



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica Social y Administrativa

Carrera de Administración Pública

**“Nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como
mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja, año 2022”**

**Trabajo de Titulación previo a la obtención del
título de Ingeniero en Administración Pública**

AUTOR:

Omar Alexander Carrión Martínez

DIRECTORA:

Abg. Sandra Katherine Gordillo Iñiguez Mgs

Loja -Ecuador

2023

Loja, 25 de noviembre de 2022

Abg. Sandra Katherine Gordillo Iñiguez Mgs

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

C E R T I F I C O:

Que he revisado y orientado todo proceso de la elaboración del Trabajo de Titulación denominado: **“Nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja, año 2022”** previo a la obtención del título de **Ingeniero en Administración Pública**, de autoría del estudiante **Omar Alexander Carrión Martínez**, con **cédula de identidad Nro. 1150269098** una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja, para el efecto, autorizo la presentación del mismo para su respectiva sustentación y defensa.

Abg. Sandra Katherine Gordillo Iñiguez Mgs

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Autoría

Yo, **Omar Alexander Carrión Martínez** declaro ser autor del presente Trabajo de Titulación y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido de la misma. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Titulación en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma:

Cédula: 1150269098

Fecha: 7 de Julio del 2023

Correo Electrónico: omar.carrion@unl.edu.ec

Teléfono: 0987410593

Carta de autorización de tesis por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del texto completo

Yo, **Omar Alexander Carrión Martínez**, declaro ser autor del Trabajo de Titulación denominado: “**Nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial De Loja, año 2022**”, como requisito para optar el grado de **Ingeniero en Administración Pública**; autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que, con fines académicos, muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el Repositorio Digital Institucional

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia de Trabajo de Titulación que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los siete días del mes de Julio del 2023, firma el autor.

Firma:

Autor: Omar Alexander Carrión Martínez

Cédula: 1150269098

Dirección: Loja, Alfredo Pareja de Escaneco y Av. Villonaco.

Correo electrónico: omar.carrion@unl.edu.ec

Celular: 0987410593

DATOS COMPLEMENTARIOS

Director del Trabajo de Titulación:

Abg. Sandra Katherine Gordillo Iñiguez, Mgs

Dedicatoria

A Dios quien ha sido mi guía en mi vida además es quien con su infinita bondad y amor me ha permitido llegar hasta donde estoy hoy; a toda mi familia y amigos quienes han sido mi apoyo incondicional a lo largo de toda mi vida y de manera especial a mi extraordinaria madre Noemí y a mis hermanos quienes a más de ser mis confidentes, me han dado el ejemplo de perseverancia y dedicación, y más que nada por ser quienes siempre han estado ahí brindándome su amor sincero y aprecio para llegar a ser una mejor persona cada día.

Omar Alexander Carrión Martínez

Agradecimiento

Como prioridad principal agradezco a Dios quien con su infinita bondad me ha permitido llegar hasta donde estoy hoy, de igual forma agradezco también a la Universidad Nacional de Loja, a la Facultad Jurídica, Social y Administrativa y a la Carrera de Administración Pública, que gracias a su planta docente quienes con su sabia experiencia y conocimiento me supieron formar para la culminación de mi formación como profesional.

Al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” y al área de Promoción de la Salud y Salud Ambiental de la Coordinación Zonal 7 por siempre brindarme información necesaria para la culminación de mi proyecto.

A la directora del Trabajo de Titulación, Abg. Sandra Gordillo por su asesoría y conocimiento brindados para la culminación de este proyecto.

Omar Alexander Carrión Martínez

Índice de contenidos

Portada	i
Certificación	ii
Autoría	iii
Carta de autorización	iv
Dedicatoria	i
Agradecimiento	ii
Índice de contenidos	iii
• Índice de tablas	vi
• Índice de figuras	vi
• Índice de anexos	vii
1. Título	1
2. Resumen	2
2.1. Abstract.....	3
3. Introducción	4
4. Marco Teórico	7
4.1. Antecedentes.....	7
4.2. Base Teórica	7
4.2.1. Teoría de los determinantes sociales de la salud.....	7
4.2.1.1. La necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos.....	8
4.3. Marco legal.....	9
4.3.1. Constitución de la República del Ecuador	9
4.3.2. Ley Orgánica de Salud	9
4.3.3. Código orgánico organización territorial autonomía descentralización	10
4.3.4. Manual Mercados Saludables	10
4.3.5. Requisitos de mercados saludables según la Norma Técnica Ecuatoriana INEN.....	11
4.4. Marco Institucional.....	11
4.3.1. Ministerio de salud	11
4.4.1. Municipio de Loja	12
4.4.2. Dirección de higiene municipal Loja	12

4.4.3.	Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”	12
4.5.	Marco Conceptual.....	13
4.5.1.	Definición de Mercado.....	13
4.5.2.	Mercado saludable	14
4.5.2.1.	Objetivos de un mercado saludable	14
4.5.2.2.	Beneficios	15
4.5.2.2.1.	Beneficios a los comerciantes:	15
4.5.2.2.2.	Beneficios a la población:	15
4.5.3.	Salud.....	15
4.5.4.	Alimento.....	16
4.5.4.1.	Alimentación saludable	16
4.5.4.2.	Inocuidad de los alimentos	17
4.5.4.3.	Seguridad Alimentaria	17
4.5.5.	Calidad sanitaria.....	18
4.5.6.	Plan de mejora.....	18
4.5.7.	Definición de Propuesta	19
5.	Metodología	20
5.1.	Área de estudio	20
5.2.	Recursos	20
5.2.1.	Bibliográficos	20
5.2.2.	Equipos Informáticos	21
5.2.3.	Suministros de Oficina.....	21
5.3.	Enfoque.....	21
5.4.	Tipo de Investigación.	21
5.5.	Diseño de Investigación.....	21
5.6.	Métodos	22
5.7.	Población y muestra	22
5.8.	Técnicas	23
5.8.1.	Ficha de verificación.	23
5.8.2.	Entrevista.....	23
6.	Resultados.....	24

6.1. Verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva institucional.	27
6.2. Verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva de los comerciantes.....	32
6.3. Propuesta de alternativas de solución para el proceso de reconocimiento del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable.	35
6.3.1. Título.....	35
6.3.2. Datos de la investigación.	35
6.3.3. Misión	35
6.3.4. Visión.....	35
6.3.5. Objetivos de la propuesta.....	35
6.3.5.1. Objetivo General.....	35
6.3.5.2. Objetivos Específicos	35
6.3.6. Justificación.....	36
6.3.6.1. Infraestructura.....	37
6.3.6.2. Servicios.	39
6.3.6.3. Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.....	40
6.3.6.4. Preparación de alimentos.....	42
6.3.6.5. Higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante.....	43
6.3.6.6. Limpieza y desinfección.....	44
6.3.6.7. Control y Aseguramiento de la inocuidad.	44
6.3.6.8. Capacitación.	45
6.3.6.9. Promoción de la salud.....	45
6.3.7. Diseñar un cronograma para el control y cumplimiento de los nuevos procesos operativos basados en la NTE INEN 2687: 2013 de Mercados Saludables.....	47
7. Discusión.	49
8. Conclusiones	54
9. Recomendaciones.	55
10. Bibliografía	56
11. Anexos	59

Índice de tablas

Tabla 1. Requisitos de un mercado saludable.....	11
Tabla 2. Puestos de Expendio.....	13
Tabla 4. Distribución de los representantes de bloque y los puestos comerciales	22
Tabla 3. Semaforización del porcentaje de cumplimiento.	23
Tabla 5. Nivel de cumplimiento del manual de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial.....	25
Tabla 6. Nivel de cumplimiento de los requisitos desde la perspectiva institucional. ..	28
Tabla 7. Nivel de cumplimiento del manual de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial.....	33
Tabla 8. Nivel de cumplimiento del manual de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial.....	34
Tabla 9. Nivel de cumplimiento de los requisitos de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial.....	36
Tabla 10. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	37
Tabla 11. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	39
Tabla 12. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	40
Tabla 13. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	42
Tabla 14. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	43
Tabla 15. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	44
Tabla 16. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	44
Tabla 17. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	45
Tabla 18. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.....	45
Tabla 19. Cronograma de actividades que debe seguir el Mercado Centro Comercial.	48

Índice de figuras

Figura 1. Ubicación geográfica del Mercado Centro Comercial de Loja.....	20
---	-----------

Índice de anexos

Anexo 1. Formato de entrevista 1.	59
Anexo 2. Formato de entrevista 2.	61
Anexo 3. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la infraestructura.....	62
Anexo 4. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a los servicios.....	64
Anexo 5. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a equipos y utensilios	66
Anexo 6. Formato de ficha proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos .	66
Anexo 7. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos al puesto de comercialización	68
Anexo 8. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la preparación de alimentos	69
Anexo 9. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante	70
Anexo 10. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la limpieza y desinfección	71
Anexo 11. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos al control de plagas y roedores	72
Anexo 12. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la capacitación	72
Anexo 13. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos al control y aseguramiento de la inocuidad	73
Anexo 14. Formato de ficha de proceso para la aplicación de las recomendaciones relativas a la promoción de la salud	74
Anexo 15. Evidencia fotográfica de entrevista realizada al administrador del Mercado Centro Comercial.....	75
Anexo 16. Evidencia fotográfica de entrevista realizada a la Especialista Zonal de Promoción de la Salud y Salud Ambiental.....	75
Anexo 17. Ficha de verificación del representante del bloque 1. Planta baja.....	76
Anexo 18. Ficha de verificación del representante del bloque 2. Planta baja.....	76
Anexo 19. Ficha de verificación del representante del bloque 3. Planta baja.....	77
Anexo 20. Ficha de verificación del representante del bloque 1. Planta alta.....	77

Anexo 21. Ficha de verificación del representante del bloque 2. Planta alta.....	78
Anexo 22. Ficha de verificación del representante del bloque 3. Planta alta.....	78
Anexo 23. Certificado de traducción de Abstract	79

1. Título

“Nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja, año 2022”

2. Resumen

La certificación de un mercado saludable es muy importante dentro de la ciudad de Loja, ya que; proporcionaría alimentos saludables y seguros a la sociedad, de tal manera que este trabajo de investigación permitió determinar el nivel de cumplimiento de los requisitos para poder considerar al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable año 2022, por lo cual se instauraron como objetivos: “verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva institucional y desde la perspectiva de los comerciantes, y “hacer una propuesta de alternativas de solución para el proceso de reconocimiento como mercado saludable, para ello, se llevó a cabo una investigación de campo de carácter descriptiva, y se contó con la participación de seis representantes de los bloques del mercado, utilizando una ficha de verificación que consta de 254 ítems en base a la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2687:2013. Adicional a ello se aplicó dos entrevistas, en las cuales participaron el administrador del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” y la Especialista de la Coordinación Zonal 7 de Promoción de la Salud. El método aplicado es de carácter deductivo, ya que permitió analizar los aspectos más generales e importantes del mercado para así poder comprender mejor la problemática y enfocarse al cumplimiento de los objetivos planteados; entre los principales resultados se verificó el nivel de cumplimiento de los requisitos que existe en el mercado desde la perspectiva institucional y de los comerciantes, logrando alcanzar un 73% de cumplimiento en las 12 requisitos , encontrando diversas falencias dentro de los bloques que se necesitan adecuar, para posterior a ello, realizar una propuesta, la cual plantea alternativas de solución para el cumplimiento de cada uno de los requisitos que se necesitan mejorar y un cronograma de actividades a seguir, logrando alcanzar la meta esperada con la participación de todos los comerciantes y el personal administrativo que conforma el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” para llegar a la certificación y el reconocimiento de mercado saludable.

Palabras clave: Mercado saludable, requisitos de certificación, alternativa de solución.

2.1. Abstract

The certification of a healthy market holds significant academic importance within Loja city. It not only contributes to providing society with healthy and safe food but also serves as a subject of academic research. This study aimed to assess the degree of compliance with the necessary criteria to designate the "Reina del Cisne" Commercial Center Market as a healthy market in the year 2022. Therefore, the objectives established were: to verify the level of compliance with the requirements for recognition as a healthy market in the "Commercial Center Market" of Loja from both an institutional perspective and the perspective of the merchants, and to propose alternative solutions for the process of recognition as a healthy market. In order to achieve these objectives, a descriptive field investigation was conducted, involving the participation of six representatives from different market blocks. The investigation utilized a verification form consisting of 254 items based on the Ecuadorian Technical Standard NTE INEN 2687:2013. In addition, two interviews were conducted involving the administrator of the "Reina del Cisne" Commercial Center Market and the Specialist from Zone 7 Coordination for Health Promotion. The applied method is deductive in nature, as it allowed for the analysis of the market's broader and significant aspects in order to gain a better understanding of the issues at hand and focus on achieving the set objectives. Among the main results, the level of compliance with the requirements within the market was verified from both the institutional and merchant perspectives. A compliance rate of 73% was achieved across the 12 requirements, highlighting several shortcomings that need to be addressed within the market blocks. Subsequently, a proposal was developed, presenting alternative solutions to improve compliance with each requirement, along with a schedule of activities to be followed. The aim is to reach the desired goal of certification and recognition as a healthy market through the active participation of all merchants and administrative staff within the "Reina del Cisne" Commercial Center Market.

Keywords: Healthy market, certification requirements, alternative solution..

3. Introducción

Un mercado saludable tiene un papel sumamente importante dentro de la salud de la población, ya que garantiza el acceso a productos de calidad, confiables y saludables a la hora de adquirirlos, además de poder ofrecerlo en un ambiente limpio, higiénico, acogedor y seguro, donde los productos que se venden son manipulados y comercializados de manera adecuada, generando confianza a la sociedad a la hora de comprar.

Según el Ministerio de Salud Pública (2021), los mercados saludables son un espacio público productivo y promotor de salud, que cuenta con condiciones higiénicas y garantiza el expendio de alimentos nutritivos e inoctrinos. Además, constituye un espacio de interacción social, donde los usuarios transmiten experiencias, tradiciones y costumbres que enriquecen a las comunidades.

El Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” tiene procesos operativos, sin embargo, estos no cuentan con un adecuado control, ya que, dichos procesos deben estar acorde a la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013 mercados saludables, logrando así la meta esperada, esto es importante debido a que, en la situación actual a causa de la emergencia sanitaria por la que están atravesando los mercados es exigente, debido a las medidas de bioseguridad que deben contar los productos ofrecidos en los mercados asegurando la calidad de estos.

El Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” cuenta con una antigua infraestructura, razón por la cual se deben evaluar los niveles de cumplimiento que tiene para el correcto reconocimiento como mercado saludable, ya que, es indispensable que cada puesto cuente con una correcta higiene, de igual forma evitar la contaminación cruzada entre los puestos de venta de bazar y comida, y en los puestos de alimentos se deben vender productos sanos frescos y saludables. Es por ello, que la importancia de un mercado saludable se genera a través de la participación de la administración del mercado y de todos los comerciantes adjudicatarios que lo conforman.

El trabajo de investigación presenta el nivel de cumplimiento de los requisitos para la certificación de mercado saludable, para ello se contó con los siguientes objetivos específicos:

- Verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva institucional.

- Determinar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva de los comerciantes del mercado.
- Hacer una propuesta de alternativas de solución para el proceso de reconocimiento del Mercado Centro Comercial como mercado saludable.

En este sentido, el presente trabajo de titulación se planteó con base a la obtención y análisis de información sobre el nivel de cumplimiento de los requisitos en base al Manual de Mercados Saludables, el cual se encuentra estructurado de la siguiente manera: En primer lugar se estableció un **título** denominado “Nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja, año 2022”; seguido del **resumen**, el cual abarca toda la investigación; haciendo énfasis a la metodología utilizada y resultados obtenidos; **introducción**, en la cual se avizora el tema, describiendo la teoría e importancia del mismo, aporte de la investigadora y estructura del Trabajo de Titulación.

A continuación, se encuentra el **marco teórico**, el cual integra una base teórica utilizada en la investigación; seguido del marco legal, marco referencial y finalmente marco conceptual, los cuales, instituyen las diferentes definiciones, conceptos claves, factores y demás herramientas conceptuales de la investigación. Adicional a ello, se desarrolló una **metodología**, en la cual, se describen los materiales y métodos utilizados, el diseño de la investigación, la cual, tuvo un diseño no experimental de tipo descriptivo, con método deductivo; además, las técnicas utilizadas para la recopilación de la información, que fueron la ficha de verificación aplicada al administrador del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como a los adjudicatarios representantes; mientras que las entrevistas fueron realizadas al administrador del mercado y a la especialista del área de salud de la Coordinación Zonal 7.

Por consiguiente, para el cumplimiento de los objetivos, se dio paso a los **resultados**, dando a conocer el nivel de cumplimiento del mercado en base a los requisitos del Manual de Mercados saludables. Así mismo, se realizó una **discusión**, en la cual, contrasta la teoría estudiada en la investigación y permite corroborar algunas bases expuestas en la revisión de literatura; **conclusiones** y **recomendaciones** la cual sirvieron como herramienta que permitieron solventar y mejorar los factores deficientes del estudio, en función al cumplimiento de los objetivos planteados y resultados obtenidos dentro de la investigación. Finalmente, la **bibliografía** en la cual se plasman las diferentes

fuentes de consulta utilizadas y la sección de **anexos**, la cual, da sustento a lo fundamentado dentro de la investigación, bibliografía utilizada en la revisión literaria, tablas y figuras.

