento y una vigilancia exhaustiva de la inocuidad. Asimismo, que los cambios constantes de personal que trabaja en la Municipalidad, afectan mucho la productividad de la Municipalidad, por generar un clima de inestabilidad laboral.

En conclusión general, los cuatro (04) factores definidos en la investigación, limitan la aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, representando la problemática real que padece la comercialización de alimentos en estos centros de abastos.

CAPÍTULO VI: PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN GOBIERNOS LOCALES

El buscar proporcionar a las personas los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma y la importancia en el desarrollo social y en el mejoramiento de la calidad de vida de la población, y la adquisición y consumo de alimentos inocuos en los peruanos sea un derecho inalienable, junto con la necesidad de crear una cultura de la salud, que involucra a individuos, familias, comunidades y sociedad, siendo un proceso orientado a modificar las condicionantes o determinantes de la salud junto con los enfoques de equidad y derechos en salud, así como las estrategias de educación para la salud y participación comunitaria y empoderamiento social dirigidos a la población, que buscan alcanzar cambios en los comportamientos y un impacto positivo en las condiciones de vida, basado únicamente en la promoción de la inocuidad de los alimentos se basa

Se desarrolla una propuesta de promoción de la inocuidad de los alimentos en los Gobiernos Locales, la misma que se adaptará y mejorará con las características propias de cada ciudad. La propuesta asume que además la COMPIAL, será la base de las mesas de diálogo y acuerdos con los diferentes actores de la cadena alimentaria, y posterior seguimiento a la aplicación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos en los diferentes niveles de gobierno. La propuesta se basa en la realización de 02 componentes.

COMPONENTE 1: UN MEDIO PARA POSICIONAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS COMO VALOR SOCIAL

El componente busca influenciar en la adquisición, reafirmación o cambio de conocimientos, hábitos, mitos actitudes, creencias, comportamiento conductas o prácticas sociales, para mejorar y desarrollar integralmente la salud de las personas y de las organizaciones (Forero Santos J. A., 2009). Para cual se utilizará como investigación científica el Informe de la Primera “ENCUESTA PARA MEDIR LA PERCEPCIÓN Y LA SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES SOBRE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS INOCUOS del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)”, Autoridad Nacional en materia de Sanidad Agraria.

La encuesta desarrollada por el SENASA, ha sido un medio para conocer y analizar de manera ordenada y sistemática el producto social a promover la inocuidad, el grupo social al que va dirigido y los factores económicos, ambientales, sociales, políticos relacionados.

De esta manera dicho informe es un instrumento que aportará a desarrollar una estrategia de comunicación integral de marketing para impactar en el comportamiento de las personas y por su rigurosidad metodológica garantiza la eficacia y la eficiencia de cualquier plan, programa o proyecto que busque posicionar la inocuidad como valor social.

Los resultados de esta encuesta serán la línea base de la COMPIAL para trabajar y ver el nivel de percepción y sensibilización que va adoptando el consumidor peruano a través de la promoción de la inocuidad que se da por los medios de comunicación.

COMPONENTE 2: EL PLAN DE PUBLICIDAD

La publicidad es una de las herramientas promoción que tiene más notoriedad, pues es la que se usa en medios masivos. Debe ser un medio de comunicación eficaz, para confirmar o bien modificar las actividades y el comportamiento del receptor del mensaje.

La publicidad materializa una parte de la estrategia de promoción, que ya de previo determinó qué cosas se van a resaltar más del producto social, o sea el comportamiento deseado. Por esto, la publicidad se basa en el grupo poblacional elegido y sigue las decisiones estratégicas en cuanto al posicionamiento deseado. Las ideas y argumentos desarrollados por la publicidad siguen diferentes lineamientos:

El plan de publicidad que se propone como estrategia para promocionar la inocuidad de los alimentos, busca sensibilizar a la población respecto a peligros que atentan a la salud a través de la adquisición de alimentos contaminados. Con los mecanismos de persuasión, la población objetivo será sensibilizada sobre los beneficios que traen consigo la adquisición de alimentos inocuos. El tipo de público objetivo es la población de estrato socio económicamente baja, porque es la población que menos conocimiento tiene sobre la inocuidad de los alimentos, según el informe de la encuesta antes mencionada. Las ideas y argumentos desarrollados por la publicidad siguen diferentes lineamientos:

- Objetivo de propuesta de la promoción de la inocuidad de los alimentos: La población adquiera actitudes para identificar alimentos contaminados en la compra y consumo de estos.
- Meta: La población de estrato socio económico bajo de zonas urbanas a nivel nacional.

