



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE DERECHO Y HUMANIDADES

ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO

**Gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 y  
protección de salud pública en consumidores del mercado de  
Chosica,2020**

TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE  
ABOGADA

**AUTORA:**

Segura Correa, Lia Tamlyn (ORCID: 0000-0001-8485-2064)

**ASESOR:**

Dr. Prieto Chávez, Rosas Job (ORCID: 0000-0003-4722-838X)

**Carátula**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Estudio sobre los actos del Estado y su regulación entre actores interestatales y  
en la relación público privado, gestión pública, política tributaria y legalización  
tributaria

LIMA - PERÚ

2020

## **Dedicatoria**

Le dedico mi Tesis a mi hijo Keysen Bryce Vicharra Segura que es mi mayor MOTIVACIÓN y FORTALEZA para poder seguir adelante en cada paso que doy. Y a mi madre Isabel Correa de Segura que sin ella no hubiera logrado terminar mi carrera sé que este logro es logro de mi madre y estará muy orgullosa de esta meta.

## **Agradecimiento**

Agradezco a Dios por haberme guiado en cada etapa de mi vida, a mis padres Isabel Correa de Segura y German Segura Flores, Por orientarme con amor, dedicarme palabras de aliento, confiar en mí y mantener el deseo de superación todos estos años, Gracias especiales a Joel Vicharra Ccaccya por el apoyo incondicional en todos estos años, por sus consejos de superarme cada día, motivándome a no rendirme y por estar a mi lado en cada momento.

## ÍNDICE

Carátula.....	i
Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
Índice.....	iv
Resumen.....	v
Abstract.....	vi
I. Introducción .....	1
II. Marco Teorico.....	6
III. Metodologia.....	16
3.1. Tipo y Diseño de investigación .....	16
3.2. Variables y operacionalización.....	17
3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo y unidad de análisis .....	18
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	20
3.5. Procedimiento .....	24
3.6. Método de análisis de datos.....	24
3.7. Aspectos éticos .....	24
IV. Resultados.....	25
V. Discusión .....	43
VI. Conclusiones.....	47
VII. Recomendaciones.....	49
Referencias .....	50
Anexos .....	54

## RESUMEN

En la investigación titulada “Gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 y protección de salud pública en consumidores del mercado de Chosica, 2020”, se tiene como objetivo general establecer sí las gestiones para la fiscalización municipal contra el COVID 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020, en este contexto se formuló como pregunta principal, la siguiente: ¿De qué manera las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?. En la investigación se tuvo como diseño el no experimental y el nivel de investigación es descriptivo correlacional, además como tipo de investigación se planteó por su finalidad del tipo básico, ya que se realizará desde un enfoque cuantitativo, pues predomina la cuantificación de fenómenos o hechos medibles, a través de la deducción de aspectos estandarizados, siendo en el presente caso preguntas cerradas con respuestas en escala Likert, que serán plasmadas en el instrumento de medición basado en las variables de estudios. Por otro lado, se formuló un cuestionario de 34 ítems, que se conforman entre 18 ítems para la medición de la variable independiente y sus dimensiones y 16 ítems para la variable dependiente y sus dimensiones, las mismas que serán dirigidas a los sujetos del muestreo en la investigación que consta de un total de 65 consumidores que accedan a los mercados del Distrito de Chosica. Por último, respecto a la rigurosidad científica se obtuvo una muy buena validez y excelente confiabilidad.

Palabras Claves: Gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 y Protección de la salud pública.

## **ABSTRACT**

In the research entitled "Procedures for municipal control against COVID 19 and the protection of public health of consumers in the Chosica market, 2020", the general objective is to establish whether the procedures for municipal control against COVID 19 influence the protection of public health of consumers in the Chosica market, 2020, in this context the following was formulated as the main question: How does the municipal control efforts against COVID 19 influence the protection of public health of the consumers of the Chosica market, 2020 ?. In the research, the non-experimental design was taken and the research level is descriptive correlational, also as a type of research it was proposed for its purpose of the basic type, since it will be carried out from a quantitative approach, since the quantification of phenomena or facts predominates measurable, through the deduction of standardized aspects, being in the present case closed questions with answers on the Likert scale, which will be reflected in the measurement instrument based on the variables of the studies. On the other hand, a 34-item questionnaire was formulated, which are made up of 18 items for the measurement of the independent variable and its dimensions and 16 items for the dependent variable and its dimensions, which will be addressed to the sampling subjects in the investigation that consists of a total of 65 consumers who access the markets of the District of Chosica. Finally, regarding scientific rigor, a very good validity and excellent reliability were obtained.

