



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**“Implementación de un programa en base al DS N°006-2016-
MINAGRI para fomentar la formalización del mercado “Daniel
Sánchez Carrión” de la Municipalidad Provincial de Trujillo,
2017”**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERA INDUSTRIAL

Autor:

Br. Janeth Adelinda Idrogo Angulo

Asesor

Mg. Pedro Olórtegui Núñez

Línea de Investigación

Sistemas de Gestión de la Calidad

Trujillo – Perú

2017

PÁGINA DE JURADO

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a) **Janeth Idrogo Angulo**, cuyo título es: **“Implementación de un programa en base al DS N°006-2016-MINAGRI para fomentar la formalización del mercado Daniel de Sánchez Carrión de la Municipalidad Provincial de Trujillo 2017”**

Reunido en la fecha, escucho la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo diesiseis (16).

PRESIDENTE

Dr. Andrés Alberto Ruíz Gómez

SECRETARIO

Mg. Lucía Rosario Padilla Castro

VOCAL
.....

DEDICATORIA

A mis amados padres:

Mario y Enith

Por guiarme día a día siendo personas de bien, ejemplos de mi vida, ser mi fuente de inspiración y fortaleza para superar cualquier obstáculo, en este largo recorrido con muchas barreras, con el apoyo ustedes y la de mi hermano Alex continuaron a no dejarme caer y termine el primer objetivo, el ser profesional.

Ustedes fueron mis pilares, formaron mi carácter e hicieron de mi "su niña" que sea independiente, capaz de luchar sola y conseguir grandes cosas si me lo propongo, con valores que solo ustedes me lo brindaron y ser partícipes de mis decisiones...mamá jamás me olvidaré tu frase diaria "pórtate bien, que solo será para ti".

A mi familia:

Cristina, Bryan, Mario

Sobrinos amados, niños del futuro, les dedico este esfuerzo mío, y vean en mi un ejemplo de ser mejores cada día, han sido la razón de que me ilustre con cada duda que tenía, estar al lado de ustedes siempre era algo nuevo que aprender, me enseñaron que cada momento es valioso a lado de la familia.

Rosa Mariel

Tus consejos me sirvieron de mucho, tus palabras recordándome que valore el esfuerzo de mi mamá y tu apoyo incondicional de lo que me faltaba siempre dándome soluciones donde no las veía, te quiero cuñada.

Kiarita y Miguelito

Ustedes que estuvieron presente en mi vida universitaria, vivimos momentos duros, pero hemos sabido superarlo, kiarita dedico mi esfuerzo y enseñarte que en la vida todo se puede, está en uno mismo activarse en salir adelante; Miguel pronto estarás egresando y sabrás que ha valido la pena, el sacrificio, tu dedicación al estudio, tu apoyo en algunos momentos exactos me sirvieron de mucho, darme la mano en levantarme y decirme que soy una mujer valiente, que me levanto ante la tempestad, siempre lo tendré presente.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradecer a Dios, por guiarme siempre en las decisiones que tomé para obtener los mejores propósitos afrontar, seguidamente, a mis padres, en especial a mi madre, que le toco luchar sola con el apoyo de mi hermano, su coraje, el esfuerzo, el amor y la confianza dada hacia mi persona, para realizarme como profesional, así mismo, retribuyo a la Universidad César Vallejo por constituir integralmente a lo largo del proceso académico de mi carrera, a los docentes que con su experiencia contribuyeron al fortalecimiento de mis aptitudes como ingeniero y de manera muy especial a mis asesores, los ingenieros Lucía Padilla Castro y Pedro Olortegui Núñez, por su dedicación y comprensión ante las dudas, por otro lado, a los usuarios del mercado “Daniel Sánchez Carrión” por contribuir y facilitar mi investigación y la culminación del desarrollo de la presente tesis.

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado, presento ante ustedes la Tesis titulada “Implementación de un Programa en base al DS N°006-2016-MINAGRI para fomentar la formalización del mercado Daniel Sánchez Carrión de la Municipalidad Provincial de Trujillo, 2017”, la cual contempla siete capítulos:

Esta tesis ha sido desarrollada con la finalidad de fomentar la inocuidad agroalimentaria mediante el DS N°006-2016-MINAGRI para su formalización del mercado “Daniel Sánchez Carrión”, en el cumplimiento de la investigación ha sido elaborada dispuesto al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Título Profesional de Ingeniero Industrial. Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

Janeth Adelinda Idrogo Angulo

ÍNDICE

PÁGINAS PRELIMINARES

FACULTAD DE INGENIERÍA	1
PÁGINA DE JURADO.....	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
PRESENTACIÓN.....	v
ÍNDICE	vi
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
I. INTRODUCCIÓN.....	3
1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA	4
1.2. TRABAJOS PREVIOS	6
1.3. TEORÍAS RELACIONADAS	9
1.4. JUSTIFICACIÓN.....	22
1.5. PROBLEMA.....	23
1.6. HIPÓTESIS	23
1.7. OBJETIVOS	23
1.7.1. OBJETIVO GENERAL	23
1.7.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	23
II. MARCO METODOLÓGICO.....	24
2.1. TIPO DE ESTUDIO.....	25
2.2. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	25
2.3. VARIABLES.....	26
2.3.1. Variables	26
2.3.2. Operacionalización	26
2.4. POBLACIÓN Y MUESTRA	29
2.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD.....	30
2.6. MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS	31
2.7. ASPECTOS ÉTICOS.....	31
III. RESULTADOS.....	32
3.1. DIAGNÓSTICO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS DEL DS N°006-2016- MINAGRI	33
3.1.1. Descripción general mercado Daniel Sánchez Carrión:	33

3.1.2.	Cumplimiento de reglamento Comerciantes de Alimentos Agropecuários primários y piensos	34
3.2.	FACTORES PERSONALES QUE INFLUYEN DISPOSICIÓN DE FORMALIDAD.....	38
3.3.	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE FOMENTO DE ADECUACIÓN AL DS N°006-2016-MINAGRI.....	42
3.3.1.	Plan de acción	43
3.3.1.1.	Motivación y Sensibilización en el interés del cuidado de Puesto de Venta.....	45
3.3.1.2.	Facilitar los trámites de Documentación a los dueños de los puestos del mercado Daniel Sánchez Carrión	49
3.3.2.	Cronograma de actividades del proceso de desarrollo de los objetivos a cumplir	53
3.3.3.	Presupuesto de la implementación:.....	54
3.4.	ESTIMACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE FORMALIZACIÓN DESPUÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ADECUACIÓN	55
3.4.1.	Teorema de Bayes.....	58
IV.	DISCUSIONES	65
V.	CONCLUSIONES.....	69
VI.	RECOMENDACIONES.....	71
VII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	73
ANEXOS.....		78
A.	ANEXO DE TABLAS	79
B.	ANEXO DE FIGURAS.....	88
C.	ANEXO DE INSTRUMENTOS	92
D.	ANEXO DE DOCUMENTOS.....	105

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: Operacionalización de Variables

TABLA 2: Data obtenida del Checklist - Comerciantes de Alimentos Agropecuarios, solo los puestos de venta de carnes

TABLA 3: Cumplimiento Checklist - Comerciantes de Alimentos Agropecuarios, solo los puestos de venta de frutas y hortalizas

TABLA 4: Cumplimiento de Carné Sanitario de los puestos de ventas

TABLA 5: Causas por el incumplimiento de los lineamientos del checklist DS N°006-2016-MINAGRI de puesto de ventas del mercado Daniel Sánchez Carrión

TABLA 6: Cumplimiento de lineamiento DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión

TABLA 7: Las causas del incumplimiento de los lineamientos del checklist por tipo de puesto de venta.

Tabla 8: Causas más frecuentes por el incumplimiento de los alineamientos DS N°006-2016-MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 9: Plan de acción Programa MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 10: Programa de actividades en la ejecución de capacitación en el mercado "Daniel Sánchez Carrión".

Tabla 11: Presupuesto de implementación de puesto de venta de carnes, mercado Daniel Sánchez Carrión.

tabla 12 Data recolectada del cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado "Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 13: Factores personales de predisposición de los comerciantes, mercado "Daniel Sánchez Carrión".

Tabla 14: Conteo del puntaje de escala Likert, mercado Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 15: Explicación de los datos de la dimensión "Reglamento", mercado Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 16: Explicación total del conteo por tipo de puesto de venta, mercado Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 17: Datos en análisis de los puestos de ventas de los comerciantes.
Mercado Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 18: Probabilidad conjunta, mercado Daniel Sánchez Carrión.

Tabla 19: Datos A Priori

Tabla 20: Teorema de Bayes, mercado Daniel Sánchez Carrión.

ÍNDICE DE FIGURAS

- FIGURA 1: Requisitos para Obtener el Certificado de Edificaciones.
- FIGURA 2: Formulario único de trámite, Municipalidad Provincial de Trujillo
- FIGURA 3: Evidencia de la Firmas de los Especialistas
- FIGURA 4: Organigrama Municipalidad Provincial de Trujillo.
- FIGURA 5: Cumplimiento del Carné Sanitario por tipo de puesto de venta.
- FIGURA 6: Cumplimiento de Carné Sanitario global de puesto de venta.
- FIGURA 7: Cumplimiento del checklist del DS N°006-2016-MINAGRI según dimensiones, mercado Daniel Sánchez Carrión.
- FIGURA 8: Cumplimiento del checklist global del DS N° 006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión.
- FIGURA 9: Resumen global de las causas por el incumplimiento de los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 10: Causas más frecuentes por el incumplimiento de los alineamientos DS N°006-2016-MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 11: Ejecución de la charla con el apoyo de la Municipalidad Provincial de Trujillo a los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 12: Tríptico de carné de Sanidad mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 13: Tríptico del carné de sanidad para los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 14: Tríptico del procedimiento del certificado de defensa civil para los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 15: Implementación de vestuario del puesto de ventas de carnes, mercado Daniel Sánchez Carrión
- Figura 16: Factores personales de predisposición por dimensiones, mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 17: Factores personales de predisposición solo de la dimensión económica, mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 18: Factores personales de predisposición solo de la dimensión reglamento de inocuidad agroalimentaria, mercado Daniel Sánchez Carrión.
- Figura 19: Resumen de factores personales de predisposición en general, mercado Daniel Sánchez Carrión.

RESUMEN

La presente investigación titulada Implementación de un programa en base al DS N°006-2016-MINAGRI para fomentar la formalización del mercado Daniel Sánchez Carrión de la Municipalidad Provincial de Trujillo 2017, enmarcado en las teorías de inocuidad agroalimentaria y formalización; para lo cual empleó el método deductivo, con una investigación de tipo experimental implementando un programa en base DS N°006-2016-MINAGRI que propone fomentar la formalización de los mercados, aplicándolo a una muestra de 15 puestos dedicados al comercio de ventas de alimentos primarios y piensos. Para lo cual empleó (un diagnóstico del cumplimiento de los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI, obteniendo que solo se cumple con el 67% de los lineamientos. Siendo las causas de los factores personales que influyen en su disposición de formalización los problemas económicos, falta de tiempo, trámite engorroso, falta de higiene, falta de interés y falta de conocimiento. La implementación del programa tuvo una aceptación positiva, los comerciantes mostraron una buena disposición a formalizarse de 41% a 48% en el puesto de Frutas y el puesto de Carnes respectivamente, obtenida mediante un post encuesta y el empleo del teorema de Bayes.

Palabras claves: programa Ds N°006-2016-MINAGRI, inocuidad de alimentos, formalización de mercados.

ABSTRACT

The present investigation nominated IMPLEMENTATION OF A PROGRAM BASED ON DS N ° 006-2016-MINAGRI TO PROMOTE THE FORMALIZATION OF DANIEL SANCHEZ CARRION'S MARKET OF THE PROVINCIAL MUNICIPALITY OF TRUJILLO 2017, framing in the theories of agro-food safety and formalization; for which it used the deductive method, with an experimental research implementing a program based on DS N ° 006-2016-MINAGRI that proposes to promote the formalization of the markets, applying it to a sample of 15 positions dedicated to food sales trade primary and feed. For which it used (a diagnosis of compliance with the guidelines of DS N ° 006-2016-MINAGRI, obtaining that only 67% of the guidelines are met.) The causes of the personal factors that influence its formalization provision of the economic problems, lack of time, cumbersome procedure, lack of hygiene, lack of interest and lack of knowledge. The implementation of the program had a positive acceptance, the merchants showed a willingness to formalize from 41% to 48% in the fruit stand and the meat stand respectively, obtained through a post-survey and the use of Bayes' theorem.

Key Word: program DS N ° 006-2016-MINAGRI, food safety, market formalization.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA

En la actualidad se estima que cada año adolecen unos 600 millones de individuos, casi 1 de cada 10 individuos mueren por consumir alimentos contaminados y que 420 000 agonizan por esta misma raíz, a su vez las cadenas de suministros traspasan numerosas barreras nacionales, trabajar en equipo colaborando entre gobiernos, los fabricantes y clientelas en el cuidado de los comestibles sería efectiva, teniendo en cuenta que las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) tienen consecuencias higiénicas y económicas devastadoras tanto en los países avanzados como en los países en progreso (Organización Mundial de la Salud, 2015).

Mientras en el Perú los mercados de alimentos son de suma importancia, porque permite el abastecimiento de alimentos de primera necesidad a la población; y a su vez, impulsan el desarrollo económico del país, muchos comerciantes y negociantes en mercados de abastos han percibido un proceso de formalización muy engorroso, es por ello que el Poder Ejecutivo modificó el marco de ley de funcionamiento a través del Decreto Legislativo N°1217 con el fin de simplificar el proceso e impulsar la economía del país, generando que los establecimientos pasen por una revisión técnica de seguridad de edificaciones, como consecuencia de ello, se le otorgue su licencia de funcionamiento; además, indica que cuando requiere solicitar modificación, ampliación o nueva licencia de funcionamiento, si el titular no esté presente, podrá dar una declaración jurada a un tercero, para que realice actividades simultáneamente, siempre y cuando no afecten las condiciones de seguridad del establecimiento, pues el titular asumirá la responsabilidad en su totalidad (El Peruano, 2016).

Esta realidad se ve reflejada en los mercados del distrito de Trujillo, el cual cuenta con 46 mercados, de ellos solo 6 están formalizados; respecto a la formalización de los comerciantes con los requisitos mínimos: la licencia de funcionamiento por la Municipalidad y el certificado de defensa civil, están formalizados los mercados de: Daniel Sánchez Carrión, Ovalo Papal, Santa Teresa, Gran Chimar y Prosperidad; aunque cabe resaltar que presentan observaciones de infraestructura del puesto del comerciante, la ejecución de las buenas habilidades de higiene y manejo de los alimentos primarios y piensos las

cuales según el artículo 28 del DS N°004-2011-AG, la vigilancia serán inspeccionadas, con el apoyo del gobierno regional y en coordinación con el Senasa.

Por otro lado se ha creado el decreto supremo N°394-2016-EF, el cual aprueba los instrucciones de metas y la retribución de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal, que orienta y promueve las condiciones que contribuyan en el evolución y mejora razonable de la economía de la zona, tiene como objeto mejorar los niveles de seguridad y la comisión de los tributos municipales, facilitar diligencias formando contextos prósperos para el ambiente de negocio u generando competitividad local; basándose en la nueva modificatoria DS N°006-2016-MINAGRI, el cual contempla modificaciones del reglamento DS N°004-2011-AG, la cual tiene como objeto garantizar el cuidado sano de los alimentos agropecuarios y piensos, para proteger la vida y la salubridad de los individuos.

Conociendo a través de la experiencia, la resistencia al cambio de los comerciantes ya sea por una mala actitud, desconocimiento de buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos primarios y piensos, falta de liquidez para modificar sus estructuras hasta una falta de liderazgo y compromiso de sus representantes, es que se busca un método para cambiar la gestión de los mercados en donde se involucre a los comerciantes, sus representantes, autoridades y la empresa privada; pues de continuar esta situación, los comercios informales seguirán en aumento, vendiendo productos que no cumplen con las condiciones mínimas de inocuidad, perjudicando la salud de los clientes y la consecuente cierre del negocio.

Por lo cual la presente investigación pretende ayudar a la Municipalidad Provincial de Trujillo a implementar un programa en base al decreto supremo DS N°006-2016 MINAGRI, con finalidad de fomentar la formalización de los mercados; de manera sostenible, a través de conocer a fondo los factores personales y de infraestructura, capacitaciones y sensibilización, reestructuración de ambientes, para luego proceder a fiscalizar el cumplimiento de las normas de gestión de mercados; garantizando que los productos lleguen seguros e inocuos al consumidor.

1.2. TRABAJOS PREVIOS

Referente al tema de estudio, se han encontrado investigaciones como las mencionadas a continuación:

En esta investigación Rodríguez, Carolina (2009) “Implementar y Desarrollar un Plan de Saneamiento en una Planta Productora de Alimentos Productos Rápidos LTDA” para optar el título de profesional Microbiólogo Industrial, en la Pontificia Universidad Javeriana Bogotá – Colombia, empleando un estudio pre – experimental, que se propuso un plan de saneamiento para que sea base de las BPM’s, mediante formatos de monitoreo para comprobar el desempeño de las condiciones higiénico sanitarias, como también se elaboró manuales de cada programa, limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y control de agua potable, al aplicar el desinfectante, se analizó dos meses cárnicos y vegetales, heladería y repostería “antes y después”, se encontró que se tiene un porcentaje del 98% siendo el mínimo 80% y también se aplicó insecticidas durante un mes se reveló una infestación alta, después de la aplicación de medida de control bajo la infestación, se concluye que los resultados que se tomaron medidas de control, se puede decir que los productos rápidos, se rige a los reglamentos exigidos a esta empresa, dando productos de calidad y clientes satisfechos.

En la investigación Sandoval, Crisly y Vidal, Diana (2010), “Evaluación de las Condiciones Reales Sanitarias de Funcionamiento de Restaurantes Escolares Ubicados en el Municipio de Zipaquirá”, para optar el título de profesional de Microbióloga Industria, en la Pontificia Universidad Javeriana Bogotá – Colombia, empleando un estudio descriptiva correlacional, que se realizó a través de un muestreo preliminar en cinco Institutos de Enseñanzas Departamental (IED) aplicando un formulario sencillo que contenía los principales aspectos que deben cumplir los establecimientos, se concluye que 68% lo realizaban parcialmente, en cuanto a la infraestructura sanitaria y la elaboración y servicio de los alimentos, el 32% no cumplían con lo ordenado por la norma vigente.

De la misma manera Torres (2015), “Conocimiento sobre Higiene en la Manipulación con la Carga Microbiológica en Manos de las Socias que

Manipulan Alimentos en los Comedores Populares del Distrito de Juliaca, Puno 2014”, para optar el título profesional de Nutrición Humana, en la Universidad Nacional del Altiplano Puno – Perú, aplicando un estudio descriptivo, analítica y correlación, que se realizó un muestreo aleatorio simple seleccionando a 10 comedores con una muestra de 20 socias que manipulan alimentos, utilizando encuestas y ficha de cuestionario estructurado de respuestas dicotómica, para la carga microbiológica en manos la técnica se utilizó enjuague de manos con el instrumento de ficha del examen microbiológico, se encontró que solo el 70% conoce a cerca de la higiene en manipulación de alimentos, 30% de ellos no cuentan con conocimientos básicos, en la cual se deberá hacer realce en la educación alimentaria, para prevenir y disminuir el riesgo de enfermedades alimenticias en los consumidores y con relación a la carga microbiológica presente en las manos de las socias se evidenció que el 100% de los comedores exceden los límites máximos permisibles, en que concluye que de acuerdo a la medida del coeficiente correlación $r < 0$, se determina que no existe una relación lineal entre el conocimiento y la carga microbiológica presente en las manos de las socias, ya que en existen muchos otros factores que favorecen al desarrollo microbiológicos.

De la misma manera Villena, Claudia (2011), “Metodología para Mejorar Condiciones Higiénico – Sanitarias en el Expendio de Pescado Aplicando un Protocolo en Mercados de Yurimaguas”, para optar el título de profesional de Biólogo Acuicultor, en la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana Yurimaguas – Perú, empleando un estudio cuasi – experimental, que se realizó pasos básicos del ciclo de mejora continua propuesta por Shewhart – Deming – Sikorsky implementada a 120 puestos de mercados, las evaluaciones fueron Fuente especificada no válida. “antes, durante y después” con el formato basado en la reglamentación Técnico – Sanitaria para productos hidrobiológicos en mercados de abastos, utilizando técnicas de estadísticas descriptivas, inferencial y correlacional, con lo que concluye después de la implementación demostraron mejoras higiénico – sanitarias muy significativas según variables a utilizar: buenas prácticas de manipulación

(50.83%), ambiente enseres (49,17%), vendedor (47.5%), en general la metodología fue efectiva.

De la misma manera de Barco, Carlos (2001), “Aplicación de Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP) sobre la Evaluación Sanitaria de Cuatros Centros de Abasto de Lima Metropolitana”, para optar el título de profesional de Biólogo con mención en Microbiología y Parasitología, en la Universidad Nacional de San Marcos Lima – Perú, empleando un estudio explorativo, que realizó cinco evaluaciones higiénicas – sanitarias mediante el sistema de análisis de riesgo y puntos críticos (HACCP) a los alimentos que fueron a mayor riesgo microbiológicos: “pan con pollo, papa a la huancaína, ceviche, tallarines y jugos naturales” preparados de cuatros mercados, para la identificación de perfil de riesgo como: mayor de 75% aceptable, y menor de 75% inaceptable, encontrando que dos de los puestos de preparación de alimentos “Valle Sharon y los Incas” alcanzan la clasificación de aceptables, en cuanto a su calidad higiénica, mientras que los puestos de comidas: “Manco Cápac” con resultado de 73% y “Caja de Agua” con resultado de 72% concluyendo inaceptable.

