

# Mercados saludables en Ecuador

Manual para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables

En conformidad con la norma NTE INEN 2687:2013  
Mercados saludables. Requisitos.





# Mercados Saludables en Ecuador

Manual para el reconocimiento  
y la certificación de  
mercados saludables

**En conformidad con la norma NTE INEN 2687:2013  
Mercados saludables. Requisitos.**



## **Autoridades:**

Cecilia Vaca Jones  
**Ministra Coordinadora del Desarrollo Social**

Margarita Guevara  
**Ministra de Salud Pública**

Lcdo. Daniel Avecilla  
**Presidente de la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (AME)**

Gina Tambini  
**Representante de la Organización Panamericana de la Salud en Ecuador**

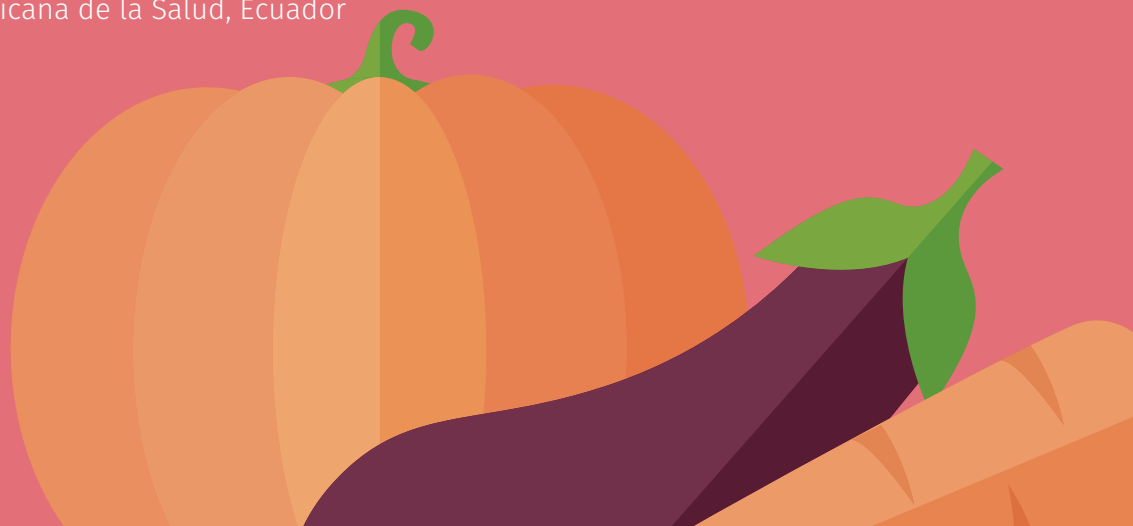
## **Colaboración**

**Este manual se redactó basado en el proyecto de *Guía para el establecimiento y certificación de mercados saludables en Ecuador*, de la Organización Panamericana de la Salud.**

Se reconocen, en particular, los aportes de las siguientes instituciones:

- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, Ecuador
- Ministerio de Salud Pública, Ecuador
- Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, Ecuador
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Manta, Ecuador
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pelileo, Ecuador
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pastaza, Ecuador
- Servicio Ecuatoriano de Normalización, Ecuador
- Servicio de Acreditación Ecuatoriano, Ecuador
- Organización Panamericana de la Salud, Ecuador

Fecha de publicación:  
Enero, 2016



# Presentación:

Los mercados son importantes espacios de encuentro, puesto que son con frecuencia, el principal centro comercial y social de una comunidad, en los que se refleja la cultura y las tradiciones de un territorio. El intercambio de conocimientos, saberes y alimentos debe darse en ambientes propicios y seguros, garantizando así, entornos de construcción comunitaria.

Los mercados deben favorecer y fomentar los estilos de vida saludable. Así, las personas retomarán el consumo de alimentos naturales, sanos y seguros. Y a la vez que fortalecemos la economía popular y solidaria, retomamos la sana costumbre de comer frutas, legumbres, hortalizas que benefician a nuestra salud. Es importante que los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales, como entidades que tienen a cargo la administración de los mercados, dirijan sus esfuerzos para convertirlos en espacios de encuentros acogedores y saludables.

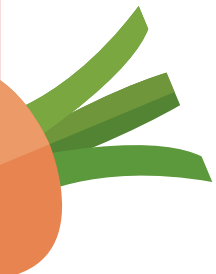
En este contexto, el presente manual ha sido elaborado para promover el concepto de Mercados Saludables como una iniciativa válida que garantice la seguridad y soberanía alimentaria, el estado nutricional y la salud de las comunidades. Adicionalmente, el presente trabajo es una guía práctica para que todos 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. Por lo tanto, el establecimiento de un Mercado Saludable es un proceso beneficioso tanto para comerciantes como para usuarias y usuarios.

¡Volvamos al mercado, a nuestras recetas, a nuestras raíces!

Cecilia Vaca Jones  
**Ministra Coordinadora de  
Desarrollo Social**

Margarita Guevara  
**Ministra de Salud Pública**

Gina Tambini  
**Representante de la  
Organización Panamericana  
de la Salud en Ecuador**



# Contenido

1.	Introducción.....	9
2.	Marco legal.....	11
3.	Justificación .....	15
4.	Alcance y objetivos del manual.....	17
4.1	Alcance.....	17
4.2	Objetivos del manual .....	17
4.3	¿Qué contiene este manual?.....	18
5.	Normas generales.....	20
5.1	Mercados saludables.....	20
5.2	Objetivos de un mercado saludable.....	20
5.3	¿Cuáles es la importancia y beneficios de implementar la norma técnica y tener un mercado saludable?.....	20
6.	Proceso de establecimiento de un mercado saludable .....	23
6.1	Conformación de un equipo gestor.....	23
6.2	Abogacía, sensibilización y motivación para participar en la iniciativa.....	24
6.3	Realización del diagnóstico situacional participativo .....	24
6.4	Elaboración e implementación del plan de trabajo para mejorar el mercado.....	26
7.	En camino a la certificación: proceso para obtener el reconocimiento como mercado responsable .....	30
7.1	Cumplir con las normas mínimas para recibir un reconocimiento como mercado responsable.....	30
7.2	Cumplir con los requisitos para obtener una certificación de mercado saludable a través del SAE .....	33
8.	Instrumentos de verificación de cumplimiento de requisitos para el reconocimiento de un mercado saludable .....	38
9.	Fichas de verificación de cumplimiento de requisitos para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables .....	41

10.	Siglas .....	72
11.	Definiciones .....	72
12.	Referencias .....	77
13.	ANEXOS: .....	80
	Anexo 1. NTE INEN 1108: 2011 Agua Potable. Requisitos. ....	80
	Anexo 2: La inocuidad de alimentos .....	80
	Anexo 3. NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos. ....	80
	Anexo 4: Modelo de ficha para Plan de Acción .....	80
	Anexo 5: Normativa para la autorización de funcionamiento de la prestación de servicios de desarrollo integral <sup>65</sup> .....	80
	Anexo 6: NTE INEN ISO 3864:12013 Símbolos gráficos, colores de seguridad y señales de seguridad, Parte 1: Principios de diseño para señales de seguridad e indicaciones de seguridad.....	80
	Anexo 7: Baterías sanitarias en comercios y oficinas .....	80
	Anexo 8: NTE INEN 2293:2001 Sobre accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Área higiénica sanitaria.....	80
	Anexo 9: Reglamento sanitario sustitutivo de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano (A.M. 5103, R.O. 318 25/08/2014).....	80
	Anexo 10: Refrigeración de los alimentos.....	80
	Anexo 11: Congelación de alimentos .....	80
	Anexo 12: Cómo descongelar correctamente los alimentos .....	80







# 1. Introducción

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), en su compromiso por contribuir a mejorar la calidad de vida de la población, expiden el presente Manual para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables como una guía práctica para su ejecución en cada uno de los gobiernos autónomos descentralizados municipales del Ecuador (GAD).

El mercado saludable es un espacio público productivo y promotor de salud, que cuenta con condiciones higiénicas y garantiza el expendio de alimentos nutritivos e inocuos. Además, constituye un espacio de interacción social, donde los usuarios transmiten experiencias, tradiciones y costumbres que enriquecen a las comunidades. Se aprovechan estos espacios para mejorar la salud desde el consumo de alimentos nutritivos, propios de las zonas y de temporada, en beneficio del desarrollo endógeno hacia la soberanía alimentaria.

Los mercados saludables ofrecen un ambiente limpio, higiénico, seguro, 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. En un mercado saludable los proveedores, vendedores, consumidores y todos quienes se relacionan se comprometen y se involucran en procesos de mejora continua.

El mercado saludable requiere el compromiso político y el liderazgo de las autoridades de las municipalidades. Este compromiso permite crear consensos y alianzas con diversos sectores y desarrollar planes estratégicos. La construcción colectiva contribuye para tener principios comunes a los entornos saludables como: trabajo intersectorial, participación comunitaria, trabajo en redes y generación de políticas públicas saludables. El reconocimiento y la certificación de un mercado saludable constituye un paso significativo hacia un municipio o comunidad saludable.

El cumplimiento de la normativa, de los requisitos y de las prácticas, sumadas a la iniciativa y al apoyo de las autoridades de los GAD, permitirán que los mercados mayoristas y minoristas se constituyan en espacios saludables que oferten y comercialicen alimentos de buena calidad, sin riesgos sanitarios y garanticen una mejora en la calidad de vida, la salud y la nutrición de la población.

**Lcdo. Daniel Vecilla**

**Presidente de la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (AME)**



## 2. Marco legal

La Constitución de la República en su artículo 32, garantiza el derecho a la salud, “cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir”. Igualmente, en el artículo 66 de la Carta Magna, se establece “el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios”. De igual manera, el artículo 281 establece que “la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”.

La Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (LORSA), señala que el Estado debe “garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente”. (Art.1)

El ámbito de la ley “comprende los factores de la producción agroalimentaria; la agrobiodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el desarrollo rural y agroalimentario; la agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, las formas de financiamiento; y, aquellas que defina el régimen de soberanía alimentaria”. (Art. 2)

La Ley Orgánica de Salud señala en su artículo 16: “El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes”. Así mismo, el artículo 147 dispone: “La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los municipios, establecerá programas de educación sanitaria para productores, manipuladores y consumidores de alimentos, fomentando la higiene, la salud individual y colectiva y la protección del medio ambiente”.

El numeral 1 del artículo 4 de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor establece, entre los derechos fundamentales del consumidor, el “derecho a la protección de la vida, salud y seguridad en el consumo de bienes y servicios, así como a la satisfacción de las necesidades fundamentales y el acceso a los servicios básicos”.

El Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (Cootad), en su artículo 54, literal l) establece que una de las funciones de los GAD es: “Prestar servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva legal a favor de otros niveles de gobierno, así como la elaboración, manejo y expendio de víveres; servicios de faenamiento, plazas de mercado y cementerios”. El Cootad indica en el artículo 134, literal c), “Ejercicio de la competencia de fomento de la seguridad alimentaria”, que el GAD debe: “Planificar y construir la infraestructura adecuada, en coordinación con los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales provinciales, municipales y parroquiales rurales, para fomentar la producción, conservación, intercambio, acceso, comercialización, control y consumo de alimentos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, y la mediana producción campesina, y de la pesca artesanal; respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales. Complementariamente, la planificación y construcción de las redes de mercados y centros de transferencia de las jurisdicciones cantonales serán realizadas por los GAD”.

En el ámbito internacional, la Carta de Ottawa (1986), adoptada en la Conferencia Internacional de Promoción de la Salud, recomienda a los países signatarios un compromiso a favor de la promoción de la salud, a través de la adopción de políticas públicas saludables.

Para garantizar los derechos establecidos por la Constitución de la República del Ecuador y orientar las acciones de toda la Cartera de Estado a un mismo objetivo nacional, se construyó el Plan Nacional de Buen Vivir (PNBV) 2013-2017. En este contexto, el Ministerio de Salud Pública se alinea al objetivo 3 de dicho plan, en el cual se plantean políticas orientadas al cuidado y promoción de la salud para mejorar la calidad de vida de la población.

Por lo tanto, el MSP, dentro del marco conceptual del Modelo de Atención Integral del Sistema Nacional de Salud (MAIS) aborda, como uno de sus temas primordiales, los determinantes de la salud, con el fin de influir de manera positiva en la salud de los individuos y comunidades. En este contexto, el MAIS apunta como objetivo estratégico la “reorientación del enfoque curativo, centrado en la enfermedad y el individuo, hacia un enfoque de producción y cuidado de la salud, fortaleciendo y articulando las acciones de promoción, prevención de la enfermedad, en sus dimensiones individual y colectiva”.



En el Ecuador existe la *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*, la cual “establece los requisitos y prácticas que deben cumplir los mercados para la comercialización y/o elaboración de alimentos inocuos, aptos para el consumo humano”.





Jamón

Salchicha

Embudo

INA

www.inapesa.com



## 3. Justificación

Las decisiones que las personas toman al respecto de su salud están influenciadas por varios factores como: información, disponibilidad y precios de bienes y servicios, además de otros aspectos como normas, presiones sociales y modelos mentales sobre las causas de las enfermedades. Por esta razón, se busca incidir para que optar que un estilo de vida de saludable sea cada vez más fácil. Así, es imperante modificar los espacios comunitarios, y más aún aquellos que ofrecen alimentos. Se debe garantizar que los mercados sean un espacio limpio, inocuo y donde se manipulen, preparen y comercialicen adecuadamente los alimentos ofrecidos a la población.