**Keywords:** Procedures for municipal control against COVID 19 and Protection of public health.

## I. INTRODUCCIÓN

Actualmente el mundo se encuentra bajo alarma sanitaria, pues en el mundo según la BBC (2020, 7 de diciembre) se ha notificado que “Casi el 75% de los casos confirmados el domingo provino de diez países, principalmente en las Américas y el sur de Asia. Las 4.586 de la última jornada, en cambio, muestran un incremento estable con respecto a días pasados”, además “En América Latina y el Caribe hasta este lunes había 1,3 millones de casos confirmados y más de 65.000 fallecimientos. Brasil es el país con más casos, casi 700.000 (el segundo más alto del mundo), seguido por Perú (196.000), Chile (134.000) y México (117.000)”, es bajo este contexto que en el mundo existen medidas preventivas para evitar la propagación del virus, entre las importantes, están la cuarentena, las fiscalizaciones sanitarias, sanciones por incumplimiento, etc (Altaba, 2009).

En el Estado Peruano se dispuso a través de su mandatario, el presidente Vizcarra, una serie de medidas preventivas para la propagación del virus COVID-19, siendo entre las más importantes la instalación de un estado de emergencia sanitaria que obliga a la inmovilización social a toda la ciudadanía, esto con la finalidad de implementar medidas de aislamiento social. En este contexto, es que surge diversas cuestiones relacionadas al derecho administrativo y las gestiones de orden público, ya que para evitar la propagación del virus, el estado implemento diversos mecanismos de prevención entre las más importantes por la intermediación entre el órgano estatal y la ciudadanía, está la función de fiscalización sanitaria, que deben realizar las autoridades en salud pública, como son, el MINSA (órgano ejecutor y coordinador actividades de prevención sanitaria) el DIGESA (Dirección Regional de Salud encargado de realizar el análisis técnico y la implementación normativa para las gestiones públicas) y otros organismos estatales (principalmente tenemos a la Municipalidad distrital).

En esta línea de ideas tenemos que actualmente, si bien existen diversas directivas, decretos y ordenanzas descentralizadas para la fiscalización sanitaria, estas no se cumplen a cabalidad por los ciudadanos, pues es claro que el órgano ejecutor DIGESA, al momento de realizar las coordinaciones para el establecimiento de gestiones con otros organismos estatales, no logra unificar las

medidas o mecanismos de fiscalización y prevención sanitaria. El problema antes referido se agudiza aún más al momento de la fiscalización y prevención sanitaria distrital, ya que la autoridad competente para gestionar medidas de prevención y fiscalización sanitaria es la Municipalidad, ello según se aprecia de la Directiva Sanitaria 087-2020-Digesa-Minsa.

El pilar de la problemática en cuestión es la emergencia sanitaria y la descoordinación como inobservancia a la aplicación unitaria de mecanismos de gestión pública en la fiscalización u prevención sanitaria, ya que si bien existe un compendio de normativas en relación a la fiscalización sanitaria para la adecuación de las medidas de prevención contra el COVID; la realidad es que la desorganización se agudiza aún más al nivel de las municipalidades, quienes se encuentran obligadas a garantizar el abastecimiento y expedido de los alimentos, ya que no cuentan con un plan de prevención adecuado bajo una gestión sistematizada u organizada. Por ejemplo podemos destacar entre las gestiones públicas implementadas las ordenanzas de índole de prevención y fiscalización sanitaria que emitió la Municipalidad de Lima Centro, a través del Decreto De Alcaldía n° 04 para la instalación de un plan de trabajo; sin embargo, cabe resaltar que esto no obliga a otras municipalidades para la instalación de los mismos lineamiento, pues gozan de una libre administración, es así que en muchas municipalidades no existe un plan de prevención y fiscalización sanitaria.