En la investigación de Mercado Bojanich, Frank (2015), “Redistribución de Comercialización para Mejorar el Tiempo de Recorrido de los Clientes en el Mercado “Santa Rosa”, Vista Alegre – Trujillo, 2015”; con motivo a optar por el título de Ingeniero Industrial en la Universidad Privada César Vallejo, empleando un estudio de diseño pre – experimental, de la cual realizó un análisis actual de distribución de la zona, aplicando checklist para ver si cumplen la normativa y encuestas para medir la funcionalidad de la distribución del mercado, encontrando 45% y 37% casi y siempre respectivamente colocan la mercadería en los pasillos de los mercados, lo más preocupante que 27% y 34% considera adecuado y muy a decuado respectivamente de colocar su mercadería en los pasillos, solo el 17% considera inadecuado de colocar la mercadería en los pasillos; aplicó la herramienta tiempo de recorrido de los clientes, con lo que concluye que la nueva distribución de los puestos según funcionalidad, ahorre medio de casi 33 minutos (diferencia significativa al 1% - prueba t student).

1.3. TEORÍAS RELACIONADAS

Para el siguiente estudio primeramente tener definido los siguientes términos, **calidad** es un grado de incorporado de tipológicas asignadas que desempeña con las exigencias necesarias. (Organización Internacional para la Normalización, 2008)

Los pasos **para aplicar calidad** que son: tener prospección de mercado, selección de proveedores: calidad en las compras, pues de ellos define el buen estado de materia prima y el costo, calidad en de diseño y producción, para luego pasar al control de calidad, con el agregado postventa, que es atención al cliente, la clave de una organización, empresa o proyecto está en la mejora continua de sus procesos, porque siempre coexiste probabilidad para mejorar, entonces, se puede es decir que, **la mejora continua** es la creación de un sistema organizado para obtener cambios continuos en todas las actividades de dicha entidad o proyecto. (Alcalde, 2009)

De igual importancia para esta investigación de inocuidad agroalimentaria este **Sistema de Análisis de Control de Peligros y Puntos Críticos de Control – APPCC (HACCP** por sus siglas en inglés) tiene como objeto en identificar y estimar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan suceder en la cadena alimentaria, exige el conocimiento de la relación causa y efecto, no obstante, el sistema **APPCC** requiere de conocimientos de sistema de calidad sólidos, como las buenas prácticas de fabricación (**BPF**), las buenas prácticas de higiene (**BPH**), las buenas prácticas agrícolas (**BPA**), y las buenas prácticas de almacenamiento (**BPAL**); el sistema cuenta con siete principios, las cuales son: principio 1, efectuar un investigación de peligros; principio 2, establecer los puntos críticos de control (**PCC**); principio 3 disponer un determinación o determinaciones críticos; principio 4, disponer de un método de vigilancia del control de los puntos críticos de control; principio 5, decretar las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado punto crítico de control no está controlado: principio 6, establece procedimientos de comparación para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente y principio 7, establece un métodos de expedientes sobre todos las instrucciones y los registros adecuados para estos elementos y su

aplicación (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2007).

Como el estudio se centra en la gestión de los mercados y estos comercializan alimentos a los clientes es que se debe definir los que es **inocuidad de agroalimentaria**, para lo cual se debe comenzar por definir el término **inocuo** que en latín significa “innocuus” que no hace daño (Real Academia Española, 2014)

Entonces, **Inocuidad de Alimentos**, se hace reseña a todos los peligros, sean graves o agudos, que afecten la salud del consumidor, ya que este es una acción ordenadora inevitable de acatamiento efectuada por las autoridades nacionales o regionales para salvaguardar que todos los comestibles, durante su obtención, manejo, almacenamiento, proceso y comercialización sean inofensivos, saludables y competentes para el consumo, las inquietudes sobre los riesgos alimenticio se puede centralizar de esta manera: riesgo microbiológico; restos de plaguicidas; uso de los agregados alimenticios; contaminantes artificiales, además las toxinas orgánicas y falsificación (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentos y Organización Mundial de la Salud, 2007)

Asimismo, “Codex Alimentarius”, es una norma que marca el punto de referencia para el comercio internacional determinados por la Organización Mundial del Comercio de equidad donde busca proteger la calidad e inocuidad de los alimentos para el consumo de las personas. (Comisión Europea, 2014). Entonces en base a eso, significa que se entiende **inocuidad agroalimentaria**, como la seguridad de las provisiones de que no producirán deterioro al comprador, esto son de origen vegetal o animal, producido artesanal en el campo, como también alimentos primarios y piensos, contemplados en la ley N°1062 (Servicio de Sanidad Nacional Agraria, 2008);

En los mercados se expende **alimentos agropecuarios primarios**, clasificados en: (Astigasarán, y otros, 2000)

- Carnes, con enfoque bromatológico, tiene de experimentación el tejido muscular a través de una cadena de fases fisicoquímicas y bioquímicas

que finalizan con el deseso del animal; como clasificación son las carnes rojas y blancas.

- Huevo, se clasifican: fresco, olor y sabor con única manipulación de limpieza a seco; refrigerados, a temperatura inferior a 4°C; congelados, permanece el huevo a temperatura 0°C en 30 días a 6 meses; defectuoso, roto, mal olor y mal sabor; averiados, no aptos para el consumo humano.
- Cereales, los principales que se consumen, el trigo, cebada, arroz, maíz, centeno (secado areale) y avena (satina).
- Hortalizas, son partes de los vegetales en estado fresco y va directo al consumo humano, según el código alimentario español designa a "cualquier planta herbácea, hortícola y verdura esta en el grupo de hortalizas, que constituye por órganos verdes.
- Frutas, partes pulposas de órganos florales que hayan alcanzado un nivel de adecuación de madurez y sean oportunas para el consumo.

Así también en los mercados se expenden **Pienso** en el cual se contemplan los alimentos para animales destinados al consumo humano, de los cuales son: galletas, granos de cereales, granzas malazas y vinazas o concentrados de proteína vegetal, hay pienso en harina que mezcla de ingredientes molidos o pienso formulado, esto es una mezcla de dos o más ingredientes con o sin aditivos en proporciones mezclados y procesados de acuerdo con las especificaciones (FAO Producción y Sanidad Animal, 2014)

Aquí en el Perú se admitió el decreto legislativo que aprueba la Ley N°1062 de Inocuidad de los Alimentos, con la **finalidad** de construir el régimen legal adaptable para certificar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo del ser humano, en el cual en sus artículos menciona (Servicio de Sanidad Nacional Agraria, 2008)

- Artículo 3°: Es aplicable para todo individuo nativo legal, sociedades o patrimonios libres ya sea de derecho público o privado.

- Artículo 7° nos menciona que un alimento inocuo seguro es: calificado capaz para el uso de las personas por la autoridad conveniente y no cause daño al comprador cuando este prepare o consuma depende sea el uso a q se propone,
- Según el artículo 10°: La vigilancia será en todo momento basándose en el sistema de HACCP (análisis de peligros y control de puntos críticos)
- El artículo 21°: Menciona las transgresiones y ordenanzas a las habilidades de la actual ley, que serán ilústales y aprovechadas por la autoridad de salud de nivel nacional, la autoridad nacional sanidad agraria, entre otras.
- El artículo 22°: Muestra que las sanciones serán fraccionarias o enteras de unidad impositiva tributaria (UIT) y si reincidiera se duplicará la multa impuesta.

Relacionado a esto, está el **reglamento DS N°004-2011** de inocuidad agroalimentaria, el cual tiene como objeto garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, en cuyos capítulos contempla: (Ministerio de Agricultura y Riego, 2011)

- Capítulo I: Trata las disposiciones generales, nos dice que el Sistema Nacional de Inocuidad Agroalimentaria (SINIA) se conforma por las siguientes autoridades nacionales: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), como órgano rector en el sistema: gobiernos regionales, locales (municipales) y como usuarios en el sistema: nosotros los consumidores, los elementos a aplicar son: la legislación agroalimentaria, vigilancia sanitaria, servicios de laboratorio y programa de acción conjunta;
- Capítulo II: Informa de las delegaciones y autorización de funciones, Senasa puede delegar a individuos nativos y legales tanto división público como privado, pero esta delegación tiene que cumplir con algunos requisitos, respecto a los servicios de inocuidad de los

alimentos agropecuarios tiene que ser un profesional en ciencias agraria, biología o industrias alimentarias, aprobar las capacitaciones que realice SENASA o la institución que este designe y proseguir a una solicitud que presente dicha institución;

- capítulo III: Explica los comestibles agropecuarios principales y piensos, que da a conocer que los fabricantes de comestibles dichos deberán efectuar los lineamientos sobre buenas habilidades de fabricación e higiene que instituya la autoridad que es SENASA, estos alimentos que se consuma en el mercado nacional, no conviene rebasar de los límites máximos permisibles de restos químicos y otros contaminantes, y si el alimento será exportado, no solo deberá cumplir con la norma nacional sino también con la normativa o regulaciones al país de destino, en el transporte el reglamento exige que el vehículo a movilizar mantenga situaciones de aseo que asegure la inocuidad de los mismos, a cerca del almacenamiento el reglamento nos dice que el sitio debe estar diseñado y adaptado de tal forma avale los procedimientos que se llevaran a cabo prevea el contagio o variación de los mismo;
- Capítulo IV: Trata de la gestión de la inocuidad agroalimentaria, aquí en este capítulo, los alimentos de importación que no cuenta con la información de que avale el cuidado sano para permitir su entrada al país, siguiendo la norma de Codex Alimentarius, se convocará a los profesionales especialista del tema, si hay alguna alerta sanitaria SENASA tomará las medidas pertinentes depende del procedimientos, en cuestión si la notificación o alerta sanitaria de alimentos agropecuarios contaminados y que comprometen en el comercio internacional, este proceso será únicamente gestionada por SENASA, en el caso de si la exportación es rechazada por el país de rumbo, el comerciante tiene que requerir a SENASA para la reexportación de los mismos con termino de 48 horas;
- Capítulo V: Informa sobre la inspección de los comestibles agropecuarios primario y piensos este paso se ejecuta mediante intervenciones, certificaciones, monitoreo, entre otra que lo lleva acabo

SENASA, gobiernos regionales y locales, en el tema de autorización se pedirá a SENASA los que se dedican en la importación y exportación y seguir los requisitos dados anexo 1;

- Capítulo VI: Da a conocer sobre los servicios de laboratorio, en este caso son los laboratorios de SENASA que ejecutan pruebas oficiales en comestibles agropecuarios, como soporte metódico y científico en las decisiones y medidas adoptadas, además los laboratorios que posean métodos de prueba acreditados por el Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI podrán integrarse a la red de laboratorios de inocuidad agroalimentaria continuamente y cuando estén autorizados por SENASA;
- Capítulo VII: Informa de programas de operación vinculada, es decir, la información en inocuidad agroalimentaria, SENASA y los gobiernos regionales y locales conservarán la indagación renovada y desarrollarán capacitaciones para mejorar los sistemas de guardia e inspección de la inocuidad de comestibles;
- Capítulo VIII: Son las retribuciones de diligencia, que corresponden a las programaciones administrativas y misiones derivadas de la aplicación;
- Capítulo IX: Son las infracciones y sanciones, estas serán determinadas objetivamente, depende del beneficiario del método o suministrador que realice desobediencia según artículos que indiquen.

El Ministerio de Agricultura y Riego publicó el 3 de junio el decreto supremo que modifica y complementa normas del reglamento de inocuidad agroalimentaria, **DS N°006-2016-MINAGRI**, que modifica 4 artículos, los cuales son: (Ministerio de Agricultura y Riego, 2016)

- Artículo 34, permiso por acuerdo a corporaciones de certificación, de inspección y laboratorio de ensayo, la modificatoria nos informa que el SENASA es la única corporación pública que expide de manuscritos oficiales para certificar, examinar o consignar informe de prueba.

- Artículo 35, sobre la autenticidad del permiso salubre de sociedades y de la legalización a corporaciones de certificación, de fiscalización y laboratorios de pruebas, el tiempo es por un periodo de un año y la modificación es antes de su término, el pago anticipado;
- El artículo 42, exportación de comestibles agropecuarios principales y piensos, los alimentos a ser enviados o reenviados deben de provenir de establecimiento con permiso sanitario otorgada por SENASA, y
- El artículo 46, red de laboratorios en inocuidad agroalimentaria, nos informa que los laboratorios de ensayos que tengan técnicas de pruebas prestigiosas por el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, que ofrece servicios y consignan informes de pruebas, siempre y cuando estén facultado bajo corporación por SENASA.

Al respecto, la **importancia** de **inocuidad alimentaria** indica asegurar alimentos inocuos y nutritivos a la población, pues es el derecho de todas las personas, para mejorar este problema, es necesario la voluntad de los comerciantes y el interés de la entidad máxima que es el estado, ya que ellos tienen que tener el compromiso con la calidad, los técnicas de los agricultores, manipuladores y comercializadores de comestibles poseen, a parte ellos poseerán la ocasión de favorecer de las transformaciones y el progreso técnico de la inocuidad y calidad nutricional de los comestibles para cumplir los requerimientos de los compradores a este respecto (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2002)

Además, como **ventajas** en la **Inocuidad de los Alimentos** menciona que la aplicación del cuidado sano de los comestibles está en cinco claves, de las cuales son: cifra 1, mantener la limpieza en el sitio del trabajo; cifra 2, aparte comestibles rigurosos y cidos; cifras 3, aderece los comestibles totalmente; cifra 4, conservar los comestibles a temperaturas confiadas y cifra 5, emplee agua y elementos primas inofensivas. (Organización Mundial de la Salud, 2015)

Para complementar la información se detalla la variable **Formalización de los mercados**, según (Ossorio, 2007) respecto a la palabra **formalidad** es un trámite o procedimiento en acto público o en una causa o expediente y **Formalizar** es

una estructura determinado a un propósito, con carácter de seriedad (Real Academia Española, 2014), en referencia a los beneficios que esta genera son: en la parte de la subgerencia de Salud, según el artículo 98°, inciso 6 una de sus funciones de la gerencia es coordinar, promover, conducir programas de prevención y diagnóstico de enfermedades contagiosas de transmisión alimentaria. (Municipalidad Provincial de Trujillo, 2016)

Como la formalización es de **mercado**, el mismo es el lugar donde acuden los vendedores y consumidores para realizar operaciones comerciales, actualmente se entiende como actos de compra y venta referidos a un producto, los tipos de mercados son: **mercados consumidores**, se abastece por minoristas; **mercados minoristas**, se abastece por semi-mayoristas; **mercado semi-mayorista**, se abastece por mayoristas; **mercados mayoristas**, se abastece por fabricantes o productores (Enciclopedia de Economía, 2009); según Fisher (2011) los conceptos de mercado varían de acuerdo a que contexto que se forme, el accionista al hablar mercado se refiere a valores o capital, una ama de casa, se refiere el sitio donde compra los productos que necesita, en el punto económico, es el lugar donde se encuentran los ofertantes y demandantes en la cual se definen los costos de los recursos y servicios, en corriente mercado está compuesto por los consumidores reales de un producto y/o servicio. (Fischer, y otros, 2011)

Según las siguientes normas definen al **Mercado** es un local bajo una gestión centralizada, desarrollan actividades de ventas de productos destinados al consumo humano, se cuenta con expendio de comidas y bebidas (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2011), además el **puesto de trabajo** se define como local de distinta dimensión que se ubica dentro de un mercado (Municipalidad Provincial de Trujillo, 2009), por último las especificaciones de la NTP A.0.70 – comercio para el ambiente del mercado, son las siguientes: (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2011)

- El artículo 5, las construcciones operativas incumbirán tener en cuenta con la luminosidad natural o imitado que avale la clara luminosidad de los productos que se venderá al público.

- El artículo 13, el ancho de las aberturas de transporte para el consumidor, el ancho mínimo de los pasajes es de 2.40 m los propios que corresponden persistir autónomas de cuerpos extraños o demás, abarrote o cualquier impedimento y los pasajes principales comprometerán poseer un ancho mínimo de 3.00 m
- Artículo de 15, Los salones comerciales tienen un espacio mínimo de 6.00 m² sin implicar los servicios higiénicos, con frente mínimo de 2.40 m y de ancho de puerta 1.2 m y de altura mínima de 3.00 m.
- El artículo 17, la distribución de las secciones de los puestos que venden los tipos de productos: carnes, pescados y alimentos perecibles 6m²; abarrotes, lencería y cocina 8m²; otros intereses 6m²

Para tener una visión actual del mercado se aplicará el formato N°02 checklist – comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, brindará las falencias en aspectos básicos del mercado que muestra en el C1 del instrumento (Seguridad Nacional de Sanidad Agraria, 2017)

- Infraestructura, en la cual revisan que el piso y paredes estén limpio y sin grietas y si cuentan con agua potable, desagüe y electricidad
- Iluminación, verifican si tienen alumbrado natural o focos fluorescentes que se encuentren protegidos.
- Ventilación, para evitar concentración de olores indeseables,
- Buenas prácticas de higiene – BPH
- Buenas prácticas de manufactura - BPM
- Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Finalmente, **formalización de mercados**, es la mezcla de manuscritos de forma legal y práctico que acredita al mercado realizar los pasos para obtener la licencia de funcionamiento, mediante el órgano máximo, la Municipalidad Provincial de Trujillo (Ministerio de Economía y Finanzas, 2007)

Para formalizar un mercado implica el cumplimiento de los requisitos siguientes:

- Primeramente, solicitar la obtención del certificado de defensa civil:

La Subgerencia de Defensa Civil, mediante requisito primordial deben solicitar al Inspección técnica de Seguridad en Edificaciones, para el otorgamiento de autorización de licencia de actividad, este debe ser solicitado por el dueño, dirigente y/o director del lugar a inspeccionar, en esta investigación toma como prueba piloto el mercado “Daniel Sánchez”, en este tipo de ITSE básica, el gestionado presentará principalmente (F1 anexo de figura) (Municipalidad Provincial de Trujillo, 2012):

- o Solicitud de ITSE (original y 2 copias) 111
- o Copia de plano de ubicación (escala 1/500).
- o Copia de planos de arquitectura (distribución) acotado (escala 1/50, 1/75 y/o 1/100).
- o Copia de diagrama unifilar y casilleros eléctricos y cuadros de cargas.
- o Un plano de señalización y ruta de evacuación (una copia de c/u)
- o Plano de ubicación del mercado (una copia)
- o Plan de seguridad (una copia)
- o Protocolos de experimentos de operatividad y mantenimiento de los aparatos de seguridad.
- o Certificado actual de control de firmeza del pozo de tierra.

Después de cumplir con los requisitos anteriores, ya aprobados de la subgerencia de Defensa Civil, estos documentos pasan al área de licencias de funcionamiento llenando un formulario (F2 anexo de figura). Para los comerciantes del mercado, es importante el requerimiento de carné de sanidad, que cuenta con los siguientes pasos para la obtención de este documento:

- Pagar el derecho de tramite con el monto de S/ 23 en el SATT o en el mismo local de la subgerencia de Salud.
- Presentar el DNI original y actualizado y foto tamaño carné
- Aprobar los siguientes requisitos:
 - o Charla de buenas prácticas de Manipulación de Alimentos.
 - o Examen de laboratorio, en la cual consiste, examen de sangre, orina y heces.
 - o Triage, en la cual consiste, examen general físico.
 - o Examen Odontológico

En relación con el comerciante, deberán cumplir con los requisitos de SUNAT, para que de boletas y cumpla con impuesto según estipulación peruana, se muestra lo siguiente: (Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria, 2016)

- RUS (régimen único simplificado)
- Impuesto a la renta

Referente al programa general, mostramos las siguientes pautas, de acuerdo con esto, será guía para la implementación del programa para dicho estudio (Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja, 2010)

Programa: es un compuesto de propósitos en concreto que se realiza para lograr propósitos determinados con medidas de periodos, precio y desempeños determinados, están consignados a alcanzar un fin.

- **El ciclo de un programa:**
 - o Evaluación inicial: presenta la realidad problemática y determina que aspectos o factores que actúan en el contexto, mencionando problemas y causas, para determinar si necesita intervención a mejora o cambio alguno.

- Planificación: resume en expresar soluciones para un escenario insatisfactorio mediante la decisión de las consecuencias que mejor protegerán a las dificultades y privaciones que se existan determinado a lograr la mejora según sea la situación real.
 - Ejecución y seguimiento: la ejecución es específica, pues se desarrolla de acuerdo con los objetivos mencionados; el seguimiento se entiende el proceso que verifica el cumplimiento de las actividades dadas en el programa.
- Herramientas y técnicas: para un programa se utiliza diversas herramientas y técnicas que sea posible a ejecución a razonamientos y la ejecución a fin de justificar una adaptación de acuerdos para desarrollar los objetivos, donde sustenta resultados del antes y después de aplicar dichas técnicas. Especificas modelos de encuestas o modelos estandarizados que adapten según sea el tema para tratar en un programa.
- **Etapas de análisis:**
- Análisis de situaciones de problemas: identifica las principales ventajas, intereses y limitaciones e identificar los problemas a resolver y quienes serán los beneficiados.
 - Formulación de los objetivos: se fundamenta a los conflictos determinados y contrastar las proporciones de causa y efecto. Todo objetivo debe expresar enunciado sencillo, claro y concisos que describan el resultado previsto a lograr. Aquí también se formula la meta que describe los resultados a largo plazo.
 - Recopilación de los objetivos: es reconocer las disconformidades alternativas para captar la identificación el objetivo fundamental y disponer el equipo u organismo de ejecución.
 - Ámbito de aplicación: identificas los futuros beneficiaros de acuerdo que fin busca tu programa

- Etapas de diseño de un programa:
 - o Matriz del marco lógico: identifica hipótesis, indicadores y medios para medirlos.
 - o Medios de verificación: son modos en donde junta toda la información en indicaciones para inspeccionar y estimar el avance de la participación del programa.
 - o Calendario de actividades: determina secuencia de actividades, duración de ellas y asignación de responsabilidades. Tener en cuenta las siguientes interrogantes: ¿Qué sucederá?, ¿Cuándo sucederá y por cuánto lapso?, ¿en qué disposición se tiene que efectuar las acciones?
 - o Planificación de recursos: determina los insumos necesarios y presupuestarlo de acuerdo con el calendario de actividades.