Por lo tanto, se busca ampliar el concepto colectivo de “salud” el cual es comúnmente asociado con hospitales, médicos, medicinas y el tratamiento de enfermedades desde un enfoque curativo, mismo que ha limitado la capacidad que cada persona tiene de cuidar y preservar su salud. Es necesario caminar hacia un enfoque de promoción de la salud, entendiendo que la salud se crea en el marco de la vida cotidiana: en espacios de educación, participación, recreación, ocio; es el resultado del autocuidado, de la capacidad de tomar decisiones, controlar la vida propia (Carta de Ottawa).

De acuerdo al Ministerio de Salud Pública, en el Ecuador existe un número importante de enfermedades transmitidas por alimentos. Conforme al Anuario de Vigilancia Epidemiológica 1994-2014, en 2014 se registraron 542.569 casos de enfermedades ETA (Enfermedades de Transmisión Alimentaria) lo que equivale a tres de cada 100 habitantes que han presentado estas enfermedades. Del total de casos registrados, el 96% fue por enfermedades diarreicas, seguido de intoxicación alimentaria (2%) y en menor cantidad se encontraron casos de hepatitis A, infecciones debido a salmonella y fiebre tifoidea y paratifoidea (Granda Juan, 2015). Por lo tanto, se busca disminuir la carga de atenciones en el sistema de salud causada por enfermedades transmitidas por agua y alimentos. Para conseguirlo, este manual constituye una herramienta amigable y útil para realizar acciones que llevarán a un gobierno autónomo descentralizado municipal a aplicar la *Norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*.





## 4. Alcance y objetivos del manual

### 4.1 Alcance

Este manual se aplica a todos los mercados mayoristas y minoristas que realizan actividades de adquisición, recepción, manipulación, preparación, comercialización, almacenamiento y transporte de alimentos a escala nacional.

Está dirigido específicamente a los responsables de la gestión de un mercado municipal, a los administradores y a los manipuladores de alimentos, actores que cumplen actividades vitales en el proceso de certificación de los mercados saludables, basados en la *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*. Se excluyen las ferias libres, plataformas de comercialización, supermercados y micromercados. Aun así, el manual puede ofrecer pautas para estas otras formas de actividad.

El manual define los pasos metodológicos para iniciar el proceso que permita el reconocimiento y la certificación de mercados saludables acorde con la *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*. También toma en cuenta algunas normas elaboradas por el Codex Alimentarius en términos de la inocuidad de alimentos antes y durante su expendio en los mercados. Se recomienda que las personas que utilicen este manual se familiaricen con la norma (Ver Anexo 3. NTE INEN 2687-2013 Mercados Saludables. Requisitos) para implementarla mediante las acciones que delinea este manual.

### 4.2 Objetivos del manual

1. Orientar a los administradores de los mercados en el proceso hacia el establecimiento y consolidación de un mercado saludable.
2. Detallar el proceso de certificación de mercados saludables, basado en la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos.
3. Detallar el proceso para que un mercado acceda a un reconocimiento inicial como mercado responsable con la salud.
4. Detallar el proceso de diagnóstico del estado de situación de un mercado en

relación con lo requerido por la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos.

### 4.3 ¿Qué contiene este manual?

El manual constituye una herramienta de apoyo y orientación en la consolidación de mercados saludables para los GAD. El manual está dirigido a los responsables de la gestión de un mercado municipal, a los administradores y a los manipuladores de alimentos. El mismo cuenta con las siguientes partes:

1. **Desarrollo del manual**, que contiene los objetivos, una descripción sobre la importancia de implementar normas técnicas y una descripción de la terminología utilizada.
2. **Gestión para la implementación de un mercado saludable**, que establece pasos críticos como la conformación de un equipo gestor, realizar actividades de abogacía, sensibilización y motivación a participar en la iniciativa, la realización del diagnóstico situacional participativo del mercado, y la elaboración e implementación del plan de trabajo para mejorar el mercado.
3. **Detallar el proceso para que un mercado acceda a un reconocimiento inicial como mercado responsable con la salud** por el MSP, la OPS y la AME (paso previo a la certificación como mercado saludable).
4. **Proceso que debe seguir el GAD para obtener una certificación de mercado responsable con salud**, emitido por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE).
5. **Herramientas para el proceso de implementación de un mercado saludable**, que está compuesta por 12 fichas de proceso de cumplimiento de requisitos que facilitan la realización de un diagnóstico situacional del mercado. Las mismas ofrecen una serie de recomendaciones para preparar un plan de trabajo hacia la mejora del mercado en miras a obtener un reconocimiento inicial como mercado **responsable**, para luego avanzar en el proceso hacia su certificación formal como mercado **saludable**. La duodécima ficha contiene requisitos para realizar un diagnóstico de elementos claves en promoción de la salud y recomendaciones.





# 5. Normas Generales

## 5.1 Mercados saludables

Un mercado saludable es un espacio público productivo y promotor de salud que cuenta con condiciones higiénicas y garantiza el expendio de alimentos inocuos.

## 5.2 Objetivos de un mercado saludable

- Ofrecer alimentos diversos, culturalmente apropiados y de calidad que no presenten riesgos a la salud.
- Ofrecer elementos naturales vegetales (herbolaria) y minerales, así como saberes y prácticas de la salud ancestral y tradicional.
- Prestar un servicio de calidad al cliente, transparente y a precios justos.
- Difundir las ventajas del consumo de alimentos frescos, orgánicos, autóctonos y de temporada, así como el consumo de platos tradicionales.
- Contar con espacios y facilidades que favorezcan el intercambio de información sobre la importancia de una dieta equilibrada y prácticas de vida saludable.
- Facilitar el intercambio entre vendedores y la ciudadanía, en particular a través de espacios específicos de encuentro para fortalecer la cohesión social.

## 5.3 ¿Cuál es la importancia y beneficios de implementar la norma técnica y tener un mercado saludable?

- Beneficios para las/los comercializadoras/es:
  - Mejora las ventas y los ingresos económicos.
  - Mejora la calidad de los productos.
  - Mejora el ambiente de trabajo (clima laboral, condición higiénica sanitaria).
  - Disminuye pérdidas y desperdicios.
  - Evita las enfermedades transmitidas por alimentos.
  - Disfruta y aprovecha los espacios de intercambio ciudadano.
- Beneficios para los GAD:
  - Mejora la competitividad municipal y su capacidad de atracción de inversionistas y talento humano.

- No tiene que utilizar la coerción para el cumplimiento de normas de inocuidad.
  - Mejora el trabajo en equipo entre administradores, vendedores y policía municipal.
  - Mejora el control de los alimentos.
  - Disminuyen los reclamos y el descontento de vendedores y usuarios.
  - Incorpora instrumentos que facilitan las tareas de implementación, seguimiento y control de mercados municipales.
- Beneficios para la ciudadanía:
    - Disponibilidad permanente de alimentos diversos, inocuos y culturalmente apropiados.
    - Acceso a elementos de salud ancestral.
    - Mejora el control de los alimentos.
    - Facilita el intercambio de semillas nativas.
    - Acceso y recuperación de la cocina tradicional ecuatoriana.
    - Cuenta con un ambiente limpio y agradable de compra.
    - Es tratado amablemente.
    - Dispone de un espacio de encuentro comunitario.





**TICK**  
CLOTHING COMPANY  
- 1994 -

## 6. Proceso de establecimiento de un mercado saludable

Para la implementación de un mercado saludable se recomiendan los siguientes pasos metodológicos:

### 6.1 Conformación de un equipo gestor

El equipo gestor debería conformarse con los siguientes miembros:

- Persona designada por la autoridad jerárquica del órgano pertinente (GAD), encargada de la administración del mercado
- Responsables de giros, las divisiones de las áreas internas del mercado
- Representante de medicina tradicional y ancestral
- Representante de la Directiva (presidente, vicepresidente, tesorera /o, secretario/a)
- Representante del sindicato de trabajadores
- Representante de auxiliares de limpieza
- Representante de proveedores de alimentos e insumos
- Representante de consumidores/usuarios
- Representante del Municipio (director de Salud, jefe de Higiene Municipal, jefe de Mercados, comisario de Higiene)
- Cualquier otro personal que la institución considere necesario que esté presente, de acuerdo con las funciones que desempeñe en el mercado

Actividades del equipo gestor:

- Representar a la comunidad del mercado mediante la firma de un Acta de Compromiso para llevar adelante un proceso de mejoramiento permanente del ambiente físico y de las prácticas. El compromiso incluye el plan de trabajo del comité gestor que permita inicialmente el reconocimiento, y luego la certificación y el mantenimiento de las condiciones requeridas en un mercado saludable.



- Realizar un diagnóstico situacional participativo del mercado.
- Elaborar e implementar de forma participativa el plan de trabajo para mejorar el mercado.
- Coordinar las capacitaciones dirigidas a las personas que trabajan en el mercado.
- Realizar el seguimiento y la evaluación de los avances en la implementación del plan de trabajo.
- Coordinar y gestionar el reconocimiento y/o la certificación.
- Mantenimiento de los estándares alcanzados en el marco del reconocimiento y/o certificación.

## **6.2 Abogacía, sensibilización y motivación para participar en la iniciativa**

1. Se socializará la propuesta con los administradores y con los miembros de la comunidad de cada mercado, con el fin de conseguir el consenso necesario para proceder de manera participativa y conformar un equipo gestor que coordinará las acciones que se desarrollarán.
2. El equipo gestor realizará reuniones con las autoridades políticas para acordar y concretar el proceso de establecimiento, reconocimiento y certificación de mercados saludables en el Municipio.
3. Se firmará, para obtener la apropiación de la iniciativa por parte de la comunidad del mercado, un Acta de Compromiso. Los actores claves relacionados con el mercado se comprometen con su firma a participar en la mejora de la salud de la comunidad.

## **6.3 Realización del diagnóstico situacional participativo**

Paralelamente a la sensibilización, el equipo gestor levantará el diagnóstico que permitirá conocer la situación inicial del mercado. La información que recoge el diagnóstico contiene aspectos relativos a la *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*.

El diagnóstico constituye un elemento primordial para saber el estado de la situación antes de iniciar las actividades. Es el punto de partida para conocer, a líneas generales, lo que se hará. Para elaborar la línea base es necesario contar con información del público objetivo, usando instrumentos de recolección de fácil aplicabilidad.

Sobre la base de la información recolectada al finalizar este primer diagnóstico, se pueden tomar las acciones necesarias para implementar las mejoras.

### Apartado 1: Construcción del diagnóstico

*La construcción del diagnóstico requiere un proceso sistemático que comprende dos procesos: el Diagnóstico y el Plan de Trabajo. El Diagnóstico sirve para identificar la situación actual, definir variables, establecer las herramientas para medir los variables y recopilar información. El Plan de Trabajo es la propuesta de acciones que responden a la situación actual. Para realizar este plan, se tomarán en cuenta las recomendaciones que constan en las fichas de verificación del cumplimiento, que constan en el Apartado 10. Para una guía sobre esto ver Anexo 4. Modelo de Ficha para Plan de Acción.*

#### ¿Cómo elaborar el Diagnóstico?

1. *Análisis de información. Se analizará la información proveniente de diferentes fuentes, tales como registros de inspección, historiales, buzón de quejas, entre otros. Este análisis permitirá conocer la situación actual del mercado.*
2. *Identificar la situación actual (fichas). Por ejemplo: En el tema de instalaciones sanitarias, el mercado cuenta con servicios higiénicos suficientes para hombres y mujeres, dichas instalaciones están provistas de agua e insumos para la higiene personal. No obstante, faltan adecuar otras instalaciones que exige la norma, tales como duchas y vestidores; así como instalaciones accesibles para personas con discapacidad.*

<b>Instalaciones sanitarias</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Cumplimiento parcial</b>
<b>Dotación</b>			
<i>Cuenta con:</i>			
a) Servicios higiénicos	x		
b) Duchas		x	
c) Vestidores		x	
<i>Las instalaciones sanitarias:</i>			
a) Son suficientes en número (Ver anexo 3)	x		
b) Son distribuidos para hombres y mujeres	x		
c) Son accesibles para personas con discapacidad según la norma INEN 2293 (Ver Anexo 4)		x	

<b>Condición</b>			
<i>Las instalaciones sanitarias están provistas de:</i>			
a) Agua	x		
b) Insumos de higiene personal (papel higiénico, jabón líquido, gel antiséptico, toallas desechables o secadores eléctricos).	x		
<b>Recomendaciones</b>			
1) Concientizar sobre el peligro que representa que el mercado esté en zona cercana a fuentes de contaminación o inundación.			
2) Presentar medidas preventivas.			
3) Hacer plan de control de inundaciones y o contaminación industrial.			
4) Hacer plan de monitoreo.			
5) Iniciar actividades del plan de medidas de control y monitoreo.			

### 3. Definir los diferentes ámbitos en los que se debe actuar para tener un impacto sobre la situación actual (plan de acción)

Ejemplo:

- *Infraestructura: duchas, vestidores, accesos a personas con discapacidad, etc.*
- *Capacitación: ahorro de agua, uso adecuado de baños, limpieza y desinfección, etc.*
- *Gestión: voluntad política, elaboración de un plan de trabajo, etc.*

## **6.4 Elaboración e implementación del plan de trabajo para mejorar el mercado**

En este paso es esencial conseguir la participación de todos los actores locales, para concretar el propósito consensuado de complementariedad. Las acciones y productos que permiten monitorear el avance hacia el reconocimiento y la certificación de un mercado saludable son:

- Equipo gestor que coordinará las acciones que se desarrollarán con la participación y apoyo de toda la comunidad del mercado, conformado.
- Acta de Compromiso formal que involucra a todos los actores claves relacionados con el mercado, firmada.