Bajo este panorama se resalta la realidad del distrito de Chosica, ya que sin ser uno de los distritos con mayor infectados por el COVID, se aprecia el reporte complementario N° 1669 – 19/4/2020 / coen – indeci, emitido por el COECN, que se han reportado el cierre de diversos distritos del sector, esta realidad sanitaria es alarmante, pues se presupone que el Ministerio de Salud realiza las coordinaciones suficientes para evitar inobservancias en la fiscalización alimentaria, es por esto que en coordinación con las autoridades de fiscalización sanitaria se pretendía establecer un plan de prevención en pro a la sanidad pública; sin embargo, a la fecha esta realidad sanitaria sigue siendo la misma, lo cual nos permite inferir que existe una deficiente función de fiscalización sanitaria y plan de prevención por parte de los funcionarios correspondientes de la municipalidad de Chosica. En este contexto, la Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este, intervino

solicitando una mayor actuación a las Municipalidad de Chosica, a efectos de generar una unidad básica de gestión en coordinación directiva del DIGESA, con el objetivo de implementar una guía de prevención sanitaria efectiva que se enfocaría en realizar fiscalizaciones y actos necesarios para garantizar la protección de la salud pública.

Por tanto, la presente investigación tiene como objetivo establecer sí las gestiones para la fiscalización municipal contra el COVID 19, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

Teniendo en cuenta la realidad problemática descrita en líneas antecesoras, es que se formula el siguiente problema general: ¿De qué manera las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?. Se formularon las preguntas específicas devenida de la general, que son las siguientes: Primer problema específico: ¿De qué manera las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 a través de mecanismos para garantizar el abastecimiento de los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?. Segundo problema específico: ¿De qué manera las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 a través de mecanismos para garantizar el expedido de los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?. Tercer problema específico: ¿De qué manera una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?.

En cuenta la realidad problemática, debemos sostener como justificante para el desarrollo de la presente investigación, las siguientes causas: Justificación teórica, se sustenta en el hecho que, a través del estudio de los mecanismos de gestión pública para la fiscalización municipal se podrá identificar las inobservancias o deficiencias en el sistema de prevención sanitaria que deben instalar cada municipalidad, con el objetivo de garantizar el abastecimiento y

expendio de alimentos, permitiendo de esta manera establecer si esto causa un declive para la protección de la salud pública, teniéndose primero que identificar estas inobservancias o deficiencias en la gestión instalada, así como las sanciones que deberán imponer a las personas que incumplan con su responsabilidad o su roll para que se logre la eficacia de las gestiones de prevención y fiscalización sanitaria. Justificación práctica, se sustenta en el hecho que permitirá postular una serie de mecanismos para mejorar la gestión respecto a la fiscalización y prevención sanitaria en los mercados del sector, esto al identificar si las gestiones para la fiscalización municipal contra el COVID 19 influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Justificación metodológica, se sustenta en el hecho que permitirá expandir y promover investigaciones orientadas en la creación de nuevos conocimientos al analizar y desarrollar el fenómeno problemático que consistente en las gestiones públicas de fiscalización y prevención sanitaria. Habiéndose sostenido las causas que justifican la investigación, es que se procede a plantear la siguiente hipótesis trabajo: H.I. Las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Devenidas de la hipótesis de trabajo es que se plasman las siguientes hipótesis específicas: Primera Hipótesis Específica: H.1. Las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 a través de mecanismos para garantizar el abastecimiento de los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Segunda Hipótesis Específica: H.2. Las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 a través de mecanismos para garantizar el expedito de los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Tercera Hipótesis Específica: H.3. Una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Para concluir con el presente capítulo, tenemos a causa de la postulación de la hipótesis de trabajo, los siguientes objetivos de la investigación: Objetivo General: Establecer sí las gestiones para la fiscalización municipal contra el COVID 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Primer objetivo específicos: Establecer sí, las gestiones para

fiscalización municipal contra el COVID 19 a través de mecanismos para garantizar el abastecimiento de los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Segundo objetivo específicos: Establecer sí, las gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 a través de mecanismos para garantizar el expedido de los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Tercer objetivo específicos: Establecer si, una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

## II. MARCO TEORICO

El presente capítulo da inicio presentando los antecedentes de investigación que sostienen el desarrollo teórico y empírico de la presente investigación, siendo los siguientes autores los más destacados:

Respecto a los antecedentes internacionales cabe señalar, los siguientes:

Llerena y Sánchez en su artículo: “Emergency, management, vulnerability and responses to the impact the COVID-19 pandemic in Perú”. A través del método descriptivo, realizo un análisis respecto al impacto que tiene el COVID-19 en el Perú, así como los organismos estatales con mayor riesgo de fallo en la aplicación de gestiones de prevención contra este virus. Teniéndose en cuenta dicho objetivo, cabe resaltar entre las conclusiones arribadas por el presente autor que: Hasta la fecha diecisiete de abril de dos mil veinte el Estado Peruano, a presentado diversos problemas para gestionar la crisis, es así que resalta que es necesario la implementación de nuevas gestiones sistemáticas que se sostengan “en base a datos, estudios y conocimientos de las realidades y la interculturalidad de nuestras poblaciones” (2020, p. 255).