En esta investigación requiere hacer una simulación de la realidad por lo cual se emplea el **teorema de Bayes**, en el punto estadístico se utiliza como experimentos para distingue todo acto que facilita unos datos, este se distingue de dos maneras: deterministas, se produce en situaciones que se realiza en mismas condiciones que origina el mismo resultado y aleatorios se produce en situaciones que se realiza en mismas condiciones que origina distinto resultado. Para esta investigación, es necesario profundizar el experimento aleatorio, se traslada un ejercicio, al final de la cual logramos un resultado, cuyo valor es, “a priori”, impredecible, pero concierne a un conjunto que se puede relatar completamente antes de ejecutar del estudio. (Hernández, 2007)

Para este estudio se necesitará las siguientes fórmulas:

- Tener valores para A priori según sea el criterio
- Para calcular las probabilidades de la condicionales es la siguiente formula:

Se califica según tenga prioridad el evento que den de sumatoria 1 o 100%

- Probabilidad de conjuntas

$$\frac{\textit{valor de A priori}}{\textit{valor de condicional}}$$

- Probabilidad de marginales

$$V_{\text{conjunta n1}} + V_{\text{conjunta n2}} + V_{\text{conjunta n}} = \textit{marginal}$$

- Probabilidad de Bayes

$$\frac{\textit{valor de A priori}}{\textit{valor de condicional}}$$

1.4. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se **justifica teóricamente**, ya que, permite aplicar los principios de calidad, HACCP y del reglamento DS N°006-2016-MINAGRI, y dentro de éste la inocuidad agroalimentaria; por otro lado, también es **pertinente de manera práctica** pues permitirá tener un ambiente para el expendio acorde al reglamento de inocuidad agroalimentaria y al implementar el programa permitirá conocer el estado actual de cumplimiento de la norma del mercado en estudio, las causas que perjudican la formalización y adecuación a las normas por parte de sus propietarios, con el fin de realizar un programa integral que busque educar a los vendedores las buenas prácticas y la manipulación de los alimentos primarios y piensos cumpliendo la ley N°1062 de inocuidad de alimentos y aspectos relacionados al cumplimiento de seguridad supervisados por Defensa Civil, también es **adecuada económicamente**, ya que al formalizarse no se verán los comerciantes expuestos a multas o cierre de local; además esto permitirá mejorar su imagen ante la comunidad incrementando sus clientes y por tanto las ventas, además de ello, también es **adecuada metodológicamente**, pues el investigador propone herramientas para medir las variables de estudio que le pueden servir de guías a futuros investigadores, por último es **adecuada socialmente**, pues contribuirá con el bienestar de la población, beneficiando al consumidor, ya que formalizando entregaran productos inocuos.

1.5. PROBLEMA

¿Cómo influye la implementación de un Programa en base DS N°006-2016-MINAGRI en la formalización del mercado “Daniel Sánchez Carrión” por la Municipalidad Provincial de Trujillo, en el año 2017?

1.6. HIPÓTESIS

La implementación de un Programa en base DS N°006-2016-MINAGRI ayuda a fomentar la formalización del mercado “Daniel Sánchez Carrión” por la Municipalidad Provincial de Trujillo, en el año 2017

1.7. OBJETIVOS

1.7.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un Programa en base al DS N°006-2016-MINAGRI para fomentar la formalización del mercado “Daniel Sánchez Carrión” por la Municipalidad Provincial de Trujillo en el año 2017

1.7.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un diagnóstico del cumplimiento de los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI de los establecimientos de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión” de la Municipalidad Provincial de Trujillo
- Determinar los factores personales que influyen en la disposición de formalidad.
- Diseñar e implementar un programa de fomento de adecuación al DS N°006-2016-MINAGRI en el mercado “Daniel Sánchez Carrión” de la Municipalidad Provincial de Trujillo
- Estimar la disponibilidad de formalización después de implementado el Programa de adecuación.

II. MARCO METODOLÓGICO

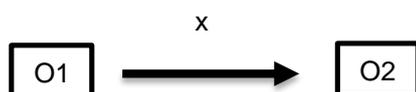
2.1. TIPO DE ESTUDIO

Es un estudio aplicado, emplea las teorías de la gestión de calidad, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, los reglamentos vigentes para expender alimentos en los mercados de abastos para solucionar la realidad problemática de un mercado de la ciudad de Trujillo, a la vez es un estudio experimental pues no solo observa, toma datos y analiza información sino también implementa un programa en base DS N°006-2016-MINAGRI, aunque sus efectos solo los estima a través de la predisposición de los dueños de los puestos del mercado.

2.2. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Este estudio corresponde al diseño pre experimental, en este caso el diseño es con una sola medida, consiste en estimular un solo grupo donde no hay manipulación de la variable independiente (HERNÁNDEZ, 2014); lo cual se hace en esta investigación con la implementación de un programa en base DS N°006-2016-MINAGRI que propone fomentar la formalización del mercado “Daniel Sánchez Carrión” por la Municipalidad Provincial de Trujillo 2017

Representación gráfica:



Donde:

- **O1:** Nivel de Formalización de los puestos del mercado “Sánchez Carrión” por la Municipalidad Provincial de Trujillo 2017 – Antes.
- **O2:** Predisposición de Nivel de Formalización de los puestos del mercado “Sánchez Carrión” por la Municipalidad Provincial de Trujillo 2017 - Después.
- **x:** Programa en el mercado “Daniel Sánchez Carrión.

2.3. VARIABLES.

2.3.1. Variables

Variable Independiente, cualitativa: un Programa, es un compuesto de propósitos en concreto que se realiza para lograr propósitos determinados con medidas de periodos (Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja, 2010), en base DS N°006-2016 – MINTRA, es decir, el reglamento de inocuidad agroalimentaria, que es la seguridad de los comestibles de que no producirán daño al comprador , estos son de origen vegetal o animal, produciendo tradicionalmente en el campo, como también alimentos primarios y piensos diagnóstico del estado real del mercado, aplicando un checklist que identifica las deficiencias (Seguridad Nacional de Sanidad Agraria, 2017).

Variable Dependiente, cualitativa: Formalización de mercados, menciona que es la mezcla de manuscritos de forma legal y práctico que acredita al mercado realizar los pasos para obtener la licencia de funcionamiento, mediante el órgano máximo, la Municipalidad Provincial de Trujillo. (Ministerio de Economía y Finanzas, 2007); facilitará en aspectos que requiere cada puesto del mercado debe cumplir, conocer los factores personales, cumplimiento de los requisitos de salud y defensa civil.

2.3.2. Operacionalización

Tabla 1: Operacionalización de Variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
DS N°006-2016-MINAGRI Reglamento Inocuidad Agroalimentaria	Es un compuesto de propósitos en concreto que se realiza para lograr propósitos determinados con medidas de periodos. (Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja, 2010)	Cumplimiento de las actividades programadas $\frac{\text{actividades realizadas}}{\text{total de actividades programadas}} \times 100$	El % de cumplimientos de las actividades programadas es propuestas en el programa a implementar.	Razón Cuantitativa
	La seguridad de las provisiones de que no producirán deterioro al comprador, esto son de origen vegetal o animal, producido artesanal en el campo, como también alimentos primarios y piensos. (Servicio de Sanidad Nacional Agraria, 2008)	Nivel de cumplimiento en base a un checklist de Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos del mercado "Daniel Sánchez Carrión": <ul style="list-style-type: none"> - Infraestructura - Iluminación - Ventilación - Buenas prácticas de higiene - BPM - Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos. - Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos 	Cumple: <ul style="list-style-type: none"> - Si - No 	Nominal Cualitativa

VD: Formalización de Mercados	Es la mezcla de manuscritos de forma legal y práctico que acredita al mercado realizar los pasos para obtener la licencia de funcionamiento, mediante el órgano máximo, la Municipalidad Provincial de Trujillo. (Ministerio de Economía y Finanzas, 2007)	Aspecto de cada puesto del mercado debe cumplir para obtener la LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO a través de:		
	- Actitudes personales (actitud, predisposición para la formalización)	Factor Predisposición: 1: baja predisposición 2: Regular predisposición 3: buena predisposición 4: Alta predisposición	Ordinal cuantitativa	
	Cumplimiento de requisitos de Gerencia de Salud: - Carné de sanidad - Charlas del cuidado personal	Cumplen: - Si - No	Nominal Cualitativa	
	Cumplimiento de requisitos de SUNAT: - RUS - Impuesto a la renta	Cumplen: - Si - No	Nominal Cualitativa	
	Cumplimiento de requisitos de certificado de Defensa Civil - Solicitud de ITSE - Copia de plano de ubicación. - Copia de plano de arquitectura - Copia de plano de diagrama unifamiliar y casilleros eléctricos y cuadro de cargas. - Copia de Plan de Seguridad.	Cumplen: - Si - No	Nominal Cualitativa	

		<ul style="list-style-type: none"> - Copias Protocolos de pruebas de Operatividad y mantenimiento de equipos de Seguridad. - Pago de derecho tramite. 		
		Predisposición a la formalización obtenido a través de la simulación con teorema de BAYES: $\frac{\text{valor de A priori}}{\text{valor de condicional}}$	El % de predisposición a la formalización aproximación de confiabilidad de la información obtenida por medio de simulación con el Teorema de BAYES	Razón

2.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

La **población** es por todos los puestos de comercialización del mercado “Daniel Sánchez Carrión” distrito Trujillo, en el año 2017; la **muestra** estuvo constituida por 16 puestos dedicados al comercio de venta de alimentos primarios y piensos, con un **muestreo** no aleatorio por conveniencia técnica de acorde al DS N°006-2016-MINAGRI, es decir, el reglamento de inocuidad agroalimentaria, el **marco muestral son los registros de los puestos de comercialización del** mercado “Daniel Sánchez Carrión, siendo su **unidad de análisis** cada puestos de comercialización de dicho mercado. Se procedió a **incluir** a los puestos de comercialización que solo venden alimentos primarios y piensos como: por ejemplo, carnes rojas y blancas, frutas y verduras legumbres, alimentos para animales de consumo humano, **excluyéndose** aquellos que no pertenecieron las características ya dichas y para otros fines.

2.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD

Se desarrolló de la siguiente manera:

- Para realizar un diagnóstico del cumplimiento de los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI de los establecimientos de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión” de la Municipalidad Provincial de Trujillo se empleó la técnica de observación directa, utilizando como instrumento un checklist del DS N°006-2016-MINAGRI (C1 anexo de instrumentos), en la cual permite identificar aspectos sanitarios a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos a cada puesto a estudio.
- Para determinar los factores personales y de infraestructura que influyen disposición de formalidad, después de aplicar el instrumento del checklist (C1 anexo de instrumentos), se procedió a consultar a los comerciantes con una encuesta el motivo porque la cual no cumplen (cuestionario C2 de anexo de instrumentos)
- Para diseñar e implementar un programa de fomento de adecuación al DS N°006-2016-MINAGRI en el mercado “Daniel Sánchez Carrión” de la Municipalidad Provincial de Trujillo, se procedió a analizar la información de los objetivos anteriores y en base a ello se diseñó un programa, considerando a través de un diagrama de Pareto las causas más frecuentes al problema, luego un plan de acción a los temas a tratar y finalmente la aplicación del diagrama de Gantt de las actividades realizar.
- Para estimar la disponibilidad de formalización después de implementado el Programa de adecuación, se procedió a emplear como técnica la encuesta y como instrumento un cuestionario dirigido a los dueños de los puestos del mercado. (C3 anexo de instrumentos), luego se procede a simular el comportamiento y disposición de los comerciantes usando la técnica de simulación con

el instrumento de la tabla contingencia de teorema de Bayes (C4 anexo de instrumentos) calculándolo con el apoyo de una hoja de cálculo Excel.

2.6. MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS

Los datos obtenidos de las herramientas como el checklist y las encuestas se procedieron a tabularse por tablas de contingencias y pasadas a tablas de frecuencias para obtener datos cuantitativos.

2.7. ASPECTOS ÉTICOS

El investigador garantiza en acreditar la propiedad de la indagación, no falsificar la autenticidad de las conclusiones ni los datos, guardar privacidad de los datos obtenidos, así como la identidad de los individuos que participaran en la investigación y a facilitar soluciones que atesoren armonía con el compromiso social de la investigación.

III. RESULTADOS

3.1. DIAGNÓSTICO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS DEL DS N°006-2016-MINAGRI

3.1.1. Descripción general mercado Daniel Sánchez Carrión:

Para realizar el diagnóstico de la situación actual del mercado Daniel Sánchez Carrión se procedió a dar una breve descripción de la empresa, con la que se trabajará: como razón social tiene de nombre Municipalidad Provincial de Trujillo, con ruc N°20175639391; es el órgano más importante en la ciudad, está constituida por el alcalde y el consejo municipal, conformada con más de 200 trabajadores tanto en la parte administrativa como en campo, ubicación Jr. Diego de Almagro # 525. Y sobre el mercado, datos generales, como nombre tiene: “Daniel Sánchez Carrión, está ubicado en la av. Alcides Carrión # 350; el mercado consta con 25 asociados.

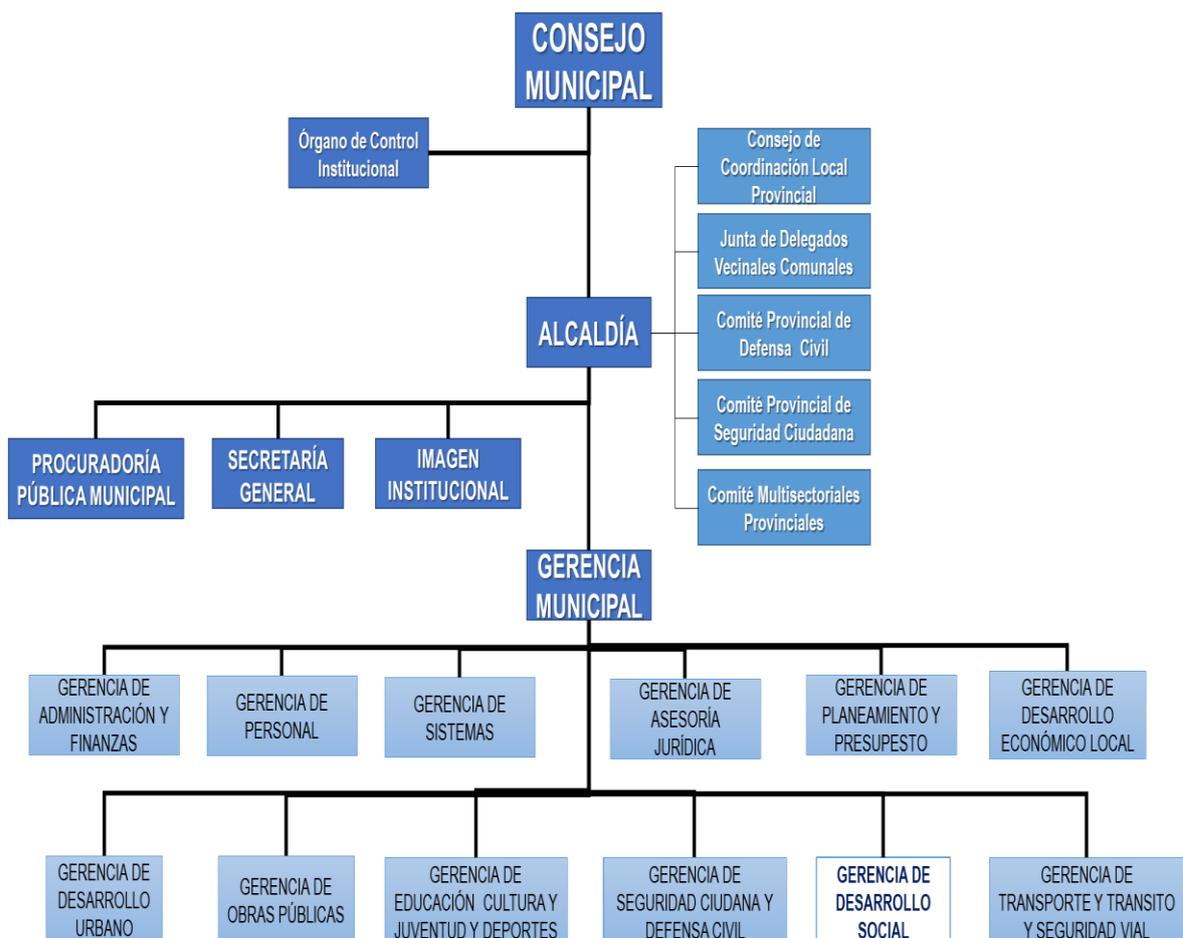


Figura 4: Organigrama Municipalidad Provincial de Trujillo, 2017
Fuente: Municipalidad Provincial de Trujillo

3.1.2. Cumplimiento de reglamento Comerciantes de Alimentos Agropecuarios primarios y piensos

Se analizó el diagnóstico del cumplimiento de los lineamientos de la DS N°006-2016-MINAGRI de cada puesto del mercado Daniel Sánchez Carrión, para lo cual se aplicó un check lista mostrado en el anexo de instrumentos C1.

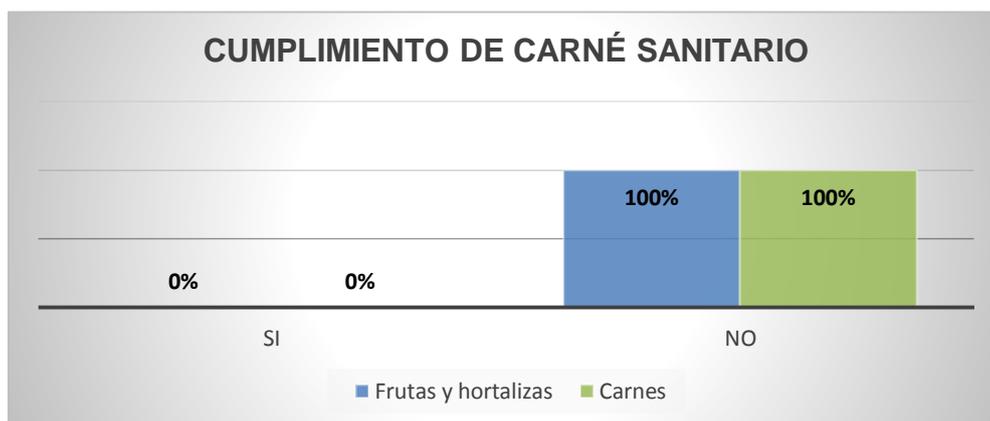


Figura 5: Cumplimiento del Carné Sanitario por tipo de puesto de venta, junio, 2017

Fuente: Tabla 4 base datos checklist lineamientos DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión



Figura 6: cumplimiento de Carné Sanitario global de puesto de venta, junio, 2017

Fuente: Tabla 4 base datos checklist lineamientos DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión.

Se observa (en la figura 6) el 100% no cumple con el carné sanitario todos los dueños de los puestos a estudio, mientras se muestra (en la figura 5) por tipo de puesto el 100% no cumple con el carné sanitario, sabiendo que es importante y esencial para el comerciante en los tipos de puestos, ya que, no solo muestra que tu estado de salud e higiene a la manipulación de los alimentos, adicional a ello, también garantiza la salubridad que brindan servicios al público.

Tabla 6: Cumplimiento de lineamiento DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión, junio 2017

DIMENSIONES	Frutas y Hortalizas				Carnes				Total			
	F SI	F NO	% SI	% NO	F SI	F NO	% SI	% NO	F SI	F NO	% SI	% NO
Infraestructura	25	11	69.4%	30.6%	18	6	75%	25%	43	17	71.7%	28.3%
Iluminación	10	8	55.6%	44.4%	6	6	50%	50%	16	14	53.3%	46.7%
Ventilación	7	2	77.8%	22.2%	6	0	100%	0%	13	2	86.7%	13.3%
Buenas prácticas de higiene	19	8	70.4%	29.6%	11	7	61%	39%	30	15	66.7%	33.3%
Buenas prácticas de manipulación	56	34	62.2%	37.8%	31	29	52%	48%	87	63	58.0%	42.0%
Expendio de alimentos agropecuarios	63	21	75.0%	25.0%	51	15	77%	23%	114	36	76.0%	24.0%
Almacenamiento de alimentos agropecuarios	16	9	64.0%	36.0%	32	16	67%	33%	48	25	65.8%	34.2%

Fuente: Tabla 2-3 base datos checklist lineamientos DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión.

En la tabla 6, se observa que todos los puestos del mercado Daniel Sánchez Carrión cumplen por encima del 50% de las dimensiones; siendo las que se cumplen en mayor medida la de ventilación 86.7% y la que menos se cumple Iluminación 53.3%, por otro lado en la dimensión de buenas prácticas de higiene se observa que solo el 66.7% cumplen, es preocupante pues es un factor determinante para la contaminación cruzada y esto se debe a que la mayoría tiene conocimiento empírico, y en la dimensión de buenas prácticas de manipulación solo el 58% cumplen, por lo que se deduce que los comerciantes de los puestos de ventas de frutas y hortalizas, falla en los cuidados de los alimentos, específicamente en la selección de las frutas conservadas a las deterioradas.