4. Marco Teórico

4.1. Antecedentes

El Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” expone verse afectado ante la falta de conocimiento de los comerciantes y el personal administrativo en temas de los requisitos establecidos en la Norma Técnica INEN 2687:2013 problema que al no tener idea sobre los requisitos que deben cumplir, no logran alcanzar con el porcentaje establecido para la certificación como mercado saludable.

Actualmente este Mercado atrae muchos consumidores en la Ciudad de Loja debido a la ubicación donde se encuentra, tema por el cual es indispensable la certificación, ya que atraería mayor ingreso y generaría mayor confiabilidad a la población en que los productos y servicios que ofrece son de calidad y saludable. Es por ello que es importante generar alternativas de solución para el cumplimiento de cada uno de los requisitos y contar con el apoyo de cada uno de los comerciantes como de la administración del mercado para que se pueda llevar a cabo el proceso de certificación.

Ante la necesidad actual que tiene el Mercado Centro Comercial de Loja, al atraer personas locales como turistas, y considerando que marca el ingreso económico de la ciudad; es prioridad, realizar una rehabilitación tanto arquitectónica como interna de los comerciantes, que permitirá una mejoría en el desarrollo del mercado, ayudando a crecer el pulso comercial y generando una seguridad al peatón de poder consumir en este mercado (Bustamante, 2018).

4.2. Base Teórica

La base teórica está conformada por las teorías que sustenta el trabajo de investigación, las cuales fueron utilizadas como parte de la resolución de los objetivos de la investigación.

4.2.1. Teoría de los determinantes sociales de la salud

Según Marmot & Wilkinson (2003), los determinantes sociales de la salud son las condiciones sociales y económicas que influyen en el estado de salud de las personas. Es decir, es el proceso en el cual se presentan diversas formas de enfermedad o muerte en la población, son un entorno en el que las personas nacen, crecen, trabajan y envejecen, y los sistemas en las que se construyen, para combatir las enfermedades que padecen. Se trata de una tarea desafiante tanto para quienes toman decisiones como para los principales actores y defensores de la salud pública. Cada uno de los determinantes sociales son factores que pueden llegar afectar la salud de las personas.

Según Marmot & Wilkinson (2003), existen algunos aspectos que se relacionan con los determinantes sociales de la salud y estos son:

- Las deficientes circunstancias sociales y económicas afectan la salud durante la vida.
- La manera como los entornos social y psicológico afectan la salud.
- La importancia de garantizar un buen entorno durante los primeros años de vida.
- El impacto del trabajo en la salud.
- Los problemas del desempleo y la inseguridad laboral.
- El papel de la amistad y la cohesión social.
- Los peligros de la exclusión social.
- Los efectos del alcohol y otras drogas.
- *La necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos.*
- La necesidad de sistemas de transporte más saludables.

La necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos es un factor muy importante dentro de los mercados, ya que la población necesita de alimentos frescos y sanos para todos, tema por el cual se escogió para el desarrollo del presente trabajo.

4.2.1.1. La necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos.

Dentro de los determinantes sociales de la salud se escogió la necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos, debido a que es el que está más acorde a mi trabajo. Es así como Marmot & Wilkinson (2003) mencionan que, una buena alimentación y un suministro adecuado de alimentos son esenciales para promover la salud y el bienestar. La falta de alimentos y los malos hábitos alimenticios son la raíz de la desnutrición y de las enfermedades. El consumo excesivo también es una forma de malnutrición y puede provocar enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, obesidad, etc.

El comercio mundial de alimentos es un gran negocio en estos días. Es por esto que las condiciones sociales y económicas conducen a gradientes dietéticos que contribuyen a las desigualdades en salud. Sin embargo, la fuente de nutrientes es la mayor diferencia en los hábitos alimenticios entre las clases sociales. Razón por el cual los pobres reemplazan los alimentos frescos con alimentos procesados baratos. Ya que los

grupos de bajos ingresos como las familias jóvenes, los ancianos y los desempleados, son menos capaces de alimentarse (Marmot & Wilkinson, 2003).

Es un requisito que todos los mercados deban garantizar la disponibilidad de alimentos frescos y de alta calidad para todos, sin importar las circunstancias económicas del consumidor, vendiendo productos higiénicos, saludables y aptos para el consumo humano, que genere confianza a la sociedad (Marmot & Wilkinson, 2003),

El adecuado consumo de alimentos sanos y frescos en la población contribuyen a una mejor nutrición, es por ello que la necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos es tan esencial, ya que una buena alimentación produce un menor riesgo de enfermedad en las personas.

4.3. Marco legal

Para la presente investigación se tomó en cuenta la Constitución de la República del Ecuador, la Ley Orgánica de Salud, Código orgánico organización territorial autonomía descentralización y el Manual Mercados Saludables.

4.3.1. Constitución de la República del Ecuador

Según la Constitución de la República del Ecuador (2008) menciona que “ el Estado garantizará el derecho a la salud de las personas, el ejercicio de estos derechos está vinculado al ejercicio de otros derechos, en particular el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, un medio ambiente sano y otros derechos que sustenten el buen vivir. (Art. 32). Es por ello que una buena alimentación sana y adecuada es un derecho fundamental que garantiza el Estado, por el cual debemos hacer uso para tener accesibilidad a alimentos frescos y saludables.

4.3.2. Ley Orgánica de Salud

La Ley Organica de la salud (2015) en su artículo 16, menciona que: “El Estado establecerá una política de seguridad alimentaria y nutricional, con el propósito de eliminar los malos hábitos alimenticios, para respetar y promover los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales.

Dentro del artículo 147, menciona que: “La autoridad sanitaria nacional se coordinará con los municipios para desarrollar programas de educación sanitaria para productores, procesadores y consumidores de alimentos para promover la higiene, la salud individual y colectiva y la protección del medio ambiente”.

Esta ley permite a las personas el acceso a una alimentación saludable, con el propósito de que todos puedan gozar de una buena salud a base de una nutrición adecuada y libre de contaminación.

4.3.3. Código orgánico organización territorial autonomía descentralización

El Código orgánico organización territorial autonomía descentralización (2010) en su art. 134 literal C establece que: “Coordinar con los gobiernos provinciales, municipales y parroquiales rurales autónomos descentralizados para planificar y construir la infraestructura adecuada que faciliten la producción, conservación, intercambio, adquisición, comercialización, control y consumo de alimentos”.

Es por ello la importancia de la construcción de mercados que garanticen un servicio de calidad en un entorno saludable, seguro, y organizado que pueda satisfacer las necesidades de las personas al comprar el producto y alimentos de primera necesidad.

4.3.4. Manual Mercados Saludables

La Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687 (2013) tiene como principal objetivo “establecer los requisitos y prácticas que deben cumplir los mercados para la comercialización y/o elaboración de alimentos inocuos aptos para el consumo humano.”

Es por ello, que, en base a este documento, la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (AME), el Ministerio Coordinador de Desarrollo Social (MCDS), el Ministerio de Salud Pública (MSP) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), dan origen al Manual para el Reconocimiento y la Certificación de Mercados Saludables, el cual tiene como uno de sus propósitos primordiales el detallar el proceso para conseguir la certificación de mercados saludables.

Al mismo tiempo, el Ministerio de Salud Pública, a través de la Dirección Nacional de Vigilancia Epidemiológica, ha identificado un número considerable de enfermedades transmitidas por alimentos y agua, para lo cual, el Manual para el Reconocimiento y Certificación de Mercados Saludables, se convierte en una herramienta favorable para establecer prácticas oportunas que los Gobiernos Autónomos Descentralizados apliquen basándose a la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687;2013 (Manual mercados saludables, 2015).

El manual de mercados saludables consta de 254 ítems que se dividen en 12 requisitos que deben cumplidos para el proceso de certificación como mercado saludable.

4.3.5. Requisitos de mercados saludables según la Norma Técnica Ecuatoriana INEN

Según la Norma Técnica Ecuatoriana INEN (2013) menciona que para que un mercado sea saludable debe contar con los siguientes requisitos:

Tabla 1. Requisitos de un mercado saludable

Requisitos	
1.	Infraestructura.
2.	Servicios.
3.	Equipos y utensilios
4.	Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.
5.	Puesto de comercialización.
6.	Preparación de los alimentos.
7.	Comerciante de alimentos.
8.	Limpieza y desinfección.
9.	Control de plagas y roedores.
10.	Capacitaciones.
11.	Al control y aseguramiento de la inocuidad.
12.	Promoción de la salud.

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica cada uno de los requisitos de un mercado saludable

Cada uno de los 12 ítems que se detallan en la tabla1, son los que se utilizaron para la verificación del nivel de cumplimiento de los requisitos como mercado saludable que cuenta el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”.

4.4. Marco Institucional

4.3.1. Ministerio de salud

El Ministerio de Salud Pública (2021) es la Autoridad Sanitaria Nacional del Ecuador, tiene como principal propósito asegurar los derechos de la salud de los ciudadanos en territorio ecuatoriano, sus actividades van dirigidas a la gestión de las necesidades sanitarias de todos los estratos sociales y alcanzar la eficiencia y efectividad de sus operaciones.

El Ministerio de Salud Pública tiene el Programa Nacional de Municipios y Mercados Saludables. Siendo la Coordinación Zonal 7 de Salud la institución que se

acerca al territorio que compete al presente trabajo, se lo presenta como ente que da seguimiento a los mercados municipales para considerarlos como saludables, con la finalidad de verificar las condiciones ambientales y de salud que ostentan.

4.4.1. Municipio de Loja

El Municipio es una entidad política independiente que está sujeta al ordenamiento jurídico del Estado y atiende las necesidades de la comunidad local, incluidos los centros urbanos y parroquias rurales (Alcaldía de Loja, 2015).

4.4.2. Dirección de Higiene Municipal Loja

La Dirección de Higiene es quien se encarga de inspeccionar los locales comerciales y establece políticas de salubridad ambiental, prevención y control sanitario del Cantón garantizando a la población que se desenvuelvan en adecuadas condiciones de higiene, y adquieran los productos dentro de un ordenado sistema de abastos (Alcaldía de Loja, 2015).

La Dirección de Higiene Municipal es quien interviene en el control, de la actividad que realizan los locales dedicados a la comercialización de productos básicos.

4.4.3. Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”

Las instalaciones del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” se construyeron en el año 1991, durante la administración del Dr. José Bolívar Castillo en el periodo 1988-1992 e inició sus actividades el 16 de abril de 1992, tiene un área de 24.000m², se divide en tres bloques y a su vez planta alta y planta baja, tiene un parqueadero subterráneo con una capacidad de 200 vehículos, con área de carga, descarga y bodegas (Ordoñez, 2013).

La finalidad es brindar a los ciudadanos servicios de alta calidad relacionados con productos para el consumo humano, artesanías, restaurantes, servicios sociales y la negociación de productos que mejoren la economía de los habitantes de la ciudad de Loja

Por lo que existen ocho sectores que forman parte del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”.

Tabla 2. Puestos de Expendio

Bloque 1 planta baja	92
Bloque 2 planta baja	103
Bloque 3 planta baja	83
Bloque 1 planta alta	139
Bloque 2 planta alta	202
Bloque 3 planta alta	107
Externos	41
Bodegas	8

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica cada uno de los bloques de los puestos comerciales del mercado centro comercial. Datos obtenidos de la administración del mercado.

- El personal administrativo del mercado se encuentra conformado por:

Personal del mercado	}	1 Administrador de mercado
		1 Secretaria
		1 Jefa de inspectores
		7 Inspectores
		2 Veterinarios
		11 personas de mantenimiento

4.5. Marco Conceptual

4.5.1. Definición de Mercado

Para poder dar un breve contexto sobre mercado saludable, debemos primeramente definir que es un “mercado”. Según el Programa de fortalecimiento de capacidades agroempresariales y asociativas (2018) denomina al mercado como el espacio donde tiene lugar la comercialización de bienes y servicios, es decir, la comercialización es la puesta en práctica del concepto de mercado.

El mercado es un lugar y espacio físico, donde la oferta y la demanda convergen durante las transacciones comerciales para satisfacer las necesidades de ambas partes (Philip, 2017).

Además, el mercado es el conjunto de compradores reales y potenciales de un producto dentro de una infraestructura física. Por tanto, al referirnos por compradores reales nos referimos a los que compran un determinado producto y los potenciales son los llegan adquirir el producto. (Tello, 2006).

Los mercados deben favorecer y fomentar estilos de vida saludables, de esta manera, la sociedad volverá a comer productos naturales, sanos y seguros; y al mismo

tiempo, estamos fortaleciendo la economía popular y solidaria, volviendo a un hábito saludable al comer frutas, legumbres, verduras es beneficioso para nuestra salud(Manual mercados saludables, 2015).

Los mercados son lugares importantes para la sociedad, ya que a través de ellos se adquieren productos de primera necesidad para el consumo humano, por ende, es esencial que estén en buenas condiciones, y cuenten con la seguridad que al comprar en ese lugar va garantizar productos de calidad, saludables y netamente confiables.

4.5.2. Mercado saludable

Según el Ministerio de Salud Pública (2021) Los mercados saludables son un espacio público productivo y promotor de salud, que cuenta con condiciones higiénicas y garantiza el expendio de alimentos nutritivos e inoctrinos. Además, constituye un espacio de interacción social, donde los usuarios transmiten experiencias, tradiciones y costumbres que enriquecen a las comunidades.

Un mercado saludable es un centro de comercialización de alimentos que ha cumplido los requisitos y prácticas para la comercialización y elaboración de alimentos inoctrinos especificados en la norma técnica ecuatoriana INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2013).

Es así que para la Organización Mundial de la Salud (2006) denomina a un mercado saludable como aquel en donde los participantes trabajan para proporcionar a las personas alimentos seguros y nutritivos a la sociedad, es decir un espacio donde se promueve la salud que cuenta con condiciones higiénicas y garantiza que los alimentos sean inoctrinos y de buena calidad.

La certificación de un mercado saludable es fundamental, ya que, garantizara a las personas el acceso a alimentos de calidad, higiénicos y saludables, adquiriendo en un espacio confortable, llegando a ganar la confianza a la sociedad al comprar un producto.

4.5.2.1. Objetivos de un mercado saludable

Según el Manual mercados saludables (2016) hace conocer los siguientes objetivos necesarios para un mercado saludable:

- Ofrecer alimentos diversos, apropiados y de calidad que no dañen a la salud de los consumidores.
- Prestar un servicio de calidad a los consumidores, transparente y con precios justos para estos.

- Difundir las ventajas sobre el consumo de los alimentos frescos, orgánicos, autóctonos y de temporada, así como el consumo de platos tradicionales que ayuden a conocer las culturas del país.

- Contar con espacios y habilidades que beneficien el intercambio de información sobre la importancia de una dieta equilibrada y prácticas de vida saludable.

4.5.2.2. Beneficios

Dentro del Manual mercados saludables (2016) menciona que al implementar los requisitos de la norma técnica INEN 2687:2013, existirían actores involucrados que se beneficiarían, entre ellos:

4.5.2.2.1. Beneficios a los comerciantes:

- Mejora de ingresos económicos y mayores ventas.
- Mejorar calidad de productor.
- Mejor ambiente de trabajo (clima laboral, condición higiénica sanitaria).
- Disminuir desperdicios y pérdidas del producto.
- Evitar la transmisión de enfermedades en alimentos y productos de venta.

4.5.2.2.2. Beneficios a la población:

- Comprar productos saludables
- Consumir alimentos frescos e higiénicos.
- Hacer uso de servicios de calidad.
- Contar con un ambiente adecuado y limpio.
- Ser tratado con amabilidad y respeto.

4.5.3. Salud

La salud es también la base sobre la cual se construye la felicidad de los individuos, su realización como personas y su contribución al máximo de satisfacción colectiva (Briceño, 2000). De igual forma es la capacidad que el cuerpo humano tiene para satisfacer las exigencias que son impuestas por la vida cotidiana. Dichas formas físicas es un estado del cuerpo que al mismo tiempo se vincula con el estado mental; ambos combinados nos ayudan a desarrollar una vida dinámica y positiva (Espinosa, 2011). La salud es muy importante para el ser humano, ya que una persona que goza de salud, le garantiza mayor calidad de vida, con defensas fuertes que le pueden proteger ante cualquier enfermedad.

4.5.4. Alimento

La alimentación es una necesidad humana básica, es uno de los principales factores que determinan el estado nutricional humano y puede utilizarse como indicador de la salud y la calidad de vida de la población. Así, las observaciones del consumo de alimentos son una herramienta útil para obtener la información actualizada y fiable necesaria para evaluar el estado nutricional de un grupo de personas. (Gimenez, 2011).