- Ordenanza del Concejo Municipal sobre el funcionamiento de mercados saludables, expedida o actualizada y publicada en el Registro Oficial.
- Diagnóstico situacional del mercado que refleja su situación actual, las causas y las consecuencias, lo que se ha hecho en términos de logros, las prioridades para fortalecer los logros o solucionar los problemas, realizado.
- Taller de planificación participativa con la comunidad del mercado para definir acciones y priorizarlas con base en los resultados del diagnóstico situacional, realizado.
- Plan de trabajo para mejorar el mercado, utilizando como referencia los requisitos de la *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*, y las fichas para facilitar el reconocimiento y la certificación de un mercado saludable, emitido. Se deben indicar los recursos necesarios para operarlo, monitorearlo y evaluarlo, las responsabilidades y el cronograma; es decir, todo lo acordado con los actores implicados. (Ver Sección 10: Fichas de verificación de cumplimiento de requisitos para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables).
- Curso básico de manipulación de alimentos, avalado por el MSP, la AME y la OPS, para todos los trabajadores del mercado, ejecutado.
- Requisitos mínimos para ser reconocido como mercado responsable por parte de AME con el aval del MSP, cumplidos.
- Requisitos establecidos en la *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*, cumplidos.
- Certificación formal realizada por las entidades oficialmente acreditadas por el SAE, cuando el mercado cumpla la *Norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos*.

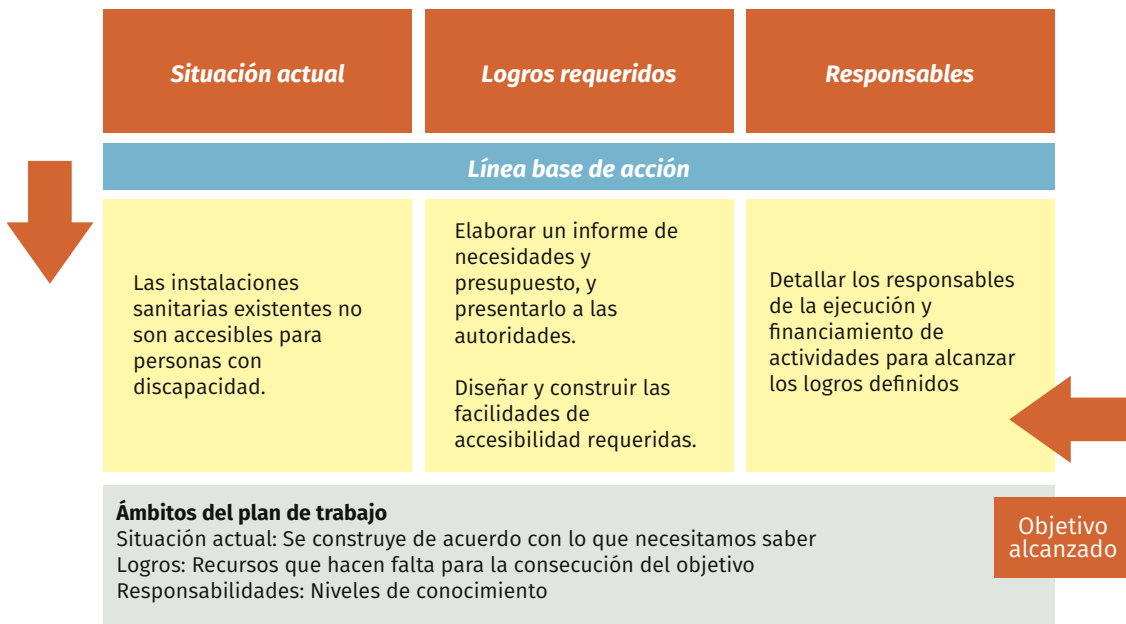
## **Apartado 2: ¿Cómo elaborar el Plan de trabajo?**

1. *Objetivo – Situación positiva. Construir un objetivo con base en lo que queremos.*

*Ejemplo:*

- *Mantenimiento de las instalaciones sanitarias.*
- *Implementación de adecuaciones a las instalaciones sanitarias para que sean accesibles a personas con discapacidad.*
- *Concientizar al personal del mercado sobre la importancia de un uso adecuado de los insumos de higiene personal (jabón, gel antiséptico, toallas desechables, papel higiénico, etc.).*





Fuente: Galarza Aquino EM. *Construcción de la Línea de Base*

Elaboración: Equipo técnico de Espacios y Prácticas Saludables para la Promoción de la Salud. MSP/2015



## 7. En camino a la certificación: proceso para obtener el reconocimiento como mercado responsable con la salud

A la par de una perspectiva de resultado cuyo objetivo es la certificación del mercado saludable a través del SAE, es importante introducir una perspectiva de proceso, cuyo objetivo es la mejora. Precisamente por ello, se establece un mínimo de requisitos, cuyo cumplimiento está al alcance de todos los GAD del país. Estos requisitos básicos son de cumplimiento obligatorio, y constituyen un importante paso hacia el cumplimiento de la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados saludables. Requisitos.

Una vez que un mercado cumpla con los requisitos mínimos, se le otorgará un reconocimiento como mercado responsable. Este reconocimiento contará con el aval del MSP, la AME y la OPS.

Los requisitos mínimos versan sobre las 12 temáticas fundamentales: 1. infraestructura; 2. servicios; 3. equipos y utensilios; 4. adquisición; 5. comercialización y transporte; 6. recepción y almacenamiento de alimentos; 7. puesto de comercialización; 8. preparación de alimentos; 9. limpieza y desinfección; 10. control de plagas; 11. capacitación, y 12. promoción de la salud.

Los requisitos mínimos se pueden identificar a lo largo de las 12 fichas del proceso para el reconocimiento y la certificación de un mercado saludable, ya que presentan celdas sombreadas (Ver Sección 10: Fichas de verificación de cumplimiento de requisitos para el reconocimiento y la certificación de un mercado saludable).

### **7.1 Cumplir con las normas mínimas para recibir un reconocimiento como mercado responsable con la salud**

- i. ¿Qué es el reconocimiento como mercado responsable?

El reconocimiento como mercado responsable es una afirmación pública desde la autoridad sanitaria nacional de que un mercado cuenta con los requerimientos mínimos para su funcionamiento, a fin de garantizar la salud de los usuarios.

## ii. Procedimiento y hoja de ruta para postular a su mercado y obtener el reconocimiento

### Flujograma del procedimiento



#### Descripción del procedimiento

- **Hacer un diagnóstico de la situación actual frente a los requerimientos mínimos.** El diagnóstico es una serie de acciones que tienen como objetivo conocer el estado de situación del mercado frente a los requerimientos básicos para recibir un reconocimiento como Mercado Responsable. El producto del diagnóstico es una línea base que es el punto de partida para mejorar el mercado. Para conocer más



sobre el proceso para llevar a cabo este análisis, refiérase a la Sección 8: Proceso de establecimiento de un mercado saludable en la sub-sección C - Realización del diagnóstico situacional participativo y elaboración del plan de acción.

- **Elaborar un plan de acción (Plan) para alcanzar los requisitos mínimos.** El Plan es un documento que recoge los acuerdos a los que se llegan durante las jornadas de trabajo para elaborarlo. El equipo gestor analiza la línea base, y define cuáles son las necesidades y los responsables de realizar acciones para alcanzar los cambios necesarios. Es importante que la comunidad y los usuarios del mercado conozcan el Plan. Se debe exhibir un resumen en un lugar concurrido por los usuarios del mercado. Periódicamente se informará a los usuarios del mercado así como a los comercializadores sobre los logros alcanzados. El proceso para llevar a cabo este análisis está detallado en la Sección 8: Proceso de establecimiento de un mercado saludable en la sub-sección 8.3 Realización del diagnóstico situacional participativo y elaboración del plan de acción.
- **Ejecutar las acciones del Plan.** La ejecución de las actividades que se planifican en el Plan requiere de la participación de los actores que fueron parte de su elaboración. Desde las responsabilidades y competencias del equipo gestor, se llevan a cabo acciones claves que cambian la situación actual del mercado. Los cambios se refieren a la infraestructura, al comportamiento de los comercializadores, a los procesos internos, entre otros. La ejecución del Plan lleva al equipo gestor a alcanzar las condiciones mínimas requeridas para obtener el reconocimiento.
- **Evaluación de la conformidad.** Realizar auditorías internas, es decir, una autoevaluación para verificar que las brechas encontradas anteriormente hayan sido cerradas.
- **Solicitar verificación a la AME.** Una vez que se hayan realizado las actividades para alcanzar los requerimientos mínimos establecidos en las fichas en la Sección 10: Fichas de Verificación de Cumplimiento de Requisitos para el reconocimiento y la certificación de un Mercado Saludable (todos los espacios sombreados deben tener marcada la columna de 'cumple'), el equipo gestor debe enviar un requerimiento a la máxima autoridad del GAD para que se solicite, mediante oficio a la AME con copia al MSP, la verificación de cumplimiento de requisitos mínimos.

- **Convocatoria a equipo supervisor.** Los equipos del nivel zonal tanto de AME como de MSP en territorio conformarán el equipo supervisor, que verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos y otorgará el certificado de ser el caso, o formulará las recomendaciones precisas en el caso de que el mercado no cumpla con los requisitos exigidos.
- **Reconocimiento público del mercado responsable.** El reconocimiento público de un mercado como mercado responsable será emitido por la autoridad sanitaria nacional a través del respectivo certificado. Este reconocimiento se difundirá mediante los medios de comunicación del MSP, de la AME y de otras instituciones interesadas en el tema.

### iii. Costo del reconocimiento

No existe un costo para recibir el reconocimiento como mercado responsable.

### iv. Beneficios del reconocimiento

Se plantea otorgar un reconocimiento una vez que un mercado haya cumplido con los requisitos mínimos que le den la categoría de mercado responsable; este se basará en las acciones y adecuaciones para garantizar a la población el acceso a productos sanos e inocuos en establecimientos limpios y debidamente administrados. Este reconocimiento puede ser acompañado con financiamiento en el futuro para la ejecución de los siguientes pasos hacia la certificación. En el caso de que no se puedan conseguir recursos financieros, se enviará al equipo gestor a un intercambio de experiencias a nivel nacional o internacional.

### v. Vigencia del reconocimiento

El reconocimiento como mercado responsable tendrá una vigencia de cuatro años, contados a partir de la fecha de otorgamiento.

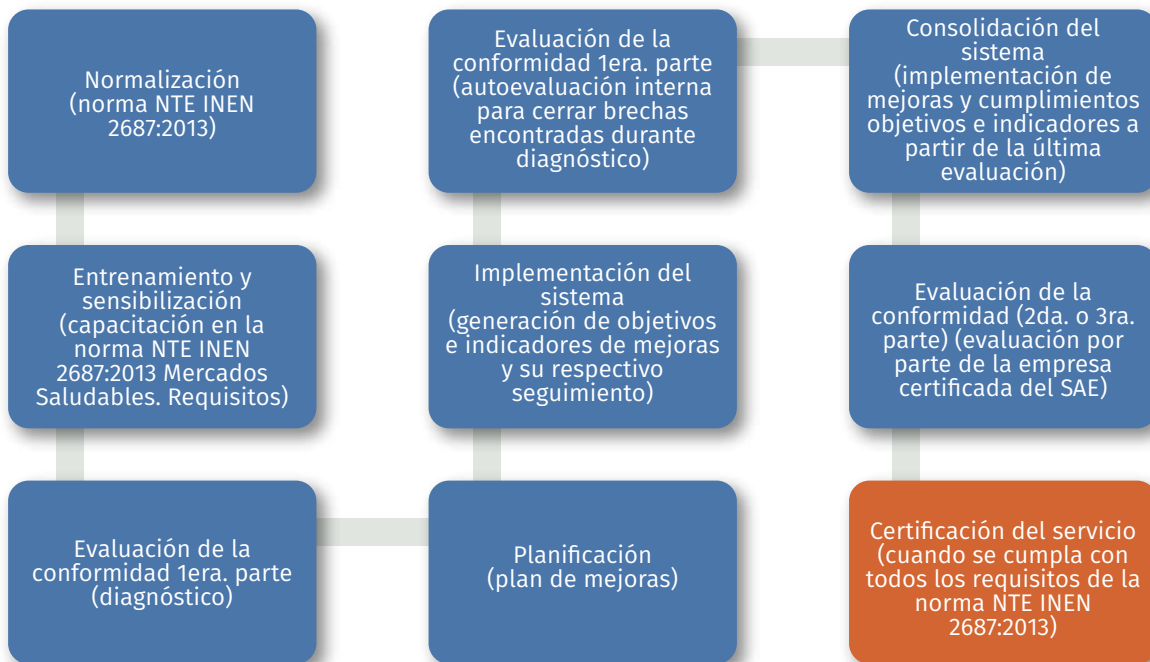
## **7.2 Cumplir con los requisitos para obtener una certificación de mercado saludable a través del SAE**

### 7.2.1 ¿Qué es la certificación?

Es el reconocimiento otorgado por un servicio de aseguramiento o garantía de calidad, a un mercado que ha demostrado que cumple todos los requisitos especificados en las normas aplicables.