Así mismo, en la dimensión de expendio de alimentos agropecuarios se observa que el 76% cumplen y finalmente en la dimensión de almacenamiento de los alimentos cumplen con el 65.8%, cabe destacar, los comerciantes de los puestos de Carnes son los que no cumplen los lineamientos del checklist, ya que, el proceso del cuidado de las carnes es más complejo por el sistema de refrigeración, y en la dimensión de almacenamiento, la exigencia va para los puestos de frutas.

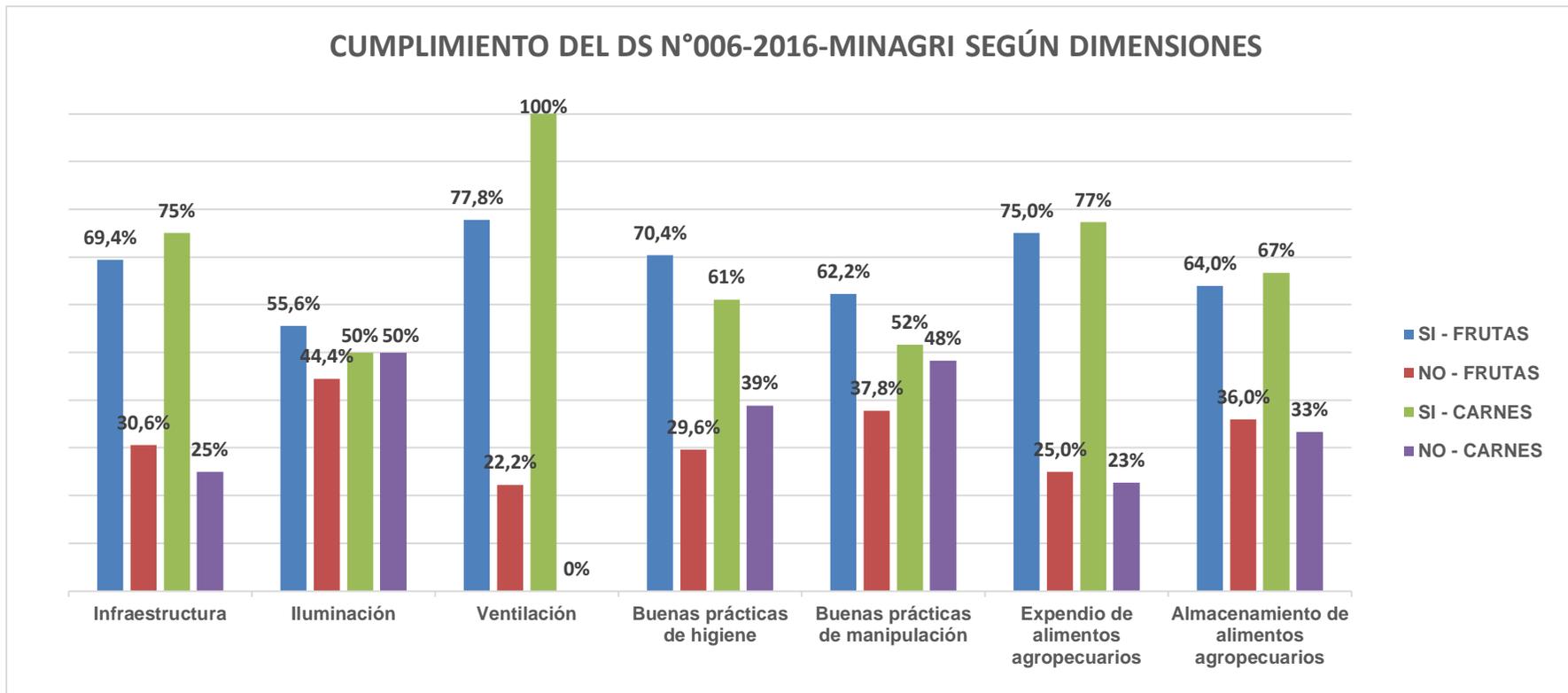


Figura 7: Cumplimiento del checklist del DS N°006-2016-MINAGRI según dimensiones, mercado Daniel Sánchez Carrión, agosto 2017

Fuente: Tabla 2-3 base datos checklist lineamientos DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión

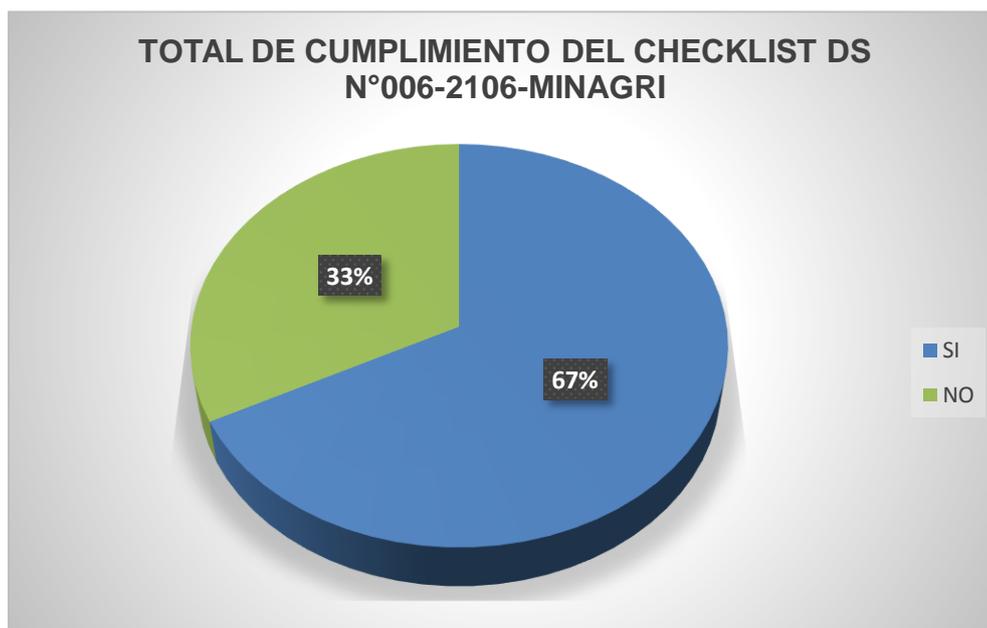


Figura 8: Cumplimiento del checklist global del DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión, agosto, 2017

Fuente: Tabla 2-3 base datos checklist lineamientos DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión

Se observa en la figura 8 que el 67% de los puestos del mercado Daniel Sánchez Carrión cumplen con todos los lineamientos de la norma DS N°006-2016-MINAGRI y el 33% restante no cumple. El análisis por dimensiones evidencia que en general se está cumpliendo por encima del 60% lo cual es bueno; pero, indica que hay aspectos que deben mejorarse (figura 7) como las dimensiones: infraestructura con 75% en el puesto de Carnes, y el 69.4% en el puesto de Frutas y Hortalizas; iluminación 50% en el puesto de carnes y 55.6% en el puesto de frutas; ventilación está por encima del 70%, ya que, en el puesto de carnes cumple con el 100% y el puesto de Frutas y Hortalizas cumplen el 77.8%; buenas prácticas de higiene con el 70.4% con el puesto de Frutas y Hortalizas y en el puesto de carnes el 61%; así mismo, en la dimensión de las buenas prácticas de manipulación, en el puesto de Frutas y Hortalizas esta con el 62%, sin embargo, en el puesto de Carnes solo cumple con el 52%; mientras tanto, en la dimensión de expendios de alimentos agropecuarios está por encima del 70%, ya que, en el puesto de Frutas y Hortalizas cumplen con el 75%, mientras, en el puesto de Carnes el 77% si cumplen y finalmente, en la dimensión de almacenamiento, en el puesto de Frutas y Hortalizas esta con el 64% y con en el puesto de Carnes el 67%.

3.2. FACTORES PERSONALES QUE INFLUYEN DISPOSICIÓN DE FORMALIDAD

Tabla 7: los factores personales del incumplimiento de los lineamientos del checklist DS N°006-2016-MINAGRI por tipo de puesto de venta, septiembre 2017

TIPO DE PUESTO	FACTORES PERSONALES	DIMENSIONES													
		INFRAESTRUCTURA		VENTILACIÓN		ILUMINACIÓN		BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE		BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN		EXPENDIO DE ALIMENTOS AGRO		ALMACÉN	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Puesto de venta solo frutas y hortalizas	problemas económicos	4	44%	1	12.5%	0	0%	0	0%	1	11%	2	25%	0	0%
	falta de tiempo	4	44%	0	0%	5	83%	5	83%	0	0%	0	0%	0	0%
	trámite engorroso	1	11%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
	falta de higiene	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	3	33%	0	0%	0	0%
	falta de interés	0	0%	7	87.5%	1	17%	1	17%	5	56%	2	25%	1	33%
	falta de conocimiento	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	50%	2	67%
SUB-TOTAL		9	100%	8	100%	6	100%	6	100%	9	100%	8	100%	3	100%
Puesto de venta solo carnes	problemas económicos	2	33%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
	falta de tiempo	3	50%	0	0%	2	50%	2	50%	0	0%	0	0%	0	0%
	trámite engorroso	1	17%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
	falta de higiene	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	33%	1	20%	0	0%
	falta de interés	0	0%	6	100%	2	50%	2	50%	4	67%	2	40%	3	50%
	falta de conocimiento	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	3	50%
SUB-TOTAL		6	100%	6	100%	4	100%	4	100%	6	100%	5	100%	6	100%

Fuente: tabla 5 factores personales por el incumplimiento de los lineamientos del checklist DS N°006-2016-MINAGRI de los puestos de ventas, setiembre 2017

En la tabla 7 se observa los factores personales de incumplimiento que influyen a la disposición de formalidad, en esta presenta por tipos de puesto por dimensiones, referente al **puesto de Frutas y Hortalizas** muestra lo siguiente: en la dimensión de infraestructura la causa principal que muestra “problemas económicos y falta de tiempo” con 44% y con 11% “trámite engorroso”; mientras tanto en la dimensión ventilación la causa principal es “falta de interés” con 87.5% y con el 12.5% “problemas económicos”, por otro lado, en la dimensión iluminación y buenas prácticas de higiene la causa principal muestra “falta de tiempo” con 83% y el 17% con la causa “falta de interés”, mientras tanto, en la dimensión de buenas prácticas de manipulación la causa principal “falta de interés” con 56%, con 33% y 11% “falta de higiene y problema económico” respectivamente; en la dimensión de expendio de alimentos su causa principal “falta de conocimiento” con el 50% y el 25% las causas “falta de interés y problemas económicos”; finalmente en la dimensión de almacén de alimentos la causa principal es “falta de conocimiento” con 67% y el 33% “falta de interés”; referente al **puesto de Carnes** muestra lo siguiente: en la dimensión de infraestructura la causa principal es “falta de tiempo” con el 50%, mientras en la dimensión de iluminación es la causa “falta de interés con el 100% ; mientras tanto, en la dimensión ventilación y buenas prácticas higiene con el 50% la principal son “ falta de tiempo y falta de interés”, por otro lado, en la dimensión de buenas prácticas de manipulación su causa principal es “falta de interés” con el 67%; mientras tanto, en la dimensión de expendio de alimentos la principal causa son “falta de interés y falta de conocimiento” con el 40% y finalmente en la dimensión de almacén de alimentos la principal causa son “falta de interés y falta de conocimiento” con el 50%.

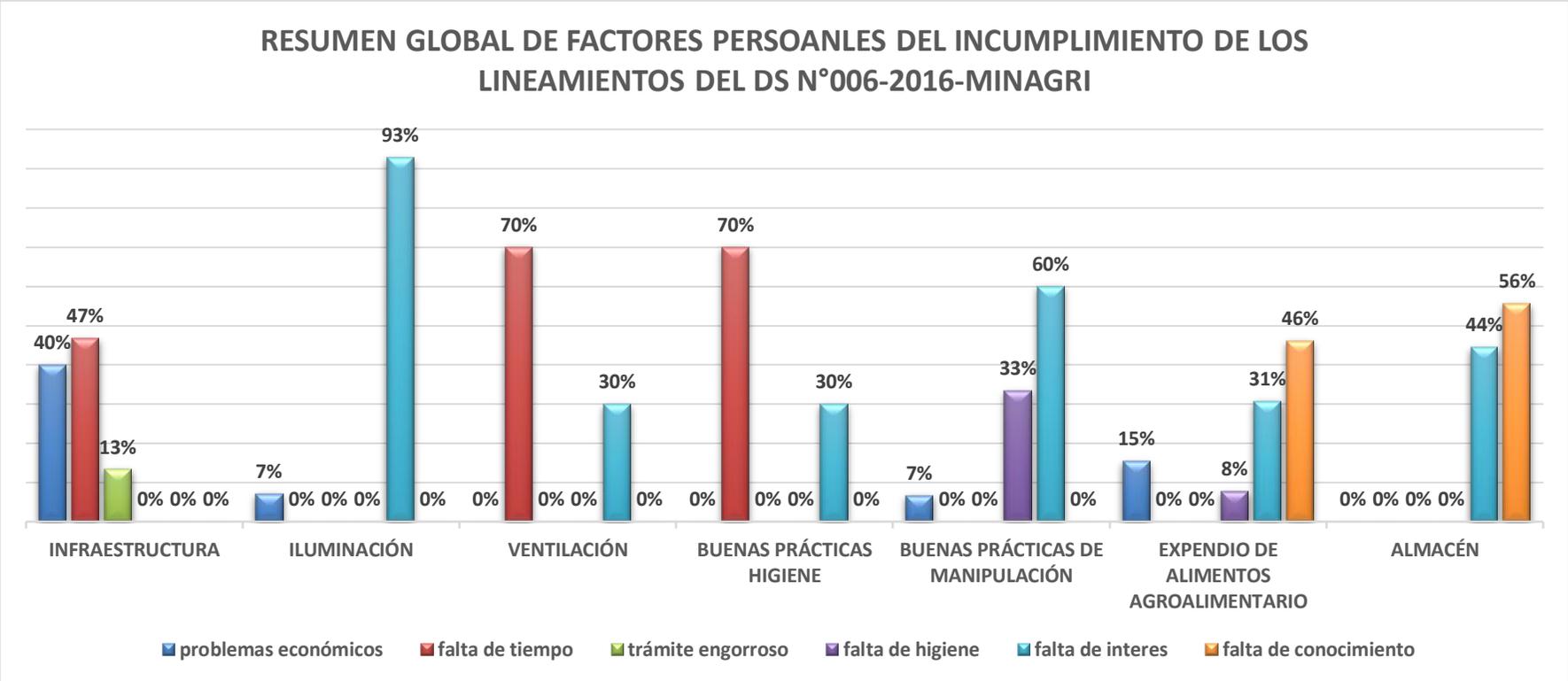


Figura 9: Resumen global de factores personales por el incumplimiento de los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI, mercado Daniel Sánchez Carrión, agosto 2017
 Fuente: tabla 5 factores personales por el incumplimiento de los lineamientos del checklist DS N°006-2016-MINAGRI de los puestos de ventas, setiembre 2017

Se observa en la figura 8 que los puestos de venta para la siguiente investigación es un total de 15 comerciantes, a continuación se reveló de cada dimensión en que factores es más relevante: la dimensión de infraestructura con 47% de los comerciantes no cumplen los lineamientos por falta de tiempo, ya que no consultan el gasto de poner el agua potable en el puesto para luego hacer el análisis si está dentro de sus posibilidades de realizar dicho requisito y si es necesario; en la siguiente dimensión de iluminación la causa más importante por la cual no cumplen es la falta de interés con un 93%, ya que, analizando la situación se trata de la protección de foco, no cuesta mucho y no toma tiempo en colocar, por consiguiente, el comerciante no da importancia a este lineamiento fácil de realizar en el puesto de venta y así evitar posibles accidentes futuras; por otro lado, en la dimensión de ventilación el 70% no cumple a causa de falta de tiempo, ya que, están conscientes de que pueda haber malos olores indeseables ya sea de la humedad aquellos puestos de carnes, falta de limpieza continua en los puestos de frutas o el incremento de la temperatura, pero la rutina laboral hace que el tiempo falte; en la siguiente dimensión de buenas prácticas de higiene el 70% de no cumple a causa de falta de tiempo, respondieron por realizan la limpieza adecuada temprano, pero la rutina de las horas más concurridas hace que nos les alcance el tiempo de cumplir con otra limpieza; mientras en la dimensión de buenas prácticas de manipulación una de las causas principales por la que no cumplen es la falta de interés con un 60%, ya que ellos tiene conocimiento en utilizar la vestimenta adecuada, pero no lo cumplen; referente a la dimensión de alimentos agropecuarios el 46% no cumplen a causa por falta de conocimiento que aplica en los puesto de carne, los comerciantes que se dedican a ese rubro no conocen la aplicación de frio en los alimentos que requieran, mientras el 31% no cumple por falta de interés, ya que, algunos comerciantes no se preocupan en obtener su carnet sanitario, otros específicamente los que venden carnes, no se inquietan en el cambio de sus utensilios más utilizados; finalmente en la dimensión de almacén la causa más alta por la no cumplen es la falta de conocimiento con un 56%, este aplica en los puestos de carnes, porque su proceso de almacenamiento tiene diferentes puntos necesarios para su comercialización.

3.3. DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE FOMENTO DE ADECUACIÓN AL DS N°006-2016-MINAGRI

Para el desarrollo de este objetivo, se aplicó un diagrama de Pareto para el conocimiento de que causa es más frecuente, para enfocar el problema en la cual reforzar, por medio de ello, realizar un plan de acción para especificar los temas a tratar y agrupar las actividades en un Diagrama de Gantt según los resultados arrojados de los objetivos anteriores:

Tabla 8: Factores más frecuentes por el incumplimiento de los alineamientos DS N°006-2016-MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión, Setiembre 2017

Factores Personales	Cantidad	Acumulado	%
Problemas Económicos	10.00	11.63	11.63
Falta Tiempo	21.00	36.05	24.42
Trámite. Engorroso	2.00	38.37	2.33
Falta Higiene	6.00	45.35	6.98
Falta Interés	36.00	87.21	41.86
Falta Conocimiento	11.00	100.00	12.79
TOTAL	86.00		100.00

Fuente: tabla 5 Factores personales del incumplimiento de los lineamientos DS N°006-2016-MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión de los puestos de ventas, setiembre 2017.

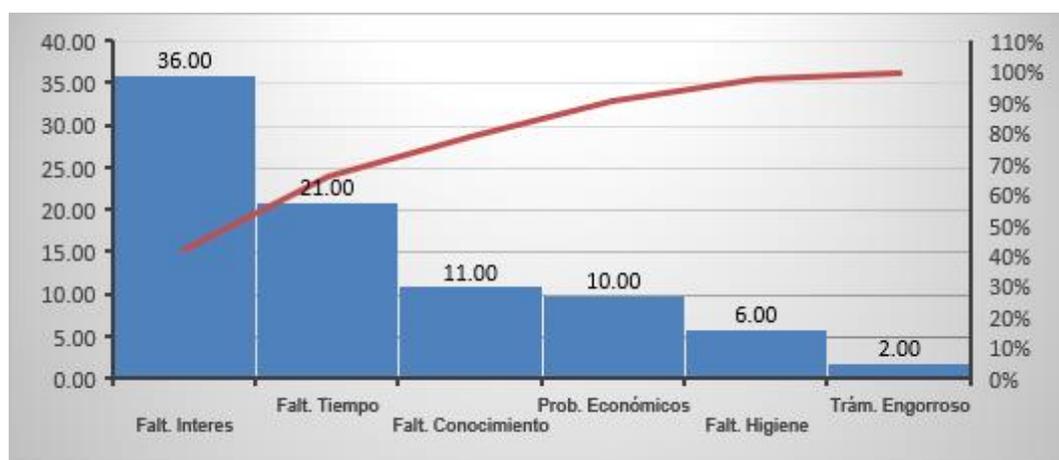


Figura 10: Factores más frecuentes por el incumplimiento de los alineamientos DS N°006-2016-MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión, Setiembre 2017.

Fuente: tabla 5 Factores personales del incumplimiento de los lineamientos DS N°006-2016-MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión de los puestos de ventas, setiembre 2017.

Se observa a través del diagrama de Pareto (Figura 10) que los factores del incumplimiento del DS N°006-2016-MINAGRI es la “falta de interés” con 36 veces mencionado, la siguiente causa más recurrente es la “falta de tiempo” con 21 veces y la última causa a tomar en cuenta es “falta de conocimiento” con 11 veces y en porcentaje (tabla 8) 41%, 24% y 12.79% respectivamente, en la se cual se concluye, para la primera causa la motivación y sensibilización en la importancia de los ítems de las dimensiones a cumplir, la segunda causa en que la municipalidad sea flexible con los trámites hacia los comerciantes, que lleguen a ellos, y finalmente, la última causa el reforzamiento en tema de la inocuidad agroalimentaria, y derivados.

3.3.1. Plan de acción

Un plan de acción es en el que se denomina tareas, plazos y se calcula recursos. También se lo reconoce como: “qué, cómo, cuándo y por qué”.