- Estrategia: La publicidad para la promoción de la inocuidad alimentaria en estrato socio económico bajo, presenta los siguientes lineamientos para cumplir con el objetivo de mercadeo:
 - Propuesta de valor: La publicidad debe concretarse en un anuncio televisivo o radial porque son los medios de comunicación más usados por los tres estratos socio económico alto, medio y bajo, según el informe de la encuesta.
- Objetivos de alcance: Lo ideal es abarcar el 100% de la población, sin embargo se presenta una heterogeneidad en la percepción de la inocuidad de los alimentos por los diferentes estratos socioeconómicos. Según el informe de la encuesta solo el 10% de la población urbana conoce sobre inocuidad de los alimentos. El objetivo de esta propuesta es trabajar bajo esa base y aumentar ese indicador.
- Objetivos de frecuencia: Se establece que el número de veces que el mercado vea la campaña, primero dependerá del presupuesto asignado para la publicidad, luego de las evaluaciones de impacto que se realice y se identificará si es necesario realizar más intervenciones de publicidad. Por ejemplo, si se establece que el mercado vea tres anuncios esto será decisivo para la toma de decisiones del publicista. Sobre el posicionamiento, se establece de qué forma se desea que el comportamiento deseado sea visto por las personas.

COMPONENTE 3: FORTALECIMIENTO DEL ÁREA DE GESTIÓN DE MERCADOS DE ABASTO EN MUNICIPALIDADES

Los Gobiernos Locales tienen el deber de generar un espacio, área dedicada a la gestión de implementación de lineamientos de la mejora de los Mercados de Abastos. Para así, las Autoridades competentes puedan llegar directamente a gestionar con la municipalidad y demás instituciones dichos lineamientos de intervención para la mejora de infraestructura, calidad e inocuidad de los alimentos.

BIBLIOGRAFIA

- ✓ A.C, R.
1992 La Búsqueda de la Calidad en los Servicios. España: Ediciones Diaz Santos.
Consultado: 24 de setiembre 2016
https://ocw.uca.es/pluginfile.php/1039/mod_resource/content/1/TEMA_1.pdf
- ✓ S.J, F.
2002 Higiene de los Alimentos Microbiología y HACCP. Zaragoza - España: Acribia.
Consultado: 24 de setiembre 2016
<http://www.tirant.com/derecho/libro/higiene-de-los-alimentos--microbiologia-y-haccp-s-j-forsythe-9788420009865>
- ✓ USAID
(2014). MERCADOS SALUDABLES PARA LA SALUD GLOBAL: Una Guía para la Conformación de Mercado
Consultado: 24 de setiembre 2016
https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1864/market_shaping_primer_spanish.pdf
- ✓ De Schutter, O.
2010 Informe del relator especial sobre el derecho a la alimentación. Naciones Unidas, Asamblea General, 20, 24.
Consultado: 24 de setiembre 2016
http://www.ohchr.org/Documents/HRBodies/HRCouncil/RegularSession/Session19/A-HRC-19-59_sp.pdf
- ✓ INEI
2014 Encuesta Nacional de Hogares 2014, "Condiciones de vida y pobreza"-Manual de Encuestador. ENAHO 08.01
Consultado: 24 de setiembre 2016
<http://inei.inei.gob.pe/inei/srienaho/Descarga/DocumentosMetodologicos/2014-55/Manual-Encuestador.pdf>

- ✓ ALONSO, J.
(1999): Comportamiento del Consumidor. 2ª edición revisada y ampliada. Editorial Esic.
Consultado: 15 de mayo de 2016
<https://www.casadellibro.com/libro-comportamiento-del-consumidor-8-ed/9788473568937/2085573>
- ✓ ESTEBAN, A.
(1997): Principios de Marketing. Esic.
Consultado: 15 de mayo de 2016
https://www.esic.edu/editorial/editorial_producto.php?isbn=9788473565721
- ✓ SANTESMASES, M.
(2001): Marketing. Conceptos y Estrategias. 4ª edición. Pirámide.
Consultado: 15 de mayo de 2016
<https://www.casadellibro.com/libro-marketing-conceptos-y-estrategias-4-ed-incluye-1-cd-rom/9788436813982/670123>
- ✓ Bauman, Z.
(2012). Vida de consumo. Fondo de cultura económica.
Consultado: 15 de mayo de 2016
https://estudioscultura.files.wordpress.com/2015/08/bauman_vida_de_consumo_modo_de_compatibilidad.pdf
- ✓ Navajas, F.
(2001). Teoría del consumidor. Trabajos Docentes.
Consultado: 15 de mayo de 2016
<http://www.eco.uc3m.es/docencia/microeconomia/Transparencias/M1.pdf>
- ✓ Júdez, S.
(2002). Teoria del Consumidor.
Consultado: 15 de mayo de 2016
<http://www.redalyc.org/html/2654/265420387003/>

- ✓ QUE, E. N. Y. F. C., & ALIMENTARIOS, I. E. L. H.
(2007). MANUAL DEL ENCUESTADOR.
Consultado: 15 de mayo de 2016
<http://www.ins.gob.pe/insvirtual/BiblioDig/MISC/NATIV/MEShipS071212.pdf>