El alimento es considerado todas las sustancias que introducida en el aparato digestivo es capaz de ser asimilado por el organismo humano, sustancia que puede tener origen animal, vegetal o mineral y que tiene como finalidad nutrir los tejidos y reparara las energías perdidas (Chávez, 2017). El alimento es fundamental para el ser humano, ya que al alimentarse bien va gozar de buena salud, es por ello que todas las personas tenemos derecho a la buena alimentación que nos garantiza el Estado para poder gozar del acceso a alimentos de calidad.

4.5.4.1. Alimentación saludable

Los hábitos alimenticios se hablan de conductas donde las personas elijen lo que desean consumir a lo largo de su vida. Las conductas alimenticias empiezan desde casa, comienza desde la familia ya que son quienes enseñan desde pequeño a consumir los alimentos a los hijos.

Una alimentación saludable está conformada por diferentes grupos alimenticios tales como las proteínas, los carbohidratos, vitaminas, minerales y lípidos, todos estos grupos alimenticios son adecuados para el organismo, ya que son nutritivos y dan energía al cuerpo; la alimentación tiene que ser adecuada y equilibra sin exceso en los alimentos, lo importante es la calidad y no la cantidad para una buena alimentación y tener una mejor salud. Saber la importancia de cada uno de ellos, y así seleccionar alimentos saludables (Villa, 2020).

Una alimentación adecuada y saludable, combinada con el ejercicio, es el cimiento básico del ser humano. La mala nutrición hace que todo nuestro cuerpo por dentro y por fuera provoque enfermedades crónicas. Si comemos sano, tendremos una vida mejor en cada área de nuestro negocio. La prioridad de una buena alimentación es formar hábitos alimentarios desde edades tempranas, que beneficiarán toda nuestra vida. (Capelo, 2020).

La alimentación saludable es característica de un desarrollo fuerte y sano en una persona, ya que, al adquirir productos de calidad, beneficia en crear defensas para combatir enfermedades que se puedan generar.

4.5.4.2. Inocuidad de los alimentos

La inocuidad es la característica inherente de los alimentos, que no causa daño cuando se ingiere como está indicado, ya que siempre se requieren medidas de higiene para obtener y mantener alimentos seguros. Cualquier cosa que pueda causar daño cuando se come no se puede considerar comida. (Dirección Regional de Inocuidad de alimentos, 2018).

Los fabricantes de alimentos están obligados por ley a garantizar la seguridad y la calidad de sus productos, independientemente del origen o la identidad de los ingredientes. El público consumidor también piensa que los alimentos tradicionales son inofensivos. Sin embargo, muchos alimentos tradicionales contienen toxinas naturales que, en determinadas situaciones de exposición, pueden suponer un riesgo para los consumidores. (Ruiz, 2008).

La necesidad de garantizar la inocuidad al comprar alimentos es muy importante, ya que esto generaría la confianza que al consumirlos no nos haría daño, ni mucho menos enfermarnos ya que están en buenas condiciones y son productos higiénicos y de calidad.

4.5.4.3. Seguridad Alimentaria

El concepto de seguridad alimentaria surgió en la década de 1970 basado en la producción y disponibilidad de alimentos a nivel mundial y nacional. En la década de 1980 se agregó la idea de acceso, tanto económico como físico. En la década de 1990, se lograron los conceptos actuales de seguridad y prioridades culturales y se reafirmó la seguridad alimentaria como un derecho humano. La Seguridad Alimentaria Nutricional es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo (Programa Especial para la Seguridad Alimentaria, 2011).

Según la (La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2022), La seguridad alimentaria a nivel individual, familiar, nacional y mundial se logra cuando todos son física y económicamente accesibles, provistos de

alimentos adecuados, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y preferencias de movimiento actividad y vida saludable.

La seguridad Alimentaria permite a la sociedad gozar de alimentos seguros, higiénicos y de calidad para el adecuado consumo y que no afecte a la salud humana, si no que brinden beneficios al cuerpo humano al consumir alimentos sanos.

4.5.5. Calidad sanitaria

Un buen control de calidad es fundamental para lograr un alimento saludable e higiénico. El objetivo primordial es proteger al consumidor de posibles enfermedades que le pueden afectar al organismo.

Para Gallego (2018), La calidad adecuada de los alimentos se asegura mediante el control higiénico de la planta de elaboración, el análisis microbiológico de los alimentos y la formación en higiene alimentaria tanto del personal de servicio como del personal consumidor. La inspección sanitaria debe asegurar de que el sistema esté funcionando de manera eficiente o que esté siendo monitoreado. Para demostrar el cumplimiento, es importante documentar todos los controles aplicables.

La calidad sanitaria garantiza que el lugar donde se encuentran los productos está en buenas condiciones y que cumplen con los procesos de salubridad.

4.5.6. Plan de mejora

Un plan de mejora es un conjunto de proyectos planificados, jerárquicos y estructurados secuencialmente que tienen como objetivo mejorar continuamente la calidad de los servicios de salud, con el propósito de mejorar los procedimientos técnicos y administrativos, los estándares técnicos de calidad y organización de los servicios a través de la implementación de proyectos de intervención para la salud pública (Caldero, 2018).

Es por esto que un plan de mejora es constituido como un objetivo del proceso de mejora continua, y, por tanto, en una de las principales fases a desarrollar dentro del mismo. Este plan de mejora incorpora una decisión estratégica sobre qué cambios deben introducirse en los distintos procesos de la organización para traducirse en un mejor servicio. Este plan, además de servir de base para la detección de mejoras, debe permitir el control y seguimiento de las distintas actividades, así como incluir acciones correctoras en caso de imprevistos (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, 2021).

El plan de mejora tiene como finalidad realizar acciones que beneficien una actividad, mediante la observación del problema, se crea medidas de acción para poder resolverlas a través de soluciones y mejoras continuas.

4.5.7. Definición de Propuesta

Según Vargas (2005) Las propuestas forman los planteamientos teóricos y prácticos que se van construyendo. Desde esta perspectiva, las propuestas de investigación se desarrollan a través de un proceso de indagación que permite al proponente identificarse y definir claramente qué, cómo y por qué investigar. Durante este proceso, los investigadores realizan continuamente los ajustes necesarios y apropiados antes de implementar el proyecto. Para que una propuesta se convierta en un proyecto de investigación, se deben abordar muchos aspectos, entre ellos: una evaluación de la secuencia y coherencia de los elementos de la propuesta, su pertinencia y viabilidad.

La propuesta dentro de la certificación de mercado saludable es muy importante, ya que, a través de los problemas encontrados se realiza una propuesta como las alternativas de solución planteadas.

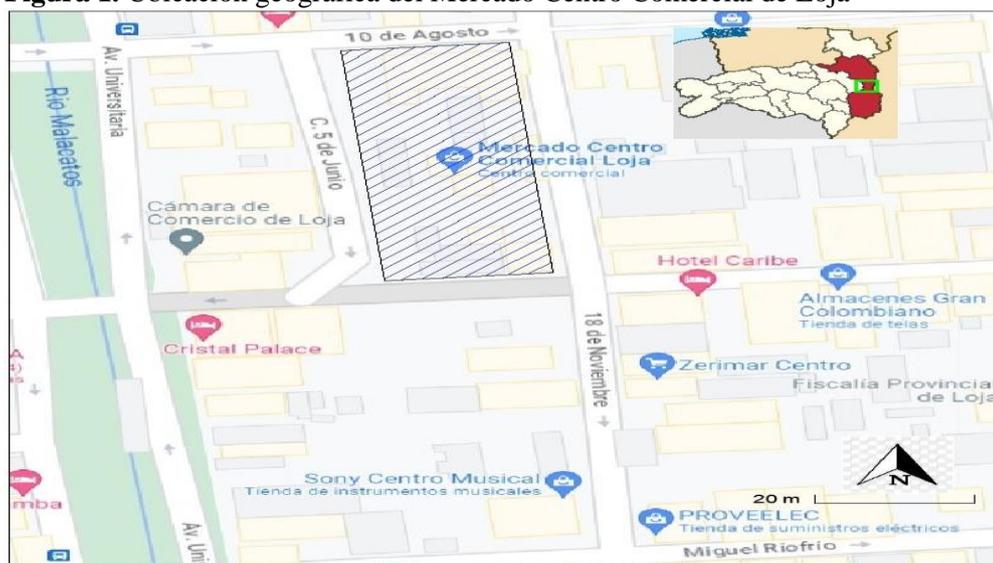
5. Metodología

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se utilizaron diferentes métodos, técnicas y materiales los cuales serán detallados a continuación:

5.1. Área de estudio

Actualmente en la ciudad de Loja, el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” se encuentra ubicado en la Av.18 de noviembre entre 10 de agosto y Miguel Riofrio

Figura 1. Ubicación geográfica del Mercado Centro Comercial de Loja



Nota: Elaboración propia, la presente figura muestra la ubicación del mercado Centro Comercial. Fuente: Información tomada de Google Maps.

Los horarios de atención al público son de lunes a viernes de 6H00 a 19H00. Los días sábados de 6H00 a 17H00 y domingos de 6H00 a 15H00. Los giros de venta son productos perecibles: Carnes rojas (cerdo, res), carnes blancas (pollo, mariscos, pescado salado o seco), verduras, providencias, frutas. jugos, horchatas, morochos y en comedores: granos cocidos, comidas rápidas, caldos, etc. panaderías, derivados lácteos, embutidos, dulcerías, heladerías, pastelerías, flores y plantas. no perecibles: abarrotes, ropa, calzado, bazar, bisutería, peluquerías, almacenes de música, videos, repuestos, librería, artesanía. Cada puesto es arrendado y la luz, agua y guardianía son valores comunitarios.

5.2. Recursos

5.2.1. Bibliográficos

- Libros digitales
- Artículos científicos

- Normativas
- Tesis

5.2.2. Equipos Informáticos

- Internet
- Impresora
- Pendrive
- Laptop

5.2.3. Suministros de Oficina

- Carpetas
- Esferos
- Agenda
- Hojas de papel bond

5.3. Enfoque.

El presente trabajo cuenta con un enfoque cualitativo, debido a que el propósito de la investigación cualitativa fue explicar y describir la causa o la naturaleza de las conexiones entre la información no estructurada llegando así a poder interpretar las circunstancias favorables o desfavorables dentro del entorno donde se suscitó el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” y su nivel de cumplimiento en los requisitos para considerarlo como mercado saludable

5.4. Tipo de Investigación.

La presente investigación fue de carácter descriptiva, ya que permitió analizar la información y llegar a conocer situaciones reales sobre si el mercado cumple con los requisitos que expone la norma de mercados saludables de Ecuador.

5.5. Diseño de Investigación.

Debido a que el objetivo de estudio fue evaluar el nivel de cumplimiento en los requisitos para considerar al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como un mercado saludable, se recurrió a un diseño de carácter no experimental ya que se observó situaciones ya existentes sin manipularlos intencionalmente de determinadas variables dentro de la investigación que se realizó.

5.6. Métodos

A través del método deductivo se permitió analizar los aspectos más generales e importantes del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” para así poder comprender mejor la problemática y enfocarse al cumplimiento de los objetivos planteados.

5.7. Población y muestra

La población objeto de estudio para esta investigación fue de 775 locales comerciales en el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” del cual se consideró necesario elegir a un representante de cada bloque ya que son los adjudicatarios representantes que ayudan al buen mantenimiento de la infraestructura del mercado y se encargan de velar por el buen ambiente en general. Con un total de seis representantes son quienes nos ayudaron en la muestra de la población escogida.

- A continuación, se muestra la distribución de cada representante de bloque y los puestos que representan:

Tabla 4. *Distribución de los representantes de bloque y los puestos comerciales*

Representante del bloque 1, planta baja:	<ul style="list-style-type: none">• Verduras• Providencias• Abarrotés• Frutas
Representante del bloque 2, planta baja:	<ul style="list-style-type: none">• Carnes rojas• Carnes Blancas• Pescado fresco
Representante del bloque 3, planta baja:	<ul style="list-style-type: none">• Providencia• Verduras• Queso y quesillo• Frutas• Comedores• Granos cocidos• Horchata, Morocho, humitas, tamales• Jugos naturales
Representante del bloque 1, planta alta	<ul style="list-style-type: none">• Bazares• Ropa• Calzado• Peluquería
Representante del bloque 2, planta alta	<ul style="list-style-type: none">• Calzado• Ropa
Representante del bloque 3, planta alta	<ul style="list-style-type: none">• Dulcería• Restaurante• Comedores

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica cada uno de los representantes de los bloques y los puestos comerciales del mercado centro comercial

5.8. Técnicas

5.8.1. Ficha de verificación.

Los procedimientos técnicos que se utilizaron en la presente investigación están dirigidos al uso del instrumento denominado ficha de verificación. La cual ayudo a la recolección de información por parte de los adjudicatarios representantes del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” y a la administración del mercado, con el objetivo de obtener la información necesaria relacionada al cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable. Se consideraron tres colores para el nivel de cumplimiento de la ficha de verificación, que es en base a los requisitos del manual de mercados saludables; para los que cumplen del 100% al 90% se los considera de color verde, es decir que son requisitos que cumplen eficazmente. Para los que tengan un porcentaje de 89% a 50% se los considera de color amarillo, es decir son requisitos que deben tener un poco más de participación en su cumplimiento para poder alcanzar el resultado esperado y los que estén por debajo del 50% se los considera de color rojos, y son aquellos por el cual se deberá enfocar más el mercado para la realización de su cumplimiento.

Tabla 3. *Semaforización del porcentaje de cumplimiento.*

Semaforización del porcentaje de cumplimiento	
Colores	Porcentaje
Verde	100% A 90%
Amarillo	89% A 50%
Rojo	49% A 0%

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica la semaforización del nivel de cumplimiento de los requisitos.

5.8.2. Entrevista

Los procedimientos técnicos que se utilizaron en la presente investigación están dirigidos al uso del instrumento denominado entrevista. Esta fue dirigida al director del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” y a la Especialista de la Coordinación Zonal 7 de Promoción de la Salud y Salud Ambiental, lo cual nos ayudaron a obtener respuestas claras a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto (**Ver tabla 6**)

6. Resultados

Información General

Los resultados que se presentarán a continuación fueron obtenidos mediante una ficha de verificación realizada por parte del departamento administrativo del mercado, el cual constó de 254 ítems para el cumplimiento de los requisitos de la Norma INEN 2687:2013 y así poder considerar al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como Mercado Saludable.

Evaluar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja.

Tabla 5. Nivel de cumplimiento del manual de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial.

REQUISITOS	TOTAL	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLIMIENTO PARCIAL	% DE CUMPLIMIENTO	% DE NO CUMPLIMIENTO	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL
1. Infraestructura	61	45	10	6	74%	16%	10%
2. Servicios	21	15	6	0	71%	29%	0%
3. Equipos y utensilios	15	15	0	0	100%	0%	0%
4. Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos	19	13	0	6	68%	0%	32%
5. Puesto de comercialización	19	17	1	1	90%	5%	5%
6. Preparación de alimentos	30	22	2	6	73%	7%	20%
7. Higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante	21	16	1	4	76%	5%	19%
8. Limpieza y desinfección	9	8	1	0	89%	11%	0%
9. Control de plagas y roedores	8	8	0	0	100%	0%	0%
10. Capacitación	11	5	6	0	45%	55%	0%
11. Control y aseguramiento de la inocuidad	23	20	0	3	87%	0%	13%
12. Promoción de la salud	17	2	15	0	12%	88%	0%
Total	254	186	42	26	73%	17%	10%

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica el porcentaje del nivel de cumplimiento de los requisitos desde la perspectiva institucional

De acuerdo con la información obtenida a través de fichas de verificación se puede concluir que, de los 254 ítems establecidos en los 12 requisitos, el Mercado “Centro Comercial” cumple con un 73% del total, los que no cumplen representan el 17% y los que cumple parcialmente el 10%..

Dentro del nivel de cumplimiento existen tres requisitos el cual están semaforizados de color verde, entre ellas:

- El requisito de equipos y utensilios, con un 100% se evidencia que el mercado hace cumplir a los comerciantes en cuanto a la buena condición de equipo y utensilios para la manipulación, verificando que estén en buen estado, no sean tóxicos, sean de fácil limpieza y desinfección, sean fáciles de reemplazar cuando se deterioran y que se almacenen limpios, secos y protegidos.
- El requisito de puestos de comercialización, con un 90% se evidencia que el mercado tiene buen cumplimiento en cuanto a temas de puestos que se encuentren ordenados y limpios, se utilice cada puesto en su giro autorizado y que sean separados de otros productos, y en alimentos no perecederos que estén exhibidos y protegidos en vitrinas.
- El requisito de Control de plagas y roedores, con un 100% se evidencia que el mercado cumple con su totalidad en cuanto que cuente con un programa para el control de plagas, uso correcto de plaguicidas, a que los comerciantes del mercado tengan su puesto libre de plagas y que cualquier alimento contaminado sea retirado de la venta.