Grupo Andino en su informe titulado: “El impacto del covid-19 en las economías de la región”. A través de un análisis dogmático o teórico, tuvieron la finalidad describir las causas y resultados de la aparición del covid. Es así que teniendo en cuenta los resultados o conclusiones del informe, podemos señalar en relación a la gestiones públicas, las siguientes: Como medidas de apoyo a las personas y sanitarias se aplicó en las mayoría de países entre estos el Perú, donde se aplicó el control de precios y habilitación de fiscalización básica, donde se posibilitaba a los gobiernos regionales y distritales, a imponer sanciones en caso de especulación de alza de precios, así como la implementación de fiscalizaciones extraordinarias sin aviso previo (2020, p. 44).

Litoralpress en su informe titulado: “Pandemia y el rol del Estado: Que el COVID 19 no nos pase en vano”. A través de una investigación realizada por la Universidad de Viña del Mar, y aplicando el método teórico, se estableció como objetivo identificar los diferentes roles que el Estado debe adoptar contra la

pandemia mundial que actualmente se padece. Es así que teniendo en cuenta la postulación teórica esbozada, podemos resultar en relación a la investigación, la siguiente: Comparando las diferentes políticas respecto a las gestiones sanitarias especialmente las del hemisferio norte, se tiene que las primeras debilidades en la gestión es la crisis sanitaria en base a las “debilidades estructurales” (2020, p. 11), para lo cual es necesario afrontarlas con un diagnóstico y modelos de desarrollo.

Fiterman en su artículo titulado: “La emergencia de salud pública internacional derivada del coronavirus (covid-19) y la reacción normativa brasileña: un panorama a partir de la ley 13.979/2020”. En su artículo aplicando el método dogmático, tuvo como objetivo analizar la Ley 13.979/2020, donde se prevén las medidas sanitarias y de prevención sanitaria contra el COVID. Es así que de las diferentes posturas teóricas desmarañadas en su investigación, cabe señalar la siguiente: Se resalta el hecho de comunicación intergubernamental indicando que de las principales medidas sanitarias para la implementación de una gestión contra el covid, se debe primar la transparencia en los informes emitidos al público, así como la rigurosidad sistemática al momento de organizar la información, deberes y forma de trabajo de prevención y planeación teniendo en cuenta que se “debe respetar las recomendaciones técnicas y justificadas de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria”(2020, p.8).

Respecto a los antecedentes nacionales, resaltamos los siguientes:

Aguirre, J y Aguirre, L en su tesis titulada: “Planificación estratégica y modernización de la Municipalidad Provincial de Ambo, 2018”, optaron el grado de magister en Gestión Pública, en la UCV, Lima – Perú. En dicha investigación se aplicó el método descriptivo correlacional, ello con el objetivo de “determinar cómo se relaciona la planificación estratégica con la modernización de la Municipalidad Provincial de Ambo-2018” (2018, p. 37). Podemos rescatar entre las conclusiones realizadas por el autor la siguiente: Es necesario la implementación de una planificación estratégica como gestión pública a implementar para la modernización de la Municipalidad, teniéndose que implementar la sistematización correspondiente, ello según se aprecia de los resultados estadísticos que indicaron

que “se relacionan significativamente, puesto que el coeficiente de correlación tiene un valor de 0.971, y el pvalor igual a cero es menor que el error estimado (0,01)” (2019, p. 47).

Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, en su artículo: “ANALISIS JURÍDICO DERIVADO DEL ESTADO DE ALARMA POR LA CRISIS SANITARIA OCACIONADA POR EL COVID-19”, publicada en Perú. Se aplicó el método dogmático, mediante el cual se tuvo como uno de los objetivos establecer las principales funciones que deberán ser aplicadas a fin de gestionar adecuadamente los recursos estatales, es así que de las conclusiones se resalta la siguiente: En todo organismo estatal que realiza funciones abocadas al uso de fondos públicos es necesario que estos apliquen gestión transparente y sistematizada donde “se procederá a la fiscalización previa de las órdenes de pago a justificar, remitiendo para su control la cuenta justificativa” (2020, p. 63).