## 7.2.2 Procedimiento para postular su mercado a la certificación

### Flujograma del procedimiento



#### Descripción del procedimiento

- **Normalización.** El objetivo es diseñar el esquema de evaluación; para ello es necesario desarrollar el procedimiento de operación para control de los servicios públicos, fichas técnicas estandarizadas y un documento normativo enfocado al deber ser del servicio. En el caso de mercados saludables, este primer paso ya se encuentra cumplido con la *norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos* para su establecimiento.
- **Entrenamiento y sensibilización.** Dentro de esta fase el GAD preocupado por contar con personal entrenado para el trabajo en mercados deberá identificar a las instituciones que pueden preparar al talento humano para el cambio, realizar sensibilización y socializar el documento normativo, y principalmente brindar capacitación especializada en la normativa y demás instrumentos técnicos.

- **Evaluación de la conformidad de primera parte – diagnóstico (equipo gestor).** Realizar una evaluación interna que compare las prácticas actuales con los requisitos de la normativa desarrollada. Esto permitirá determinar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. Para mayor información ver: Sección 8: Proceso de establecimiento de un mercados saludable en la subsección 8.3 Realización del diagnóstico situacional participativo y elaboración del plan de acción.
- **Planificación.** Con base en las oportunidades de mejora encontradas en el autodiagnóstico realizado por el equipo gestor del mercado, se deberá establecer un plan de acción mediante el cual claramente se identifiquen actividades, fechas y responsables de la ejecución de éste. Para mayor información ver: Sección 8: Proceso de establecimiento de un mercado saludable en la subsección 8.3 Realización del diagnóstico situacional participativo y elaboración del plan de acción.
- **Implementación del sistema de gestión.** Basándose en la *norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos*, se deberán establecer objetivos, definir estrategias e indicadores, implementar la gestión por procesos y registrar los resultados de las evaluaciones.
- **Evaluación de la conformidad de primera parte-autoevaluación.** Realizar auditorías internas, es decir una autoevaluación, para verificar que las brechas encontradas anteriormente hayan sido cerradas.
- **Consolidación del sistema.** Con base en los resultados obtenidos en las auditorías e inspecciones se deberán identificar, planificar e implementar acciones de mejora continua que contribuyan a la eliminación de brechas encontradas en el sistema y al mejoramiento de la calidad del servicio.
- **Evaluación de la conformidad de segunda o tercera parte.** Una vez implementada la normativa y que se haya consolidado el sistema de gestión, el GAD interesado en recibir la certificación de sus mercados como saludables deberá realizar la solicitud al SAE y definir el presupuesto que se destinará para la certificación. El SAE se



encargará de buscar a proveedores que estén en capacidad de realizar auditorías externas o visitas de inspección a través de las cuales se comprobará el nivel de cumplimiento de la normativa por parte del mercado, se evaluará la conformidad y efectividad, así como la eficacia para el cumplimiento de objetivos. Los resultados obtenidos contribuirán al mejoramiento del sistema.

- **Certificación del servicio.** En cuanto se cumplan los requisitos establecidos y se pase satisfactoriamente la evaluación de la conformidad por parte de los organismos evaluadores de segunda o tercera parte, el mercado podrá obtener su certificación que reconoce los niveles de calidad manejados en su gestión, administración y servicios.

### 7.2.3 Costo de la certificación

El costo para la certificación varía de acuerdo con las siguientes características:

- Definición de la metodología para evaluar los estándares por parte del SAE.
- Tiempo (días) que llevará a cabo la evaluación para otorgar la certificación.
- Número de empresas o instituciones que, conociendo la *Norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos*, cuenten con la capacidad técnica para la evaluación de estándares y sean acreditadas por el SAE.

### 7.2.4 Beneficios de la certificación

Un mercado certificado tiene como principal beneficio el reconocimiento ante los evaluadores, quienes aseguran a usuarios y usuarias que este espacio brinda servicios y atención de calidad.

A partir del mejoramiento de la calidad del servicio, se pueden contemplar beneficios adicionales ligados a una mayor productividad, mayor flujo de usuarios y a la difusión turística del mercado como fuente de productos nutritivos, soberanos y también como destino gastronómico seguro para sus visitantes.



## 8. Instrumentos de verificación de cumplimiento de requisitos para el reconocimiento y la certificación de un mercado saludable

Esta sección cuenta con 12 fichas de verificación de cumplimiento de requisitos para el reconocimiento y la certificación de un mercado saludable. Las fichas contienen lineamientos y recomendaciones para realizar adecuaciones a un mercado con base en el análisis de su estado actual y los requisitos de un mercado saludable estipulados en la *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013. Mercados Saludables. Requisitos*.

Las fichas de proceso de cumplimiento responden a los siguientes requisitos:

1. Requisitos relativos a la infraestructura
2. Requisitos relativos a los servicios
3. Requisitos relativos a los equipos y utensilios
4. Requisitos relativos a la adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos
5. Requisitos relativos al puesto de comercialización
6. Requisitos relativos a la preparación de los alimentos
7. Requisitos de higiene del comerciante de alimentos
8. Requisitos relativos a la limpieza y desinfección
9. Requisitos relativos al control de plagas
10. Requisitos relativos a capacitación
11. Requisitos relativos al control y aseguramiento de la inocuidad
12. Recomendaciones para la promoción de la salud:

- a. Derechos humanos
- b. Prevención de la violencia intrafamiliar y de género
- c. Salud sexual y reproductiva
- d. Consumo de alcohol, tabaco y otras sustancias nocivas
- e. Prácticas saludables
- f. Espacios saludables

La *norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2687:2013. Mercados Saludables. Requisitos*, no exige el cumplimiento de los requisitos que se especifican en la ficha 12. Sin embargo, la observancia de las celdas sombreadas es un requisito para recibir el reconocimiento como mercado responsable (Ver Sección 9 – En camino a la certificación: proceso para obtener el reconocimiento como mercado responsable).

## **8.1 Niveles de implementación de un mercado saludable**

La metodología por procesos se basa en un diagnóstico y una planificación que consideran situaciones posibles:

**Cumple.** El mercado realiza lo exigido por la norma.

**No cumple.** No reúne las condiciones exigidas por la norma.

**Cumplimiento parcial.** Cumple en parte con lo mencionado en la norma.





## 9. Fichas de verificación de cumplimiento de requisitos para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables.

**Fecha de levantamiento de la información:**

**Provincia:**

**Cantón:**

**Parroquia:**

**Ubicación:** ( ) Urbano ( ) Rural ( ) Urbano marginal

### GENERALIDADES

**Nombre del mercado:**

**Tiempo de funcionamiento:** ( ) años ( ) meses

**Dirección:**

**Horarios de atención:**

**Giros (o áreas) que tiene el mercado:**

**Persona responsable de la verificación:**

**Nombre del administrador del mercado:**

*Todas las celdas de la columna 'cumple' que se encuentran sombreadas, son los criterios mínimos de cumplimiento establecidos para ser reconocido como mercado **responsable**.*

## 1. Ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la infraestructura

Localización, diseño y construcción	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial
<b>Cercanía a fuentes de contaminación</b>			
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.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Concientizar sobre el peligro que representa que el mercado esté en zona cercana a fuentes de contaminación o inundación. 2) Presentar medidas preventivas. 3) Hacer plan de control de inundaciones y o contaminación industrial. 4) Hacer plan de monitoreo. 5) Iniciar actividades del plan de medidas de control y monitoreo.			
<b>Impedimento al acceso de animales, polvo, materias extrañas</b>			
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.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Elaborar un informe que detalle los riesgos de salud que tienen los usuarios por la presencia de animales, polvos y materias extrañas. 2) Elaborar un plan de trabajo que contemple las medidas complementarias y presupuesto para solucionar los problemas detectados. 3) Iniciar el proceso de construcción de las obras complementarias.			
<b>Disponibilidad de espacio</b>			
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.			

<b>Recomendaciones</b>			
1) Verificar que el mercado esté edificado conforme las normas de construcción.			
2) Realizar los estudios y diseños correspondientes para la ampliación de los espacios físicos y definir el presupuesto requerido.			
3) Realizar la ampliación física del mercado de acuerdo con los procesos legales y técnicos.			
<b>Mantenimiento y limpieza</b>			
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.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Determinar e informar a las autoridades sobre las dificultades para realizar el mantenimiento, limpieza y desinfección de la infraestructura.			
2) Cuantificar los costos para realizar los cambios necesarios a las facilidades.			
3) Ejecutar acciones.			
<b>Cuidado de niños y niñas</b>			
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 exigidas por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (Ver Anexo 5. Normativa para la autorización de funcionamiento de la prestación de servicios de desarrollo integral)			
El mercado cuenta con los recursos necesarios para la construcción o adecuación de un centro de desarrollo infantil.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Se establece la necesidad de contar con un centro de desarrollo infantil, se realiza el presupuesto necesario y se informa a las autoridades.			
2) Construir o adecuar un centro de desarrollo infantil, de conformidad con las exigencias del MIES.			
<b>Sistema de drenaje</b>			
Cuenta con sistema de drenaje adecuado para agua lluvia.			
Cuenta con sistema de drenaje adecuado para aguas residuales.			
<b>Condición de los drenajes y sistemas de disposición de efluentes</b>			
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.			



<b>Recomendaciones</b>			
1) Elaborar un informe técnico respecto de la alta contaminación que se está generando e informar a las autoridades. 2) Realizar un estudio y diseño de alternativas de sistemas de evacuación de aguas lluvia y residuales con su debido tratamiento. 3) Ejecutar los procesos de construcción del sistema de drenaje de aguas lluvias y residuales.			
<i>Áreas y estructuras internas</i>	<i>Cumple</i>	<i>No cumple</i>	<i>Cumplimiento parcial</i>
<i>Señalización</i>			
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. (Ver Anexo 6. 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)			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar una reunión técnica con los responsables del mercado para analizar los requisitos de señalización que debe cumplir el mercado y presentar un informe a las autoridades. 2) Socializar la señalización de mercados de acuerdo con la norma NTE INEN-ISO 3864-1:2013, colores, señales y símbolos de seguridad, Parte 1: Principios de diseño para señales de seguridad e indicaciones de seguridad. 3) Realizar los diseños de acuerdo con la Norma vigente NTE INEN-ISO 3864-1:2013 y el presupuesto necesario. 4) Ejecutar las acciones correspondientes para la implementación de la señalización, de acuerdo con la norma antes citada.			
<i>División de áreas</i>			
Las áreas internas se encuentran divididas en zonas o giros.			
Las zonas están divididas dependiendo de los riesgos de contaminación.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar un diagnóstico de la distribución del mercado por giros o zonas. 2) Elaborar e implementar una propuesta de distribución de los productos por zonas o giros y presentarla a las autoridades.			
<i>Material pisos, paredes y techos</i>			
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.			

<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) El administrador del mercado debe emitir un informe a las autoridades para que asignen recursos para el mantenimiento o adecuación y cambio de materiales de construcción si el existente no permite la limpieza, o si existen filtraciones en la cubierta u otros elementos del mercado.</li> <li>2) Realizar un informe técnico de las necesidades de mantenimiento o adecuaciones y cambio de material de construcción y un plan de trabajo a corto plazo.</li> <li>3) Asegurar el mantenimiento continuo de paredes, pisos y techos.</li> </ol>			
<i>Material de las paredes de los puestos de comercialización</i>			
Las paredes de los puestos de comercialización tienen recubrimiento de cerámica o pintura lavable.			
Las paredes de los puestos de comercialización miden 2 metros mínimo. (alto)			
<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Elaborar un informe del estado de las paredes de los puestos y la necesidad de colocar cerámica o pintura lavable o reemplazarla si se encuentra deteriorada.</li> <li>2) Elaborar una propuesta técnica de cambio que incluya el presupuesto para mejorar las paredes de los puestos.</li> <li>3) Realizar las acciones correspondientes para las adecuaciones de las paredes de los puestos.</li> </ol>			
<i>Uniones</i>			
Las uniones de las paredes y pisos son cóncavas o redondeadas, lo que facilita la limpieza y desinfección			
<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar una inspección a las uniones de paredes y pisos. Efectuar una propuesta para mejorar, de manera que se facilite la limpieza y desinfección, y presentarla a las autoridades.</li> <li>2) Identificar técnicamente las acciones correctivas necesarias y elaborar el presupuesto correspondiente.</li> <li>3) Ejecutar las actividades de mejoramiento, según los procesos establecidos.</li> </ol>			
<i>Área de preparación de alimentos</i>			
Las superficies que están en contacto con los alimentos no contienen sustancias tóxicas (como asbesto cemento) y son fáciles de mantener, limpiar y desinfectar.			
<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Analizar el material y la superficie que están en contacto con los alimentos y elaborar un informe detallado sobre los cambios que hay que realizar.</li> <li>2) Valorar el costo de cambios requeridos a las superficies que están en contacto con los alimentos.</li> <li>3) Implementar las acciones para realizar el cambio.</li> </ol>			
<i>Pisos</i>			
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.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Valorar el costo y nivel de esfuerzo requerido para reparar o reemplazar los pisos.			
2) Realizar el diseño, definir el material que se usará y elaborar el presupuesto.			
3) Realizar los trámites para cambiar los pisos.			
<i>Condiciones higiénico-sanitarias de los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas</i>			
Los techos e instalaciones suspendidas facilitan la limpieza.			
<i>Están contruidos para evitar:</i>			
a) Acumulación de suciedad			
b) Condensación			
c) Formación de mohos			
<i>Construcción de las ventanas y aberturas</i>			
Las ventanas están contruidas para evitar la acumulación de polvo.			
Las ventanas están provistas de malla contra plagas.			
<i>Superficie de las puertas</i>			
<i>Las puertas tienen superficie:</i>			
a) Lisa			
b) No absorbente			
c) De fácil limpieza			
<i>Condición de superficies relacionadas con acumulación de restos de alimentos y suciedades</i>			
Se cuenta con un plan y con el presupuesto para la reparación inmediata de cualquier rotura o desperfecto en el mercado.			
<i>Condición de los pasillos</i>			
Los pasillos no son utilizados como área de almacenamiento.			