Tabla 9: Plan de acción Programa MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión, Setiembre 201711

PLAN DE ACCIÓN DE MEJORA DE LAS FACTORES CRÍTICOS					
ACCIONES	OBJETIVOS	Motivación y Sensibilización en el interés del cuidado de Puesto de Venta.			
		Facilitar los trámites de documentación a los dueños del puesto del mercado.			
	Cuando	Oct-2017			
	Responsable:	Idrogo Angulo, Janeth			
	Qué	Cómo	Dónde	Por qué (factores personales)	Meta
Motivación y Sensibilización en el interés del cuidado de Puesto de Venta	Capacitación a los comerciantes en el cumplimiento de los lineamientos del checklist DS N°006-2016-MINAGRI	Mediante charlas dinámicas en el cuidado de su puesto, siguiendo los lineamientos sugerido por el checklist DS N°006-2016-MINAGRI (C1 de instrumentos)	Mercado Daniel Sánchez Carrión	Según resultados el 67% (figura 8), los comerciantes les falta motivación en mención de las dimensiones del checklist DS N°006-2016-MINAGRI y saber la importancia y fomentar la formalización mediante el cumplimiento de los lineamientos (falta de interés y falta de tiempo)	100%
	Capacitación a los comerciantes en Reforzamiento en temas de inocuidad agroalimentaria	Mediante charlas de temas: buenas prácticas de higiene y manipulación (C1 de instrumentos)	Mercado Daniel Sánchez Carrión	Según resultados, se concluyó en la falta de interés con el 41.86% (tabla 8) en el cuidado personal, por falta de tiempo, y otros derivados (falta de conocimiento).	100%
		Charlas de expendio de alimentos y el almacenamiento de los tipos de puesto (C1 de instrumentos)	Mercado Daniel Sánchez Carrión	Según resultados, se concluyó en la falta de conocimiento 12.79% (tabla 8), en particular en el tema de almacenamiento de los alimentos y la importancia de ello (falta de conocimiento).	100%
	Implementación de la vestimenta apropiada	Incorporando implento básico (gorro, guantes, delantal y botas) al vestuario del puesto de venta de carnes	Mercado Daniel Sánchez Carrión	Según resultados, se concluyó, que solo el 52% cumplen con la dimensión de Buenas prácticas de manipulación a comparación del puesto de frutas (tabla 6) (falta de higiene)	100%
Facilitar los trámites de Documentación a los dueños de los puestos del mercado	Charla a los comerciantes en el conocimiento del procedimiento en la obtención del carné sanitario	Mediante un tríptico en donde se detalle el procedimiento para la obtención del carné sanitario. (Municipalidad Provincial de Trujillo, 2012)	Mercado Daniel Sánchez Carrión	Según resultados, se concluyó que ningún comerciante tiene el carné sanitario, es decir, el 100% no cuenta con el carné de sanidad (figura 5), por consiguiente, es importante dar a conocer dicho procedimiento, ya que este es muy fácil la obtención (trámite engorroso).	100%
	Charla a los comerciantes en el conocimiento del procedimiento del certificado de Defensa Civil	Mediante tríptico en donde detalle el procedimiento y el tiempo que toma en la obtención de dicho certificado. (Municipalidad Provincial de Trujillo, 2012)	Mercado Daniel Sánchez Carrión	Parte de esta investigación está incluido en la orientación de los procedimientos de los requisitos del certificado de Defensa Civil (trámite engorroso)	100%

	Propuesta de crédito financiero de la Caja Trujillo	Mediante charlas, el conocer proceso de crédito financiero y el beneficio en ello, Llevando a un especialista	Mercado Daniel Sánchez Carrión	Parte de esta investigación esta está incluido en la mejora de los puestos de mercados de cada comerciante (problemas económicos)	100%
--	---	---	--------------------------------	---	------

Tabla 8: Causas más frecuentes por el incumplimiento de los alineamientos DS N°006-2016-MIAGRI del mercado Daniel Sánchez Carrión

3.3.1.1. Motivación y Sensibilización en el interés del cuidado de Puesto de Venta

Breve resumen de los temas a tratar en la charla:

- **¿Qué es alimentos?:** Definiciones, tipos de alimentos, calidad del alimento.
- **¿Qué es pienso?:** Definición, tipos de piensos y su importancia.
- **Buenas prácticas de higiene:** Definición, importancia de la limpieza y desinfección del puesto de venta, el uso de productos para desinfectar.
- **Buenas prácticas de manipulación:** Definición, identificación de los alimentos, conocimiento del uso correcto del uniforme en el puesto de venta, higiene personal del comerciante e identificar y evitar comportamientos o manías que atente daño a los alimentos.
- **Expendio de alimentos:** Proveedores e identificación autorizados de las carnes blancas y rojas, frutas y hortalizas, alimentosa granel y piensos; condiciones de los puestos de ventas.
- **Almacenamientos de los alimentos:** Características alimentos según productos ya sea fríos o secos y piensos; conocimiento básico de la cadena de frío.

a. Evidencia de la charla:



*Figura 11: Ejecución de la charla con el apoyo de la Municipalidad Provincial de Trujillo a los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017.
Fuente: Mercado Daniel Sánchez Carrión*

b. Implementación de la vestimenta apropiada:

Se eligió los puestos de **venta de Carnes para el estudio experimental**, ya que, mostraba la ausencia del vestuario correcto, a tener en cuenta la importancia del vestuario, pues en ella, no solo muestras higiene en la manipulación de las carnes, sino que también el comerciante cumple un papel importante dando a conocer al público en general la responsabilidad al manipular alimentos para prevenir enfermedades y brindar esa seguridad al consumidor que lo que ofrece el comerciante son alimentos inocuos.

Para la implementación se tomó en cuenta los lineamientos del checklist DS N°006-2016-MINAGRI (C1 anexo), específicamente, la dimensión 5 que es “Buenas Prácticas de Manipulación” en los puntos 6.5.1 Identificación de manipuladores de alimentos y 6.5.2 Vestimenta de los manipuladores, lo siguiente puntos a evaluar:

- Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)
 - a. Cabello recogido
 - b. Manos limpias sin joyas, con uñas cortadas, limpias y sin esmalte
 - c. Sin maquillaje
- Vestimenta de los manipuladores (VM)
 - a. Uniforme completo, limpio y de color blanco

Usa calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto



Recolectando información del puesto de venta de carnes

Antes

	<table border="1"> <tr> <td>Sra.</td> <td>Yadira Reyes Juárez</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>Cumple con el cabello recogido</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>ella está utilizando aretes</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>se le encontró con maquillaje</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Vestimenta de los manipuladores (VM)</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>utiliza la ropa de color rojo, de guantes bolsa</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>el delantal es de tela y está deteriorada y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta</td> </tr> </table>	Sra.	Yadira Reyes Juárez	Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)		a	Cumple con el cabello recogido	b	ella está utilizando aretes	c	se le encontró con maquillaje	Vestimenta de los manipuladores (VM)		a	utiliza la ropa de color rojo, de guantes bolsa	b	el delantal es de tela y está deteriorada y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta
Sra.	Yadira Reyes Juárez																
Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)																	
a	Cumple con el cabello recogido																
b	ella está utilizando aretes																
c	se le encontró con maquillaje																
Vestimenta de los manipuladores (VM)																	
a	utiliza la ropa de color rojo, de guantes bolsa																
b	el delantal es de tela y está deteriorada y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta																
	<table border="1"> <tr> <td>Sra.</td> <td>María Casiano Romero</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>el cabello desordenado</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>ella está utilizando aretes</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>Cumple con el rostro sin maquillaje</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Vestimenta de los manipuladores (VM)</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>utiliza la ropa de color morado y guantes no adecuados para la manipulación</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>el delantal está deteriorado y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta</td> </tr> </table>	Sra.	María Casiano Romero	Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)		a	el cabello desordenado	b	ella está utilizando aretes	c	Cumple con el rostro sin maquillaje	Vestimenta de los manipuladores (VM)		a	utiliza la ropa de color morado y guantes no adecuados para la manipulación	b	el delantal está deteriorado y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta
Sra.	María Casiano Romero																
Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)																	
a	el cabello desordenado																
b	ella está utilizando aretes																
c	Cumple con el rostro sin maquillaje																
Vestimenta de los manipuladores (VM)																	
a	utiliza la ropa de color morado y guantes no adecuados para la manipulación																
b	el delantal está deteriorado y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta																
	<table border="1"> <tr> <td>Sra.</td> <td>Yurico Reyes Juárez</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>el cabello desordenado</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>ella está utilizando pendientes, alhajas y las uñas están pintadas</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>utiliza maquillaje</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Vestimenta de los manipuladores (VM)</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>utiliza la ropa de color morado y no tiene guantes para la manipulación</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>el delantal está deteriorado y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta</td> </tr> </table>	Sra.	Yurico Reyes Juárez	Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)		a	el cabello desordenado	b	ella está utilizando pendientes, alhajas y las uñas están pintadas	c	utiliza maquillaje	Vestimenta de los manipuladores (VM)		a	utiliza la ropa de color morado y no tiene guantes para la manipulación	b	el delantal está deteriorado y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta
Sra.	Yurico Reyes Juárez																
Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)																	
a	el cabello desordenado																
b	ella está utilizando pendientes, alhajas y las uñas están pintadas																
c	utiliza maquillaje																
Vestimenta de los manipuladores (VM)																	
a	utiliza la ropa de color morado y no tiene guantes para la manipulación																
b	el delantal está deteriorado y no tiene los zapatos adecuados para el puesto de venta																

Después		
	Sra. Yadira Reyes Juárez	
	Identificación de manipuladores de alimentos (IMA)	
	a	se le brindo el gorro y recomendó que el cabello siempre tiene que estar recogido
	b	se le recomendó no utilizar aretes cuando manipule el producto
	c	Se recomendó estar sin maquillaje
	Vestimenta de los manipuladores (VM)	
	a	se brindó los guantes apropiados para la manipulación y se recomendó y explicó utilizar siempre ropa clara
b	se le brindo el delantal y los zapatos de color blanco, explicándole la importancia de la vestimenta	
	Sra. María Casiano Romero	
	Identificación de manipuladores de alimentos	
	a	se le brindo el gorro y recomendó que el cabello siempre tiene que estar recogido para evitar la contaminación del producto
	b	se le recomendó no utilizar aretes cuando manipule el producto
	c	Cumple con el rostro limpio de maquillaje
	Vestimenta de los manipuladores	
	a	se brindó los guantes apropiados para la manipulación y se recomendó y explicó utilizar siempre ropa clara
b	se le brindo el delantal y los zapatos de color blanco, explicándole la importancia de la vestimenta	
	Sra. Yurico Reyes Juárez	
	Identificación de manipuladores de alimentos	
	a	se le brindo el gorro y recomendó que el cabello siempre tiene que estar recogido para evitar la contaminación del producto
	b	se le recomendó no utilizar aretes cuando manipule el producto
	c	Se recomendó estar sin maquillaje
	Vestimenta de los manipuladores	
	a	se brindó los guantes apropiados para la manipulación y se recomendó y explicó utilizar siempre ropa clara
b	se le brindo el delantal y los zapatos de color blanco, explicándole la importancia de la vestimenta	

Figura 12: Implementación de vestuario del puesto de ventas de carnes, mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017.

Fuente: Mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017

Recomendaciones:

- Orden y limpieza.
- Higiene personal.
- Utilizar polo claro.
- Evitar el uso de alhajas en el puesto de venta.
- Utensilios de acero inoxidable.
- Evitar mezclar alimentos como carnes y las frutas.
- Evitar hábitos indeseables.
- En caso de enfermedad respiratoria, lo mejor no es exponerse de esa manera al público.
- En la parte de infraestructura el local tiene que estar pintado de blanco.

3.3.1.2. Facilitar los trámites de Documentación a los dueños de los puestos del mercado Daniel Sánchez Carrión

Los prototipos fueron diseñados de acuerdo con el procedimiento como el carné de sanidad y los pasos a obtención del certificado de inspección técnica de seguridad – defensa civil, complementando temas importantes para el conocimiento del comerciante y que siempre este actualizado de las normas legales.

a. Prototipo de los trípticos a repartidos a los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”, octubre 2017

Tríptico de carné de Sanidad:

Tener en cuenta las siguientes leyes y normas:

La ley de Inocuidad de los Alimentos D.L. 1062: nos menciona que SENASA es la autoridad nacional en sanidad agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos de producción nacional o extranjera

D.S.N.°004-2011-AG-Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria: establecer disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconocido y asegurando los derechos e intereses de los consumidores u promoviendo la competitividad de la agricultura nacional.



Información del trámite e importancia del Carné de Sanidad

Responsable:
Janeth Idrogo Angulo
Universidad,
Privada César Vallejo

Correo electrónico: janeth20103@hotmail.com





CARNÉ SANITARIO
Municipalidad
Provincial de Trujillo

Información del trámite e importancia del Carné de Sanidad

Figura 13: Tríptico de carné de Sanidad mercado Daniel Sánchez Carrión. Octubre 2017
Elaboración propia.

Pasos para la Obtención del Carné Sanitario:

Requisitos:

1. Recibo de pago por derecho de carné de sanidad S/20.23 en el SATT
2. Presentar DNI ORIGINAL y ACTUALIZADO.
3. Una foto tamaño carné (fondo blanco)
4. Aprobar:
 - ⇒ Charla de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los siguientes horarios: 8:00 am y 10:30 am; nota: recurrir 1 hora antes para registrar en el sistema en los diferentes horarios.
 - ⇒ Examen de laboratorio
 - ⇒ Triaje
 - ⇒ Examen Odontológico.

Importancia del Carné de Sanidad

El carnet de sanidad es un documento indispensable para toda persona encargada de la elaboración y expendio de alimentos. Por tanto es un requisito obligatorio para trabajar de una planta de alimentos.

El objetivo es "garantizar las buenas condiciones de salud de los trabajadores que manipulan o no alimentos en servicios públicos y privados."

El carné de sanidad a dirigido Personas y empresas que tengan colaboradores que, por la naturaleza de sus labores, brinden servicios al público o tengan contacto directo con productos destinados al consumo humano, sea en condición de propietarios o dependientes.



Charlas de Buenas Prácticas de Manipulación

Es importante para el comerciante el conocimiento de las BPM, ya que es un conjunto de procedimientos, instrucciones y normas

que debemos aplicar para producir alimentos saludables para nuestros clientes. Tener en cuenta:

- ⇒ Correcta higiene del comerciante
- ⇒ Control de la limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas.
- ⇒ Capacitación continua
- ⇒ Programa de fumigaciones y limpieza de tanque de agua.
- ⇒ Control de la cadena de frío.

Información del trámite e importancia del Carné de Sanidad

Janeth Idrogo Angulo
Universidad:
Privada César Vallejo

Correo electrónico: janeth20103@hotmail.com

Figura 14: Tríptico del carné de sanidad para los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017.

Fuente; elaboración propia.

¿QUE ES UNA INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD EN EDIFICACIONES?

La Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones – ITSE, es una acción transversal a la Gestión del Riesgo de Desastres, realizada a solicitud de parte, que comprende el conjunto de procedimientos y acciones efectuadas por los Órganos Ejecutantes, en donde se verifica de manera integral el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad en edificaciones, así como las condiciones de seguridad estructurales, no estructurales y funcionales, y del entorno inmediato que ofrecen los objetos de inspección, es realizada con la intervención de los Inspectores Técnicos de Seguridad en Edificaciones.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD

Responsable:
Janeth Idrogo Angulo
Universidad:
Privada César Vallejo
Correo electrónico:
janeth20103@hotmail.com



CERTIFICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD

Información del trámite y importancia del certificado



PASOS PARA EL TRÁMITE DE CERTIFICADO

Hay diferentes tipos de requisitos para obtener el certificado de seguridad en edificaciones:

1. Inspección EX POST:

- Solicitud ITSE
- Declaración jurada
- Derecho de pago SATT
- Anexar baucher inspección técnica.
- Ingreso de expediente
- Espera de fecha de inspección
- Inspección técnica de seguridad

2. Inspección EX ANTE (100 a 500 m)

- solicitud ITSE
- Plano de ubicación
- Plano de distribución
- Plan de sensibilización y evacuación
- Certificado de pozo tierra
- Plan de seguridad de defensa civil

- Validación de planos
- Derecho a pago SATT
- Anexar baucher inspección técnica
- Ingreso de expediente
- Espera de fecha de inspección
- Inspección técnica de seguridad

3. Inspección DETALLE (500 a más)

- Solicitud ITSE
- Plano de ubicación
- Plano de distribución
- Plan de sensibilización y evacuación
- Certificado de pozo tierra
- Plan de seguridad de defensa civil
- Planos eléctricos
- Certificación de OSINERGMIN
- Validación de planos
- Derecho a pago SATT
- Anexar baucher inspección técnica
- Ingreso de expediente
- Espera de fecha de inspección
- Inspección técnica de seguridad

QUE ES UNA INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD

Es una acción transversal, con la cual verificar y evaluar el cumplimiento o

incumplimiento de la normativa en materia de seguridad en edificaciones aplicables en los objetos de inspección, con la finalidad de prevenir y/o reducir el riesgo debido a un peligro originado por fenómeno natural o inducido por la acción humana, con la finalidad de proteger la vida de la población y el patrimonio de las personas y del Estado

IMPORTANCIA DEL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD

Es importante para que las autoridades cuando realizan su inspección todo estén en regla y que también muestre que su local esta en perfectas condiciones ante algún desastre, ya que, lo autorizó defensa civil.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD

Responsable:
Janeth Idrogo Angulo
Universidad:
Privada César Vallejo
Correo electrónico:
janeth20103@hotmail.com

Figura 15: Tríptico del procedimiento del certificado de defensa civil para los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017. Elaboración propia.

b. Propuesta de Crédito Financiero:

Como plan de mejora, se propone realizar el siguiente financiamiento de la entidad “Caja Municipalidad de Ahorro y Crédito de Trujillo S.A.”, en la cual el comerciante se adecue en los lineamientos que exige el DS N°006-2016-MINAGRI, se muestra lo siguiente:

Crédito “Manos Emprendedora”

- **Beneficios:**

Te prestamos desde S/. 300 hasta S/. 5,000.

Rápida calificación y desembolso

Hasta 12 meses para pagar.

Incluye Seguro de Desgravamen y Asistencia Funeraria

- **Requisitos:**

Tener un negocio ambulatorio de comercio, producción, servicios y/o ser trabajador dependiente informal.

Si tienes un negocio propio sustentar una antigüedad de 1 año.

Si eres un trabajador dependiente se requiere demostrar experiencia laboral de 1 año y una antigüedad de 6 meses en el centro laboral actual.

- **Documentos que presentar:**

Copia del DNI del solicitante y cónyuge (de ser el caso).

Último recibo cancelado de servicios (copia).

Documentos que acrediten el negocio y/o carta de recomendación (o referencias por parte del empleador).

https://www.cajatrujillo.com.pe/portalnew/creditos_memprendedoras_.html

3.3.2. Cronograma de actividades del proceso de desarrollo de los objetivos a cumplir

En el siguiente cuadro se muestra el cronograma de actividades del proceso de desarrollo de los objetivos a cumplir:

Tabla 10: Programa de actividades en la ejecución de capacitación en el mercado "Daniel Sánchez Carrión", octubre 2017

N° de Actv	ACTIVIDAD	INICIO	FINAL	1-Oct	2-Oct	3-Oct	4-Oct	5-Oct	6-Oct	7-Oct	8-Oct	9-Oct	10-Oct	11-Oct	12-Oct	13-Oct	14-Oct	15-Oct	16-Oct	17-Oct	18-Oct	19-Oct	20-Oct	21-Oct	22-Oct	23-Oct	24-Oct	25-Oct	26-Oct	27-Oct	28-Oct	29-Oct	30-Oct	
1	Gestionar el permiso como apoyo en la capacitación	1-Oct	7-Oct	█	█	█	█	█	█																									
2	Planificación del orden de los temas a tratar en la capacitación	7-Oct	11-Oct						█	█	█	█	█																					
3	Coordinación con los comerciantes para la fecha de capacitación	12-Oct	15-Oct										█	█	█	█																		
4	Ejecución de la Capacitación	16-Oct	17-Oct																█	█														
5	Coordinación con los comerciantes para la implementación del uniforme según la norma	18-Oct	24-Oct																	█	█	█	█	█	█	█								
6	Compra del uniforme de los comerciantes	25-Oct	28-Oct																								█	█	█	█				
7	Entrega de los uniformes nuevos a los comerciantes	29-Oct	30-Oct																													█	█	

Fuente: Programa MINAGRI, mercado "Daniel Sánchez Carrión"

3.3.3. Presupuesto de la implementación:

Tabla 11: Presupuesto de implementación de puesto de venta de carnes, mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017.

PRESUPUESTO DEL PROGRAMA				
DESCRIPCIÓN	PRECIO	CANTIDAD	PRECIO · HR	IMPORTE s/.
hora- hombre (sueldo base)	850			
Costo por Hora	850		4.09	
hrs – Actividades				
Actv 1		2 hrs		
Actv 2		3 hrs		
Actv 3		2 hrs		
Actv 4		2 hrs		
Actv 5		2 hrs		
Actv 6		2 hrs		
Actv 7		2 hrs		
total de actividades		15 hrs	4.09	61.30
DESCRIPCIÓN	UND	CANTIDAD	Precio	IMPORTE
Material de Imlemento:				
mandil - blanco		3	12	36.00
botas de jebe - blanco	Par	3	12.5	37.50
guantes	Par	3	4	12.00
gorro		3	1	3.00
SUB - TOTAL				88.50
Tríptico - carné sanitario	Juego	15	0.2	3.00
Tríptico - certificado de defensa civil	Juego	15	0.2	3.00
SUB - TOTAL				6.00
TOTAL				155.80

Elaboración propia

Se observa en la tabla 11, el costo de hora – hombre como sueldo base, que se calculó por hora con s/. 4.09, y se multiplico con el total de horas trabajas por las actividades que nos muestra el diagrama de Gantt (tabla 10) con ul total de s/. 61.30, así mismo, presupuesto de la comprar de la implementación básica para el vestuario en el puesto de carnes, se les proporcionó a tres comerciantes como medio de experimento para establecer la reacción de ello. Se les brindó un mandil blanco, botas de jebe color blanco, guantes de látex y gorro con un costo de la implementación es de s/. 88.50 soles; de la misma manera se agregó el costo de la impresión de los trípticos que fue de s/. 6.00 soles, este material se les brindó a todos los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”.