Capristano en su tesis titulada: “El control interno y su influencia en la gestión administrativa de las municipalidades del Perú: caso municipalidad distrital de nuevo Chimbote – Áncash, 2017”, optó el título de abogado en Gestión Pública, en la ULADECH, Lima – Perú. En dicha investigación se aplicó el método descriptivo correlacional, ello con el objetivo de “Describir la influencia del control interno en la gestión administrativa de la municipalidad del Perú: Caso Municipalidad Distrital de Nuevo Chimbote - Ancash, 2017” (2018, p. 14). Es así que de las conclusiones rescatables en relación a la investigación, se tiene la siguiente idea: Se debe identificar como uno de las áreas más importantes de los organismos municipales el área de gerencia de administración la cual deberá ser sistematizada y transparente, debiendo informar a través de un sistema interoperaría con los organismos regionales y los ministerios relacionados a las funciones que realice los órganos municipales, entre estos los de sanidad y prevención ambiental (2018, p. 81).

Chavez, Solis y Montesinos (2018), en su tesis titulada Optimización de los procedimientos de autorización sanitaria para garantizar la inocuidad de los alimentos industrializados destinados al consumo humano en el Perú, mediante la aplicación del método descriptivo, llegaron a la conclusión que: Señalo que para la

implementación de una gestión efectiva es necesario la inclusión como requisito para la obtención de autorización sanitaria una inspección, para verificar que se cumplan con los lineamientos del principio de higiene o la aplicación de un sistema de análisis de riesgos según los puntos más críticos en el control de los objetos a supervisar.

Habiéndose expuesto los antecedentes que sostienen nuestra investigación, es necesario exponer las teorías relacionada al tema, siendo pertinente explicar el termino gestiones de fiscalización sanitaria Municipal y COVID 19.

Es de conocimiento público que las normativas en torno a la fiscalización y vigilancia sanitaria, es realizada según los lineamientos que establezca las Direcciones pertinentes a la autoridad Ambiental y Direcciones Regionales de Salud, es así que actualmente según la Defensoría de Pueblo (2020) desde el 1 de febrero de 2020 al 18 de abril de 2020 se han promulgado un total de 371 lineamientos por parte de los diferentes órganos estatales, siendo la última normativa promulgada la Resolución Ministerial N° 822- 2018/MINSA, que aprobó la Norma Técnica Sanitaria N°142-MINSA/2018/DIGESA, emitida Digesa en coordinación con el Ministerio de Salud mediante.

Si bien existe un compendio de normas orientadas a la prevención sanitaria para evitar la propagación del COVID 19, estas no comprenden a detalle las funciones específicas de control sanitario o planificación de políticas sanitarias orientadas al abastecimiento y expendio de los alimentos, ya que es necesario señalar que de las Normas que se pueden observar en el compendio de normas expuestas en el informe emitido por la Defensoría del Pueblo, donde se puede apreciar que existe una gran descentralización y falta de uniformidad en las medidas sanitarias, ocasionando de esta manera que por sectores algunas gestiones implementadas puedan ser efectivas y en otras totalmente contrarias a la protección de la salud pública.

Ahora, teniendo en cuenta lo expuesto procederemos a conceptualizar la idea respecto a la fiscalización sanitaria, la cual yace su origen en mil novecientos

noventa y seis, en Roma, donde se instituye por primera vez la noción de un derecho a la seguridad alimentaria, esta idea actualmente es una idea parcial, pues esta supone como parte del cuidado en conjunto de la ciudadanía, es así que podemos señalar que: Según el acuerdo nacional arribado en el plan bicentenario que tiene como fecha de dirección hasta el 2021 a través del D.S. N°054-2011-PCM, es que se plasma el plan nacional de seguridad alimentaria y nutricional que se establecido por el MINAGRI, que refiere respecto a la participación ciudadana indicando que estos deben prestar su consideración para la función de inocuidad de alimentos ello en coordinación con las actividades en todos los niveles dedicadas a la vigilancia y la fiscalización en pro a la inocuidad para lo debe antes realizarse la implementación de un diseño o sistemas de gestión operarios para el abastecimiento y expendio de los alimentos (DIGESA, 2016, p. 19).