<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar una inspección y presentar un informe a las autoridades que indique la necesidad de hacer las adecuaciones necesarias. 2) Elaborar el presupuesto correspondiente y solicitar la asignación presupuestaria para realizar las adecuaciones. 3) Implementar las actividades de adecuación.			
<i><b>Iluminación y Ventilación</b></i>	<i><b>Cumple</b></i>	<i><b>No cumple</b></i>	<i><b>Cumplimiento parcial</b></i>
<i>Iluminación</i>			
El mercado tiene la iluminación adecuada, ya sea natural o artificial.			
<i>Sistema eléctrico</i>			
El sistema eléctrico está en buenas condiciones.			
El mercado cuenta con un generador alterno de energía.			
<i>Ventilación</i>			
Hay ventilación natural o artificial adecuada.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar una evaluación al sistema eléctrico y de ventilación, e informar a las autoridades. 2) Elaborar un presupuesto. 3) Ejecutar acciones.			
<i><b>Iluminaciones sanitarias</b></i>	<i><b>Cumple</b></i>	<i><b>No cumple</b></i>	<i><b>Cumplimiento parcial</b></i>
<i>Dotación</i>			
<i>Cuenta con:</i>			
a) Servicios higiénicos			
b) Duchas			
c) Vestidores			
<i>Las instalaciones sanitarias:</i>			
a) Son suficientes en número (Ver Anexo 7. Baterías sanitarias en comercios y oficinas).			
b) Son distribuidas para hombres y mujeres.			
c) Son accesibles para personas con discapacidad según la norma INEN 2293 (Ver Anexo 8. NTE INEN 2293:2001 sobre Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Área higiénico-sanitaria)			



<i>Condición</i>			
<i>Las instalaciones sanitarias están provistas de:</i>			
a) Agua			
b) Insumos de higiene personal (papel higiénico, jabón líquido, gel antiséptico, toallas desechables o secadores eléctricos)			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Elaborar un informe sobre las necesidades de facilidades para la higiene personal. 2) Diseñar las facilidades de higiene requeridas, elaborar el presupuesto y presentarlo a las autoridades. 3) Construir los espacios necesarios para la higiene personal.			

## 2. Ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a los servicios

<i>Suministro de Agua</i>	<i>Cumple</i>	<i>No cumple</i>	<i>Cumplimiento parcial</i>
<i>Condiciones del agua potable</i>			
<i>El mercado dispone de:</i>			
a) Sistema continuo de agua potable			
<i>O de instalaciones para:</i>			
a) Almacenamiento de agua			
b) Tratamiento de agua			
c) Distribución de agua			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Informar a las autoridades municipales sobre los efectos en la salud humana por el consumo de agua de mala calidad. 2) Almacenar el agua de manera que asegure las condiciones mínimas de calidad. 2) Monitorear la calidad de agua potable que se consume.			
<i>Condiciones de sistema de abastecimiento de agua no potable</i>			
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.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Informar a las autoridades sobre la necesidad de abastecimiento de agua potable para consumo. 2) Informar a las autoridades sobre los problemas a la salud por el consumo de agua no potable. 3) Capacitar en el uso, almacenamiento, tratamiento y distribución de agua no potable. 4) Aplicar medidas y control sobre el cumplimiento de estas.			

<b>Desechos líquidos y drenaje</b>			
<i>Dotación de sistema de tratamiento de descargas líquidas</i>			
El mercado tiene un sistema de tratamiento de descargas líquidas.			
El sistema de tratamiento de descargas líquidas cuenta con dispositivos de separación de grasa.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Informar a las autoridades municipales sobre la necesidad de cumplir con la normativa ambiental vigente. 2) Evaluar la necesidad y las posibles alternativas de sistemas de tratamiento de descargas líquidas e informar a las autoridades sobre las opciones existentes. 3) Capacitar al personal sobre el manejo de descargas líquidas. 4) Realizar las acciones correctivas necesarias para restablecer el funcionamiento óptimo sistema de eliminación de desechos líquidos.			
Residuos Sólidos	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial
<i>Gestión de los residuos sólidos</i>			
<i>El mercado cuenta con:</i>			
a) Un sistema de recolección diferenciada interna de desechos (orgánicos e inorgánicos)			
b) Áreas de almacenamiento provisional			
<i>Características del área de almacenamiento:</i>			
a) Tiene cubierta			
b) Piso impermeable			
c) Ventilación			
d) Señalización			
e) Accesible para recolección			
f) Accesible para disposición final de los residuos			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Identificar el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos y promover la clasificación interna. 2) Gestionar la continuidad del transporte ante el GAD. 3) Adecuar el área de almacenamiento diferenciado de residuos sólidos. 4) Capacitar a los comerciantes en la clasificación de residuos sólidos. 5) Elaborar un plan de manejo interno de residuos sólidos. 6) Gestionar ante el GAD los correctivos necesarios del transporte. 7) Implementar un plan de manejo interno de residuos sólidos.			

<i>Condición de los recipientes para residuos sólidos en los puestos</i>			
Hay recipientes para desechos			
<i>Los recipientes para desechos:</i>			
a) Están ubicados en lugares adecuados			
b) Están en buen estado			
c) Cuentan con funda plástica			
d) Tienen tapa			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar una inspección y elaborar un informe sobre el estado de los recipientes e informar a las autoridades.			
2) Elaborar el presupuesto para el requerimiento de cambio de recipientes.			
3) Implementar un plan de mantenimiento que incluya las acciones necesarias para asegurar un adecuado estado de los recipientes.			

### 3. *Ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a equipos y utensilios*

<b>Equipos y utensilios</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Cumplimiento parcial</b>
<i>Condición de equipos y utensilios para manipulación</i>			
<i>Los equipos y utensilios:</i>			
a) Están en buen estado			
b) Son de materiales no tóxicos como acero inoxidable			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar una inspección y elaborar un informe sobre el estado de los recipientes, e informar a las autoridades.			
2) Elaborar el presupuesto para el requerimiento de cambio de recipientes.			
3) Implementar un plan de mantenimiento que incluya las acciones necesarias para asegurar un adecuado estado de los recipientes.			
<i>Materiales de los equipos y utensilios</i>			
Los equipos y utensilios son de materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes en la utilización de materiales que se puedan limpiar y desinfectar.			
2) Determinar los costos de los materiales que deben cambiar.			
3) Realizar la adquisición y cambio respectivo.			

<i>Tablas de cortar</i>			
<i>Las tablas de cortar son:</i>			
a) Fáciles de limpiar			
b) Se reemplazan cuando están deterioradas			
c) Son de materiales adecuados (plástico, madera dura o vidrio)			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar una inspección y verificación del estado en que se encuentran las tablas de cortar, si no cumple con las condiciones exigidas informar a los comerciantes para su reposición.			
2) Elaborar un detalle de las condiciones de las tablas y un presupuesto para su adquisición.			
3) Realizar el proceso de acompañamiento para la compra y reposición, y elaborar un plan de monitoreo			
<i>Limpieza de los equipos</i>			
Los equipos se lavan y se desinfectan todos los días.			
Se lavan con agua potable.			
Se desmontan las partes durante el lavado.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes sobre la necesidad de lavar los equipos después de cada jornada.			
2) Realizar un plan de vigilancia y control de lavado y desinfectado de los equipos.			
3) Monitorear permanentemente el cumplimiento de la disposición.			
<i>Limpieza de los utensilios</i>			
<i>Los utensilios se lavan con:</i>			
a) Detergente			
b) Agua potable			
c) Agua corriente (sin uso de baldes)			
<i>Los utensilios se almacenan</i>			
a) Limpios			
b) Secos			
c) Protegidos			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Inspeccionar que en el lavado de los utensilios se cumpla; capacitar a los comerciantes para que lo hagan.			
2) Realizar inspecciones periódicas y observar a quienes no cumplen.			
3) Realizar inspecciones continuas para exigir el cumplimiento.			



#### 4. Ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos

Adquisición y comercialización	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial
<i>Adquisición y comercialización de alimentos</i>			
a) La comercialización, la adquisición y la conservación se hacen según el giro del producto, y en lugares limpios y sobre estantes o cajones.			
<b>Recomendaciones</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar un taller con los comerciantes de los mercados, introductores y expendedores para hacerles conocer la importancia de comercializar en áreas adecuadas.</li> <li>2) Un equipo técnico municipal elabora un informe sobre las necesidades de mejorar los espacios y la dotación de insumos para proteger los alimentos. Este informe será socializado con los expendedores y las autoridades.</li> <li>3) Acompañar a los actores y controlar a través de seguimiento sobre el cumplimiento de los compromisos es responsabilidad directa del administrador del mercado.</li> </ol>			
<i>Adquisición de carnes</i>			
a) Las carnes y productos cárnicos cuentan con sello del centro de faenamiento e inspección post mortem.			
<b>Recomendaciones</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Capacitar a los expendedores sobre la necesidad de adquirir la carne con el sello del centro de faenamiento.</li> <li>2) Vigilar el cumplimiento, en coordinación con los centros de faenamiento.</li> <li>3) Exigir cumplimiento mediante la aplicación de la ordenanza o marco legal aplicable.</li> <li>4) Coordinar con Agrocalidad.</li> </ol>			
<i>Adquisición y comercialización de alimentos frescos</i>			
1) Los alimentos adquiridos y comercializados tienen propiedades organolépticas, de frescura (color, sabor, olor).			
<b>Recomendaciones</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Capacitar a los comerciantes sobre la necesidad de expender productos frescos.</li> <li>2) Realizar inspecciones frecuentes para asegurar que se expendan productos frescos, con el apoyo de autoridad (Policía Municipal).</li> <li>3) Exigir cumplimiento por parte de los responsables de la administración del mercado mediante la aplicación del marco legal (ordenanza)</li> </ol>			
<i>Adquisición y comercialización de alimentos procesados</i>			
a) Los alimentos procesados adquiridos y comercializados tienen notificación sanitaria.			

<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar un taller sobre la prohibición de comercializar productos procesados que no cuenten con notificación sanitaria, etiquetado y rotulado.</li> <li>2) Realizar una capacitación relacionada al procesamiento de alimentos utilizando la clasificación NOVA, que rescata los alimentos naturales y desalienta el consumo de ultraprocesados.</li> <li>3) Realizar inspecciones frecuentes para vigilar cumplimiento.</li> <li>4) Exigir cumplimiento mediante aplicación del marco legal aplicable (ordenanza).</li> </ol>			
<i>Condición de alimentos procesados</i>			
a) Los alimentos procesados cumplen con los requisitos de etiquetado (Ver Anexo 9. Reglamento sanitario sustitutivo de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano).			
<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Capacitar a los comerciantes sobre los riesgos de vender productos cuya fecha de vencimiento ha sido superada.</li> <li>2) Realizar inspecciones frecuentes para vigilar cumplimiento.</li> <li>3) Coordinar las inspecciones con la Comisaría.</li> <li>4) Exigir cumplimiento.</li> </ol>			
<b>Transporte, recepción y almacenamiento</b>			
<i>Condición de vehículos que transportan alimentos para proveer al mercado</i>			
a) Los vehículos que proveen alimentos al mercado están limpios y libres de contaminantes, asegurando la inocuidad de los alimentos.			
b) Cuentan con condiciones de refrigeración según el tipo de alimento.			
<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar un taller de capacitación con los transportistas de alimentos sobre las condiciones de transporte que deben reunir para realizar esta labor.</li> <li>2) Coordinar con Agrocalidad la mejora del transporte.</li> <li>3) Realizar un plan de trabajo para las adecuaciones en los vehículos de transporte para generar el servicio de transporte.</li> <li>4) Exigir cumplimiento mediante la aplicación del marco legal aplicable (ordenanza).</li> </ol>			
<i>Área de vehículos</i>			
<i>El área de los vehículos que transportan alimentos:</i>			
a) Es de material de fácil limpieza			
b) Protege al alimento de contaminaciones, alteraciones y efectos del cambio de temperaturas.			

<b>Recomendaciones</b>			
1) Informar a los propietarios de los vehículos que transportan alimentos sobre las condiciones que deben tener estos para evitar la contaminación de los productos.			
2) Realizar un detalle por vehículo y tipo de alimento que transporta para que efectúe su adecuación correspondiente.			
<i>Movilización de los vehículos transportadores para proveer al mercado de carne de animales de abasto</i>			
a) El vehículo proveedor de carne cuenta con la guía de movilización del centro de faenamiento.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Hacer público a los transportistas de animales de abasto la exigencia de contar con el manual de movilización del centro de faenamiento de origen.			
2) Realizar inspecciones frecuentes.			
3) Exigir el cumplimiento de la normativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca			
<i>Recepción de alimentos</i>			
a) Los alimentos son recibidos en áreas limpias y protegidas.			
b) Las carnes y pescados son colocados en bandejas.			
c) Los productos a granel son colocados en envases.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes sobre las condiciones que debe reunir para la recepción de los alimentos.			
2) Consultar para el caso en donde no existe un lugar adecuado para la recepción que se propone.			
3) Monitorear los cumplimientos de las condiciones de recepción de los alimentos.			
4) Realizar el requerimiento de la adecuación de las áreas de desembarque a la autoridad municipal.			
<i>Almacenamiento de alimentos procesados</i>			
a) Los productos y alimentos procesados se almacenan de manera adecuada.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes sobre cómo almacenar los productos y alimentos procesados de manera que se evite el deterioro y contaminación.			
2) Inspeccionar el cumplimiento de las observaciones realizadas para evitar el deterioro y contaminación de los productos y alimentos.			
3) Exigir cumplimiento.			
<i>Conservación de alimentos perecederos</i>			
a) Los alimentos perecederos se conservan refrigerados a las temperaturas recomendadas para cada alimento (Ver Anexo 10. Refrigeración de los Alimentos).			