3.4. ESTIMACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE FORMALIZACIÓN DESPUÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ADECUACIÓN

Tabla 13: Factores personales de predisposición de los comerciantes, mercado "Daniel Sánchez Carrión", noviembre 2017

TIPO DE PUESTO	Escala Likert	DIMENSIONES					
		TIEMPO		ECONÓMICA		REGLAMENT O	
		F	%	F	%	F	%
Frutas	baja	0	0%	0	0%	0	0%
	regular	0	0%	9	100%	0	0%
	buena	2	22%	0	0%	9	100%
	alta	7	78%	0	0%	0	0%
Carnes	baja	0	0%	0	0%	0	0%
	regular	0	0%	0	0%	5	83%
	buena	0	0%	0	0%	1	17%
	alta	6	100%	6	100%	0	0%

Fuente: tabla 12 Data recolectada del cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado "Daniel Sánchez Carrión"

Para estimar el efecto de las acciones implementadas se procedió a encuestar nuevamente a los comerciantes en base a las informaciones recibidas en las capacitaciones, sensibilización, entrega de información y a la prueba piloto de las vestimentas, sobre su posible predisposición a formalizarse. Los resultados se muestran en la tabla 13 en donde en **el puesto de frutas** por dimensiones nos muestra: en la dimensión de Tiempo tiene el 22% y 78% "buena y alta" predisposición respectivamente; en la dimensión Económica tiene el 100% "regular" predisposición, mientras tanto en la dimensión de Reglamento de inocuidad agroalimentaria tiene el 100% "buena predisposición; en el **puesto de carnes** nos muestra lo siguiente: en la dimensión de Tiempo lo más resaltante es el 100% "alta predisposición", de la misma manera, en la dimensión Económica también el 100% de alta predisposición" y finalmente en la dimensión de Reglamento de inocuidad agroalimentaria el 83% "regular predisposición" y el 17% "buena predisposición"

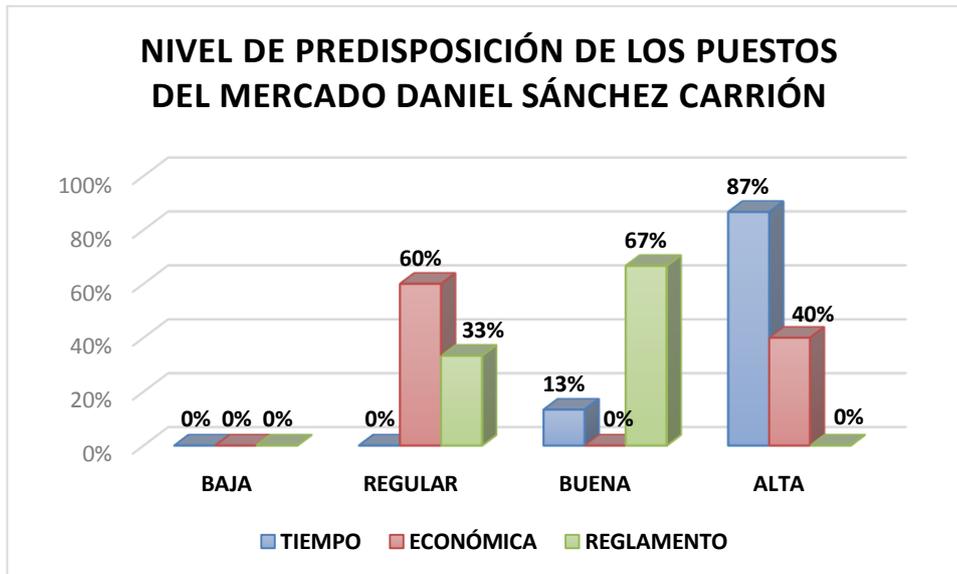


Figura 16: Factores personales de predisposición por dimensiones, mercado Daniel Sánchez Carrión, noviembre 2017

Fuente: tabla 12 Data cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”

La figura 16 muestra el nivel de predisposición de los puestos del mercado Daniel Sánchez Carrión en la figura 16, en la *dimensión de Tiempo* muestra lo siguiente: 0% baja y regular predisposición; mientras el 13% y 87% “buena y alta predisposición” respectivamente; mientras tanto en la *dimensión Económica* muestra lo siguiente: 0% “baja y buena” predisposición; mientras tanto, el 60% “regular predisposición” y el 40% “alta predisposición” y finalmente en la *dimensión Reglamento de inocuidad agroalimentaria* muestra el 0% “baja y alta predisposición”, mientras tanto el 37% y 67% “regular y buena predisposición”

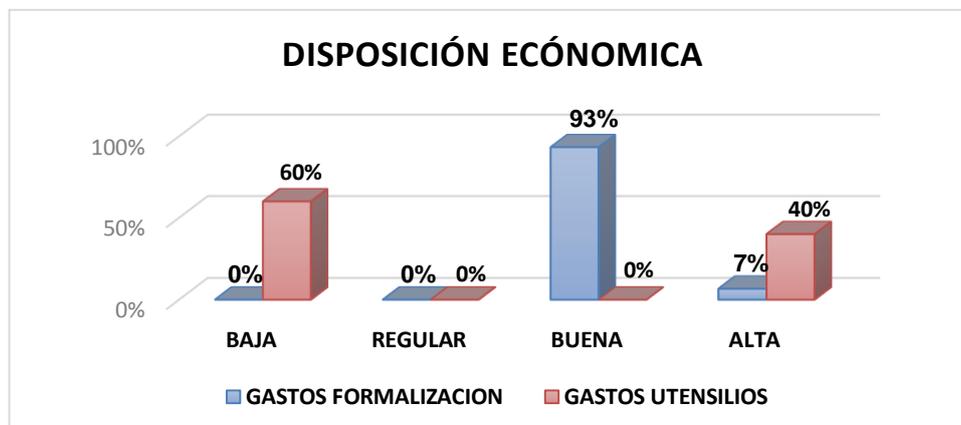


Figura 17: Factores personales de predisposición solo de la dimensión económica, mercado Daniel Sánchez Carrión, noviembre 2017.

Fuente: tabla 12 cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”

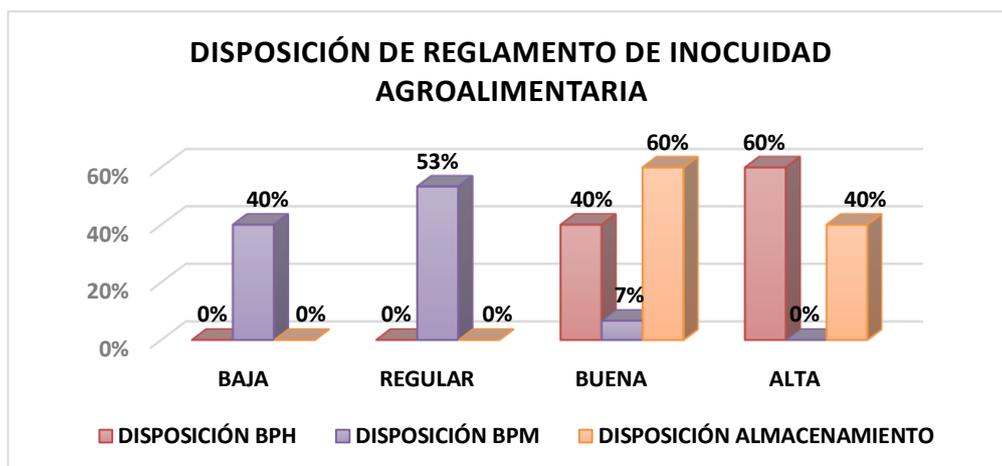


Figura 18: Factores personales de predisposición solo de la dimensión reglamento de inocuidad agroalimentaria, mercado Daniel Sánchez Carrión, noviembre 2017.
Fuente: tabla 12 cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”

También se evaluó las sub-dimensiones de las siguientes dimensiones: *dimensión Económica* que se observa en la figura 17, en la *sub-división de gastos de formalización* muestra el 93% “buena predisposición” y solo el 7% “alta predisposición”, mientras en la *sub-división gastos de utensilios de buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de manipulación* nos muestra el 60% baja predisposición y 40% de alta predisposición; por otro lado, en la *dimensión reglamento de inocuidad agroalimentaria* en la figura 18 muestra lo siguiente: en la *sub-división de buenas prácticas de higiene* el 40% tiene “buena predisposición” y 60% “alta predisposición”, mientras en la sub-división de buenas prácticas de manipulación el 40% es “baja predisposición” y el 53% “regular predisposición” y solo el 7% tienen “buena predisposición”; y finalmente en la *sub-dimensión de almacenamiento* nos muestra que el 60% tiene “buena predisposición” y el 40% tiene “alta predisposición”

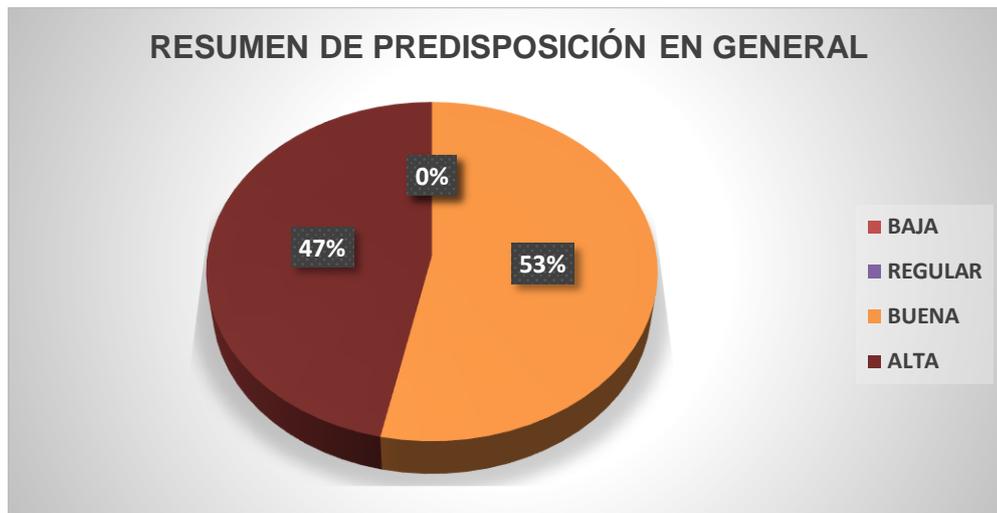


Figura 19: Resumen de factores personales de predisposición en general, mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017

Fuente: tabla 12 Data recolectada del cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”

Finalmente, la figura 19 muestra que los comerciantes tienen un 47% y 53% “alta y buena predisposición” respectivamente, en cumplir los lineamientos de DS N°006-2016-MINAGRI y seguir las recomendaciones adicionales mencionadas en las visitas anteriores, como el cambio de sus utensilios en material de acero inoxidable y que el local este pintado de color blanco, ya que este, dará la imagen de que el comerciante brinda sus productos de calidad.

3.4.1. Teorema de Bayes

Como parte de estudio en esta investigación se utilizó el teorema de Bayes en la manera aleatoria, ya que esta, se produce en situaciones que se realiza en mismas condiciones que origina distinto resultado (Hernández, 2007). Dado que por el periodo de investigación no se puede esperar los resultados de la formalización por lo cual se procedió a estimarlos mediante la simulación estimando cuanto están dispuestos los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión a formalizarse después de la aplicación del programa MINAGRI. Se procedió de la siguiente manera:

- Se estableció una escala Likert para tabular los resultados del cuestionario C3.

Baja – Regular – Bueno – Alta (predisposición)

- En la tabulación se consideró los datos de la tabla 12 de la siguiente manera:

- Se realizó el conteo de veces de los valores de la escala Likert, baja (1) – regular (2) – buena (3) – alta (4), que marcaron los comerciantes por cada dimensión, como nos muestra en la tabla 14:

Tabla 14: Conteo del puntaje de escala Likert, mercado Daniel Sánchez Carrión

TIPO DE PUESTO	DIMENSIONES	ESCALA LIKERT			
		Baja 1	Regular 2	Buena 3	Alta 4
FRUTAS	Tiempo	0	0	21	15
	Económico	0	0	18	9
	SD1	0	0	13	5
	SD2	0	0	5	4
	Reglamento	0	14	62	14
	SD1	0	4	20	3
	SD2	0	7	22	7
	SD3	0	3	20	4
	CARNES	Tiempo	0	0	9
Económico	0	0	23	13	
SD1	0	0	6	6	
SD2	0	0	17	7	
Reglamento	0	5	27	16	
SD1	0	0	6	12	
SD2	0	2	10	0	
SD3	0	3	11	4	

Fuente: tabla12 tabulación del cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión

- Tener en cuenta en la dimensión “Económico” y “Reglamento de inocuidad agroalimentaria” tienen sub-divisiones, entonces se procede el conteo desde las sub-divisiones y se suman el total para cada dimensión, de la siguiente manera:

“dimensión Reglamento” – puesto de frutas

Tabla 15: Explicación de los datos de la dimensión “Reglamento”, mercado Daniel Sánchez Carrión.

SUB DIMENSIÓN	REGULAR	BUENA	ALTA	SUMA
1	4	20	3	
2	7	22	7	+
3	3	20	4	
Total	14	62	14	

Fuente: Tabla 14: Conteo del puntaje de escala Likert, mercado Daniel Sánchez Carrión

- c. Para sacar los datos por cada puesto de venta, se procede a juntar los datos de la siguiente manera:

Tabla 16: Explicación total del conteo por tipo de puesto de venta, mercado Daniel Sánchez Carrión.

PUESTO DE VENTA	DIMENSIONES	ESCALA LIKERT		
		Regular	Buena	Alta
		2	3	4
Frutas	Tiempo	0	21	15
	Económico	0	18	9
	Reglamento	14	62	14
Total de frutas		14	101	38
Carnes	Tiempo	0	9	15
	Económico	0	23	13
	Reglamento	5	27	16
Total de carnes		5	59	44

Fuente: Tabla 14: Conteo del puntaje de escala Likert, mercado Daniel Sánchez Carrión

- Para sacar la probabilidad condicional se procede de la siguiente manera:

Tabla 17: Datos en análisis de los puestos de ventas de los comerciantes. Mercado Daniel Sánchez Carrión, noviembre 2017.

PUESTO DE VENTAS	REGULAR	BUENA	ALTA
Puesto de venta frutas	14	101	38
Puesto de venta carnes	5	59	44
TOTAL	19	160	82

Fuente: tabla16 tabulación del cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado "Daniel Sánchez Carrión".

Teniendo los datos de la tabla 16, se prosigue a dividir por escala; es decir, el total "escala regular" con el dato de Puesto de frutas: $14/19 = 0.737$, se llaman **probabilidad condicional** por estar acondicionada a las respuestas que obtenido; hay que mencionar que no se consideró la escala "baja predisposición", porque no brinda data, que concluye con cero (0) de resultado.

Tabla 18: Probabilidad conjunta, mercado Daniel Sánchez Carrión.

TIPO DE PUESTO	PREDISPOSICIÓN		
	REGULAR	BUENA	ALTA
puesto de ventas frutas	14	101	38
puesto de ventas carnes	5	59	44
total	19	160	82
puesto de ventas frutas	0.737	0.631	0.463
puesto de ventas carnes	0.263	0.369	0.537

fuelle: Tabla 17: Datos en análisis de los puestos de ventas de los comerciantes. Mercado Daniel Sánchez Carrión

- Seguidamente, el valor **A priori** es un valor según el criterio por el investigador, entonces, se consideró en el Puesto de Frutas:
 para la escala “regular” = **0.25** (25%),
 para la escala “buena” = **0.39** (39%) y
 para la escala “alta” = **0.36** (36%);

Tabla 19: valor A priori

ESCALA	%
Regular	25%
Buena	39%
Alta	36%

Elaboración propia

Se le considero la escala buena como el porcentaje más alto, porque, los comerciantes al cumplir los ítems del checklist que se analizó con anterioridad, lo realizarán poco a poco y es aceptable dentro del estudio.

- Los valores de “conjunta” se desarrolla de la siguiente manera, en el puesto de frutas:
 para la escala “regular” = $0.737 * 0.25 = 0.1842$,
 para la escala “buena” = $0.631 * 0.39 = 0.2461$
 para la escala “alta” = $0.463 * 0.36 = 0.1668$

- Luego la suma de los valores marginal es el siguiente: $0.1842 + 0.2461 + 0.1668 = 0.60$ (60%), específicamente para el puesto de Frutas; el mismo procedimiento va para el puesto de Carnes. El resultado se interpreta de la siguiente manera:

En el puesto de ventas de Frutas nos da el valor 60% de que estén predispuesta a que tomen decisiones de la escala “regular, buena o alta, mientras que el 40% de que estén predispuesta a que tomen en las decisiones de la escala “regular, buena o alta” en el puesto de Carnes, por lo tanto, los comerciantes de puesto de Frutas tienen el porcentaje mayor, entonces, son los tienen más predisposición o formalizarse mediante el DS N°006-2016-MINAGRI

- Finalmente, para halla valores por el teorema de Bayes es lo siguiente:

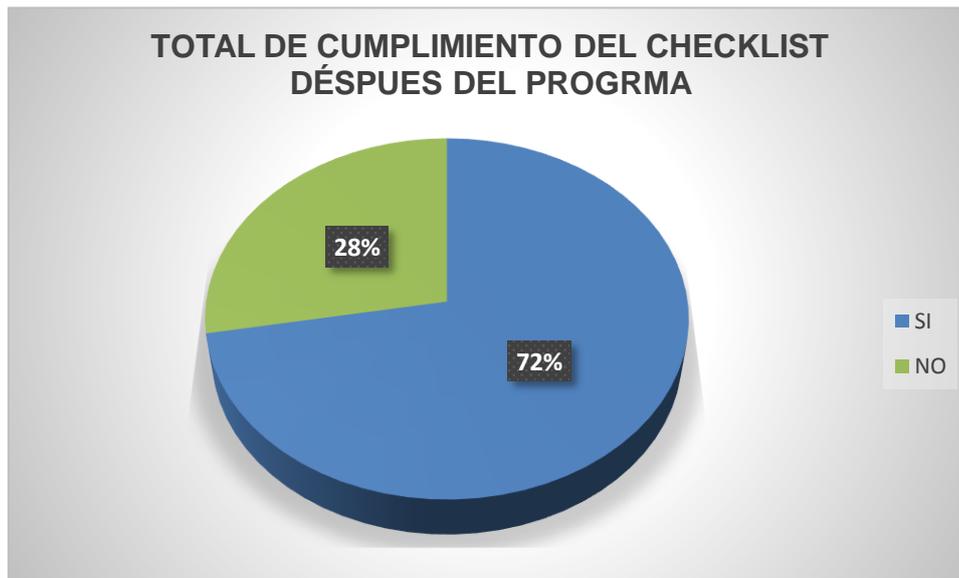
Para el puesto de Frutas en la escala “regular” $0.1842 / 0.60 = 0.31$ (31%), escala “buena” $0.2461 / 0.60 = 0.41$ (41%), para la escala “alta” $0.1668 / 0.60 = 0.28$ (28%)

Tabla 20: Teorema de Bayes, mercado Daniel Sánchez Carrión, noviembre 2017.

TIPO DE PUESTO	CONJUNTA			MARGINAL	Teorema Bayes		
					REGULAR	BUENA	ALTA
puesto de ventas frutas	0.18421053	0.2461875	0.16682927	0.60	0.31	0.41	0.28
puesto de ventas carnes	0.06578947	0.1438125	0.19317073	0.40	0.16	0.36	0.48

Fuente: Tabla 18 Probabilidad conjunta y Tabla 19 Datos A Priori.

Mediante el teorema de Bayes nos da la probabilidad real por tipo de puesto con su respectiva escala de que cumplan, lo rescatable de los resultados es el porcentaje mayor, lo que nos muestra la tabla 20: en el puesto de Frutas el 41% tiene buena predisposición que formalicen y para el puesto de Carnes el 48% tiene alta predisposición en que acepten a formalizarse, se concluye, para ambos puestos tienen buena a alta predisposición en formalizarse y cumplan los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI. Cabe destacar que gracias a la implementación nos brindan resultados positivos.



*Figura 20: Total de cumplimiento del checklist después del programa aplicado, mercado Daniel Sánchez Carrión, octubre 2017
Fuente: tabla 2 y 13 Data obtenida del Checklist - Comerciantes de Alimentos Agropecuarios, solo los puestos de venta de carnes después de implementación de la vestimenta apropiada, Mercado Daniel Sánchez Carrión, diciembre 2017.*

Se observa en la figura 20 una mejora mediante las actividades de aplicación del plan de acción propuesta en el programa, con el 72% de los puestos del mercado Daniel Sánchez Carrión cumplen con todos los lineamientos de la norma DS N°006-2016-MINAGRI y solo el 28% restante no cumple; cabe destacar que los comerciantes que se animen al crédito financiero por la “Caja Trujillo”, corregiran la infraestructura de su local, obtendrán los utencilios de acero inoxidable, ya que, eso es primordial y dependiendo la necesidad de mejora o cambio para cada comerciante de diferente tipo de puesto de venta en dicho mercado.

IV. DISCUSIONES

- La evaluación de la situación actual del Mercado Daniel Sánchez Carrión determinó en la figura 8 que el 67% de los puestos cumplen con *los lineamientos de la norma DS N°006-2016-MINAGRI*. Analizándolos por dimensiones se muestra el siguiente cumplimiento (tabla 6): “infraestructura” 71%, “iluminación” 53%, “ventilación” 86%, “buenas prácticas de higiene” 66.7%, “buenas prácticas de manipulación” 58%, “expendio de alimentos agropecuarios” 76% y “almacenamiento de alimentos agro” 65.8%. Esta realidad es similar en otros mercados según el estudio de Barco (2001) quien aplicó el DS N°007-98-SA y encontró que el 60% tiene un nivel aceptable en las inspecciones. En cuanto a dimensiones encontró un cumplimiento de: 59% en preparación y expendio, 58% en manejo de animales, 64% en manipulación de alimentos.