Respecto a la teoría de Fiscalización Sanitaria, cabe señalar que si bien en la función de fiscalización sanitaria de los alimentos comprende un fin indirecto que consiste en “Asegurar el consumo adecuado de alimentos inocuos y nutritivos” (DIGESA, 2016, p. 19), a su vez comprende como fin primordial de preservar las principales fuentes de consumo humano como el agua y como de satisfacción; por otro lado, se caracteriza esencialmente en la función de vigilancia respecto a los sistemas de abastecimiento de alimentos y el control de expedición de los mismos (DIGESA, 2016, p. 19).

En este contexto podemos identificar que al conceptualizar la noción referida a la fiscalización sanitaria que brinda las municipalidades en concordancia con la Directiva MISA (2020) en su “guía de orientación gestión y distribución de canastas familiares en el marco de la emergencia nacional por el brote del covid- 19”, donde se hace referencia a la facultad que se tiene por la cual se tribuye la potestad de vigilar, controlar y sancionar a todo aquel que infringe la norma de sanidad alimenticia, que se establece en los diversos preceptos normativos que señala el MINSA y el DIGESA, como lo es en el presente caso, el más relevante el “Decreto Legislativo N° 1062” donde se concreta la idea que las sanciones correspondientes a las actividades contrarias a la inocuidad y expedición controlada de los alimentos, podrán ser impuesta no solo a las autoridades, sino que a toda persona sea natural o física que participe en el sistema para la preservación de la inocuidad. En el caso

de las autoridades se les impondrá una medida de sanción según los artículos expuestos en el mismo cuerpo normativo, y serán sometidos a una evaluación posterior como suspensión de sus actividades.

A hora respecto a las sanciones cabe señalar que están se encuentran identificadas en noción a las funciones que interactúan durante la cadena de abastecimiento hasta la expedición de alimentos, pues según el DIGESA, esta y las entidades encargadas de fiscalizar, tiene la finalidad de:

Ejercita y Garantiza, El cumplimiento en su conjunto de personas determinado por los roles y Responsabilidades en la cadena productiva alimentaria, y La determinación de la condición nociva por el nivel de riesgo de los alimentos. (2020, s. p)

Ante lo expuesto podemos señalar que las funciones de fiscalización encargadas según MINSA y DIGESA a las autoridades distritales de control sanitario como son las municipalidades, deben tener claro que estas deben:

Gestionar todas las actividades necesarias con el objetivo de controlar y eliminar los factores que causas el riesgo sanitario, así como la inocuidad de los alimentos, en este contexto debe atenderse a la necesidad de adecuar el comportamiento y estructura de los consumidores, para esto es necesario tener en cuenta orientar sus actos a una actividad sometida a la vigilancia epidemiológica y de concientización a las formas de control para producción y entrega de los alimentos. El fin de es evitar la propagación de enfermedades o disminuir la posibilidad de propagación (Doddis, 2009, p. 11).

Debe tenerse en cuenta que actualmente a causa de la pandemia que se encuentra afectando al Perú existen diversas normativas emitidas por las entidades estatales y las autoridades de control distrital como las municipalidades, quienes a través de las ordenanzas y decretos de alcaldía, establecen lineamientos sanitario; sin embargo podemos apreciar ante todo lo expuesto que la función de fiscalización como parte de una de las obligaciones de las Municipalidades se encuentra actualmente devenida en una desorganización de metas y proyectos.

En este orden de ideas antes de dar continuación con lo expuesto es

necesario señalar que las denominadas gestiones publicas antes referidas hacen alusión a lo siguiente:

public administration is associated with a distinct philosophy and conceptual framework. The traditional approach to public administration is predicated on top-down and elitist approach in which public officials are instilled with values of hierarchy, independence, and integrity, and are insulated from politicians and citizens. (Mayer-Serra,E.C., 2007, s. p)

Traduciendo lo expuesto esta se conceptualiza una corriente de control publica que efectúan las entidades administrativas, que subyacen su trabajo en una actividad jerarquía y sistemática, es así que podemos conceptualizar dicha noción identificando a la gestión pública como los medios, mecanismos o políticas orientadas al control y funcionamiento sistemático en pro a la satisfacción de la ciudadanía.