<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes que expenden alimentos perecederos sobre el uso de mantenerles a los productos en refrigeración.			
2) Realizar inspecciones de cumplimiento, mediante la aplicación del marco legal aplicable.			
3) Exigir cumplimiento.			
<b>Almacenamiento de productos y alimentos procesados</b>			
a) Los productos y alimentos procesados están almacenados en tarimas y estanterías.			
b) Están ubicados por lo menos a 20 cm del piso y de la pared.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes respecto del almacenamiento de los alimentos procesados.			
2) Realizar inspecciones, notificaciones o sanción económica de acuerdo con el marco legal aplicable (ordenanza).			
<b>Almacenamiento de alimentos de origen animal y vegetal</b>			
a) Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenan por separado evitando la contaminación cruzada.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Informar a los comerciantes que se debe almacenar de forma separada los alimentos vegetales y animales.			
2) Presentar a los comerciantes un plan de separación de alimentos vegetales y animales.			
3) Se exige de forma inmediata la separación.			
4) Especificar en qué área se deben almacenar tanto los alimentos vegetales como los animales.			
<b>Almacenamiento de alimentos crudos y cocidos</b>			
a) Los alimentos crudos y cocidos se encuentran almacenados en recipientes individuales para evitar la contaminación cruzada.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes sobre el almacenamiento de productos cocidos y crudos.			
2) Realizar un instructivo de separación de alimentos crudos y cocidos, y entregarlo a los comerciantes para su cumplimiento.			
3) Exigir cumplimiento para precautelar la salud.			

## 5. Ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos al puesto de comercialización

Requisitos relativos al puesto de comercialización	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial
<i>Puesto de comercialización</i>			



a) Los puestos y sus alrededores se encuentran ordenados y limpios.			
b) Los puestos de comercialización se utilizan para el giro autorizado, no para vivienda.			
c) Los puestos están agrupados en giros de acuerdo con la naturaleza de los productos en secciones específicas, por ejemplo, frutas, hortalizas, entre otras.			
d) Las mesas y mostradores están ubicados de manera ordenada y alineada, facilitando el tránsito de usuarias y usuarios.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes sobre la necesidad de mantener limpios y ordenados los puestos y sus alrededores.			
2) Realizar un control permanente para asegurar el cumplimiento.			
3) Exigir cumplimiento por parte de los responsables de la administración del mercado.			
<i>Material de estanterías</i>			
a) Las estanterías son de material anticorrosivo o plástico, y permiten la limpieza y desinfección.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar una inspección a los materiales de las estanterías y realizar un plan de cambio, e informar a las autoridades y comerciantes el mal estado de estas.			
2) Elaborar un detalle de necesidades de cambio de material de las estanterías y un presupuesto para el cambio respectivo.			
3) Implementar las actividades necesarias para cambiar las estanterías y asignar los recursos para cambiarlas.			
<i>Exhibición de alimentos no perecederos</i>			
a) Los alimentos no perecederos están exhibidos y protegidos en vitrinas.			
b) Los alimentos perecederos están exhibidos en vitrinas frigoríficas y son colocados en recipientes individuales.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes sobre la necesidad de proteger en vitrinas a los alimentos perecederos y no perecederos.			
2) Realizar inspecciones frecuentes para asegurar que se cumpla esta disposición.			
3) Exigir a los comerciantes el uso de las vitrinas para asegurar la calidad de los alimentos.			
<i>Equipamiento de puestos de comercialización y manipulación de alimentos perecederos</i>			
a) Los puestos cuentan con agua potable			
b) Los puestos de comercialización de los alimentos perecederos cuentan con instalaciones para aguas residuales.			

c) Cuentan con recipientes diferenciados para residuos sólidos.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar un estudio para determinar las necesidades de adecuación de los puestos, de manera que cuenten con agua potable e instalaciones de evacuación de aguas residuales.			
2) Realizar el requerimiento, elaborar el presupuesto necesario para efectuar la obra de dotación de agua potable e instalaciones para evacuación de aguas residuales.			
3) Acompañar en la implementación de las obras de adecuación requeridas.			
<i>Manejo del puesto de comercialización de alimentos</i>			
a) El puesto de comercialización separa los alimentos de otros productos.			
b) El puesto de comercialización elimina los alimentos en mal estado.			
c) Protege de contaminación durante la manipulación y almacenamiento.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar talleres de capacitación dirigidos a los comerciantes para mantener los alimentos de acuerdo a las buenas prácticas higiénicas.			
2) Efectuar inspecciones frecuentes			
3) Exigir el cumplimiento, a través de los responsables de la administración del mercado.			
<i>Higiene del puesto de comercialización</i>			
Los puestos de comercialización se mantienen limpios y desinfectados.			
<i>La limpieza se hace siguiendo los siguientes pasos:</i>			
a) Se eliminan los desechos de las superficies			
b) Se aplica detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos			
c) Se enjuaga con agua para eliminar suciedad suspendida y residuos de detergente			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes de los puestos sobre la correcta forma de mantenerlos desinfectados y sobre los métodos apropiados para mantener limpio un puesto.			
2) Realizar inspecciones para verificar que se cumpla lo dispuesto, y elaborar un programa de limpieza y desinfección por parte de los comerciantes.			
3) Exigir cumplimiento.			
4) Aplicar el marco legal (ordenanza).			
<i>Implementos de limpieza</i>			
Son de uso exclusivo.			
Se limpian y desinfectan frecuentemente.			

## 6. Ficha de proceso de cumplimiento de requisitos relativos a la preparación de alimentos

Requisitos relativos a la preparación de alimentos	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial
<b>Preparación preliminar</b>			
<i>Lavado de las superficies que entren en contacto con los alimentos</i>			
a) Las superficies que entran en contacto con los alimentos se lavan y se desinfectan, antes del inicio y al final de la jornada,			
<i>Lavado de los utensilios que se utilizan</i>			
a) Los utensilios son lavados con agua potable y lavavajillas.			
<i>Mezcla de ingredientes y recipientes</i>			
a) Los ingredientes son mezclados en recipientes destinados para ese fin.			
b) Los recipientes no contienen sustancias tóxicas.			
c) Los recipientes que se utilizan nunca han contenido anteriormente algún producto tóxico (pintura, aceite de motor, detergentes).			
<i>Aseo de manos de manipuladores de alimentos</i>			
a) Los manipuladores de alimentos se lavan las manos con agua y jabón.			
b) Se desinfectan con algún producto antibacterial o alcohol (al 70%)			
<i>Lavado de hortalizas, verduras y otros alimentos</i>			
a) Las hortalizas y verduras se lavan con agua potable (con especial cuidado hacia aquellas que se consumen crudas).			
b) Se añaden soluciones desinfectantes que cuenten con notificación sanitaria obligatoria a hortalizas y verduras que se consumen crudas.			
c) Todos los alimentos son lavados previamente antes de su preparación, incluso carnes y productos cárnicos.			
<b>Preparación de alimentos</b>			
<i>Cocción de alimentos</i>			
a) Todos los alimentos son cocidos completamente; especialmente las carnes rojas, pollos, huevos y pescados.			

<i>Alimentos que no se sirven de inmediato</i>			
a) Los alimentos que no se sirven de inmediato se mantienen en un lugar fresco, ventilado o refrigerado.			
<i>Conservación de alimentos (Ver Anexo 11. Congelación de alimentos).</i>			
a) Los alimentos son refrigerados por debajo de los 5 °C			
b) Los alimentos son hervidos, cocinados, horneados y calentados por sobre los 60°C.			
c) Los alimentos congelados se mantienen a -18 °C.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes sobre: <ol style="list-style-type: none"> <li>La forma adecuada de mantener limpias las superficies que entran en contacto con alimentos</li> <li>La forma correcta de lavar los utensilios</li> <li>Tipos de recipientes adecuados para las preparaciones</li> <li>Técnicas de lavado de manos</li> <li>Técnicas de lavado de hortalizas, verduras y otros alimentos</li> <li>Técnicas de cocción de los alimentos</li> <li>Técnicas adecuadas de tratamiento de alimentos que no se sirven de inmediato</li> </ol> 2) Hacer seguimiento de la aplicación de los conocimientos aprendidos. 3) Exigir el cumplimiento de la normativa respecto a lo abordado en las capacitaciones.			
<i>Descongelamiento de alimentos</i>			
a) Los alimentos se descongelan bajo condiciones controladas y no se vuelven a congelar (Ver Anexo 12. Cómo descongelar correctamente los alimentos).			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar a los comerciantes que preparan alimentos en las técnicas de descongelamiento de alimentos mediante condiciones controladas. 2) Realizar un plan de seguimiento para vigilar el cumplimiento de lo aprendido en la capacitación. 3) Exigir el cumplimiento de la normativa.			
<i>Recalentado de alimentos</i>			
a) Se recalienta únicamente la porción que se sirve y no más de una vez.			
<i>Mezcla de los ingredientes de las ensaladas</i>			
a) Las ensaladas son preparadas utilizando utensilios para mezclar los ingredientes.			
<i>Degustación de alimentos que se preparan</i>			
a) Para probar los alimentos se utilizan utensilios destinados para este fin.			
b) Siempre que se introduce un utensilio se verifica que esté limpio y desinfectado.			

<b>Protección y servicio de alimentos</b>			
<i>Protección de alimentos preparados que se exhiben</i>			
a) Los alimentos preparados se encuentran protegidos en vitrinas o cubiertos con campanas de malla metálica o plástico.			
b) Las vitrinas o mallas que protegen los alimentos tienen una altura igual o mayor a 60 cm.			
c) Las bebidas se encuentran protegidas con materiales plásticos o tapas.			
<i>Servicio de alimentos y bebidas preparadas</i>			
a) Los alimentos y bebidas son servidos en platos, cubiertos y tazas, o vasos limpios y en buen estado.			
<i>Disposición de alimentos preparados que no se hayan vendido</i>			
a) Los alimentos preparados se expenden solamente el día de la preparación.			
<i>Empaque de alimentos preparados que se expendan para llevar a casa</i>			
a) Los alimentos para llevar son empacados de manera higiénica con materiales limpios y de primer uso.			
b) Nunca se usa papel impreso en contacto directo con los alimentos.			
<i>Manipulación de alimentos preparados</i>			
a) Los alimentos se manipulan con utensilios, sin el contacto directo de las manos con los alimentos o la superficie donde se colocan.			
<i>Manipulación de dinero y alimentos preparados</i>			
a) Las personas que manipulan los alimentos no tocan dinero, cuando lo hacen, se lavan y desinfectan las manos.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar al personal que realiza la preparación de alimentos sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las técnicas adecuadas de recalentamiento de alimentos</li> <li>- Las técnicas de preparación de ensaladas</li> <li>- Las técnicas de degustación de alimentos preparados para corrección de sabores según las exigencias de la normativa</li> <li>- Las técnicas de protección de alimentos y bebidas preparadas que se exhiben</li> <li>- Las características que debe tener la vajilla donde se sirven alimentos y bebidas</li> <li>- Los plazos de venta de alimentos preparados</li> <li>- La forma correcta de empacar los alimentos preparados para llevar</li> <li>- Técnicas de manipulación de alimentos preparados</li> </ul> 2) Realizar el seguimiento, con la finalidad de asegurarse de que se implemente lo aprendido.           3) Exigir cumplimiento.			



<i>Inocuidad de alimentos y bebidas preparadas de consumo directo</i>			
a) Los alimentos y bebidas de consumo directo se someten a análisis periódicos, físicos, químicos y microbiológicos.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar al personal que administra el mercado sobre la necesidad de realizar análisis periódicos, físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos y bebidas de consumo directo.			
2) Realizar un convenio con algún laboratorio acreditado del cantón o de la región más próxima para que se realicen análisis periódicos, físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos y bebidas de consumo directo, a costos asumibles por la Municipalidad.			
3) Los administradores del mercado velan por el cumplimiento y ejecución del convenio entre la Municipalidad y un laboratorio acreditado para la realización periódica de análisis físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos y bebidas de consumo directo.			

## 7. Ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante

<i>Requisitos relativos a la higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciantes</i>	<i>Cumple</i>	<i>No cumple</i>	<i>Cumplimiento parcial</i>
<b>Higiene de los comerciantes y manipuladores de alimentos preparados</b>			
<i>Certificado de salud de trabajadores del mercado</i>			
a) Los trabajadores del mercado tienen certificado de salud.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar al personal sobre los requisitos que deben cumplir para obtener el certificado de salud.			
2) Formular medidas de incentivo desde la administración para que los trabajadores cumplan requisitos para obtener certificado.			
3) Verificación de cumplimiento.			
4) Otorgar certificados de salud a los trabajadores del mercado a través de servicios de salud públicos o privados.			
<i>Vestimenta</i>			
a) La vestimenta de protección está acorde con la actividad que realiza según el giro.			
b) Se mantiene limpia y en buenas condiciones.			
c) El color de la vestimenta es blanca o de colores claros.			