- El estudio determinó seis causas de factores personales por las cuales se incumplen el *DS N°006-2016-MINAGRI*, las cuales son (tabla 8): “problemas económicos”(11%), “falta de tiempo”(24.42%), “trámite engorroso”(2.33%), “falta de higiene”(6.98%), “falta de interés” (41.86%) y “falta de conocimientos”(12.72%), que se analizó con las dimensiones ya mencionada con anterioridad. Por su parte el estudio Suellen y Vidal (2010) determinaron los factores negativos por las cuales no cumplen la inocuidad en los restaurantes escolares ubicados en el Municipio de Ziparquirá que fueron los siguientes: “condiciones sanitarias”, “condiciones locativas”, “infraestructura sanitaria agua potable”, “manejo de desechos sólidos y líquidos”, “instalaciones sanitarias”, “condiciones de limpieza”, “control de plagas”, “infraestructura de elaboración”, “equipo y utensilios”, “recepción y almacenamiento de MP”, “condiciones de elaboración y servicio”, “personal manipulador”, “educación y capacitación” y finalmente “salud ocupacional”.

- El Programa en base al DS N°006-2016-MINAGRI, implementado en esta investigación consideró en el plan de acción las causas más resaltantes por la cual los comerciantes no se formalizan obtenidos en objetivo anterior (tabla 9), plasmándose dos objetivos importantes: Motivación – Sensibilización en el interés del cuidado de Puesto de Venta y Facilitar los

trámites de documentación a los dueños del puesto del mercado; con el primer objetivo se realizó charlas del reglamento de inocuidad agroalimentaria (figura 11) y se realizó una prueba piloto con 3 puestos de carnes en la implementación del vestuario (figura 15), con el segundo objetivo se realizó prototipos de trípticos del procedimiento de carné de sanidad y certificado de inspección técnica de seguridad y temas puntuales para el conocimiento del comerciante (figura 12 – 13). En la investigación de Rodríguez (2009) mediante la evaluación de las condiciones higiénico sanitario que se realizó un perfil sanitario en base del DS n°3075-1997 del Ministerio de Salud, con la cual, se realizó el plan de saneamiento en una Planta de Productora en la cual contenía lo siguiente: capacitaciones de manipuladores a los trabajadores de la planta, implementaron formatos de observación de monitoreo, mejoramiento del programa de plagas, se realizó un plano de riesgos, plan de residuos sólidos y análisis microbiológico.

- Se logró estimar la disponibilidad de formalización consultando a los responsables de los puestos de trabajo su disposición luego de recibir las capacitaciones y demás acciones realizadas en el Programa Minagri estableciendo que en la *dimensión de Tiempo* muestra el 13% y 87% “buena y alta predisposición” respectivamente; mientras tanto en la *dimensión Económica* muestra el 60% “regular predisposición” y el 40% “alta predisposición” y finalmente en la *dimensión Reglamento de inocuidad agroalimentaria* muestra el 37% y 67% “regular y buena predisposición (figura 16); y en general nos muestra que los comerciantes tienen un 47% y 53% “alta y buena predisposición” respectivamente, en cumplir los lineamientos de DS N°006-2016-MINAGRI y seguir las recomendaciones adicionales mencionadas en las visitas anteriores (figura 19). Por otro lado, se llegó a estimar mediante el análisis del teorema de Bayes, en los comerciantes el puesto de Frutas el 41% tiene buena predisposición que formalicen y para los comerciantes del puesto de Carnes el 48% tiene alta predisposición en que acepten a formalizarse, concluyendo para ambos puestos tienen buena a alta predisposición en formalizarse y cumplan los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI (tabla 20). Por su parte

Mercado, Franco (2015) concluye que, con la nueva distribución que implementó en su estudio para los puestos de comercialización del mercado “santa rosa”, los clientes ya no invertirán mucho tiempo en realizar sus compras, ya que ahora los puestos de comercialización y por lo general podrán realizar por promedio 45 – 70 minutos.

V. CONCLUSIONES

- El estudio de investigación determinó los puestos del mercado Daniel Sánchez Carrión cumplen con el 67% de los lineamientos de DS N° 006-2016-MINAGRI. Sin embargo, el 100% de los comerciantes no cumplen con tener el carné sanitario.
- Se determinó seis causas de los factores personales que influyen la informalidad, las cuales son: problemas económicos, falta de tiempo, trámite engorroso, falta de higiene, falta de interés y falta de conocimiento.
- En el diseño e implementación del programa permitió sensibilizar y facilitar los trámites de documentos para los comerciantes del mercado Daniel Sánchez Carrión por medio de un plan de acción cuyos principales contenidos fueron: charlas de inocuidad agroalimentaria, entrega de información del procedimiento de carne de sanidad e inspección técnica de seguridad, finalmente la implementación de vestuario de puesto de carnes, todo ello considerando las causas de los factores personales que influyen la informalidad.
- El estudio determinó mediante el teorema de Bayes que los comerciantes de los puestos de Frutas tienen una predisposición del 41% para formalizarse después de las informaciones recibidas en el programa implementado y los comerciantes de los puestos de Carnes el 48% de predisposición, concluyendo para ambos tipos de puestos tienen buena a alta predisposición en formalizarse y de manera que cumplan los lineamientos del DS N°006-2016-MINAGRI

VI. RECOMENDACIONES

- Se le recomienda a la Municipalidad Provincial de Trujillo, realizar semestralmente charlas dinámicas como fotos o evidencia la importancia sobre temas de inocuidad agroalimentaria y actualizarlos de las nuevas normativas sobre la inocuidad agroalimentaria.
- Se recomienda tener un control de inspección mensual a los comerciantes del experimento de la implementación, para fomentar el hábito del uso de los vestuarios y las recomendaciones dadas en su momento.
- Promover y dar a conocer los lugares autorizados por Senasa para que sea accesible a los comerciantes del mercado y brinden un producto de calidad.
- Se recomienda a la Sub-Gerencia de salud incluya como requisito en la obtención del carné de sanidad, certificados de la prueba de TBC y prueba de LISA; en el caso del TBC es un virus que afectan directamente a la salud del consumidor o persona que se encuentre cerca al manipulador y en el caso de LISA el manipulador de puesto de Carnes corre el riesgo de comprometer el alimento si resulta cordado en la mano y termine contaminado.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **LIBROS:**

Alcalde, Pablo. Calidad. 1ª ed. Madrid - España: Editorial COPYRIHT, 2009. 2,20 pp.

Astigasarán, Ictar y Martínez, Alfredo. Alimentos Composición y Propiedades. Madrid: Editorial Edigrafos, 2000. ISBN: 8448603052.

Fischer, Laura y Espejo, Jorge. Mercadotecnia. 4º ed. México: Editorial Interamericana 2011, pp. ISBN 9786071505392.

Hernández, Daniel. Introducción al Análisis Bayesiano. Mar de Plata, 2007, pp. ISBN: 9789871443017.

Hernández, Roberto. 2014. Metodología de la Investigación. 6º ed. Mexico D.F. : Editorial Interamericana S.A., 2014, pp. ISBN: 9781456223960

Ossorio, Manuel. Diccionario de Ciencias Jurídicas, Polítcas y Sociales. Buenos Aires: Editorial Heliasta S.R.L., 2007. ISBN: 950885055X

- **PERIÓDICOS:**

Licencias de Funcionamiento. Impulsarán Formalización sin descuidar la Seguridad [En línea] El peruano, 23 de diciembre de 2016.

- **INSTITUCIONES:**

LEY N° 28976. Ministerio de Economía y Finanza. Lima, Perú 20 de Enero de 2007 . Ley Marco de Licencia de Funcionamiento.

Legislativo Ley N°1062. Servicio de Sanidad Nacional Agraria. Lima, Perú, 27 de Junio de 2008. Inocuidad de los Alimentos.

Ministerio de Agricultura y Riego. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. DS N°004-2011-AG. 27 de Abril de 2011. 17pp.

Ministerio de Agricultura y Riego. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria - Modificatoria. DS N°006-2016-MINAGRI. 03 de junio de 2016. 7pp.

Ministerio de Economía y Finanza. Procedimientos para el Cumplimientos de Metas. Decreto Supremo n° 394-2016-EF. 29 de Diciembre de 2016. 39pp.

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. NTP del Reglamento de Edificaciones A.070 COMERCIO. DS N°006-2011-Vivienda. 15 de julio de 2011. 17pp.

Municipalidad Provincial de Trujillo. Reglamento de Transparencia de los Mercados Municipales de Propiedad de MPT. Ordenanza Municipalidad N° 033-2009. 26 de Mayo de 2009. 10pp.

Organización Internacional para la Normalización. Norma ISO 9000. Calidad. 2008. 42pp.

Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Provincial de Trujillo. ROF 2016. A partir de la página 50 del pdf.

- **TESIS:**

Barco, Carlos. Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) sobre la evaluación higiénico-sanitaria de cuarto centros de abasto de Lima Metropolitana. Tesis (Título Profesional de Biólogo con mención en Microbiología y Parasitología), universidad Nacional de Mayor de San Marco, 2001, 60pp.

Mercado, Franco. Redistribución de zona de comercialización para mejorar el tiempo de recorrido de los clientes en el mercado Santa Rosa – Vista Alegre, Trujillo, 2015, 121pp.

Rodríguez, Caro. Implementar y desarrollar un plan de saneamiento en una planta productora de alimento productos rápidos LTDA. Tesis (Titulo de Microbiólogo Industrial), Pontificia universidad Javeria, 2009, 175pp.

Sandoval, Crisly; Vidal, Diana. Evaluación de las condiciones reales sanitaria de funcionamiento de restaurantes escolares ubicados en el municipio de Zipaquirá. Tesis (Titulo de Microbióloga Industrial), Pontificia universidad Javeria, 2010, 22pp.

Torres, Katia. Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca – Puno, 2014, 97pp.

Villena, Claudia. Metodología para mejorar condiciones higiénico – sanitarias en el expendio de pescado fresco aplicando un protocolo en Mercados de Yurimaguas. Tesis (Titulo de Biólogo Acuicultor), universidad nacional de la Amazonia Peruana, 2011, 88pp.

- **LINKOGRAFÍA:**

Comisión Europea. Seguridad Alimentaria. [en línea]. Belgica, 2014. [citado el: 15 de junio de 2017.]. ISB: 9789279424403

Disponible en:

<https://books.google.com.pe/books?id=WShtAAAAIAAJ&printsec=frontcover&dq=inocuidad&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwijuJiCsOjTAhWdKyYKHem3Bj4Q6AEIMzAE#v=onepage&q=inocuidad&f=false>

FAO Producción y Sanidad Animal. Buenas Prácticas para la Industria de Piensos. [En línea] 2014. [Citado el: 8 de Mayo de 2017.]. ISBN 978925306550

Disponible en:

<http://www.fao.org/docrep/019/i1379s/i1379s.pdf>.

Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja. Planificación de Proyectos y Programas. Manual de Orientación. [En línea] 2010. [Citado el: 21 de Mayo de 2017.]

Disponible en:

<http://www.ifrc.org/Global/Publications/monitoring/PPP-Guidance-Manual-SP.pdf>.

Municipalidad Provincial de Trujillo. Licencia de Funcionamiento. [En línea] 2012. [Citado el: 20 de Mayo de 2017.]

Disponible en:

<http://www.munitrujillo.gob.pe/portal/DefensaCivil>.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Alimentos Inocuos y Nutritivos para los Consumidores. [En línea] Junio de 2002. [Citado el: 25 de Mayo de 2017.]

Disponible en:

<http://www.fao.org/worldfoodsummit/sideevents/papers/y6656s.htm>.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Manual sobre la aplicación del sistema APPCC . [En línea] 2007. [Citado el: 21 de Mayo de 2017.]

Disponible en:

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/y1390S/y1390S00.pdf>.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentos y Organización Mundial de la Salud. Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos. [En línea] 2007. [Citado el: 8 de Mayo de 2017.]. ISBN 9253049189.

Disponible en:

<http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s00.htm>.

Organización Mundial de la Salud. OMS - Inocuidad de Alimentos. [En línea] Diciembre de 2015. [Citado el: 15 de Mayo de 2017.]

Disponible en:

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>.

Organización Mundial de la Salud. 2015. Organización Mundial de la Salud. [En línea] 7 de Abril de 2015. [Citado el: 15 de Mayo de 2017.]

Disponible en:

<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/es/>.

Seguridad Nacional de Sanidad Agraria. Meta 19 . Fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local. [En línea] 20 de Marzo de 2017.

Disponible en:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-de-incentivos-para-la-mejora-de-la-gestion-municipal/>

Enciclopedia de Economía. La gran Enciclopedia. Mercado. [En línea],2009, [Citado el: 15 de Mayo de 2017.].

Disponible en:

<http://www.economia48.com/spa/d/mercado/mercado.htm>.

Real Academia Española. Diccionario. Formalizar. [En línea], 2014, [Citado el: 15 de Mayo de 2017.]

Disponible en:

<http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=formalizar>.

Real Academia Española. Diccionario. Inocuo. [En línea], 2014, [Citado el: 08 de Mayo de 2017.]

Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=LhhnHI9>

Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria. RUS. [En línea]. 2016. [Citado el: 06 de Julio de 2017.]

Disponible en:

<http://orientacion.sunat.gob.pe/index.php/empresas-menu/nuevo-regimen-unico-simplificado-nuevo-rus>

ANEXOS

A. ANEXO DE TABLAS

Tabla 2: Data obtenida del Checklist - Comerciantes de Alimentos Agropecuarios, solo los puestos de venta de carnes, mercado Daniel Sánchez Carrión, junio 2017.

PUESTOS		INFRAESTRUCTURA				ILUMINACIÓN		VENTILACIÓN	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE			BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN								ALIMENTOS AGROPECUARIOS								ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS											
		a	B	c	d	a	b	A	a	b	C	a	b	a	b	c	d	E	a	b	c	a	b	c	d	e	f	g	a	b	c	d	e	f	g	h			
PUESTO 2	SI	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0
	NO	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0
PUESTO 3	SI	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0
	NO	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1
PUESTO 4	SI	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
	NO	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1
PUESTO 7	SI	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0
	NO	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PUESTO 17	SI	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0
	NO	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PUESTO 19	SI	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
	NO	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: checklist de cumplimiento de comerciantes de alimentos agropecuarios, solo de puesto de comerciantes que venden carnes, mercado Daniel Sánchez Carrión, junio 2017

Tabla 3: Cumplimiento Checklist - Comerciantes de Alimentos Agropecuarios, solo los puestos de venta de frutas y hortalizas, mercado Daniel Sánchez Carrión, junio 2017.

PUESTOS		INFRAESTRUCTURA				ILUMINACIÓN		VENTILACIÓN	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE			BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN										ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS										ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS													
		A	b	c	d	A	b	a	A	b	c	a	b	a	b	c	d	e	a	b	c	a	b	c	d	e	a	b	c	D	e	f	a	b	c	d	e								
PUESTO 1	S I	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1		
	N O	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
PUESTO 9 - 10	S I	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1		
	N O	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PUESTO 11	S I	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	N O	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PUESTO 14	S I	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	N O	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PUE STO 15	S I	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1						
	N O	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	
PUE STO 20	S I	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	N O	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PUE STO 23	S I	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	N O	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PUE STO 24	S I	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	N O	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PUE STO 25	S I	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	N O	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: checklist de cumplimiento de comerciantes de alimentos agropecuarios, solo de puesto de comerciantes que venden frutas y verduras, mercado Daniel Sánchez Carrión, junio 2017.

Tabla 4: Cumplimiento de Carné Sanitario de los puestos de ventas, mercado Daniel Sánchez Carrión, junio 2017

Carné Sanitario	Cumplimiento en porcentaje	
	SI	NO
Puesto 1	0	1
Puesto 2	0	1
Puesto 3	0	1
Puesto 4	0	1
Puesto 7	0	1
Puesto 9-10	0	1
Puesto 11	0	1
Puesto 14	0	1
Puesto 15	0	1
Puesto 17	0	1
Puesto 19	0	1
Puesto 20	0	1
Puesto 23	0	1
Puesto 24	0	1
Puesto 25	0	1
TOTAL PUESTO DE VENTA	0	15

Fuente: checklist de cumplimiento de comerciantes de alimentos agropecuarios, mercado Daniel Sánchez Carrión, junio 2017

Tabla 5: Factores personales por el incumplimiento de los lineamientos del checklist DS N°006-2016-MINAGRI de puesto de ventas del mercado Daniel Sánchez Carrión, septiembre 2017

PUESTOS	INFRAESTRUCTURA	ILUMINACIÓN	VENTILACIÓN	BPH	BPM	EXPENDIO DE ALIMENTOS	ALAMCÉN
P1	problemas económicos	problemas económicos	falta de tiempo	falta de tiempo	problemas económicos	falta de conocimiento	falta de conocimiento
P9	problemas económicos	falta de interés	sí cumple	sí cumple	falta de buena higiene	falta de interés	sí cumple
P11	falta de tiempo	falta de interés	falta de interés	falta de interés	falta de buena higiene	falta de conocimiento	falta de interés
P14	problemas económicos	falta de interés	sí cumple	sí cumple	falta interés	problemas económicos	sí cumple
P15	problemas económicos	falta de interés	falta de tiempo	falta de tiempo	falta interés	falta de conocimiento	falta de conocimiento
P20	falta de tiempo	falta de interés	falta de tiempo	falta de tiempo	falta interés	falta de interés	sí cumple
P23	tramite engorroso	falta de interés	sí cumple	sí cumple	falta interés	sí cumple	sí cumple
P24	falta de tiempo	falta de interés	falta de tiempo	falta de tiempo	falta interés	falta de conocimiento	sí cumple
P25	falta de tiempo	cumple	falta de tiempo	falta de tiempo	falta de buena higiene	problemas económicos	sí cumple
P2	falta de tiempo	falta de interés	sí cumple	sí cumple	falta interés	falta de buena higiene	falta de conocimiento
P3	problemas económicos	falta de interés	falta de interés	falta de interés	falta de buena higiene	falta de conocimiento	falta de conocimiento
P4	problemas económicos	falta de interés	falta de tiempo	falta de tiempo	falta interés	falta de conocimiento	falta de conocimiento
P7	falta de tiempo	falta de interés	falta de tiempo	falta de tiempo	falta de buena higiene	falta de interés	falta de interés
P17	trámite engorroso	falta de interés	sí cumple	sí cumple	falta interés	falta de interés	falta de interés
P19	falta de tiempo	falta de interés	falta de interés	falta de interés	falta interés	sí cumple	falta de interés

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12: Tabulación del cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado "Daniel Sánchez Carrión", octubre 2017

DIMENSIONES																														TOTAL DIMENSIONES		
Tiempo						Económica						Reglamento de la inocuidad agroalimentaria																				
						Gastos de requisitos para la formalización			Gastos de requisitos de los utensilios según BPH y BPM			Disposición de las BPH			Disposición de BPM						Disposición de almacenamiento de los alimentos											
PUESTOS	P1	P2	P3	P4	T D1	P5	P6	T SD1	P7	P8	P9	P10	T SD2	P11	P12	P13	T SD1	T D2	P14	P15	P16	P17	P18	P19	T SD2	P20	P21	P22	T SD3		T D3	
FRUTAS Y HORTALIZAS	P 1	4	4	3	4	15	3	3	6	3	0	0	0	3	3	3	9	18	0	2	2	3	4	0	11	3	3	3	9	20	53	
	P 9-10	3	3	4	4	14	3	3	6	4	0	0	0	4	3	3	9	19	0	3	3	2	3	0	11	2	3	3	8	19	52	
	P 11	4	4	3	3	14	3	3	6	3	0	0	0	3	4	3	3	10	19	0	3	4	3	3	0	13	4	3	4	11	24	57
	P 14	3	3	3	4	13	4	3	7	3	0	0	0	3	3	3	4	10	20	0	4	3	3	4	0	14	3	3	2	8	22	55
	P 15	3	3	3	3	12	3	3	6	4	0	0	0	4	3	3	4	10	20	0	3	2	3	3	0	11	3	3	4	10	21	53
	P 20	3	3	3	3	12	4	4	8	4	0	0	0	4	3	2	3	8	20	0	2	3	3	4	0	12	3	2	3	8	20	52
	P 23	3	3	4	4	14	3	4	7	3	0	0	0	3	3	3	2	8	18	0	4	3	3	3	0	13	3	3	3	9	22	54
	P 24	4	4	3	4	15	3	4	7	4	0	0	0	4	3	3	2	8	19	0	2	3	3	3	0	11	3	3	3	9	20	54
P 25	4	4	3	3	14	3	3	6	3	0	0	0	3	3	2	3	8	17	0	3	3	2	4	0	12	3	3	4	10	22	53	
CARNES	P 2	4	3	3	4	14	3	4	7	3	3	4	4	14	3	4	4	11	32	3	0	0	0	0	3	6	4	3	4	11	17	63
	P 3	3	4	4	4	15	3	4	7	3	3	3	3	12	3	4	4	11	30	3	0	0	0	0	3	6	4	3	3	10	16	61
	P 4	4	4	4	4	16	3	4	7	4	4	3	3	14	4	3	3	10	31	2	0	0	0	0	3	5	3	2	3	8	13	60
	P 7	3	4	3	4	14	3	4	7	3	4	3	4	14	4	3	4	11	32	3	0	0	0	0	3	6	3	3	4	10	16	62
	P 17	4	3	3	4	14	3	4	7	3	3	3	3	12	4	4	4	12	31	3	0	0	0	0	3	6	2	3	3	8	14	59
P 19	4	3	4	3	14	3	4	7	3	3	4	3	13	3	4	4	11	31	2	0	0	0	0	3	5	3	3	2	8	13	58	
total	210					101					110					357						142						137		279	846	

Fuente: Cuestionario de factores personales de los comerciantes del mercado "Daniel Sánchez Carrión", octubre 2017

Tabla 13: Data obtenida del Checklist - Comerciantes de Alimentos Agropecuarios, solo los puestos de venta de carnes después de implementación de la vestimenta apropiada, Mercado Daniel Sánchez Carrión, diciembre 2017.