Dentro del nivel de cumplimiento existen dos requisitos el cual están semaforizados de color rojo, entre ellas:

- El requisito de Capacitación con un 45% de cumplimiento y con un 55% de incumplimiento se evidencia que el mercado no está capacitando a todo el personal del mercado (incluido administradores e inspectores) debido a que el administrador del mercado supo manifestar que, por temas de la pandemia COVID19 no se ha podido realizar los temas de capacitación, ya sea por evitar aglomeraciones y por temor a contagios por parte de los comerciantes.
- El requisito de Promoción de la salud con un 12% de cumplimiento y un 88% de incumplimiento se evidencia que la aplicación de las recomendaciones relativas a la promoción de salud por parte del mercado son muy deficientes en cuanto a planificación de capacitación en temas de derechos humanos, violencia de género,

consumo de sustancias (alcohol, tabaco, estupefacientes), en temas de nutrición y de igual forma en solicitar al Ministerio de Salud Pública realice esas capacitaciones al menos 2 veces al año, tal cual está estipulado en la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013.

Dentro del nivel de cumplimiento existen requisitos semaforizados de color amarillo, lo que quiere decir que el mercado deberá enfocarse en el cumplimiento de los requisitos que hacen falta para poder alcanzar el porcentaje de mercado saludable, entre los ellos se encuentran: el requisito relativo a infraestructura con un 74% de cumplimiento, a servicios con un 71% , a la adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos con un 68%, a preparación de alimentos con un 73%, a higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante con un 76%, a limpieza y desinfección con un 89% y a control y aseguramiento de la inocuidad con un 87% de cumplimiento.

6.1. Verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva institucional.

Para la verificación del nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” se decidió realizar una entrevista al administrador del mercado con respecto al nivel de cumplimiento de cada uno de los 12 requisitos desde la perspectiva de la administración. De igual forma se realizó una entrevista a la Especialista de la Coordinación Zonal 7 de promoción de salud con respecto a los requisitos para considerar al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable, para posteriormente realizar la verificación de si cumplen los requisitos propuestos como se detalla a continuación:

Tabla 6. Nivel de cumplimiento de los requisitos desde la perspectiva institucional.

		Entrevistas		
Componentes	Nivel de cumplimiento	Administrador del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”	Especialista de la Coordinación Zonal 7 de promoción de salud	Verificación
1. Infraestructura	74%	<i>Si cumple con la mayoría de su porcentaje, entonces se lo categoriza como un requisito que cumple en cuanto a condiciones de infraestructura</i>	<i>Este requisito tiene que ver en cuanto a las instalaciones del mercado, que se encuentren en buenas condiciones, si cuentan con señalización, que las paredes y pisos no estén partidos, etc.</i>	No cumple
2. Servicios	71%	<i>Si cumple, en cuanto a los abastecimientos es a través de la red pública que dota de agua potable en toda la ciudad de Loja.</i>	<i>Está enfocado a si el mercado cuenta con un sistema liquido de agua potable, almacenamiento de agua, sistema de abastecimiento de agua no potable independiente y está identificado, etc.</i>	No cumple
3. Equipos y utensilios	100%	<i>Si cumplen, ya que en la parte administrativa los inspectores revisan cada uno de los locales con el fin de ver si cumplen en la parte higiénica, y los que no cumplen se procede a retirar los utensilios, el control se realiza constantemente.</i>	<i>Está enfocada al estado de la vajilla, en la parte de las tablas de picar el comerciante utiliza una misma tabla para toda la preparación de carnes, ensaladas, etc., entonces tienen que tener clasificado cuales son para picar carne y cuales para picar ensalada.</i>	Cumple
4. Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos	68%	<i>Si cumple, dentro del área de cárnicos hay un vehículo que cuenta con las condiciones que se exige, que sea refrigerado, bien hermético igual en el tema de transporte de pollos, mariscos, son vehículos que cumplen con ciertas condiciones para que el producto llegue en buena calidad al centro de abasto. Aunque el nivel de cumplimiento se observa que es de un 68% de su totalidad.</i>	<i>Esta va enfocada a la parte de orden y limpieza de los productos, a la parte de cómo se encuentra clasificados los puestos de cada adjudicatario, que sea ordenado y eso si falla en algunos porque falta un poco de orden en esa parte,</i>	No cumple
5. Puesto de comercialización	90%	<i>Si cumple, ya que dentro de la parte higiénica se realiza un control permanente por parte del mercado ya que al final de</i>	<i>Es muy importante que los puestos de comercialización estén ordenados y limpios, que</i>	Cumple

		<i>la jornada los trabajadores que se encargan del aseo hacen de los pasillos y a esto se suma también el control permanente de los inspectores para verificar cualquier incumplimiento por parte de los comerciantes.</i>	<i>cada puesto este ordenado al giro que le corresponda, que cuenten con recipientes de basura, etc.</i>	
6. Preparación de los alimentos	73%	<i>Si cumple, en el tema de control por parte de los inspectores cumple en verificar el utensilio que utilizan, que cuenten con el uniforme, en estos casos por temas de pandemia verifican que se cumplan las medidas de bioseguridad y la aplicación de charlas, capacitaciones donde se explica el buen uso de los alimentos.</i>	<i>Está enfocado a la higiene de los utensilios y puestos como a la salubridad de los alimentos, que no este puesto a la venta alimentos pasados, que no sean recalentados varias veces.</i>	No cumple
7. Higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante	76%	<i>Si cumple, el mercado cuenta con un documento que se denomina certificado de funcionamiento, que se lo realiza en el primer trimestre de cada año donde se entrega un tique para que los adjudicatarios se acerquen al policlínico municipal, donde se les realiza exámenes de laboratorio para determinar su estado de salud, para la entrega de carnet que le acreditan para poder otorgar el certificado de funcionamiento, y en cuanto a la vestimenta y el aseo personal los inspectores cumplen con la verificación del aseo e higiene de los adjudicatarios que venden comida y su manipulación en los alimentos</i>	<i>Es muy importante que todos los adjudicatarios tengan su certificado médico, y que también es un requisito que les pide el municipio para poderles dar el permiso de funcionamiento, a la par de eso que tengan sus uniformes en condiciones adecuadas, limpias, el uso de mascarilla, el uso de mallas que tiene que estar la parte de la higiene de ellos en sí,</i>	No cumple
8. Limpieza y desinfección	89%	<i>Si cumple, dentro del mercado todos los trabajadores al terminar su jornada realizan un baldeo de todos los pasillos. Los días jueves se realiza una minga de limpieza donde los adjudicatarios en especial los patios de comida se quedan ese día y participan en la desafección con productos de limpieza que se puedan aplicar (cloro, detergente, otros).</i>	<i>Cada uno de los puestos tienen que estar en condiciones higiénicas, tema por el cual es responsabilidad de cada uno de los comerciantes tener limpio y desinfectado el puesto de trabajo y de igual forma los inspectores revisar que se cumpla el requisito.</i>	No cumple

9. Control de plagas	<p>100%</p>	<p><i>Si cumple, en el mercado por el momento existen 2 veterinarios donde llevan una planificación y se realiza una desinfección permanente, el municipio provee de los productos que se requiere tanto para combatir el tema de cucarachas, roedores, se está colocando veneno para controlar las plagas y a esto se suma la parte de las adjudicatarias que también lo hacen en cada uno de los locales</i></p>	<p><i>El mercado debe contar con un control de plagas y los productos que usan para dicho control debe tener un registro sanitario y realizar mingas para el baldeo de las instalaciones con el fin de alejar cualquier plaga que se encuentre en el lugar.</i></p>	<p>Cumple</p>
10. Capacitación	<p>45%</p>	<p><i>En los últimos años por tema de pandemia no se ha tenido capacitaciones, en los últimos años por tema de pandemia no se ha tenido capacitaciones, se está coordinando con el Ministerio de Salud Pública una capacitación dirigida para aquellas personas que preparan alimentos para un servicio adecuado al consumidor.</i></p>	<p><i>Todos los adjudicatarios y trabajadores del mercado deben participar en talleres o capacitaciones para que conozcan y sepan, porque dentro de ellos están manejando temas de higiene, temas de manufactura, temas de almacenamiento, manejo de desechos, toda esta parte en la que si ellos no colaboran es difícil de poder lograr esta certificación.</i></p>	<p>No cumple</p>
11. Control y aseguramiento de la inocuidad	<p>87%</p>	<p><i>Si cumple, los veterinarios hacen un control permanente esto quiere decir que cada uno de los inspectores se encargan de hacer un control interno, inclusive entrando a cada uno de los locales, revisan que los artefactos estén en buen estado entonces realizan un control permanente, inclusive en el aspecto, la consistencia o varios factores que tienen que controlar para poder ofrecer productos aptos para el ser humano.</i></p>	<p><i>Está enfocado al tema de las inspecciones frecuentes por los puestos, tener un control diario de equipos, alimentos y áreas de almacenamiento, etc.</i></p>	<p>No cumple</p>
12. Promoción de la salud	<p>12%</p>	<p><i>Si, se está trabajando con el Ministerio de Salud Pública, pero hay ciertos aspectos que no se topa como el tema de los desechos sólidos que se los pone en la parte posterior donde están los contenedores,</i></p>	<p><i>En esta parte se cuenta con una ficha exclusivamente a la promoción de la salud, dentro de esta ficha está enfocado a la parte de derechos humanos y</i></p>	<p>No cumple</p>

		<p><i>cuyos contenedores tienen que estar bajo techo, tienen que mantener un aislamiento del centro de abasto, entonces en ese aspecto se está trabajando, en temas de capacitaciones por parte del</i></p>	<p><i>prevención de la violencia de género, deben cumplir, deben estar capacitados todo ese personal, a la par de eso también tenemos la parte de salud sexual y reproductiva, el consumo de tabaco y alcohol, en la alimentación saludable y actividad física, en esa parte quienes son los que deben estar involucrados son los adjudicatarios que son una parte muy importante dentro de este proceso de reconocimiento como mercado saludable.</i></p>	
--	--	---	--	--

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica el nivel de cumplimiento de los requisitos desde la perspectiva institucional.

La **tabla 6** explica el nivel de cumplimiento de los requisitos a través de la entrevista realizada desde la perspectiva institucional para posterior a ello llegar a la verificación del nivel de cumplimiento que existe en el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”.

De acuerdo a la entrevista realizada al administrador del mercado podemos observar que: menciona cada uno de los componentes como requisitos que si cumplen a excepción de “capacitación” pero si nos fijamos en el parámetro del nivel de cumplimiento se observa que la gran parte de los requisitos no se cumplen en su totalidad es decir no logra llegar al 100% de cumplimiento.

Existen requisitos que están por debajo del 50%¹, entre ellos están los requisito en cuanto a capacitación, con un 45% de cumplimiento y con un 55% de incumplimiento se evidencia que el mercado no está capacitando a todo el personal del mercado (incluido administradores e inspectores) debido a que el administrador del mercado supo manifestar que, por temas de la pandemia COVID19 no se ha podido realizar los temas de capacitación, ya sea por evitar aglomeraciones y por temor a contagios por parte de los comerciantes.

El requisito de Promoción de la salud con un 12% de cumplimiento y un 88% de incumplimiento se evidencia que la aplicación de las recomendaciones relativas a la promoción de salud por parte del mercado son muy deficientes en cuanto a planificación

de capacitación en temas de derechos humanos, violencia de género, consumo de sustancias (alcohol, tabaco, estupefacientes), en temas de nutrición y de igual forma en solicitar al Ministerio de Salud Pública realice esas capacitaciones al menos 2 veces al año, tal cual está estipulado en la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013.

El mercado cuenta con un porcentaje general del 73% es decir que no logra alcanzar el nivel necesario que se requiere para la certificación de mercado saludable, por lo que tendrá que tomar medidas para el mejor cumplimiento de cada uno de los requisitos.

6.2. Verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva de los comerciantes.

El Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” consta de 775 puestos con cada uno de sus adjudicatarios correspondientes, del cual, para el cumplimiento de este objetivo se ha decidido evaluar a cada uno de los representantes de cada bloque del mercado ya que eso son quienes conforman el equipo gestor y quienes dan veracidad al nivel de cumplimiento para el reconocimiento como mercado saludable, con un total de 6 bloques se ha aplicado la ficha de verificación a cada uno de ellos.

Al ser seis representantes de los bloques que hay en el mercado, existen diversas áreas que representan como: venta de alimentos (comida, jugos, ventas de frutas, verduras, cárnicos y pescado), como también de bazares (calzado, ropa, peluquería, relojería, juguetería entre otros) por lo que se ha decidido aplicar la ficha de verificación en base a lo que le compete a cada uno de los representantes de bloque.

La ficha de verificación que se detalla a continuación son requisitos que tienen que ver con la higiene y mantenimiento de los equipos de aseo, tanto para la preparación de alimentos como la venta de carnes y pescado, es por ello que esta ficha fue aplicada hacia los representantes del bloque 2 y 3 de planta baja y al bloque 3 planta alta quienes se encargan de la preparación de alimentos y la venta de carnes y pescado como se detalla en la **tabla 3**.

Con una cantidad de 3 representantes quienes fueron aplicadas las fichas estos fueron los siguientes resultados:

Tabla 7. Nivel de cumplimiento del manual de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial.

Requisitos	Total	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial	% de cumplimiento
1. Equipos y utensilios	15	15	0	0	100%
2. Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.	19	14	0	5	74%
3. Preparación de alimentos	30	17	3	10	60%
4. Higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante.	21	14	4	3	57%
Total	85	60	7	18	70%

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica el nivel de cumplimiento de los requisitos desde la perspectiva de los comerciantes y se ha realizado mediante el promedio de los resultados de los representantes de los bloques

6.2.1. Verificación

De acuerdo con la información obtenida a través de fichas de verificación aplicada a los 3 representantes de bloques de comida y venta de carnes, se puede concluir que de los 85 requisitos establecidos dentro de las 4 fichas el mercado cumple con 60 requisitos es decir tiene un porcentaje de cumplimiento del 70%, lo que da a entender que no alcanza el nivel de cumplimiento exigido por la Norma INEN 2687:2013. Mediante la ficha se puede observar que el requisito con el que más se cumple es el de equipos y utensilios con un 100% de color verde, da entender que los comerciantes hacen el correcto uso e higiene de los equipos y utensilios en la venta de carnes y pescado y comida. Mientras que en los 3 requisitos restantes de color amarillo se observan que no llegan al 100% por el cual deberá tener mayor responsabilidad por parte de la administración y por parte de los comerciantes para poder cumplir cada uno de los requisitos que son indispensables para la certificación como mercado saludable.

- La segunda ficha de verificación que se detalla a continuación son requisitos generales con los que tienen conocimiento los seis representantes de cada uno de los bloques que conforma el mercado con lo que nos han generado los siguientes resultados que se detallan a continuación:

Tabla 8. Nivel de cumplimiento del manual de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial.

Requisitos	Total	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial	% de cumplimiento
1. Infraestructura	61	46	6	9	75%
2. Servicios	21	11	8	2	52%
3. Puesto de comercialización	19	17	1	1	89%
4. Limpieza y desinfección	9	8	1	0	89%
5. Control de plagas y roedores	8	7	0	1	88%
6. Capacitación	11	2	6	3	18%
7. Control y aseguramiento de la inocuidad	23	21	0	2	91%
8. Promoción de la salud	17	7	9	1	41%
Total	169	119	31	19	70%

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica el nivel de cumplimiento de los requisitos desde la perspectiva de los comerciantes y se ha realizado mediante el promedio de los resultados de los representantes de los bloques

6.2.2. Verificación

De acuerdo con la información obtenida a través de fichas de verificación aplicada a los seis representantes de cada bloque que conforma el mercado se puede evidenciar que de los 169 requisitos establecidos dentro de las 8 fichas el mercado cumple con 119 requisitos es decir tiene un porcentaje de cumplimiento del 70% del total general, lo que significa que de igual forma no logra alcanzar el nivel adecuado para poderlo considerar como mercado saludable, por el cual el mercado deberá enfocarse a cumplir los requisitos en especial los que se encuentran de color rojo, es decir; el de capacitación y promoción de salud que tienen un porcentaje menor al 50% y que son de suma importancia para poderlo certificar al mercado y son los que menos se cumplen, entonces debe haber mayor responsabilidad tanto como de los comerciantes, la administración del mercado como del Ministerio de Salud para poder cumplir con éxito los requisitos.

6.3. Propuesta de alternativas de solución para el proceso de reconocimiento del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable.

6.3.1. Título

Alternativas de solución para el proceso de reconocimiento del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable.

6.3.2. Datos de la investigación.

Institución: Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”

Ubicación de la institución: 18 de Noviembre entre 10 de Agosto y Miguel Riofrio

Beneficiarios: Departamento de administración del mercado, comerciantes y ciudadanía en general.

6.3.3. Misión

“Ofrecer a la sociedad una atención de calidad a través de las ventas de productos saludables e higiénicos aptos para el consumo humano con el fin de promover un ambiente sano para todos, que contribuya al desarrollo económico del Mercado Centro Comercial Reina del Cisne”

6.3.4. Visión

“Ser al año 2025 uno de los primeros mercados reconocidos y certificados de la provincia de Loja, esto mediante el manual para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables en conformidad con la norma NTE INEN 2687:2013.

6.3.5. Objetivos de la propuesta

6.3.5.1. Objetivo General

Desarrollar alternativas de solución para el proceso de reconocimiento del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable.