<i>Aseo de manos</i>			
<i>Los manipuladores de alimentos preparados y comerciantes se lavan las manos y desinfectan:</i>			
a) Antes y después de actividades laborales			
b) Luego de usar el baño			
c) Luego de toser			
d) Luego de manipular envases, desechos, basura			
e) Luego de manipular alimentos			
Aquellos que usan guantes de látex, los remplazan frecuentemente.			
<i>Higiene de manipulador de alimentos preparados y comerciantes</i>			
<i>Los manipuladores de alimentos preparados y comerciantes:</i>			
a) Mantienen el cabello cubierto con malla, gorro u otro medio			
b) Usan mascarillas (obligatorio en preparación de alimentos)			
c) Tienen uñas cortas, sin esmalte			
d) No usan maquillaje			
e) No usan joyas			
f) No llevan barba ni bigotes expuestos			
<i>Prácticas de manipulador de alimentos y comerciantes</i>			
<i>Los manipuladores de alimentos y comerciantes:</i>			
a) No fuman			
b) No comen ni mastican chicle			
c) No estornudan sobre los alimentos			
<i>Enfermedad de manipulador de alimentos</i>			
<i>Los vendedores de alimentos preparados no manipulan los mismos cuando:</i>			
a) Sospechan tener una enfermedad transmisible a los alimentos con síntomas como diarrea, dolor abdominal, fiebre o escalofríos			
b) Cuando tienen heridas o irritaciones cutáneas			
1) Capacitar sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características que debe reunir la vestimenta de protección</li> <li>• Requisitos de limpieza y desinfección de las manos y sobre el uso correcto de los guantes de látex</li> <li>• Forma apropiada de llevar el cabello, las uñas y el rostro</li> <li>• Comportamiento respecto de prácticas como fumar, comer o estornudar</li> <li>• Comportamiento ante la sospecha de tener alguna enfermedad transmisible a los alimentos o al tener heridas o irritaciones cutáneas</li> </ul> 2) Realizar un plan de seguimiento a la implementación de lo aprendido.           3) Exigir la implementación de lo aprendido.			

## 8. Ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la limpieza y desinfección

<i>Limpieza y desinfección de las instalaciones</i>	<i>Cumple</i>	<i>No cumple</i>	<i>Cumplimiento parcial</i>
<i>Programa de limpieza y desinfección</i>			
<i>Se ejecuta con personal capacitado un programa de limpieza y desinfección del mercado (ejecutado por el GAD o tercerizado), que contempla:</i>			
a) Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse y desinfectarse			
b) Responsabilidad de tareas particulares y la respectiva capacitación			
c) Método y frecuencia de la limpieza y desinfección			
d) Medidas de verificación de cumplimiento			
<b>Recomendaciones</b> 1) Diseñar un programa de limpieza y desinfección del mercado en todas las áreas descritas. 2) En caso de tener un programa que contemple solo algunas de las áreas, completarlo. 3) En caso de que la limpieza y desinfección del mercado sea una práctica habitual de un modelo interno de procesos, documentar por escrito estas prácticas.			
<i>Uso de productos químicos de limpieza y desinfección</i>			
<i>Los productos químicos de limpieza y desinfección:</i>			
a) Cuentan con notificación sanitaria obligatoria			
b) Tienen una etiqueta o leyenda donde constan las instrucciones de uso			
c) El personal responsable conoce la forma de utilización de estos productos			
<b>Recomendaciones</b> 1) Verificar que los productos químicos cuenten con notificación sanitaria obligatoria 2) Rotular los productos químicos con información relativa a requisitos de uso si no la tienen. 3) Capacitar al personal responsable en el manejo adecuado de estos productos.			
<i>Almacenamiento de los productos químicos</i>			
Existe un espacio claramente identificado para almacenar los productos químicos.			
Los productos químicos se encuentran separados de los alimentos.			
<b>Recomendaciones</b> 1) Determinar un área específica para almacenar los productos químicos de limpieza y desinfección. 2) Capacitar al personal sobre el almacenamiento de los productos químicos de limpieza y desinfección.			

## 9. Ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos al control de plagas y roedores

Control de plagas y roedores	Cumple	No cumple	Cumplimiento Parcial
<i>Programa de control de plagas y roedores</i>			
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.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Diseñar un programa de control de plagas. 2) Capacitar al personal en manejo de plagas cuando el servicio es propio del GAD o conocer los procedimientos si el servicio es externalizado. 3) Aplicar el programa de control de plagas. 4) Verificar el cumplimiento. 5) Documentar por escrito las prácticas relacionadas al control de plagas a través de un programa.			
<i>Uso de plaguicidas</i>			
Se usan plaguicidas.			
<i>Los plaguicidas que se utilizan:</i>			
a) Tienen notificación sanitaria.			
b) Son usados de acuerdo con la ficha técnica			
c) El personal responsable está capacitado en la forma de utilización de estos productos			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Verificar que los plaguicidas que se adquieran estén aprobados y registrados por la Autoridad Sanitaria Nacional. 2) Capacitar al personal en el manejo de los plaguicidas conforme a las instrucciones de la ficha técnica. 3) Rotular los plaguicidas con información relativa a la forma de uso.			
<i>Medidas adoptadas por vendedores para control de plagas</i>			
a) El personal del mercado adopta medidas seguras para mantener su puesto libre de plagas (roedores, moscas, gusanos, insectos, entre otros).			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Capacitar al personal en manejo de plagas. 2) Realizar inspecciones a fin de determinar que los puestos se encuentran libres de plagas. 3) Supervisar la adopción de medidas seguras de control de plagas por parte del personal del mercado.			

<i>Disposición de alimentos que hayan sido contaminados por plagas</i>			
a) Los alimentos contaminados por plagas o animales se retiran y se destruyen.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Diseñar un instructivo para la eliminación de alimentos contaminados.			
2) Capacitar al personal para eliminar los alimentos contaminados.			
3) Supervisar y registrar el cumplimiento del instructivo (fotografías, videos y documentación).			

## 10. Ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos a la capacitación

<b>Capacitación</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Cumplimiento parcial</b>
<i>El personal recibe capacitación</i>			
Todo el personal del mercado (incluidos administradores e inspectores) ha recibido capacitación. <sup>1</sup>			
<i>Los temas sobre los que se ha capacitado son:</i>			
a) Buenas prácticas de higiene			
b) Buenas prácticas de manufactura			
c) Buenas prácticas de almacenamiento			
d) Gestión integral de desechos			
e) Mercado saludable y productivo con un enfoque de inocuidad de alimentos			
<i>Programas específicos</i>			
Existen programas de entrenamiento específicos			
Estos programas incluyen:			
a) Normas (por ejemplo Norma INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos)			
b) Procedimientos (por ejemplo procedimiento de lavado de manos)			
c) Precauciones (por ejemplo precauciones de uso de productos químicos)			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Diseñar y ejecutar el programa de capacitación sobre todos los temas señalados			
2) Capacitar.			
3) Registrar la capacitación.			
4) Supervisar el cumplimiento de lo aprendido.			



--

## 11. Ficha de proceso para el cumplimiento de requisitos relativos al control y aseguramiento de la inocuidad

Control y aseguramiento de la Inocuidad	Cumple	No Cumple	Cumplimiento parcial
<i>Programa de control y aseguramiento de la inocuidad<sup>2</sup></i>			
El mercado cuenta con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad.			
<i>Este programa tiene las siguientes características:</i>			
a) Es esencialmente preventivo			
b) Cubre todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento (desde la recepción hasta la comercialización)			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Diseñar un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, preventivo, sobre manipulación y elaboración de alimentos. 2) Capacitar al personal en el programa de control y aseguramiento de la inocuidad, preventivo, sobre manipulación y elaboración de alimentos. 3) El mercado debe implementar el programa de control y aseguramiento de la inocuidad, preventivo, sobre manipulación y elaboración de alimentos el cual es implementado y supervisado por personal capacitado.			
<i>Dotación de responsable(s) de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad</i>			
Existe uno o varios responsables capacitados para la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad.			
<b>Recomendaciones</b>			
1) El mercado debe nombrar a un responsable/es del programa de control y aseguramiento de la inocuidad. 2) El mercado capacita al responsable/es del programa de control y aseguramiento de la inocuidad.			
<i>Supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad</i>			
<i>Los supervisores del programa realizan:</i>			
a) Inspecciones frecuentes			
b) Informes escritos			
c) Ponen en conocimiento de los involucrados estos informes (no solo al superior)			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Realizar la programación de inspecciones. 2) Realizar inspecciones frecuentes y reportarlas a través de informes escritos			

<sup>1</sup> Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

<i>Contenido del programa de control y aseguramiento de la inocuidad</i>			
<i>El programa de control y aseguramiento de la inocuidad contiene como mínimo:</i>			
<i>Criterios técnicos para la recepción de:</i>			
a) Alimentos frescos			
b) Alimentos procesados			
c) Alimentos preparados			
<i>Documentos técnicos como:</i>			
a) Manuales			
b) Procedimientos			
c) Instructivos			
d) Registros			
<i>Documentación de equipos de uso común que incluyan:</i>			
a) Planes de mantenimiento			
b) Programas			
c) Planes de muestreo			
d) Otros			
Programas de promoción y divulgación de mensajes sobre inocuidad de alimentos			
Muestreo frecuente y sin previo aviso de alimentos			
<i>Controles diarios de temperaturas en:</i>			
a) Equipos			
b) Alimentos			
c) Áreas de almacenamiento			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Diseñar un programa de aseguramiento de la inocuidad que contemple todos los aspectos detallados.			
2) Capacitar al personal en el programa de aseguramiento de la inocuidad.			
3) Implementar con el personal capacitado el programa de aseguramiento de la inocuidad.			

## 12. Ficha de proceso para la aplicación de las recomendaciones relativas a la promoción de la salud

Promoción de la salud	Cumple	No cumple	Cumplimiento parcial
<b>Derechos humanos y prevención de la violencia de género</b>			
<i>Cuenta con una planificación de capacitaciones en temas de:</i>			
a) Derechos humanos			
b) Violencia de género			
c) 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).			
<b>Recomendaciones</b>			
1) El administrador hace las gestiones pertinentes ante el MSP para contar con un cronograma de capacitaciones sobre en temas de derechos, violencia de género y canales de protección a las víctimas.			
2) El administrador del mercado hace seguimiento al cronograma de capacitaciones el cual debe incluir la ruta de atención y denuncia, en coordinación con las instituciones pertinentes (MSP, Fiscalía).			
3) Llevar un registro del número de casos que se han derivado a las instancias pertinentes.			
<b>Salud sexual y reproductiva</b>			
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			
<b>Recomendaciones</b>			
1) Se realizan las gestiones ante el MSP solicitando capacitación en temas de salud sexual y reproductiva.			
2) Se hacen las gestiones pertinentes para la instalación de una máquina dispensadora de condones.			
3) Se verifica que la máquina dispensadora esté debidamente recargada.			

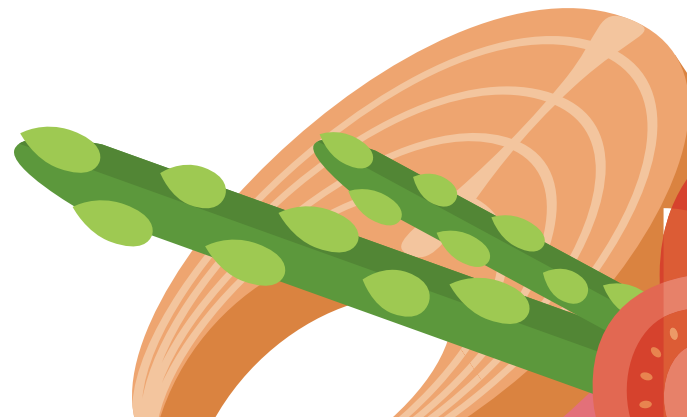
<i>Consumo de alcohol, tabaco y otras sustancias nocivas</i>			
<i>Con una periodicidad de 2 veces al año, se solicita oficialmente al MSP, el desarrollo de actividades de concientización y sensibilización en relación a:</i>			
a) Consumo de alcohol.			
b) Consumo de tabaco.			
c) Consumo de sustancias estupefacientes y psicotrópicas.			
<i>Prácticas saludables</i>			
<i>Con una periodicidad de 2 veces al año, se solicita oficialmente al MSP, el desarrollo de actividades de sensibilización en relación a:</i>			
a) Nutrición y alimentación saludable: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promoción del consumo de frutas y verduras</li> <li>• Fomento del consumo de porciones y cantidades adecuadas, en especial criterios para la preparación de un plato saludable para venta en el mercado</li> <li>• Procesamiento de alimentos y etiquetado del semáforo</li> <li>• Promoción del consumo de agua segura</li> </ul>			
b) La importancia de la práctica de actividad física			
c) Destrezas para el manejo de conflictos y el afrontamiento de ansiedad y estrés			
<b>Recomendaciones</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Se realizan las gestiones pertinentes para establecer un cronograma de capacitaciones por parte del MSP al personal del mercado sobre prácticas saludables (nutrición, actividad física, destrezas para el manejo de conflictos y el afrontamiento de ansiedad y estrés, consumos nocivos, entre otros).</li> <li>2) En el caso de identificar problemas por cualquiera de estos consumos, se derivará a los establecimientos de salud del MSP, a través de la línea 171, opción 2.</li> <li>3) Se prohíbe la venta de alcohol y tabaco dentro del mercado saludable.</li> <li>4) Se difunde material informativo sobre prácticas saludables a los trabajadores y usuarios del mercado.</li> <li>5) Se ejecuta y supervisa el cronograma de capacitaciones.</li> </ol>			
<i>Espacios saludables</i>			
<i>El mercado cuenta con:</i>			
a) Bebedero(s) de agua			
b) Espacio(s) para la práctica de actividad física (bailoterapia, fútbol, ecuavoley, etc.)			
c) El mercado ha sido declarado como espacio libre de humo de tabaco.			