PUESTO DE VENTAS DE CARNES	INFRAESTRUCTURA	ILUMINACIÓN		VENTILACIÓN	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE			BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN									EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS							ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS													
								Identificación de manipuladores de alimentos			Higiene de los manipuladores de alimentos					Vestimenta de los manipuladores			Expendio de alimentos agropecuarios primarios y pisos				Carnes y menudencias							Almacén en frío							
PUESTO 2	SI	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	
	NO	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1
PUESTO 3	SI	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	
	NO	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1
PUESTO 4	SI	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0
	NO	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1
PUESTO 7	SI	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
	NO	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PUESTO	SI	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0

17	N O	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
PUESTO 19	SI	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
	N O	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Mercado Daniel Sánchez Carrión, diciembre 2017.

B. ANEXO DE FIGURAS



Figura 1: Requisitos para Obtener el Certificado de Edificaciones, año 2017, Municipalidad Provincial de Trujillo
 Fuente: Sub Gerencia de Defensa Civil



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
SUB GERENCIA DE LICENCIAS Y COMERCIALIZACIÓN

Formulario Gratuito de Declaración Jurada
de Licencia de Funcionamiento

No. de expediente	V'B' Caja
Fecha de recepción	
No. Recibo de pago	

I. TIPO DE TRAMITE QUE SE SOLICITA (Marcar con una "X")

Definitiva Temporal

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Licencia de funcionamiento | <input type="checkbox"/> Licencia de funcionamiento para mercados de abastos y galerías comerciales. |
| <input type="checkbox"/> Licencia de funcionamiento conjuntamente con la autorización de anuncio | <input type="checkbox"/> Licencia de funcionamiento para mercados de abastos y galerías comerciales con autorización de anuncio. |
| <input type="checkbox"/> Cese de actividades | <input type="checkbox"/> Cambio de denominación y razón social en la licencia de funcionamiento. |

II. DATOS DEL SOLICITANTE

1. Apellidos y nombres o Razón Social									
2. Nro. de DNI o C.E.		3. Correo electrónico/ e-mail			4. Nro. Teléfono		5. RUC		
Domicilio Legal									
6. Av./Jr./Ca. Pje.				7. Nro.		Int.	Mz.	Lt.	
8. Urb. AA.HH. otros			9. Distrito		10. Provincia		11. Departamento		
Domicilio Fiscal									
12. Av./Jr./Ca. Pje.				13. Nro.		Int.	Mz.	Lt.	
14. Urb. AA.HH. otros			15. Distrito		16. Provincia		17. Departamento		

III. REPRESENTANTE LEGAL (Completar sólo en caso de personas jurídicas que son representadas por un tercero)

18. Apellidos y nombres				19. Nro. de DNI o C.E.		20. Nro. Partida P.(SUNARP)		21. Nro. Teléfono	
-------------------------	--	--	--	------------------------	--	-----------------------------	--	-------------------	--

IV. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

22. Nombre comercial				23. Giro		24. Actividad			
25. Av./Jr./Ca./Pje.				26. Nro.		Int.	Mz.	Lt.	
				27. Urb., AA.HH. otros					

Comercio	Industria	Servicio	28. Sector Económico	29. Área de atención	30. Área de almac.	31. Área total	Horario de atención
----------	-----------	----------	----------------------	----------------------	--------------------	----------------	---------------------

V. OTROS DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

32. Croquis de ubicación			33. Detalle de aviso adosado frontalmente a la fachada			

34. Giro acorde con la Zonificación y Compatibilidad de uso de suelos	SI	NO	35.
38. Número de estacionamientos	<input type="text"/>		

Este formulario tiene carácter de DECLARACIÓN JURADA, sometiéndome a las sanciones de ley en caso de falsedad

Firma del solicitante, representante legal o apoderado
DNI / CE

Figura 2: Formulario único de trámite, año 2017, Municipalidad Provincial de Trujillo
Fuente: Sub Gerencia de Licencia y Comercialización

Se predispone tener limpias los utensilios que manipula las carnes rojas y blancas.					
Disposición de almacenamiento de los alimentos					
Se predispone en facilitar la buena estructura física en buen estado y limpios					Teorías de buenas prácticas de higiene, la cual solo menciona en la teoría, ya que, me base en el checklist instrumento C2 (Seguridad Nacional de Sanidad Agraria, 2017)
Se predispone en almacenar ordenadamente con distancias que no se entreveren entre sí.					
Se predispone en almacenar los alimentos secos en los envases originales.					

Miguel Alcalá
26/06/2017

Pedro A. Olóregui Núñez
Pedro A. Olóregui Núñez
ING. INDUSTRIAL
R. CIP. 96752

Figura 3: Evidencia de la Firmas de los Especialistas
Universidad Privada César Vallejo
Fuente: Creación del Investigador

C. ANEXO DE INSTRUMENTOS

C1: Checklist – Aplicado a: Comerciantes de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos

I. Mercado de Abasto	
Nombre del mercado de Abasto: _____	
Dirección del Mercado de Abasto: _____	
Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____	

II. Puesto de Venta	
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____	
Persona Natural <input type="checkbox"/>	Persona Juridica <input type="checkbox"/>
DNI: _____	RUC: _____
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____	Razón Social: _____
_____	_____
_____	_____

III. Datos de los trabajadores (Expendedores de alimentos o vendedores)						
N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de carnet sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Si	No		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.1 Infraestructura				
a	Piso limpio, impermeable y sin grietas.			
b	Paredes limpias, impermeables y sin grietas.			
c	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.			
d	Cuenta con agua potable, desagüe y electricidad.			
6.2 Iluminación				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.			
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.			
6.3 Ventilación				
a	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.			
6.4 Buenas Prácticas de Higiene				
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.			
b	Desinfecta el puesto de venta.			
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.			
6.5 Buenas Prácticas de Manipulación				
6.5.1 Identificación de manipuladores de alimentos				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.			
b	Cuenta con carnet sanitario o certificado médico.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.5.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos				
a	Cabello corto o recogido.			
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
c	Sin maquillaje facial.			
d	No come, fuma, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.			
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.			
6.5.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.			
b	Usa calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.			
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.			
6.6 Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
a	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.			
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.			
c	Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.			
d	Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso.			
6.6.1 Carnes y menudencias				
a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
b	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben, las cuales se encuentran evisceradas completamente.			
c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
d	Carnes de animales de abasto identificados, de procedencia autorizada.			
e	Equipos y utensilios en buen estado y limpios			
f	Tablas de picar limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.			
g	Equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.			
6.6.2 Frutas y hortalizas				
a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.			
b	Las frutas y hortalizas no presentan daños físicos.			
c	No se aplican sustancias para acelerar el proceso de maduración de las frutas.			
d	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respeto al piso.			
e	No se comercializa las frutas y hortalizas que presentan signos de deterioro o descomposición.			
f	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.6.3 Alimentos a granel				
a	Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.			
b	Estiba a una altura mínima de 0,2 m del piso.			
c	Exhibe en envases limpios y en buen estado.			
d	Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenado.			
e	Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.			
6.6.4 Piensos				
a	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza.			
6.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.				
6.7.1 Almacén de productos secos:				
a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.			
b	Los alimentos se encuentran rotulados.			
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.			
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.			
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.			
6.7.2 Almacén en frío:				
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
b	Registra temperaturas de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas cármicas.			
c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.			
d	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.			
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.			
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielerías a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.			
g	Las piezas cármicas congeladas se depositan en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso.			
h	Almacena carnes de animales de abasto identificados.			

<p>_____ Firma del Inspector Sanitario Apellidos: Nombres: DNI N°:</p>
--

Fuente: Fortalecimiento de la Vigilancia Sanitaria Municipal de Alimentos Agropecuarios Primarios y Pienso

C2: Cuestionario sobre las causas por incumplimiento de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”

1. ¿Por qué no cumple los lineamientos de la dimensión de Infraestructura?

problemas económicos falta de tiempo tramite engorroso

2. ¿Por qué no cumple los lineamientos de la dimensión de Iluminación?

falta de interés problemas económicos falta de tiempo

3. ¿Por qué no cumple los lineamientos de la dimensión de Ventilación?

falta de tiempo falta de interés falta de conocimiento

4. ¿Por qué no cumple los lineamientos de la dimensión de Buenas Prácticas de Higiene?

falta de tiempo falta de buena higiene falta de interés

5. ¿Por qué no cumple los lineamientos de la dimensión de Buenas Prácticas de Manipulación?

falta de interés problemas económicos falta de tiempo

6. ¿Por qué no cumple los lineamientos de la dimensión de Expendio de Alimentos?

falta de conocimiento falta de interés problemas económicos

7. ¿Por qué no cumple los lineamientos de la dimensión de Almacenamiento de Alimentos?

falta de conocimiento falta de interés falta de tiempo

Fuente: Creación del Investigador

C3: Cuestionario sobre los factores personales de los comerciantes del mercado “Daniel Sánchez Carrión”

FACTORES PERSONALES DE LOS COMERCIANTE	ESCALA LIKERT			
	Baja Predisposición	Regular Predisposición	Buena Predisposición	Alta Predisposición
	1	2	3	4
PREDISPOSICIÓN DEL TIEMPO PARA EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN				
Se predispone con su tiempo para el proceso de la obtención del certificado de defensa civil				
Se predispone con su tiempo para el proceso de obtención del carné sanitario según indique la subgerencia de Salud				
Se predispone mantener vigente el carné sanitario (renovación cada 6 meses)				
Se predispone con su tiempo de las capacitaciones que brinda la Municipalidad				
DISPOSICIÓN ECONOMICA				
Gastos de los requisitos para la formalización				
Se predispone a gastar un porcentaje en los cambios según requisitos para el certificado de defensa civil				
Se predispone a gastar cada seis meses renovación de carné sanitario.				
Gastos de requisitos de los utensilios según BPH y BPM				
Se predispone comprarse el uniforme completo de color claro para su presentación ante consumidor				
Se predispone comprarse el calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales.				
Se predispone comprarse guantes para el uso diario en la manipulación de las carnes y menudencias.				
Se predispone en comprar equipos y cuchillos de acero inoxidable				
PREDISPOSICIÓN SEGÚN REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA				
Disposición de las buenas prácticas de higiene				

Predispone la limpieza diaria antes y después en el puesto de venta				
Predispone tener las manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte, así mismo con el cabello recogido ante la manipulación de alimentos.				
Predispone tener limpia y presentable el uniforme completo ante los consumidores				
Disposición de las buenas prácticas de manipulación				
Se predispone en aplicar cadena de frío para las carnes de aves que se exhiben al público				
Se predispone en estar informada en la procedencia de su mercadería de alimentos agropecuarios.				
Se predispone en seleccionar las frutas y verduras en buen estado para su comercialización.				
Se predispone en tener los alimentos que están colocados sobre parihuelas o mostradores, de no menos de 20 cm de altura con respeto al piso.				
Se predispone en exhibir los alimentos de forma ordenada para que se fácil limpieza.				
Se predispone tener limpias los utensilios que manipulan las carnes rojas y blancas.				
Disposición de almacenamiento de los alimentos				
Se predispone en facilitar la buena estructura física en buen estado y limpios				
Se predispone en almacenar ordenadamente con distancias que no se entretengan entre sí.				
Se predispone en almacenar los alimentos secos en los envases originales.				

Fuente: Creación del Investigador

FICHA TÉCNICA

1. Predisposición del tiempo para el proceso de formalización:

Para la obtención de licencia de Funcionamiento Y registren como mercado formal): (Municipalidad Provincial de Trujillo, 2016)

- Certificado de defensa civil
Solicitud de licencia de funcionamiento:
Proceso de trámite de solicitud

- Para el comerciante:
Proceso de Carné de sanidad

2. Disposición Económica:

- Gastos de los requisitos para la formalización: (Municipalidad Provincial de Trujillo, 2012)
Gastos de las modificaciones según los requerimientos para el certificado de defensa civil

- Gastos de requisitos de los utensilios según BPH y BPM: (Ministerio de Agricultura y Riego, 2016)
Teorías de buenas prácticas de higiene, la cual solo menciona en la teoría, ya que, me base en el checklist instrumento C2

3. Predisposición según reglamento de inocuidad agroalimentaria: (Ministerio de Agricultura y Riego, 2016)

- Disposición de las buenas prácticas de higiene
Teorías de buenas prácticas de higiene, la cual solo menciona en la teoría, ya que, me base en el checklist instrumento C2
- Disposición de las buenas prácticas de manipulación.
Teorías de buenas prácticas de higiene, la cual solo menciona en la teoría, ya que, me base en el checklist instrumento C2
- Disposición de almacenamiento de los alimentos.
Teorías de buenas prácticas de higiene, la cual solo menciona en la teoría, ya que, me base en el checklist instrumento C2

Tiempo

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 4 \text{ preguntas} \times 4 \text{ puntos} = 16 \text{ preguntas} & \text{Rango} &= \frac{12}{4} = 3 \\ \text{Min} &= 4 \text{ preguntas} \times 1 \text{ punto} = 4 & & \end{aligned}$$

Baja	4-5-6
Regular	7-8-9
Buena	10-11-12
Alta	13-14-15-16

Economía

Economía

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 6 \text{ preguntas} \times 4 \text{ puntos} = 24 \text{ preguntas} & \text{Rango} &= \frac{18}{4} = 4.5 \\ \text{Min} &= 6 \text{ preguntas} \times 1 \text{ punto} = 6 & & \end{aligned}$$

Baja	4-5-6-7-8
Regular	9-10-11-12-13
Buena	14-15-16-17-18
Alta	19-20-21-22-23-24

Gastos de requisitos para la formalización

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 2 \text{ preguntas} \times 4 \text{ puntos} = 8 \text{ preguntas} & \text{Rango} &= \frac{6}{4} = 1.5 \\ \text{Min} &= 2 \text{ preguntas} \times 1 \text{ punto} = 2 & & \end{aligned}$$

Baja	2-3
Regular	4-5
Buena	6-7
Alta	8

Gastos de requisitos de los utensillos según BPH y BPM

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 4 \text{ preguntas} \times 4 \text{ puntos} = 16 \text{ preguntas} & \text{Rango} &= \frac{12}{4} = 3 \\ \text{Min} &= 4 \text{ preguntas} \times 1 \text{ punto} = 4 & & \end{aligned}$$

Baja	3-4-5
Regular	6-7-8
Buena	9-10-11
Alta	12-13-14-15-16

Reglamento de la inocuidad agroalimentaria

Reglamento de la inocuidad agroalimentaria

$$\begin{aligned} \text{Min} &= 12 \times 4 \text{ puntos} = 48 & \text{Rango} &= \frac{36}{4} = 9 \\ \text{Max} &= 12 \times 1 \text{ punto} = 12 & & \end{aligned}$$

Baja	10-11-12-13-14-15-16-17-18
Regular	19-20-21-22-23-24-25-26-27
Buena	28-29-30-31-32-33-34-35-36
Alta	37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48

Disposición de las BPH

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 3 \times 4 \text{ puntos} = 12 & \text{Rango} &= \frac{9}{4} = 2.25 \\ \text{Min} &= 3 \times 1 \text{ punto} = 3 & & \end{aligned}$$

Baja	4-5
Regular	6-7
Buena	8-9
Alta	10-11-12

Disposición de BPM

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 6 \times 4 \text{ puntos} = 24 & \text{Rango} &= \frac{18}{4} = 4.5 \\ \text{Min} &= 6 \times 1 \text{ punto} = 6 & & \end{aligned}$$

Baja	4-5-6-7-8
Regular	9-10-11-12-13
Buena	14-15-16-17-18
Alta	19-20-21-22-23-24

Disposición de almacenamiento de los alimentos

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 3 \times 4 \text{ puntos} = 12 & \text{Rango} &= \frac{9}{4} = 2.25 \\ \text{Min} &= 3 \times 1 \text{ punto} = 3 & & \end{aligned}$$

Baja	4-5
Regular	6-7
Buena	8-9
Alta	10-11-12

TOTAL

$$\begin{aligned} \text{Max} &= 22 \times 4 \text{ puntos} = 88 & \text{rango} &= \frac{66}{4} = 16.5 \\ \text{Min} &= 22 \times 1 \text{ punto} = 22 & & \end{aligned}$$

Baja	4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21
Regular	22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38
Buena	39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56
Alta	57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88

C 4: Teorema de Bayes – tabla de Contingencia

A PRIORI	N1	N2	N3	N4	BAYES							
					CONJUNT A			MARGIN AL	Nada predispuesto	Poco predispuesto	Regularmente predispuesto	Totalmente predispuesto
“EVENTO 1”												
“EVENTO 2”												
“ENVENTO 3”												

Fuente: Elaboración propia

**D. ANEXO DE
DOCUMENTOS**

Documento 1: Decreto Legislativo Ley N°1062 – Inocuidad de Alimentos

<p>Artículo 3° ámbito de aplicación</p> <p>La presente ley es de aplicación a toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho o patrimonios autónomos, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro, que directa o participen indirectamente participe en algunas de las fases de la cadena alimentaria de consumo humano en todo el territorio nacional.</p>
<p>Artículo 7° seguridad de los alimentos</p> <ol style="list-style-type: none">1. Solo se puede comercializar alimentos inocuos2. Se considera que un alimento es inocuo cuando<ol style="list-style-type: none">a) No sea nocivo para la salud.b) Sea calificado como apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competentec) <u>No cause daño al consumidor de acuerdo con el uso a que se destina</u>
<p>Artículo 10° vigilancia y control de la inocuidad de alimentos</p> <p>Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción de alimentos podrían ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de peligros u control de puntos críticos(HACCP)</p>
<p>Artículo 21° potestad reglamentaria sancionada</p> <p>Las infracciones y sanciones a las disposiciones de la presente Ley su reglamento y disposiciones complementarias serán conocidas y aplicadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, a Autoridad Nacional en Sanidad Agraria, la Autoridad de Sanidad Pesquera de nivel nacional, los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales, dentro del ámbito de su competencia. Asimismo, les corresponde la ejecución coactiva de las obligaciones derivadas de la presente Ley.</p> <p>Por vía reglamentaria se tipificarán las infracciones a las disposiciones de la presente ley y de establecerán las correspondientes sanciones.</p>
<p>Artículo 22° sanciones y medidas complementarias</p> <p>Las infracciones a la presente ley establecidas en sus reglamentos y disposiciones complementarias serán sancionadas con multa expresada en fracciones o enteros de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente y calculados al momento del pago efectivo de la misma. Asimismo, juntamente con la sanción, podría disponerse con carácter complementario:</p>

Documento 2: Decreto Supremo N°006-2016-MINAGRI

<p>Artículo 34.- autorización por convenio a organismos de certificación, de inspección y Laboratorios de Ensayo EL SENASA es el único organismo público que expide documentos oficiales para certificar, inspeccionar o expedir informes de ensayo, de alimentos agropecuarios primarios y piensos. Mediante convenio ELSENASA autoriza a los Organismos de Certificación, de inspección y laboratorios de ensayo, expedir los documentos oficiales para las actividades descritas en el párrafo precedente, para lo cual deben cumplir los requerimientos aprobados por el órgano de línea competente del SENASA,</p>
<p>Artículo 35.- vigencia de la autorización Sanitaria de Establecimientos y de la Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de ensayo La vigencia de la Autorización Sanitaria de Establecimientos y de la Autorización de Organismos de Certificación; de inspección y Laboratorios de Ensayo, es por un (01) año, y si renovación deberá obtenerse antes de su vencimiento, previo pago por derecho de trámite. Las condiciones para solicitar la renovación serán establecidas por el órgano de línea competente del SENASA</p>
<p>Artículo 42.- exportación de alimentos agropecuarios primarios y piensos Los alimentos agropecuarios primarios y piensos a ser exportados o reexportados, deben provenir de establecimientos con Autorización sanitaria otorgada por el órgano de línea competente del SENASA o, por delegación, al órgano desconcentrado del SENASA que corresponda,</p>
<p>Artículo 46.- red de laboratorios en inocuidad Agroalimentaria. Los laboratorios de ensayo que tengan métodos de ensayo acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INICIAL, que presten servicios y expidan informes de Ensayo para la determinación de contaminantes en alimentos agropecuarios primarios y piensos, podrían integrar la red de laboratorios de inocuidad agroalimentaria, siempre y cuando estén autorizados bajo convenio por el SENASA.</p>

Documento 3: Norma Técnica Peruana 070 – Comercio

<p>Artículo 5.- las edificaciones comerciales deben contar con iluminación natural o artificial, que garantice la clara visibilidad de los productos que se expenden, sin alterar sus condiciones naturales.</p>
<p>Artículo 13.- el ancho de los pasajes de circulación de público depende de la longitud del pasaje desde la salida más cercana, el número de personas en la edificación, y la profundidad de las tiendas puestas a los que se accede desde el pasaje. El ancho mínimo de los pasajes es de 2.40 m los mismos que deben permanecer libres de objetos, mobiliarios, mercadería o cualquier obstáculo. Los pasajes principales deben tener un ancho mínimo de 3.00 m. Los pasajes de circulación pública deben estar intercomunicados entre sí mediante circulaciones verticales, escaleras y/o ascensores.</p>
<p>Artículo 15.- los locales comerciales tienen un área mínima de 6.00 m². Sin incluir depósitos mis servicios higiénicos, con un frente mínimo de 2.40m y un ancho de puerta de 1.20m y una altura mínima de 3.00m</p>
<p>Artículo 17.- los puestos de comercialización en los mercados se construirán de material no inflamable, las superficies que estén en contacto directo con el alimento deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.</p>