6.3.5.2. Objetivos Específicos

- Identificar los requisitos que demuestran cumplimiento o cumplimiento parcial o no cumplimiento en las fichas de la norma NTE INEN 2687: 2013 de Mercados Saludables aplicadas en el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”.
- Diseñar un cronograma para el control y cumplimiento de los nuevos procesos basados en la NTE INEN 2687: 2013 de Mercados Saludables.

6.3.6. Justificación.

La intención de realizar una alternativa de solución para el proceso de reconocimiento del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable es conocer la situación actual en la que vive, los factores negativos que presenta, las áreas que se requieran mejorar, y los errores que se necesiten corregir, planteando así nuevos procesos que ayude al mercado a seguir para el cumplimiento de los objetivos propuestos. Además, el desarrollo de esta propuesta permitirá que todos los actores, especialmente las autoridades locales, administradoras de mercados, proveedores, comerciantes participen activamente para asegurar la calidad de los servicios en los mercados, así como la inocuidad de los alimentos expendidos.

El cumplimiento de esta propuesta permitirá a la sociedad una confianza en la compra de productos sanos y de calidad, generando un crecimiento económico favorable para los vendedores, y una satisfacción completa por parte de los consumidores al sentirse cómodos estando en un entorno acogedor, limpio, seguro y saludable donde los alimentos que se expenden son transportados, almacenados, manipulados y comercializados de manera adecuada, que garantiza el derecho de las personas a un alimento saludable.

Tabla 9. Nivel de cumplimiento de los requisitos de mercados Saludables del Mercado Centro Comercial

Requisitos	Total	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial	% de cumplimiento
1. Infraestructura	61	45	10	6	74%
2. Servicios	21	15	6	0	71%
3. Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos	19	13	0	6	68%
4. Preparación de alimentos	30	22	2	6	73%
5. Higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante	21	16	1	4	76%
6. Limpieza y desinfección	9	8	1	0	89%
7. Control y aseguramiento de la inocuidad	23	20	0	3	87%
8. Capacitación	11	5	6	0	45%
9. Promoción de la salud	17	2	15	0	12%
Total	180	118	40	22	

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica el nivel de cumplimiento de los requisitos del Mercado Centro Comercial.

Con los resultados obtenidos de las fichas de aplicación de los requisitos que no han logrado cumplir, el 85% se pudo observar los procesos operativos que necesitan mejoras:

6.3.6.1. Infraestructura

En el mercado se encontraron que algunos requisitos en cuanto a infraestructura no se cumplen o se cumplen de manera parcial, sin embargo, al mantener la infraestructura limpia y ordenada va a mejorar el aspecto y las condiciones del mercado,

Tabla 10. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
La infraestructura física impide el ingreso de animales.		X	
La infraestructura física impide el ingreso de polvo que contamina los productos		X	
Los pisos son de material antideslizante y liso		X	
Los pisos están libres de grietas y roturas.		X	
Los pasillos no son utilizados como área de almacenamiento		X	
El mercado cuenta con un generador alternativo de energía.		X	
El mercado cuenta con baños que son de acceso para personas con discapacidad, e insumos de higiene personal (papel higiénico, jabón)		X	
El mercado cuenta con señalización.			X
La señalización facilita el flujo de trabajo y sigue de preferencia el principio de flujo hacia delante			X
Las zonas están divididas dependiendo de los riesgos de contaminación.			X
Las paredes de los puestos de comercialización tienen recubrimiento de cerámica o pintura lavable.			X
Las uniones de las paredes y pisos son cóncavas o redondeadas, lo que facilita la limpieza y desinfección			X

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el cumplimiento de los requisitos 1 y 2 en cuanto a “la infraestructura impide el ingreso de animales” y “La infraestructura física impide el ingreso de polvo que contamina los productos” la administración del mercado deberá: prohibir el ingreso de animales en general como de personas que estén haciendo uso del cigarrillo mientras realiza las compras o haga uso de algún servicio, con el fin de poder eliminar estos riesgos contaminantes que afecte la salud de las personas.

- Para el cumplimiento de los requisitos 3 y 4: “Los pisos son de material antideslizante y liso” y “los pisos están libres de grietas y roturas” la administración del mercado deberá; Verificar los pisos que estén en mal estado o en condiciones que necesiten ser reparados, verificar el material adecuado para usar y el costo que se va a emplear para posteriormente realizar trámites para el cumplimiento del requisito.
- Para el cumplimiento del requisito 5: “Los pasillos no son utilizados como área de almacenamiento” la administración del mercado deberá; realizar inspecciones frecuentes en todas las áreas verificando el cumplimiento por parte de los comerciantes y con aquellos que no cumplen con la norma, se deberá realizar la multa correspondiente.
- Para el cumplimiento del requisito 6: “El mercado cuenta con un generador alternativo de energía” la administración del mercado deberá; realizar inspecciones a todo el sistema eléctrico del mercado e informar a las autoridades si presenta algún problema para posteriormente poderlo arreglar.
- Para el cumplimiento del requisito 7: El mercado cuenta con baños de acceso a personas con discapacidad e insumos de higiene personal” la administración deberá; realizar un informe con el presupuesto que se va necesitar para poder realizar la aplicación de rampas de acceso para personas con discapacidad a los baños e de igual forma la implementación de insumos de higiene personal.
- Para el cumplimiento de loa requisito 8 y 9: “El mercado cuenta con señalización” y “la señalización facilita el flujo de trabajo y sigue de preferencia el principio de flujo hacia delante” la administración deberá; realizar una inspección conjuntamente con los adjudicatarios representantes para verificar en que zonas se necesitan implementar la señalética necesarias de acuerdo a lo que establece la norma NTE INEN-ISO 3864-1:2013.
- Para el cumplimiento del requisito 10: “Las zonas están divididas dependiendo de los riesgos de contaminación” la administración del mercado deberá; readecuar a cada uno de los puestos que estén en otros giros, para posteriormente agruparlos adecuadamente con respecto a los servicios que brindan, con la finalidad de que cada puesto este ordenado.
- Para el cumplimiento del requisito 11: “Las paredes de los puestos de comercialización tienen recubrimiento de cerámica o pintura lavable” la

administración del mercado deberá; verificar el estado de las paredes, si son de pintura lavable o si cuentan con cerámica, para posteriormente elaborar un informe con aquellos puestos que no cuentan para poder implementar y poder remplazar aquellas que se encuentren en mal estado.

- Para el cumplimiento del requisito 12: “Las uniones de las paredes y pisos son cóncavas o redondeadas, lo que facilita la limpieza y desinfección” la administración del mercado deberá; realizar inspecciones tanto en pisos como en paredes a ver si cumplen con el requisito o efectuar propuestas de mejoras para que las autoridades les dote de presupuestos para emplear al cumplimiento del requisito a cumplir.

6.3.6.2. Servicios.

En relación a los servicios el mercado no cuenta con algunas instalaciones, suministros, sistema de tratamiento de agua entre otros requisitos que produce un efecto negativo ya que los suministros de agua en los puestos de comercialización tienen un alcantarillado de forma general, sin embargo, no tienen de forma individual, por lo que existen presencia de estos líquidos en el suelo, debido a esto no se puede asegurar la calidad y buen estado de los alimentos, por lo tanto, es necesario que por parte de los administradores informen a la Dirección de Obras Públicas y Servicios Públicos, para que implementen un plan para el mejoramiento de los servicios que se implementan dentro del mercado, donde se puede realizar las siguientes acciones en base a la NTE INEN 2687: 2013 Mercados Saludables, Requisitos.

Tabla 11. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
El mercado dispone de instalaciones para almacenamiento de agua y tratamiento de agua.		X	
Existe un sistema de abastecimiento de agua no potable independiente y está identificado.		X	
Se utiliza el agua no potable en sistemas contra incendios, refrigeración y otras aplicaciones similares		X	
El sistema de tratamiento de descargas líquidas cuenta con dispositivos de separación de grasa.		X	

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el cumplimiento del requisito 1: “El mercado dispone de instalaciones para almacenamiento de agua y tratamiento de agua” la administración deberá; monitorear la calidad de agua que consumen las personas, realizar un informe sobre el efecto del agua contaminada y los efectos negativos en las personas para posteriormente efectuar un presupuesto, con la finalidad de poner en marcha las instalaciones de agua residuales.
- Para el cumplimiento de los requisito 2 y 3: “Existe un sistema de abastecimiento de agua no potable independiente y está identificado” Y del requisito de: “Se utiliza el agua no potable en sistemas contra incendios, refrigeración y otras aplicaciones similares” la administración deberá; dar a conocer a las autoridades el efecto del consumo del agua no potable en la salud humana, con el fin de dar a conocer la necesidad de poder abastecerse como mercado de un sistema de agua potable para el consumo humano, y poder tratarlo.
- Para el cumplimiento del requisito 4: “El sistema de tratamiento de descargas líquidas cuenta con dispositivos de separación de grasa” la administración deberá; informar a las autoridades municipales la necesidad de tener un dispositivo de separación de grasa óptimo para el cuidado del medio ambiente, realizar un informe detallado del presupuesto que se va a emplear, para realizar ejecución, y hacer capacitaciones para el manejo de los desechos líquidos.

6.3.6.3. Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos

En el mercado se encontró que algunos requisitos en cuanto adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos no se cumplen o se cumple de manera parcial. El mercado deberá tomar medidas ante estos inconvenientes para poder observar cambios favorables, a continuación, se detallan cada uno de ellos:

Tabla 12. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
Los alimentos procesados adquiridos y comercializados tienen notificación sanitaria.			X
Los vehículos que transportan alimentos para proveer al mercado cuentan con condiciones de refrigeración según el tipo de alimento.			X

El área de los vehículos que transportan alimentos: protege al alimento de contaminaciones, alteraciones y efectos del cambio de temperaturas.	X
Los productos y alimentos procesados se almacenan de manera adecuada.	X
Los alimentos perecederos se conservan refrigerados a las temperaturas recomendadas para cada alimento	X

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el total cumplimiento del requisito 1: “Los alimentos procesados adquiridos y comercializados tienen notificación sanitaria” la administración deberá; verificar mediante inspecciones cada puesto de alimentos procesados para ver quiénes son los que no cuentan con notificaciones sanitarias, para poder multar aquellos puestos que no cumplen y así exigir el total cumplimiento.
- Para el total cumplimiento del requisito 2: “Los vehículos que transportan alimentos para proveer al mercado cuentan con condiciones de refrigeración según el tipo de alimento” la administración deberá; realizar capacitaciones a los transportistas sobre la necesidad de poder llevar los alimentos en condiciones salubres y que estén refrigerables para el consumo humano, realizar inspecciones y proceder a multar aquellos que no cumplan con el requisito, con la finalidad de exigir el total cumplimiento.
- Para el total cumplimiento del requisito 3: “El área de los vehículos que transportan alimentos: protege al alimento de contaminaciones, alteraciones y efectos del cambio de temperaturas” la administración deberá; realizar capacitaciones a los transportistas sobre la necesidad de poder llevar los alimentos en condiciones aptos para el consumo humano, que estén en condiciones adecuadas para la posterior venta a los consumidores, realizar inspecciones frecuentes para proceder a multar a quienes no cumplan este requisito.
- Para el total cumplimiento del requisito 4 y 5: “Los productos y alimentos procesados se almacenan de manera adecuada” y “los alimentos perecederos se conservan refrigerados a las temperaturas recomendadas para cada alimento” la administración deberá; realizar inspecciones frecuentes a cada uno de los puestos para verificar si cumplen con un almacenamiento adecuado para así evitar la contaminación de los

productos que pueden afectar al consumidor, multar para aquellos que vendan alimentos en mal estado.

6.3.6.4. Preparación de alimentos

En el mercado se encontró que algunos requisitos en cuanto a preparación de alimentos no se cumplen o se cumple de manera parcial. El mercado deberá tomar medidas ante estos inconvenientes para poder observar cambios favorables, a continuación, se detallan cada uno de ellos:

Tabla 13. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
Los alimentos y bebidas de consumo directo se someten a análisis periódicos, físicos, químicos y microbiológicos.		X	
En el aseo de manos se desinfectan con algún producto antibacterial o alcohol (al 70%)			X
Los alimentos se descongelan bajo condiciones contraladas y no se vuelven a congelar			X
Los alimentos preparados se encuentran protegidos en vitrinas o cubiertos con campanas de malla metálica o plástico.			X
Los alimentos se manipulan con utensilios, sin el contacto directo de las manos con los alimentos o la superficie donde se colocan.			X

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el cumplimiento del requisito 1: “Los alimentos y bebidas de consumo directo se someten a análisis periódicos, físicos, químicos y microbiológicos” del mercado deberá; realizar convenios con un laboratorio que realice análisis de alimentos y bebidas de consumo directo y que tenga la acreditación pertinente para poder realizar el cumplimiento del requisito.
- Para el total cumplimiento del requisito 2: “En el aseo de manos se desinfectan con algún producto antibacterial o alcohol (al 70%)” la administración del mercado deberá; realizar capacitaciones sobre el adecuado aseo, tanto de manos como de utensilios, realizar inspecciones para verificar el total cumplimiento de cada uno de los comerciantes.
- Para el total cumplimiento del requisito 3: “Los alimentos se descongelan bajo condiciones contraladas y no se vuelven a congelar” la administración del mercado

deberá; realizar capacitaciones a los comerciantes que preparan alimentos sobre el adecuado control de congelamiento en cada uno de los alimentos para el consumo humano, para posteriormente realizar inspecciones a cada puesto de comida.

- Para el total cumplimiento de los requisitos 4 y 5: “Los alimentos preparados se encuentran protegidos en vitrinas o cubiertos con campanas de malla metálica o plástico” y “Los alimentos se manipulan con utensilios, sin el contacto directo de las manos con los alimentos o la superficie donde se colocan” la administración del mercado deberá; capacitar a los comerciantes en temas de higiene y preparación de alimentos, exigir cumplimiento y realizar inspecciones a cada puesto de comida para verificar si cumplen con el requisito.

6.3.6.5. Higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante

En el mercado se encontró que algunos requisitos en higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante no se cumplen o se cumple de manera parcial. El mercado deberá tomar medidas ante estos inconvenientes para poder observar cambios favorables, a continuación, se detallan cada uno de ellos:

Tabla 14. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
Los manipuladores de alimentos preparados que usan guantes de látex, los reemplazan frecuentemente.		X	
Los manipuladores de alimentos preparados y comerciantes se lavan las manos y desinfectan luego de toser			X
Los comerciantes se lavan las manos y desinfectan luego de manipulación de los alimentos			X
Los manipuladores de alimentos preparados y comerciantes usan mascarilla			X
Los manipuladores de alimentos preparados y comerciantes no comen ni mastican chicle.			X

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el cumplimiento de cada uno de estos requisitos la administración del mercado deberá: realizar capacitaciones a los locales de alimentos en temas de higiene, el uso correcto de la mascarilla, guantes de látex, el correcto lavado de manos, los impedimentos de comer chicle al servir los alimentos, para la aplicación de la correcta

prestación de servicios a la sociedad, verificando mediante inspecciones el cumplimiento a cada uno de los puestos.

6.3.6.6. Limpieza y desinfección.

En el mercado se encontró que el siguiente requisito en cuanto a limpieza y desinfección no se cumple. El mercado deberá tomar medidas ante estos inconvenientes para poder observar cambios favorables, a continuación, se detalla la siguiente:

Tabla 15. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcial
Almacenamiento de los productos químicos			
• Existe un espacio claramente identificado para almacenar los productos químicos.		X	

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el cumplimiento del requisito la administración deberá determinar el espacio ideal para poder almacenar productos químicos, poner señalización para identificar el espacio como área de químicos para limpieza y desinfección, poner a conocimiento del área a los trabajadores de limpieza del mercado.

6.3.6.7. Control y Aseguramiento de la inocuidad.

En el mercado se encontró que el siguiente requisito en cuanto a Limpieza y desinfección no se cumple. El mercado deberá tomar medidas ante estos inconvenientes para poder observar cambios favorables, a continuación, se detalla la siguiente:

Tabla 16. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcial
El mercado cuenta con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad			
Este programa tiene las siguientes características:			
Controles diarios de temperaturas en:			
• Equipos		X	

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el cumplimiento del requisito la administración deberá realizar inspecciones continuas a cada equipo con el fin de verificar que se encuentre a una temperatura correcta para evitar riesgos, realizar capacitaciones a los comerciantes e inspectores sobre el uso de los equipos y la temperatura del mismo.

6.3.6.8. Capacitación.

En el mercado se encontró que algunos requisitos en cuanto a capacitación no se cumplen o se cumple de manera parcial. El mercado deberá tomar medidas ante estos inconvenientes para poder observar cambios favorables, a continuación, se detallan cada uno de ellos:

Tabla 17. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
• Todo el personal del mercado (incluidos administradores e inspectores) recibieron capacitación.		X	
Capacitación:			
• Buenas prácticas de higiene		X	
• Buenas prácticas de manufactura		X	
• Buenas prácticas de almacenamiento		X	
• Gestión integral de desechos		X	
• Mercado saludable y productivo con un enfoque de inocuidad de alimentos		X	

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el cumplimiento de cada uno de estos requisitos la administración del mercado deberá; Diseñar programas de capacitación que involucre a todo el personal del mercado, tanto comerciantes como administradores y trabajadores en temas ya mencionados, para posteriormente en práctica lo aprendido y brindar un servicio de calidad a la sociedad. Supervisar el cumplimiento de lo aprendido.