**Recomendaciones**

- 1) Verificación de espacios para la colocación de bebederos de agua y práctica de actividad física.
- 2) Declaración de mercado como espacio libre de humo de tabaco.
- 3) Presentar un plan a las autoridades municipales con un presupuesto para bebederos de agua, práctica de actividad física, comedores saludables y otras acciones para la generación de prácticas saludables.
- 4) Implementación del plan de promoción de agua segura, actividad física, alimentación saludable y otras acciones para la generación de prácticas saludables en los espacios del mercado.

*Fuente: Norma INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos.*

*Elaboración: Equipo técnico de espacios y prácticas saludables. MSP/2015 en colaboración con Control Sanitario-MSP, MCDS y AME.*







## 10. Siglas

***Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (AME)***

***Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD)***

***Ministerio Coordinador de Desarrollo Social (MCDS)***

***Ministerio de Salud Pública (MSP)***

***Norma Técnica Ecuatoriana INEN (NTE INEN)***

***Organización Mundial de la Salud (OMS)***

***Organización Panamericana de la Salud (OPS)***

***Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE)***

## 11. Definiciones

**Aguas residuales.** Aguas de desecho resultantes de la actividad del mercado.

**Agua potable.** Agua tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano según lo establecido en la NTE INEN 1108 (Ver Anexo 1. NTE INEN 1108 Agua Potable. Requisitos.)

**Alimento.** Producto natural o artificial que, ingerido, aporta al organismo de los seres humanos los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

**Alimentos perecederos.** Alimentos de tipo o condición tales que puedan deteriorarse, por lo que requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.

**Buenas prácticas de higiene (BPH).** Conjunto de medidas preventivas y principios básicos necesarios para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización.

**Buenas prácticas de almacenamiento.** Principios básicos de almacenamiento de alimentos, destinados a garantizar el mantenimiento de las características y propiedades de los productos.

**Calidad.** Grado de aceptación o satisfacción que proporciona un producto o servicio

**Codex Alimentarius.** El código alimentario es una colección reconocida internacionalmente de estándares, códigos de prácticas, guías y otras recomendaciones relativas a los alimentos, su producción y seguridad alimentaria, bajo el objetivo de la protección del consumidor. Oficialmente este código es mantenido al día por la Comisión del Codex Alimentarius, un cuerpo conjunto con la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) organismo perteneciente a las Naciones Unidas y a la Organización Mundial de la Salud (OMS)

**Contaminación.** La presencia en el medio ambiente de uno o más agentes físicos, químicos o biológicos o la combinación de ellos. Estos contaminantes se encuentran en concentraciones tales y con un tiempo de permanencia tal, que causan en el ambiente condiciones negativas para la vida humana, la salud y el bienestar del hombre, la flora, la fauna y los ecosistemas. Además, producen un deterioro importante en el hábitat de los seres vivos, el aire, el agua, los suelos, los paisajes o los recursos naturales en general (MAE, Acuerdo Ministerial Nro. 061).

**Contaminación cruzada.** Transferencia de potenciales riesgos en forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento, mediante equipos, utensilios, superficies de trabajo, materiales de limpieza, corrientes de aire, manos o vestimentas de personas, traslado de materiales o alimentos de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

**Contaminante.** Desde el punto de vista sanitario, es cualquier agente físico, químico o biológico presente en el alimento, que puede comprometer su inocuidad. Desde el punto de vista ambiental, es cualquier elemento, compuesto, sustancia, derivado químico o biológico, energías, radiaciones, vibraciones, ruidos o combinación de ellos, que causa un efecto adverso al aire, agua, suelo, flora, fauna, seres humanos, a su interrelación o al ambiente en general (MAE, Acuerdo Ministerial Nro. 061).

**Control de plagas.** Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) aplicadas de manera responsable hacia el ambiente y la salud humana.

**Consumidor.** Persona natural o jurídica que adquiere, utiliza o disfruta de productos o servicios, como destinatario final de estos.

**Desechos.** Sustancias (sólidas, semisólidas, líquidas o gaseosas) o materiales compuestos resultantes de un proceso de producción, transformación, reciclaje, utilización o consumo, cuya eliminación o disposición final procede conforme a lo dispuesto en la legislación ambiental nacional e internacional aplicable (MAE, Acuerdo Ministerial Nro. 061).

**Desinfección.** Proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos como bacterias, virus y protozoos, e impide su crecimiento en objetos inertes.

**Drenaje.** Estructura, natural o artificial, que facilita el escurrimiento y evita el almacenamiento del agua en una zona particular.

**Efluente.** Líquido proveniente de un proceso de tratamiento, actividad o proceso productivo.

**Enfermedad transmitida por alimentos (ETA).** Enfermedad que se transmite a las personas por la ingestión de agua y alimentos contaminados, y produce infecciones, intoxicaciones o toxiinfecciones.

**Fuentes de contaminación.** Elemento que da origen a la contaminación de un lugar o de otros elementos.

**Giro.** Parte de una sección del mercado que representa a un grupo específico de productos (por ejemplo: cárnicos, lácteos, frutas, etc.).

**Higiene.** Proceso de limpieza y desinfección.

**Higiene de los alimentos.** Condiciones y medidas necesarias para la manipulación de los alimentos, destinadas a garantizar la inocuidad de estos.

**Higiene personal.** Hábitos de higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabello y dientes, uso de ropa limpia y lavado de las manos con regularidad, especialmente cuando se manipulan alimentos.

**Infraestructura.** Conjunto de locales e instalaciones físicas donde se desarrolla una actividad comercial.

**Inocuidad de los alimentos.** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan

**Instalaciones.** Lugar acondicionado con todo lo necesario para cumplir un servicio.

**Limpieza.** Eliminación, con el uso de detergente o agua por acción mecánica, de residuos de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa y otras materias objetables que puedan constituir una fuente de contaminación.

**Manipulador de alimentos.** Toda persona que tenga contacto directo con alimentos primarios, procesados o preparados.

**Mercado responsable:** Centro de abastecimiento que ha cumplido con los requisitos y prácticas mínimas para la venta, intercambio y elaboración de alimentos inocuos; el cual podrá obtener un reconocimiento por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional

**Mercado saludable.** Centro de abastecimiento que ha cumplido los requisitos y prácticas para la venta, intercambio o elaboración de alimentos inocuos. Adicionalmente contribuye a la disponibilidad y acceso de alimentos diversos, sanos, culturalmente apropiados y a precios justos; el cual podrá obtener una certificación por parte de un organismo de inspección acreditado.

**Microorganismo.** Cualquier organismo microscópico vivo que pueda ser causa de enfermedad o deterioro de los alimentos.

**Peligro.** Cualquier agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud.







**Plagas.** Insectos, pájaros, roedores y otros animales capaces de invadir al establecimiento y contaminar directa o indirectamente los alimentos.

**Programa de limpieza y desinfección.** Conjunto de actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

**Puesto de comercialización.** Espacio destinado a la elaboración y comercialización de productos autorizados, situado dentro de los mercados.

**Riesgo.** Probabilidad de que ocurra un peligro.

**Sustancia tóxica.** Sustancia química capaz de causar daño a un sistema biológico, alterando una función o llevándolo a la muerte, bajo ciertas condiciones de exposición.

**Temperaturas de seguridad.** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos patógenos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5 °C (refrigeración y congelación) y mayor a 60 °C (hervido, cocción, horneado, etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías siempre bien frías y las comidas calientes siempre bien calientes.

**Utensilio.** Todo artefacto y recipiente utilizado en la preparación, almacenamiento y venta de alimentos.

## 12. Referencias

1. Asamblea Nacional Constituyente, Constitución Política de la República del Ecuador Capítulo II Derechos del Buen Vivir, Sección Primera Agua y Alimentación, Art. 1. Quito, Ecuador: Registro Oficial Nº 449; 2008.
2. Coto Fernández María, Kathryn Janzen. Cuaderno de actividades. Las 5 claves para mantener los alimentos seguros. Guatemala: Instituto de nutrición de Centro América y Panamá; 2006.
3. Díaz Lorenzo T, Valdés-Dapena Vivanco M, Caballero Torres A, Monterrey Gutiérrez P. Enfermedades transmitidas por alimentos. Causas más frecuentes en los niños. La Habana, Cuba: Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Hospital Pediátrico

- Juan Manuel Márquez; 2009.
4. Dirección Nacional de Promoción de la Salud. MSP/2014.
  5. Galarza Aquino EM. Construcción de la Línea de Base [Internet]. 2007 [citado 19 de febrero de 2015]; Lima, Perú. Recuperado a partir de: [http://es.slideshare.net/marcel\\_galarza/linea-de-base](http://es.slideshare.net/marcel_galarza/linea-de-base)
  6. Garate R, Osorio Solache O. Entornos y Comunidades Saludables [Internet]. Promoción de la Salud, Secretaría de Salud México. 2015 [citado 17 de abril de 2015]. Recuperado a partir de: [http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades\\_saludables.html](http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_saludables.html)
  7. Granda Juan, 2015. Anuario de Vigilancia Epidemiológica 1994-2014. Ministerio de Salud Pública. Disponible en: <https://public.tableau.com/profile/vicentee80#!/vizhome/ETAS-2014/ANUARIO>
  8. Información General Sobre Sustancias Tóxicas e Intoxicaciones. Programa de Prevención y Control de Intoxicaciones. Dirección Nacional de Emergencias, Trauma y Desastres de Argentina. Disponible en: <http://www.msal.gov.ar/images/stories/ministerio/intoxicaciones/emergencias-quimicas/generalidades-sobre-toxicos-intoxicaciones.pdf>
  9. Instituto Ecuatoriano de Normatización, Norma Técnica Ecuatoriana 2687: Mercados Saludables. 2013.
  10. Instituto Ecuatoriano de Normatización, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 3864-1:2013: Símbolos gráficos. Colores de seguridad y señales de seguridad. Parte 1: Principios de diseño para señales de seguridad e indicaciones de seguridad.
  11. Instituto Ecuatoriano de Normatización, Norma Técnica Ecuatoriana 2293: Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Área higiénica sanitaria. 2001.
  12. Lugmaña Gabriela, 2014. Anuario de Estadísticas Hospitalarias: Egresos y Camas. INEC. Quito-Ecuador.
  13. MAE, 2015. Acuerdo Ministerial Nro. 061. Ministerio del Ambiente del Ecuador. Disponible en: [http://insigma.com.ec/wp-content/uploads/2015/03/23-04-2015\\_Acuerdo\\_Ministerial\\_061-.pdf](http://insigma.com.ec/wp-content/uploads/2015/03/23-04-2015_Acuerdo_Ministerial_061-.pdf)
  14. Programa Nacional Municipios y Comunidades Saludables - Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. Ministerio de Salud de Argentina. 2015 [citado 17 de abril de 2015]. Recuperado a partir de: <http://www.msal.gov.ar/municipios/>
  15. Romero Cuevas MH. Hoja de Ruta para contribuir al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio en los Municipios, Ciudades y Comunidades Saludables [Internet]. Washington, D.C.: OPS; 2006 [citado 17 de abril de 2015]. Recuperado a partir de: [http://www.bvsde.paho.org/bvsacg/guialcalde/1salud/d1/078\\_Hoja\\_de\\_ruta/Hoja\\_de\\_Ruta\\_ODM\\_en\\_MCS.pdf](http://www.bvsde.paho.org/bvsacg/guialcalde/1salud/d1/078_Hoja_de_ruta/Hoja_de_Ruta_ODM_en_MCS.pdf)
  16. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. Plan Nacional del Buen Vivir



Objetivo 3, p.482. Quito, Ecuador: Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo; 2013.

17. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. Plan Nacional del Buen Vivir Objetivo 8.-Consolidar un sistema económico social y solidario de forma sostenible, p.507. Quito, Ecuador: Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo; 2013.
18. Subsecretaría de Promoción de la Salud e Igualdad. MSP/2014.

## 13. ANEXOS:

*Anexo 1. NTE INEN 1108: 2011 Agua Potable. Requisitos.*

*Anexo 2: La inocuidad de alimentos*

*Anexo 3. NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos.*

*Anexo 4: Modelo de ficha para Plan de Acción*

*Anexo 5: Normativa para la autorización de funcionamiento de la prestación de servicios de desarrollo integral*

*Anexo 6: NTE INEN ISO 3864:12013 Símbolos gráficos, colores de seguridad y señales de seguridad, Parte 1: Principios de diseño para señales de seguridad e indicaciones de seguridad.*

*Anexo 7: Baterías sanitarias en comercios y oficinas*

*Anexo 8: NTE INEN 2293:2001 Sobre accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Área higiénica sanitaria*

*Anexo 9: Reglamento sanitario sustitutivo de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano (A.M. 5103, R.O. 318 25/08/2014)*

*Anexo 10: Refrigeración de los alimentos*

*Anexo 11: Congelación de alimentos*

*Anexo 12: Cómo descongelar correctamente los alimentos*

*Nota: Ver Anexos en CD*













Avanzamos  
**Patria!**



Organización  
Panamericana  
de la Salud



Organización  
Mundial de la Salud  
ORGANIZACIÓN PARA LAS AMÉRICAS



Ministerio Coordinador  
de Desarrollo Social



Ministerio  
de Salud Pública