- ✓ Ferrara, F. A.
(1985). Teoría social y salud. Catálogos Editora.
Consultado: 23 de mayo de 2016
<http://www.peronlibros.com.ar/content/ferrara-floreal-teor%C3%ADa-social-y-salud>

- ✓ Coe, G. A.
1998 Comunicación y promoción de la salud. Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación, (63).
Consultado: 29 de mayo de 2016
<http://revistachasqui.org/index.php/chasqui/article/view/1217>

- ✓ Eslava-Castañeda, J. C.
2006 Repensando la promoción de la salud en el sistema general de seguridad social en salud. Rev. Salud pública (Bogotá), 8(Sup 2), 106-15.
Consultado: 10 de junio de 2016
<https://pdfs.semanticscholar.org/73cd/668130712fd3100d7d5b05d450bc3ce9c593.pdf>

- ✓ da Silva, J. G., Ortega, J., & Faiguenbaum, S.
(2008) Estrategias de desarrollo, políticas públicas y seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. Santiago, Chile: Rimisp.
Consultado: 9 de junio de 2016
http://www.rimisp.org/wp-content/files_mf/1366484166Jose_Graziano_da_Silva_doc18.pdf

- ✓ Martínez, R. (Ed.).
(2005). Hambre y desigualdad en los países andinos: la desnutrición y la vulnerabilidad alimentaria en Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú (No. 112). United Nations Publications.

Consultado: 13 de junio de 2016

<https://www.unicef.org/lac/hambreydesigualdad.pdf>



Anexo N° 1

Lugar donde se realiza la encuesta (1):		N° de Registro (2):				
Departamento (3):	Provincia (4):	Distrito (5):				

PREGUNTAS SOBRE EL MERCADO DISTRITAL DE PIURA

1. ¿Por qué compra sus alimentos en el mercado? (Marcar solo dos opciones) (10)
- Lugar cercano a domicilio (11) Ofertas/Precio (12) Costumbre (13)
- Apariencia/Frescura del alimento (14) Limpieza/Higiene del establecimiento (15)
2. ¿Qué seguridad tiene usted que el mercado garantiza un alimento inocuo (sano)? (Marcar solo dos opciones) (16)
- Limpio/Ordenado (17) Permiso Municipal (18) Certificaciones (19)
- Personal debidamente uniformado (29) Etiquetado/Rotulado de alimentos (30)
- Reputación/Imagen de la empresa (31)
3. ¿Cuánto influye en su decisión de compra de alimentos, las condiciones sanitarias del establecimiento o puesto de venta y las condiciones de higiene y salud de los manipuladores y vendedores? (32)
- Mucho (33) Regular (34) Poco (35) Nada (36)

PREGUNTAS SOBRE LA SALUD

4. ¿Sabe identificar cuando un alimento fresco o crudo es peligroso para la salud? (Si la respuesta es SI, explique o mencione ejemplos) (37)
- Si (38) No (39)
5. ¿Sabe qué tipo de contaminantes afecta a los alimentos que producen daños a la salud del consumidor? (Si la respuesta es SI, mencione ejemplos de contaminantes) (40)
- Si (41) Biológicos (42) Físicos (43) Químicos (44)
- No (45)
6. ¿Alguna vez ha sufrido alguna enfermedad, malestar o daño a su salud, luego de haber consumido un alimento agropecuario? (Si la respuesta es SI, mencione el origen del alimento vegetal o animal) (52)
- Si (53) A. Origen Vegetal (54) A. Origen Animal (55)
- No (56)

7. ¿Alguna vez ha efectuado queja o reclamo ante alguna Autoridad por la compra de un alimento agropecuario fresco que le causó daño a la salud? ¿Cuál? (Marcar las alternativas que correspondan) (57)

- Si (58) DIGESA (59) SENASA (60) INDECOPI (61)
 POLICIA/FISCALIA (62) MUNICIPALIDAD (63)
 No (64)

DATOS DEL ENCUESTADO

8. ¿Dónde vive usted? (68):

- Urbano (69) Rural (70) Distrito (71):

9. ¿Cuál es su edad? (72):

- 14 años a 30 años (73) 31 años a 47 años (74) 47 años a más (75)

10. Sexo (76):

- Masculino (77) Femenino (78)

11. ¿Cuál es su nivel de educación? (79):

- Sin Estudios (80) Primaria (81) Secundaria (82)
 Técnico (83) Superior (84)

12. ¿Qué actividades realiza? (Categoría ocupacional) (85) :

- Ama de Casa (86) Empleado (87) Obrero (88)
 Trabajador Independiente (89) Trabajador del Hogar (90)

Fecha: / /

Firma y Nombre del Encuestador