6.3.6.9. Promoción de la salud

En el mercado se encontró que algunos requisitos en cuanto a promoción de la salud no se cumplen o se cumple de manera parcial. El mercado deberá tomar medidas ante estos inconvenientes para poder observar cambios favorables, a continuación, se detallan cada uno de ellos:

Tabla 18. Requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Requisitos	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
Cuenta con una planificación de capacitaciones en temas de:			
• Derechos humanos		X	
• Violencia de género		X	
• Canales de protección a las víctimas de violencia de género		X	
• La capacitación se realiza por lo menos dos veces al año.		X	

• Se realiza seguimiento a los casos de violencia de género suscitados dentro del mercado.	X
• Existe un registro del número de casos de violencia de género que se han derivado a las instancias pertinentes (MSP, Fiscalía).	X
• Con una periodicidad de 2 veces al año, se solicita oficialmente al MSP el desarrollo de acciones de promoción de la salud sexual y reproductiva (talleres, capacitaciones o ferias, en temas de planificación familiar, derechos sexuales y derechos reproductivos y prevención de ITS, incluido el control durante el embarazo)	X
Con una periodicidad de 2 veces al año, se solicita oficialmente al MSP, el desarrollo de actividades de concientización y sensibilización en relación al:	
• Consumo de alcohol.	X
• Consumo de tabaco.	X
• Consumo de sustancias estupefacientes y psicotrópicas.	X
• Nutrición y alimentación saludable:	X
• La importancia de la práctica de actividad física	X
• Destrezas para el manejo de conflictos y el afrontamiento de ansiedad y estrés	X
Espacios saludables	
• El mercado ha sido declarado como espacio libre de humo de tabaco.	X

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica los requisitos que no cumplen o tienen cumplimiento parcial.

Alternativa de solución.

- Para el correcto cumplimiento de cada uno de estos requisitos en temas de promoción de salud la administración deberá; realizar gestiones al Ministerio de Salud Pública para que brinde capacitaciones en temas de: derechos humanos, violencia de género, salud sexual y reproductiva, consumo de alcohol, drogas, etc. Con el fin de que cada uno los comerciantes puedan asistir y tenga conocimiento en cada uno de estos temas, y hacer seguimientos a los casos de violencia que se estén efectuando, además mediante estas capacitaciones incentivar a cada persona el beneficio de llevar una vida saludable a través de la buena alimentación y de la importancia de realizar actividad física.

Según la Especialista de la Coordinación Zonal 7 de Promoción de la Salud, mencionó que; para que el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” pueda certificar

o ser parte del reconocimiento como mercado saludable es cumplir con los requisitos que se establecen dentro de las 12 fichas, todos deben cumplir, no puede haber una acción que no se cumpla, ese es el único lineamiento o requerimiento que se necesita, por eso es lo que abran quizá mercados que ahorita tienen cierta parte cumplida, pero si les faltan tienen que tratar de trabajar en ellos para llegar al 100% de su totalidad.

6.3.7. Diseñar un cronograma para el control y cumplimiento de los nuevos procesos operativos basados en la NTE INEN 2687: 2013 de Mercados Saludables.

Para la propuesta de Optimización de procesos operativos para mercados saludables NTE INEN 2687: 2013 del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” se planteó crear un cronograma para el control y seguimiento de los procesos operativos realizados por parte de los comerciantes, para el cumplimiento de cada una de ellas, siendo este implementado cada mes debido a que cada día se deben realizar las actividades mencionadas en el cronograma con el fin de que el mercado cumpla con todos los requisitos que establece la norma técnica y así, poder obtener la certificación de un mercado saludable que es de beneficio a los comerciantes como a la sociedad lojana en general.

Cronograma de actividades para la certificación como mercado saludable

Tabla 19. Cronograma de actividades que debe seguir el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”

Actividades	Responsable	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Dirigir a los inspectores de mercado a cada uno de los locales para la verificación higiénica de los puestos.	Administrador del mercado																																
Verificar que los alimentos procesados, adquiridos y comercializados cuenten con notificación sanitaria.	Inspector del mercado																																
Limpieza de los productos para la venta	Comerciantes																																
Recepción de alimentos	Comerciantes																																
Limpieza de cada uno de los puestos	Comerciantes																																
Implementación de insumos de higiene personal	Trabajadores de limpieza																																
Monitoreo de instalaciones para el almacenamiento, distribución de agua de calidad	Inspector del mercado																																
Ubicar los recipientes para desechos sólidos en varias zonas del mercado	Trabajador de limpieza																																
Vigilar que los equipos y utensilios estén en buenas condiciones para la manipulación de los alimentos	Inspector del mercado																																
Vigilar que los vehículos que transportan alimentos para proveer al mercado estén en buen estado e higiénicos.	Inspector del mercado																																
Supervisar que la recepción de alimentos debe efectuarse en áreas limpias y protegidas	Inspector del mercado																																
Disponer de un programa de control de plagas y roedores	Administrador del mercado																																
Capacitar a todo el personal del mercado en tema de buenas Prácticas de Higiene, buenas prácticas de almacenamiento, buenas prácticas de manufactura, gestión integral de desechos, mercado saludable	Administrador del mercado																																

Nota: Elaboración propia, la presente tabla indica el cronograma de actividades para la certificación del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”.

7. Discusión.

La presente investigación tuvo como propósito principal verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” año 2022, para lo cual se planteó 3 objetivos estratégicos, los cuales ayudaron a dar cumplimiento objetivo general de la investigación.

En el primer objetivo que comprende: *Verificar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva institucional.*

En la teoría de los determinantes sociales de la salud explicada por Marmot & Wilkinson (2003) los determinantes sociales de la salud son las condiciones sociales y económicas que influyen en el estado de salud de las personas. Es decir, es el proceso en el cual se presentan diversas formas de enfermedad o muerte en la población, Uno de los aspectos que se relaciona con los determinantes sociales es la alimentación; ya que, la necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos, es muy importante, por lo cual, una buena alimentación es esencial para promover la salud y el bienestar de las personas. Es por ello, que en esta investigación se toma como factor clave a los mercados, al ser centros de venta de productos de primera necesidad, los cuales deben garantizar alimentos saludables e higiénicos, es por ello, que cuentan con Normas y Técnicas de salud en las que deben guiarse para el proceso de reconocimiento como mercados saludables.

Al revisar la Norma técnica el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” tiene un incumplimiento en algunos aspectos que es de fundamental importancia que el área administrativa se enfoque en hacer cumplir ciertos puntos para el proceso de la obtención del certificado como mercado saludable. Debe enfocarse más en tener un mayor control en temas de inspecciones, con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada uno de los requisitos y observar si están en condiciones higiénicas y aptas para brindar servicios a la sociedad. En las áreas de comida, verificar si los alimentos están en buenas condiciones, que estén aptos para el consumo humano, que los locales estén aseados o cuentan con implementos adecuados los servicios que realizan, todos estos son puntos clave que el departamento administrativo del mercado debe enfocarse para el cumplimiento de los objetivos.

(Gallego, 2018) Un buen control de calidad y una supervisión adecuada de la seguridad alimentaria es fundamental para lograr un alimento saludable e higiénico. El objetivo primordial es proteger al consumidor de posibles enfermedades que le pueden afectar al organismo.

La inspección sanitaria debe asegurar de que el sistema esté funcionando de manera eficiente o que esté siendo monitoreado. Para demostrar el cumplimiento, es importante documentar todos los controles aplicables.

Al cumplir con los requisitos va conseguir diversos beneficios como mayor ingreso económico hacia el mercado al atraer a más personas a consumir producto saludable, higiénico y de buena calidad, ya que al tener la mentalidad de que al comprar cualquier producto dentro de un mercado saludable le van a dar en buenas condiciones, productos que son de calidad importante para la salud. Como mencionaba Espinosa (2011): La salud es la capacidad que el cuerpo humano tiene para satisfacer las exigencias que son impuestas por la vida cotidiana. Dichas formas físicas es un estado del cuerpo que al mismo tiempo se vincula con los estados mentales; ambos combinados nos ayudan a desarrollar una vida dinámica y positiva.

Existe varios requisitos de no cumplimiento que son primordiales para certificar al mercado como mercado saludable, y aunque el director mencionaba que la mayoría de los requisitos se está cumpliendo adecuadamente la Especialista Zonal de Promoción de la Salud y Salud Ambiental nos menciona, que; para poder tener una certificación del mercado como mercado saludable, se exige un porcentaje de cumplimiento del 100% del total de los requisitos exigidos por la NTE INEN 2687:2013.

Como segundo objetivo se establece: ***Determinar el nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja desde la perspectiva de los comerciantes del mercado.***

En la teoría de los determinantes sociales de la salud explicada por Marmot & Wilkinson (2003) indica la necesidad de garantizar el acceso a suministros de alimentos saludables para todos, es muy importante ya que una buena alimentación y un suministro adecuado de alimentos son esenciales para promover la salud y el bienestar de las personas.

En el Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” debe existir un nivel de cumplimiento por parte de los comerciantes para la certificación como mercado

saludable, garantizando la venta de alimentos saludables y de calidad que esté a disposición de las personas con precio razonable y justo para todos.

Al diagnosticar la situación actual del mercado en el nivel cumplimiento de los requisitos desde la perspectiva de los representantes de cada uno de los bloques, se pudo evidenciar que existe incumplimiento en varios requisitos importantes como la de promoción de salud, capacitación, higiene y manipulación de alimentos preparados, ya que son aquellos que se encuentran con un porcentaje menor al 50% de cumplimiento, por lo que se deberá tomar medidas las medidas de solución planteadas y contar con la participación de todo el personal del mercado para el cumplimiento de los requisitos y así lograr el certificación como mercado saludable.

Como menciona la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687 (2013) el manual mercados saludables involucra los actores, especialmente las autoridades locales, administradoras de mercados, proveedores, comerciantes y otros trabajadores participen activamente para asegurar la calidad de los servicios en los mercados, así como la inocuidad de los alimentos expendidos. Varios de los requisitos deben ser cumplidos mediante el compromiso de cada uno de ellos ya que con el compromiso que se tendría se podrá ver resultados positivos en cada uno de los aspectos necesarios para su cumplimiento.

El Ministerio de Salud Pública (2021) es la Autoridad Sanitaria Nacional del Ecuador, tiene como principal propósito asegurar los derechos a de salud de los ciudadanos en territorio ecuatoriano, sus actividades van dirigidas a la gestión de las necesidades sanitarias de todos los estratos sociales y alcanzar la eficiencia y efectividad de sus operaciones. El Ministerio de Salud a través de la Coordinación Zonal 7 de salud debe ser quien otorgue las capacitaciones más continuas a los comerciantes en tema de higiene, las enfermedades que se transmiten en los productos contaminados o manipulados por el humo o la mala higiene que se lleva por parte de la persona vendedora. Mientras que el mercado en su área administrativa deberá enfocarse en brindar capacitaciones a cada adjudicatario en temas en cuanto al manual de mercados saludables para dar a conocer a cada uno sobre los requisitos que se deben llevar para el cumplimiento de la norma y la certificación del mercado como mercado saludable.

Dentro del objetivo 3 se considera: *Hacer una propuesta de alternativas de solución para el proceso de reconocimiento del Mercado Centro Comercial como mercado saludable.*

En la teoría de los determinantes sociales explicado por Marmot & Wilkinson (2003) indica sobre El comercio mundial de alimentos es un gran negocio en estos días. Es por esto que las condiciones sociales y económicas conducen a gradientes dietéticos que contribuyen a las desigualdades en salud. Sin embargo, la fuente de nutrientes es la mayor diferencia en los hábitos alimenticios entre las clases sociales. Razón por el cual los pobres reemplazan los alimentos frescos con alimentos procesados baratos. Ya que los grupos de bajos ingresos como las familias jóvenes, los ancianos y los desempleados, son menos capaces de alimentarse. Es por eso que los mercados de hoy en día son mecanismos de comercio que están al alcance de los bolsillos de las personas y por eso es esencial que los centros de abastos estén en condiciones favorables para la sociedad, realizando ventas de productos con su registro sanitario, que sean productos saludables y que se mantenga una higiene de los locales, de los productos, y de los vendedores; para generar una mayor confianza al momento de realizar una compra, es por eso que dentro de los problemas encontrados se ha generado una propuesta de alternativa de solución para que participen dentro de ella todo el personal que labora en el mercado es decir los administradores, los trabajadores del aseo y los comerciantes, para así proyectar una mejoría del entorno del mercado.

Vargas (2005) nos menciona que las propuestas de alternativa de solución investigación se desarrollan a través de un proceso de indagación que permite al proponente identificarse y definir claramente qué, cómo y por qué investigar, para posteriormente dar una solución ante el problema identificado.

En las propuestas de alternativa se identificaron los requisitos el cual el mercado ha tenido un incumplimiento, se ha verificado los problemas y se ha realizado varias alternativas de solución para el respectivo cumplimiento de cada uno y tener un significativo cambio en el aspecto físico del mercado con la participación de la administración, inspectores y los comerciantes involucrados.

Caldero (2018) hace referencia a que un plan de mejora es un conjunto de proyectos planificados, jerárquicos y estructurados secuencialmente que tienen como objetivo mejorar continuamente la calidad de los servicios de salud, con el propósito de mejorar los procedimientos técnicos y administrativos, los estándares técnicos de calidad

y organización de los servicios a través de la implementación de proyectos de intervención para la salud pública. Es por esta razón que se ha realizado un cronograma de carácter mensual que participa todo el mercado en general (inspectores, administrador, adjudicatarios) para el cumplimiento de los requisitos y así poder certificar al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable.

8. Conclusiones

A continuación, con base en los resultados presentados en la presente investigación, se permitió establecer las siguientes conclusiones acorde a los objetivos planteados:

- Se determinó el nivel de cumplimiento de los requisitos para considerar al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” obteniendo como resultado un porcentaje del 73% de cumplimiento sobre 100 %, es decir que el mercado tiene un promedio de cumplimiento menor al nivel exigido para la certificación esperada.
- En cuanto al nivel de cumplimiento desde la perspectiva institucional, a través de la ficha de verificación y las entrevistas se evidencio que; no se realizan los procesos correspondientes para el cumplimiento de los requisitos, ya que no se dan las capacitaciones necesarias en temas de buenas prácticas de higiene, manufactura, buenas prácticas de almacenamiento, temas de derechos humanos, violencia de género, y promoción de salud, que son esenciales que los señores comerciantes tengan conocimiento para llegar a obtener la certificación deseada.
- A partir de la perspectiva de los comerciantes, se logró identificar que no existe la participación de todos los señores vendedores en cuanto al cumplimiento de requisitos en temas de; la higiene personal, buen manejo de productos, el adecuado uso de utensilios, el transporte de alimentos, la buena práctica de almacenamiento, entre otros y que cada uno de estos requisitos son esenciales para llevar al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” al proceso de certificación como mercado saludable,
- Por último, se planteó una propuesta en base a la fichas de verificación el cual, logró identificar cuáles son los requisitos que han tenido un cumplimiento parcial o no se han cumplido para luego de ello, implementar alternativas de solución y así mediante un cronograma de actividades llevar el adecuado control por parte de la administración del mercado con la participación de todo el personal que lo conforma para el cumplimiento de los requisitos exigidos por la norma NTE INEN 2687:2013 para la certificación de mercado saludable.

9. Recomendaciones.

- Se recomienda que; tanto comerciantes, trabajadores y administradores del mercado estén involucrados en todo proceso y se comprometan a cumplir con cada uno de los requisitos esenciales para el proceso de certificación como mercado saludable.
- De igual forma, que la administración del mercado realice capacitaciones continuas hacia los comerciantes temas de buenas prácticas de higiene, manufactura, buenas prácticas de almacenamiento, temas de derechos humanos, violencia de género, y promoción de salud, para que todo el mercado tenga conocimiento de cómo llevar un mercado saludable y que el Ministerio de Salud se involucre más en los mercados para que realice sus capacitaciones correspondientes en temas de temas de promoción de salud.
- Por otra parte, que todos los comerciantes cooperen en el cumplimiento de los requisitos, ya que, si ponen de su voluntad, logran un cambio significativo en la higiene y mantenimiento del mercado.
- Finalmente, se recomienda que la propuesta planteada sea implementada por la administración del mercado, con la finalidad de mejorar las áreas que necesitan ser corregidas para así lograr una mejoría en la calidad de los servicios que brindan y en la venta de productos que ofrecen, dentro de un entorno acogedor y confortable para el usuario.