Ahora teniendo en cuenta esta noción podemos apreciar que las diferentes problemáticas que surgen al momento de fiscalizar devienen de la obligación que expuso la DIGESA (2020) en concordancia con la Decreto De Alcaldía n° 04 de la Municipalidad de Lima Centro donde indican que estos deben velar por garantizar el abastecimiento y expendio de los alimentos, noción concordante con la Ley N° 27972.

Teniendo en cuenta lo expuesto es que a través del análisis de la *Guía para la Competitividad de Mercados de Abastos*, emitida y aprobada por el Decreto De Alcaldía n° 04, como la DIGESA, es que podemos identificar que una de las principales actividades que deben ser atendidas por las municipalidades y su personal técnico, que tiene a cargo de la planificación sanitaria, son los mecanismos para garantizar el abastecimiento de los alimentos y mecanismos para garantizar el expendio de los alimentos, como las Roles y determinación de roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria (Municipalidad de Lima centro, 2020).

En este contexto es preciso señalar los lineamientos pronunciados por la OMS quienes señalan lo siguiente:

Staff management practices (e.g. reporting illness and exclusion of ill workers) will make it unlikely that a food worker will become unwell in the workplace with symptoms of COVID-19. However, it is necessary to develop a plan of action to manage such an event. A more likely occurrence is that a food worker will report illness by telephone. (2020, p. 12)

Traduciendo lo expuesto, es que podemos señalar que una de las principales preocupaciones es la gestión del personal y capacitación contra la prevención basados en el control social y participación ciudadana, ya que en lo antes expuesto se establece que la mejor forma de prevención es la implementación de mecanismos de gestión de abastecimiento y expendio de alimentos basados en la participación ciudadana y la capacitación del personal fiscalizador, es así que podemos identificar que dicho acto produce además que se pueda establecer si es el caso la responsabilidad por falta o incumplimiento de los mecanismos sanitarios para la prevención. En este contexto es preciso señalar que la mejor forma es unificar las políticas orientadas a la interoperabilidad con el objetivo de promover una gestión de apoyo interdistrital, ello concuerda con las posturas en gestión desarrolladas por la Municipalidad de Lima Este (2020) y las ideas alcanzadas por CLADS (2019), GOVERNANCE (2019) y Levi, M. y otros. (2019).

Conceptualizar el derecho a la protección de la Salud Pública nos acarrea indefectiblemente a señalar, lo siguiente:

El Ministerio de Salud es uno de los órganos de mayor responsabilidad sobre la población, pues son estos que se encargan de realizar las gestiones necesarias para que ante alguna adversidad referente a la salud de la ciudadanía estos brinden una efectiva solución o formas de prevención, es el caso actual que las funciones esenciales que se deben apreciar como esenciales en la Salud Pública, son de vital importancia y de necesaria atención para los parlamentarios y todos los órganos estatales, siendo esta función la de garantizar la operatividad de los servicios sanitarios sincrónicos a las normas especializadas en la materia. Es en este contexto que la salud pública comprende un conjunto de derechos referenciales a la asistencia de necesidades sanitarias y el control de enfermedades, como la adecuación de medidas efectivas para formular un diagnóstico y solución. Es por

cuanto que el derecho de protección a la salud pública surge como un derecho esencial o fundamental, pues este se encuentra inmerso en el derecho fundamental de la Vida, y deviene de la consumación del acto de preservación para el cuidado de la salud, ello según expone Campusvirtualsp (2016, p. 1).

En tal sentido podremos colegir que la salud pública comprende un conjunto de elementos que constituyen la materia de protección, toda vez que al ejercer la fiscalización sanitaria de los alimentos se comprenderá esta como un bien valorativo, que se encuentra garantizado en la denominada Salud Pública, que se encuentra comprendida de manera implícita como un derecho fundamental protegida por nuestra Constitución Política del Perú en su artículo séptimo, capítulo segundo “derecho a la salud”; a efecto de ello es menester agregar que, la vigilancia o fiscalización sanitaria se encontraría comprendida como una responsabilidad la cual recae a los Órganos Estatales especializados, en tal sentido es menester agregar que:

Según Campusvirtualsp (2016, p. 3), es necesario la implementación de un trabajo conjunto operativo entre todos los niveles desde el productor hasta el consumidor, así como los órganos y autoridades encargados de su vigilancia, fiscalización y sanción. Es así que el contexto de responsabilidad y roles de cumplimiento como incumplimiento realzan su funcionamiento, ya que la función administrativa representa también un medio que puede ejercer depende del caso, la implementación de una sanción de carácter imperativo para el cumplimiento y concientización de una conducta desviada a la protección sanitaria.