10. Bibliografía

- Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación. (2021). *Plan de mejoras. Herramienta de trabajo*.
http://www.uantof.cl/public/docs/universidad/direccion_docente/15_elaboracion_plan_de_mejoras.pdf
- Alcaldía de Loja. (2015). *Municipio*. <https://www.loja.gob.ec/contenido/mision-y-vision>
- Briceño, R. (2000). *La salud en cuestión*. <https://books.scielo.org/id/rmmbk/pdf/briceno-9788575415122-02.pdf>
- Bustamante, A. (2018). *Rehabilitación arquitectónica del Mercado Central de Loja. Equipamiento Urbano*. <file:///C:/Users/DELL7440F/Downloads/14349.pdf>
- Caldero, H. (2018). *Plan de mejora continua de calidad*. Unidad de mejora de calidad. https://www.hospitalsjl.gob.pe/ArchivosDescarga/Calidad/Concurso/PLAN_MEJORA_RA.pdf
- Capelo, D. (2020). *Alimentación saludable para el desarrollo del aprendizaje de los niños de educación inicial I, del con “pequeños pupilos” del, mies, de la comunidad, Hualcanga san Luis, cantón quero, provincia de Tungurahua, año lectivo 2018*. http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6751/2/TESIS_WORD_Alimentacion_saludable_%281%29.pdf
- Chávez, M. (2017). *La determinación de las pensiones de alimentos y los sistemas orientadores de cálculo*. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/urp/1129/TESIS-María_Susan_Chávez_Montoya.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Código orgánico organización territorial autonomía descentralización. (2010). *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal*. https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Organización territorial del Estado*. https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Dirección Regional de Inocuidad de alimentos. (2018). *Manual de Introducción a la inocuidad de los alimentos*. [https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual de Introducción a la Inocuidad de los alimentos - OIRSA.pdf](https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual_de_Introduccion_a_la_Inocuidad_de_los_alimentos_-_OIRSA.pdf)
- Espinosa, L. (2011). *Control de salud del personal de enfermería del hospital perrupato*. https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/10442/espinosa-lorena.pdf
- Gallego, F. (2018). *Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en*

- restauración*. file:///C:/Users/DELL7440F/Downloads/9788428341103.pdf
- Gimenez, M. (2011). *Nutrición y Alimentación: su relación con la Salud Bucal*. Estudio realizado con pacientes adultos mayores (30 a 50 años) que realizaron la consulta odontológica en el Hospital y los que la hicieron en el Consultorio privado de la ciudad de Calchaquí, Provincia de Santa Fe. <http://imgbiblio.vaneduc.edu.ar/fulltext/files/TC111920.pdf>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2013). *MERCADOS SALUDABLES, REQUISITOS. NORMA TÉCNICA ECUATORIANA*. <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/03/Norma-INEN-mercados-2687-2013-FINAL.pdf>
- La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2022). *Garantizar la seguridad en los alimentos*. <https://www.fao.org/food-safety/es/>
- Ley Orgánica de la salud. (2015). *De la alimentación y nutrición*. <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORGÁNICA-DE-SALUD4.pdf>
- Manual mercados saludables. (2015). *Mercados Saludables del Ecuador*. https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/03/Manual_Mercados_Saludables_final-25.04.2016.pdf
- Marmot, M., & Wilkinson, R. (2003). *Determinantes sociales de la salud*. https://escpromotorasdesalud.weebly.com/uploads/1/3/9/4/13940309/determinantes_sociales_de_la_salud._los_hechos_irrefutables.pdf
- Ministerio de salud pública. (2021). *Subsistema de vigilancia sive- alerta enfermedades transmitidas por agua y alimentos Ecuador*. Subsecretaría de vigilancia de la salud pública. <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/Etas-SE-03.pdf>
- Ministerio de Salud Pública. (2021). *Programa Nacional Municipios y Mercados Saludables*. Gobierno de encuentro. <https://www.salud.gob.ec/programa-nacional-de-municipios-saludables/>
- Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687. (2013). *MERCADOS SALUDABLES. REQUISITOS*. <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/03/Norma-INEN-mercados-2687-2013-FINAL.pdf>
- Ordoñez, S. L. B. (2013). *Análisis del perfil de los emprendedores del mercado Centro Comercial de Loja: Perspectiva de género. Año 2016"*.
- Organización Mundial de la Salud. (2006). *UNA GUÍA PARA Una guía para mercados*

- de alimentos saludables*. [http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/55492/1/ICT-069-2020TI2 TESIS FINAL PROCESOS OPERATIVOS LAS MANUELAS.pdf](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/55492/1/ICT-069-2020TI2%20TESIS%20FINAL%20PROCESOS%20OPERATIVOS%20LAS%20MANUELAS.pdf)
- Philip, K. (2017). *Mercado*. No vigile el ciclo de vida del producto, vigile el ciclo de vida del mercado. <https://librosaccesoabierto.uptc.edu.co/index.php/editorial-uptc/catalog/download/48/78/2862?inline=1>
- Programa de fortalecimiento de capacidades agroempresariales y asociativas. (2018). *El Mercado y la Comercialización*. Gestión empresarial táctica y operativa. <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/7088/BVE18040224e.pdf>
- Programa Especial para la Seguridad Alimentaria. (2011). *Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos*. <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>
- Ruiz, G. (2008). *Inocuidad Alimentaria*. [https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/14591/Proyecto PBG_INOCUIDAD ALIMENTARIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/14591/Proyecto%20PBG_INOCUIDAD%20ALIMENTARIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Tello, C. (2006). *Definición preliminar de mecanismos de mercado y su relación con los mecanismos de no mercado*. <https://www.redalyc.org/pdf/177/17712105.pdf>
- Vargas, M. (2005). *Guía para elaborar una propuesta de investigación*. <https://www.redalyc.org/pdf/440/44029206.pdf>
- Villa, V. (2020). *Hábitos alimenticios y estado nutricional en niños de 1 a 5 años de edad en el puesto de salud Condorillo alto, chincha 2020*. [http://repositorio.autonomaedica.edu.pe/bitstream/autonomaedica/1071/1/VANES A CORAZON VILLA ANAMPA %28TESIS%29.pdf](http://repositorio.autonomaedica.edu.pe/bitstream/autonomaedica/1071/1/VANES%20A%20CORAZON%20VILLA%20ANAMPA%20TESIS.pdf)

11. Anexos

Anexo 1. Formato de entrevista 1.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Saludos Cordiales. Soy estudiante del décimo ciclo de la Carrera de Administración Pública de la Universidad Nacional de Loja, y estoy elaborando mi tesis sobre “NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO COMO MERCADO SALUDABLE”, por ello me permito dirigirme a usted de la manera más comedida para solicitarle se me permita contestar la siguiente entrevista.

Encuesta Cumplimiento de los requisitos como Mercado Saludable:

- Determinar el cumplimiento en los requisitos para reconocer al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable

ESTRUCTURA:

Cuestionario de entrevista al Administrador del Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne”:

1. ¿Con respecto a la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013 de mercados saludables considera que el Mercado cumple, no cumple o cumple parcialmente los requisitos relativos a la infraestructura?
2. ¿Considera que el mercado cumple con los requisitos relativos a los servicios referentes a las condiciones del agua potable, sistema de abastecimiento de agua no potable, Gestión de los residuos sólidos o sistema de tratamiento de descargas líquidas?
3. ¿Con respecto a los requisitos relativos a equipos y utensilios considera que los comerciantes de los locales del mercado cumplen con el buen estado e higiene de los utensilios que manipulan?
4. ¿Consideraría que el mercado cumple con los requisitos relativos a la adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos?

5. Considera que los puestos de comercialización del mercado cumplen en cuanto a al buen Higiene y orden del puesto de comercialización, a la separación de los puestos de otros productos. Y en cuanto a la manipulación de alimentos perecederos.
6. Los comerciantes cumplen con el requisito en cuanto a preparación de alimentos, que sean higiénicos, no contener sustancias toxicas, al aseo de manos para la manipulación de alimentos, al lavado de superficie y utensilios.
7. En cuanto a los requisitos relativos a la higiene del manipulador de alimentos preparados, cumple con los paramentos en cuanto a: certificación de salud de cada trabajador, a la condición de la vestimenta, al Aseo personal (no joyas, uñas cortas).
8. El mercado cumple con los requisitos relativos a la limpieza y desinfección
9. El mercado cumple con los requisitos relativos al control de plagas y roedores
10. El mercado cumple con los requisitos relativos a la capacitación de todo el personal del mercado (incluido inspectores y administrativos)
11. ¿Se cumple con los requisitos relativos al control y aseguramiento de la inocuidad?
12. ¿El mercado cumple con las recomendaciones relativas a la promoción de la salud?

Anexo 2. Formato de entrevista 2.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Saludos Cordiales. Soy estudiante del décimo ciclo de la Carrera de Administración Pública de la Universidad Nacional de Loja, y estoy elaborando mi tesis sobre “NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO COMO MERCADO SALUDABLE”, por ello me permito dirigirme a usted de la manera más comedida para solicitarle se me permita contestar la siguiente entrevista.

Cuestionario de entrevista a la Especialista Zonal de Promoción de la Salud y Salud Ambiental:

- Determinar el cumplimiento en los requisitos para reconocer al Mercado Centro Comercial “Reina del Cisne” como mercado saludable

ESTRUCTURA:

Cuestionario de entrevista a la Especialista Zonal de Promoción de la Salud y Salud Ambiental:

1. ¿De qué trata el Manual para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables?
2. ¿Cuáles son los mercados en la ciudad de Loja que estén en procesos de certificación para poder ser considerado mercado saludable?
3. ¿Considera que el Mercado Centro Comercial por ser considerado como un mercado antiguo debe de cumplir con todos los requisitos estipulados en la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013 en cuanto a infraestructura y demás requisitos establecidos?
4. ¿Qué porcentaje cumple el Mercado Centro Comercial en cuanto a los requisitos relativos a la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013 de Mercados Saludable del total del que debería cumplir?

5. Han hecho inspecciones in situ para verificar el cumplimiento de la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013
6. Qué alternativas de solución debería implementar el Mercado Centro Comercial para poderse considerar como mercado saludable.
7. En cuanto a los comerciantes de los locales del Mercado Centro Comercial que medidas deben realizar para el cumplimiento de los requisitos de la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013 de mercados saludables.
8. En cuanto a capacitaciones, cree usted que los comerciantes del Mercado Centro Comercial deberían recibir mayor capacitación como ayuda para un mayor conocimiento de los requisitos que deben cumplir en la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2687:2013 de mercados saludables

Anexo 3. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la infraestructura

Localización, diseño y construcción	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Cercanía a fuentes de contaminación			
El mercado está alejado de fuentes de contaminación.			
Se han planificado medidas preventivas frente al riesgo de contaminación			
Se cuenta con presupuesto para implementar las medidas preventivas de contaminación.			
Se cuenta con plan de monitoreo de medidas preventivas frente al riesgo de contaminación.			
Impedimento al acceso de animales, polvo, materias extrañas			
La infraestructura física impide el ingreso de animales			
La infraestructura física impide el ingreso de polvo que contamina los productos			
Se han tomado acciones para el control de plagas			
El mercado cuenta con un plan de control de plagas.			
Disponibilidad de espacio			
Existe espacio suficiente para los puestos de comercialización.			
Existe suficiente espacio para los equipos de los vendedores.			
Existe suficiente espacio para el movimiento de usuarios y materiales.			
Mantenimiento y limpieza			
El mercado cuenta con servicios de limpieza y desinfección de la infraestructura.			
El mercado cuenta con un plan de mantenimiento de la infraestructura.			
El mercado cuenta con el presupuesto necesario para implementar el plan de mantenimiento de la infraestructura			
Cuidado de niños y niñas			

El mercado cuenta con un centro de desarrollo infantil para el cuidado de niños/as, de los trabajadores/as del mercado.			
Si cuenta con el centro, este presta las condiciones necesarias a la sociedad			
Si cuenta con el centro, este presta las condiciones necesarias exigidas por el 6.3.5.2 de Inclusión Económica y Social			
Sistema de drenaje			
Cuenta con sistema de drenaje adecuado para agua lluvia			
Cuenta con sistema de drenaje adecuado para aguas residuales			
Condición de los drenajes y sistemas de disposición de efluentes			
Los drenajes y sistemas de disposición de efluentes están contruidos para evitar la contaminación de los alimentos, del agua potable o de otra fuente de agua.			
Señalización			
El mercado cuenta con señalización			
La señalización facilita el flujo de trabajo y sigue de preferencia el principio de flujo hacia delante.			
La señalización es acorde con la norma. (NTE INEN ISO 3864-1:2013 sobre Símbolos gráficos, colores de seguridad y señales de seguridad, Parte 1: Principios de diseño para señales de seguridad e indicaciones de seguridad)			
División de áreas			
Las áreas internas se encuentran divididas en zonas o giros			
Las zonas están divididas dependiendo de los riesgos de contaminación.			
Material pisos, paredes y techos			
Los pisos son de material lavable, impermeable y no poroso.			
Las paredes son de material lavable, impermeable y no poroso.			
Los techos son de material lavable, impermeable y no poroso			
Material de las paredes de los puestos de comercialización			
Las paredes de los puestos de comercialización tienen recubrimiento de cerámica o pintura lavable			
Las paredes de los puestos de comercialización miden 2 metros mínimos. (alto)			
Uniones			
Las uniones de las paredes y pisos son cóncavas o redondeadas, lo que facilita la limpieza y desinfección			
Área de preparación de alimentos			
Las superficies que están en contacto con los alimentos no contienen sustancias tóxicas (como asbesto cemento) y son fáciles de mantener, limpiar y desinfectar			
Pisos			
Los pisos son de material antideslizante y liso.			
Los pisos son resistentes al tráfico de personas, coches de productos y a los golpes			
Los pisos están libres de grietas y roturas			
Los pisos tienen una pendiente mínima de 2 % para permitir el drenaje de efluentes, el agua no se acumula ni se produce fango con la movilización de las personas.			

Los drenajes de piso tienen protección adecuada, son conducidos por cañerías y están diseñados para permitir la limpieza.			
Los drenajes tienen sellos hidráulicos y cuentan con trampas para grasa y sólidos.			
Condiciones higiénico-sanitarias de los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas			
Los techos e instalaciones suspendidas facilitan la limpieza.			
Están contruidos para evitar:			
Acumulación de suciedad			
Condensación			
Formación de mohos			
Construcción de las ventanas y aberturas			
Las ventanas están contruidas para evitar la acumulación de polvo.			
Las ventanas están provistas de malla contra plagas			
Superficie de las puertas			
Las puertas tienen superficie:			
Lisa			
No absorbente			
De fácil limpieza			
Condición de superficies relacionadas con acumulación de restos de alimentos y suciedades			
Se cuenta con un plan y con el presupuesto para la reparación inmediata de cualquier rotura o desperfecto en el mercado			
Condición de los pasillos			
Los pasillos no son utilizados como área de almacenamiento			
Iluminación			
El mercado tiene la iluminación adecuada, ya sea natural o artificial.			
Sistema eléctrico			
El sistema eléctrico está en buenas condiciones.			
El mercado cuenta con un generador alternativo de energía			
Ventilación			
Hay ventilación natural o artificial adecuada.			
Dotación			
El mercado cuenta con:			
Servicios higiénicos			
Duchas			
Vestidores			
Las instalaciones sanitarias:			
Son suficientes en número			
Son distribuidas para hombres y mujeres.			
Son accesibles para personas con discapacidad			
Condición			
Las instalaciones sanitarias están provistas de:			
Agua			
Insumos de higiene personal (papel higiénico, jabón líquido, gel antiséptico, toallas desechables o secadores eléctricos)			

Anexo 4. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a los servicios

Suministro de Agua	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Condiciones del agua potable			
El mercado dispone de:			
Sistema continuo de agua potable			
O de instalaciones para:			
Almacenamiento de agua			
Tratamiento de agua			
Distribución de agua			
Condiciones de sistema de abastecimiento de agua no potable			
Existe un sistema de abastecimiento de agua no potable independiente y está identificado			
Se utiliza el agua no potable en sistemas contra incendios, refrigeración y otras aplicaciones similares			
Desechos líquidos y drenaje			
Dotación de sistema de tratamiento de descargas líquidas			
El mercado tiene un sistema de tratamiento de descargas líquidas.			
El sistema de tratamiento de descargas líquidas cuenta con dispositivos de separación de grasa.			
Gestión de los residuos sólidos			
El mercado cuenta con:			
Un sistema de recolección diferenciada interna de desechos (orgánicos e inorgánicos)			
Áreas de almacenamiento provisional			
Características del área de almacenamiento:			
Tiene cubierta			
Piso impermeable			
Ventilación			
Señalización			
Accesible para recolección			
Accesible para disposición final de los residuos			
Condición de los recipientes para residuos sólidos en los puestos			
Hay recipientes para desechos			
Los recipientes para desechos:			
Están ubicados en lugares adecuados			
Están en buen estado			
Cuentan con funda plástica			
Tienen tapa			

Anexo 5. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a equipos y utensilios

Equipos y utensilios	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Condición de equipos y utensilios para manipulación			
Los equipos y utensilios:			
Están en buen estado			
Son de materiales no tóxicos como acero inoxidable			
Materiales de los equipos y utensilios			
Los equipos y utensilios son de materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección			
Tablas de cortar			
Las tablas de cortar son:			
Fáciles de limpiar			
Se reemplazan cuando están deterioradas			
Son de materiales adecuados (plástico, madera dura o vidrio)			
Limpieza de los equipos			
Los equipos se lavan y se desinfectan todos los días.			
Se lavan con agua potable			
Se desmontan las partes durante el lavado.			
Limpieza de los utensilios			
Los utensilios se lavan con:			
Detergente			
Agua potable			
Agua corriente (sin uso de baldes)			
Los utensilios se almacenan			
Limpios			
Secos			
Protegidos			

Anexo 6. Formato de ficha proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos

Adquisición y comercialización	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Adquisición y comercialización de alimentos			
La comercialización, la adquisición y la conservación se hacen según el giro del producto, y en lugares limpios y sobre estantes o cajones.			
Adquisición de carnes			
Las carnes y productos cárnicos cuentan con sello del centro de faenamiento e inspección post mortem.			
Adquisición y comercialización de alimentos frescos			
Los alimentos adquiridos y comercializados tienen propiedades organolépticas, de frescura (color, sabor, olor).			
Adquisición y comercialización de alimentos procesados			

Los alimentos procesados adquiridos y comercializados tienen notificación sanitaria.			
Condición de alimentos procesados			
Los alimentos procesados cumplen con los requisitos de etiquetado			
Transporte, recepción y almacenamiento			
Condición de vehículos que transportan alimentos para proveer al mercado			
Los vehículos que proveen alimentos al mercado están limpios y libres de contaminantes, asegurando la inocuidad de los alimentos			
Cuentan con condiciones de refrigeración según el tipo de alimento			
Área de vehículos			
El área de los vehículos que transportan alimentos:			
Es de material de fácil limpieza			
Protege al alimento de contaminaciones, alteraciones y efectos del cambio de temperaturas.			
Cuentan con condiciones de refrigeración según el tipo de alimento			
El vehículo proveedor de carne cuenta con la guía de movilización del centro de faenamiento			
Recepción de alimentos			
Los alimentos son recibidos en áreas limpias y protegida			
Las carnes y pescados son colocados en bandejas			
Los productos a granel son colocados en envases.			
Almacenamiento de alimentos procesados			
Los productos y alimentos procesados se almacenan de manera adecuada.			
Conservación de alimentos perecederos			
Los alimentos perecederos se conservan refrigerados a las temperaturas recomendadas para cada alimento			
Almacenamiento de productos y alimentos procesados			
Los productos y alimentos procesados están almacenados en tarimas y estanterías.			
Están ubicados por lo menos a 20 cm del piso y de la pared.			
Almacenamiento de alimentos de origen animal y vegetal			
Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenan por separado evitando la contaminación cruzada			
Almacenamiento de alimentos crudos y cocidos			
Los alimentos crudos y cocidos se encuentran almacenados en recipientes individuales para evitar la contaminación cruzada.			

Anexo 7. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos al puesto de comercialización

Requisitos relativos al puesto de comercialización	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Puesto de comercialización			
Los puestos y sus alrededores se encuentran ordenados y limpios.			
Los puestos de comercialización se utilizan para el giro autorizado, no para vivienda.			
Los puestos están agrupados en giros de acuerdo con la naturaleza de los productos en secciones específicas, por ejemplo, frutas, hortalizas, entre otras			
Las mesas y mostradores están ubicados de manera ordenada y alineada, facilitando el tránsito de usuarias y usuarios			
Material de estanterías			
Las estanterías son de material anticorrosivo o plástico, y permiten la limpieza y desinfección.			
Exhibición de alimentos no perecederos			
Los alimentos no perecederos están exhibidos y protegidos en vitrinas.			
Los alimentos perecederos están exhibidos en vitrinas frigoríficas y son colocados en recipientes individuales.			
Equipamiento de puestos de comercialización y manipulación de alimentos perecederos			
Los puestos cuentan con agua potable			
Los puestos de comercialización de los alimentos perecederos cuentan con instalaciones para aguas residuales.			
Cuentan con recipientes diferenciados para residuos sólidos.			
Manejo del puesto de comercialización de alimentos			
El puesto de comercialización separa los alimentos de otros productos.			
El puesto de comercialización elimina los alimentos en mal estado.			
Protege de contaminación durante la manipulación y almacenamiento.			
Higiene del puesto de comercialización			
Los puestos de comercialización se mantienen limpios y desinfectados.			
La limpieza se hace siguiendo los siguientes pasos:			
Se eliminan los desechos de las superficies			
Se aplica detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos			
Se enjuaga con agua para eliminar suciedad suspendida y residuos de detergente			
Implementos de limpieza			
Son de uso exclusivo.			
Se limpian y desinfectan frecuentemente			

Anexo 8. Formato de ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la preparación de alimentos

Requisitos relativos a la preparación de alimentos	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Lavado de las superficies que entren en contacto con los alimentos			
Las superficies que entran en contacto con los alimentos se lavan y se desinfectan, antes del inicio y al final de la jornada,			
Lavado de los utensilios que se utilizan			
Los utensilios son lavados con agua potable y lavavajillas			
Mezcla de ingredientes y recipientes			
Los ingredientes son mezclados en recipientes destinados para ese fin			
Los recipientes no contienen sustancias tóxicas			
Los recipientes que se utilizan nunca han contenido anteriormente algún producto tóxico (pintura, aceite de motor, detergentes).			
Aseo de manos de manipuladores de alimentos			
Los manipuladores de alimentos se lavan las manos con agua y jabón			
Se desinfectan con algún producto antibacterial o alcohol (al 70%)			
Lavado de hortalizas, verduras y otros alimentos			
Las hortalizas y verduras se lavan con agua potable (con especial cuidado hacia aquellas que se consumen crudas).			
Se añaden soluciones desinfectantes que cuenten con notificación sanitaria obligatoria a hortalizas y verduras que se consumen crudas.			
Todos los alimentos son lavados previamente antes de su preparación, incluso carnes y productos cárnicos			
Preparación de alimentos			
Todos los alimentos son cocidos completamente; especialmente las carnes rojas, pollos, huevos y pescados			
Alimentos que no se sirven de inmediato			
los alimentos que no se sirven de inmediato se mantienen en un lugar fresco, ventilado o refrigerado			
Conservación de alimentos			
Los alimentos son refrigerados por debajo de los 5 °C			
Los alimentos son hervidos, cocinados, horneados y calentados por sobre los 60°C.			
Los alimentos congelados se mantienen a -18 °C.			
Descongelamiento de alimentos			
Los alimentos se descongelan bajo condiciones controladas y no se vuelven a congelar			
Recalentado de alimentos			
Se recalienta únicamente la porción que se sirve y no más de una vez			
Mezcla de los ingredientes de las ensaladas			
Las ensaladas son preparadas utilizando utensilios para mezclar los ingredientes			

Degustación de alimentos que se preparan			
Para probar los alimentos se utilizan utensilios destinados para este fin.			
Siempre que se introduce un utensilio se verifica que esté limpio y desinfectado.			
Protección de alimentos preparados que se exhiben			
Los alimentos preparados se encuentran protegidos en vitrinas o cubiertos con campanas de malla metálica o plástico.			
Las vitrinas o mallas que protegen los alimentos tienen una altura igual o mayor a 60 cm.			
Las bebidas se encuentran protegidas con materiales plásticos o tapas.			
Servicio de alimentos y bebidas preparadas			
Los alimentos y bebidas son servidos en platos, cubiertos y tazas, o vasos limpios y en buen estado.			
Disposición de alimentos preparados que no se hayan vendido			
Los alimentos preparados se expenden solamente el día de la preparación.			
Empaque de alimentos preparados que se expendan para llevar a casa			
Los alimentos para llevar son empacados de manera higiénica con materiales limpios y de primer uso.			
Nunca se usa papel impreso en contacto directo con los alimentos.			
Manipulación de alimentos preparados			
Los alimentos se manipulan con utensilios, sin el contacto directo de las manos con los alimentos o la superficie donde se colocan.			
Manipulación de dinero y alimentos preparados			
Las personas que manipulan los alimentos no tocan dinero, cuando lo hacen, se lavan y desinfectan las manos.			
Inocuidad de alimentos y bebidas preparadas de consumo directo			
Los alimentos y bebidas de consumo directo se someten a análisis periódicos, físicos, químicos y microbiológicos.			

Anexo 9. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante

Requisitos relativos a la higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciantes	Cumple	N o cumple	Cumplimiento parcial
Certificado de salud de trabajadores del mercado			
Los trabajadores del mercado tienen certificado de salud.			
Vestimenta			
La vestimenta de protección está acorde con la actividad que realiza según el giro.			
Se mantiene limpia y en buenas condiciones.			
El color de la vestimenta es blanco o de colores claros.			
Aseo de manos			
Los manipuladores de alimentos preparados y comerciantes se lavan las manos y desinfectan:			
Antes y después de actividades laborales			

Luego de usar el baño			
Luego de toser			
Luego de manipular envases, desechos, basura			
Luego de manipular alimentos			
Aquellos que usan guantes de látex, los remplazan frecuentemente.			
Higiene de manipulador de alimentos preparados y comerciantes			
Los manipuladores de alimentos preparados y comerciantes:			
Mantienen el cabello cubierto con malla, gorro u otro medio			
Usan mascarillas (obligatorio en preparación de alimentos)			
Tienen uñas cortas, sin esmalte			
No usan maquillaje			
No usan joyas			
No llevan barba ni bigotes expuestos			
Prácticas de manipulador de alimentos y comerciantes			
Los manipuladores de alimentos y comerciantes:			
No fuman			
No comen ni mastican chicle			
No estornudan sobre los alimentos			
Enfermedad de manipulador de alimentos			
Los vendedores de alimentos preparados no manipulan los mismos cuando:			
Sospechan tener una enfermedad transmisible a los alimentos con síntomas como diarrea, dolor abdominal, fiebre o escalofríos			
Cuando tienen heridas o irritaciones cutáneas			

Anexo 10. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la limpieza y desinfección

	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Limpieza y desinfección de las instalaciones			
Programa de limpieza y desinfección			
Se ejecuta con personal capacitado un programa de limpieza y desinfección del mercado (ejecutado por el GAD o tercerizado), que contempla:			
Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse y desinfectarse			
Responsabilidad de tareas particulares y la respectiva capacitación			
Método y frecuencia de la limpieza y desinfección			
Medidas de verificación de cumplimiento			
Uso de productos químicos de limpieza y desinfección			
Los productos químicos de limpieza y desinfección:			
Cuentan con notificación sanitaria obligatoria			
Tienen una etiqueta o leyenda donde constan las instrucciones de uso			
El personal responsable conoce la forma de utilización de estos productos			
Almacenamiento de los productos químicos			

Existe un espacio claramente identificado para almacenar los productos químicos.			
Los productos químicos se encuentran separados de los alimentos			

Anexo 11. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos al control de plagas y roedores

Control de plagas y roedores	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Programa de control de plagas y roedores			
El mercado cuenta con un programa de control de plagas implementado por el GAD o externalizado			
El control de plagas se hace como parte de una práctica habitual de un modelo interno de procesos.			
Uso de plaguicidas			
Se usan plaguicidas.			
Los plaguicidas que se utilizan:			
Tienen notificación sanitaria			
Son usados de acuerdo con la ficha técnica			
El personal responsable está capacitado en la forma de utilización de estos productos			
Medidas adoptadas por vendedores para control de plagas			
El personal del mercado adopta medidas seguras para mantener su puesto libre de plagas (roedores, moscas, gusanos, insectos, entre otros)			
Disposición de alimentos que hayan sido contaminados por plagas			
Los alimentos contaminados por plagas o animales se retiran y se destruyen.			

Anexo 12. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la capacitación

Capacitación	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
El personal recibe capacitación			
Todo el personal del mercado (incluidos administradores e inspectores) ha recibido capacitación.			
Los temas sobre los que se ha capacitado son:			
Buenas prácticas de higiene			
Buenas prácticas de manufactura			
Buenas prácticas de almacenamiento			
Gestión integral de desechos			
Mercado saludable y productivo con un enfoque de inocuidad de alimentos			
Programas específicos			
Existen programas de entrenamiento específicos			
Estos programas incluyen:			

Normas (por ejemplo, Norma INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos)			
Procedimientos (por ejemplo, procedimiento de lavado de manos)			
Precauciones (por ejemplo, precauciones de uso de productos químicos)			

Anexo 13. Formato de ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos al control y aseguramiento de la inocuidad

Control y aseguramiento de la Inocuidad	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Programa de control y aseguramiento de la inocuidad			
El mercado cuenta con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad			
Este programa tiene las siguientes características:			
Es esencialmente preventivo			
Cubre todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento (desde la recepción hasta la comercialización)			
Supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad			
Existe uno o varios responsables capacitados para la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad			
Supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad			
Los supervisores del programa realizan:			
Inspecciones frecuentes			
Informes escritos			
Ponen en conocimiento de los involucrados estos informes (no solo al superior)			
Contenido del programa de control y aseguramiento de la inocuidad			
El programa de control y aseguramiento de la inocuidad contiene como mínimo:			
Criterios técnicos para la recepción de:			
Alimentos frescos			
Alimentos procesados			
Alimentos preparados			
Documentos técnicos como			
Manuales			
Procedimientos			
Instructivos			
Registros			
Documentación de equipos de uso común que incluyan:			
Planes de mantenimiento			
Programas			
Planes de muestreo			
Otros			
Programas de promoción y divulgación de mensajes sobre inocuidad de alimentos			
Muestreo frecuente y sin previo aviso de alimentos			
Controles diarios de temperaturas en:			

Equipos			
Alimentos			
Áreas de almacenamiento			

Anexo 14. Formato de ficha de proceso para la aplicación de las recomendaciones relativas a la promoción de la salud

Promoción de la salud	Cumple	o cumple	Cumplimiento parcial
Derechos humanos y prevención de la violencia de género			
Cuenta con una planificación de capacitaciones en temas de:			
Derechos humanos			
Violencia de género			
Canales de protección a las víctimas de violencia de género			
La capacitación se realiza por lo menos dos veces al año.			
Se realiza seguimiento a los casos de violencia de género suscitados dentro del mercado.			
Existe un registro del número de casos de violencia de género que se han derivado a las instancias pertinentes (MSP, Fiscalía).			
Salud sexual y reproductiva			
Con una periodicidad de 2 veces al año, se solicita oficialmente al MSP el desarrollo de acciones de promoción de la salud sexual y reproductiva (talleres, capacitaciones o ferias, en temas de planificación familiar, derechos sexuales y derechos reproductivos y prevención de ITS, incluido el control durante el embarazo)			
El mercado cuenta dentro de sus servicios higiénicos con una máquina dispensadora de condones, masculinos o femeninos			
Consumo de alcohol, tabaco y otras sustancias nocivas			
Con una periodicidad de 2 veces al año, se solicita oficialmente al MSP, el desarrollo de actividades de concientización y sensibilización en relación al:			
Consumo de alcohol.			
Consumo de tabaco.			
Consumo de sustancias estupefacientes y psicotrópicas			
Prácticas saludables			
Con una periodicidad de 2 veces al año, se solicita oficialmente al MSP, el desarrollo de actividades de sensibilización en relación a:			
Nutrición y alimentación saludable			
La importancia de la práctica de actividad física			
Destrezas para el manejo de conflictos y el afrontamiento de ansiedad y estrés			
Espacios saludables			
El mercado cuenta con:			
Bebedero(s) de agua			
Espacio(s) para la práctica de actividad física (bailoterapia, fútbol, ecuavoley, etc.)			

Anexo 15. Evidencia fotográfica de entrevista realizada al administrador del Mercado Centro Comercial



Anexo 16. Evidencia fotográfica de entrevista realizada a la Especialista Zonal de Promoción de la Salud y Salud Ambiental.



Anexo 17. Ficha de verificación del representante del bloque 1. Planta baja



Anexo 18. Ficha de verificación del representante del bloque 2. Planta baja.



Anexo 19. Ficha de verificación del representante del bloque 3. Planta baja



Anexo 20. Ficha de verificación del representante del bloque 1. Planta alta



Anexo 21. Ficha de verificación del representante del bloque 2. Planta alta



Anexo 22. Ficha de verificación del representante del bloque 3. Planta alta



CERTIFICADO DE TRADUCCIÓN

Yo, Eduardo Alexander Vargas Romero, con número de cédula 1104605454 y con título de Licenciado en Ciencias de la Educación, Mención Inglés, registrado en el SENESCYT con número 1031-15-1437415

CERTIFICO:

Que he realizado la traducción de español al idioma Inglés del resumen del presente trabajo de integración curricular o de titulación denominado **“Nivel de cumplimiento de los requisitos para el reconocimiento como mercado saludable del Mercado Centro Comercial de Loja, año 2022”** de autoría de **Omar Alexander Carrión Martínez**, portador de la cédula de identidad, número **1150269098**, estudiante de la carrera de Administración Pública de la Facultad Jurídica Social y Administrativa de la Universidad Nacional de Loja, siendo el mismo verdadero y correcto a mi mejor saber y entender.

Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad, facultando al interesado hacer uso del presente en lo que se creyera conveniente.



Firmado digitalmente
por EDUARDO ALEXANDER
VARGAS ROMERO
Fecha: 2023.06.13
21:50:55 -01'00'

Lic. Eduardo Alexander Vargas Romero, Mgs.

C.I. 1104605454

Registro del SENESCYT: 1031-15-1437415