En este orden de ideas podemos concluir indicando que las actividades de protección sanitaria, deben ser garantizadas con el fin de proteger la salud pública de todos los ciudadanos, esto no quiere decir que son únicamente responsables de evitar la afectación de este derecho, los órganos estatales y autoridades encargadas de vigilar y fiscalizar, sino que los ciudadanos también deberán apoyar a dicha actividad. En este contexto se agrega que la función de operatividad u organización en las gestiones de las autoridades distritales como son las municipales, deben buscar garantizar la implementación de una gestión conjuntiva

y sistemáticamente eficiente, para lo cual es necesario la implementación de un sistema uniforme para todos los organismos distritales descentralizados, ello es concordante con las nociones básicas de modernización, fuerza en la administración pública y nuevas nociones del cambio público, mencionado por Fernández, Fernández, J y Rodríguez (2008), Pliscoff-Varas (2017) y Araya (2017).

Ahora tenemos como enfoques conceptuales los siguientes términos:

Gestión Pública:

comprende procesos de cambio en: la organización y redistribución del poder político, la estructura y funcionamiento de la administración pública y sobre las reglas que rigen a los recursos humanos del sector público para mejorar su desempeño y la relación entre el Estado y la ciudadanía. Debe apuntar, hacia la legitimación de las organizaciones estatales de sus tres niveles de gobierno para hacer al Estado más representativo y eficiente. (Llona, 2011, p.12)

Protección de la Salud Pública: Según Mayer-Serra (2007) “El derecho a la protección de la salud pública corresponde a un derecho fundamental que se produce del deber fundamental a la vida, es así que el Estado está obligado a velar por este derecho y denunciar todo acto contrario” (p. 24).

### **III. METODOLOGIA**

#### **3.1. Tipo y Diseño de investigación**

##### **Tipo**

El tipo de investigación es de finalidad básica, ya que se busca reestructurar conocimientos sociales de una determinada realidad fenomenológica, esto se presenta en nuestra investigación, a través del desglose de nuevos conceptos enraizados a una realidad problemática, que viene a “ser definido por las variables objetos de estudio” (Hernández, 2017, p. 12), que son: gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 y protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica. El estudio se realizará desde un enfoque cuantitativo, ya que predomina la cuantificación de fenómenos o hechos medibles, a través de la deducción de aspectos estandarizados, siendo en el presente caso preguntas cerradas con respuestas en escala Likert, que serán plasmadas en el instrumento de medición, denominado como cuestionario, cuyas respuestas serán el sustento cuantitativo de la realidad y medición de las variables.

##### **Diseño**

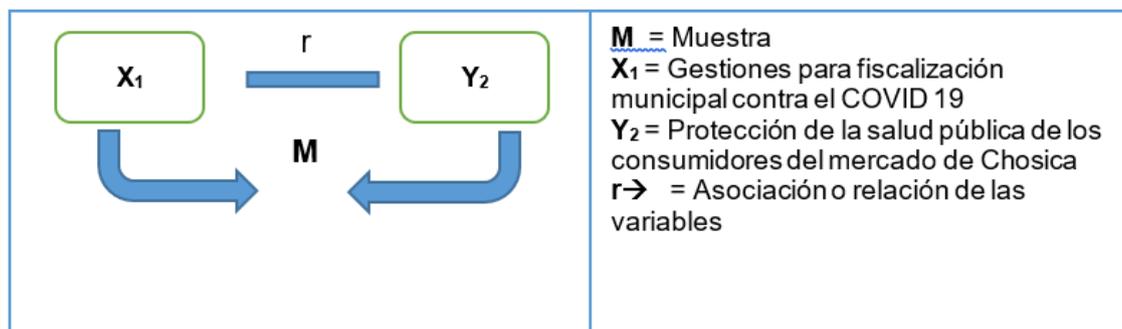
El diseño de investigación que se utilizó es no experimental, ya que esta presupone que la no variabilidad o maleabilidad de las variables de estudio, es decir las variables antes referidas serán estudiadas únicamente por medio de la observación, la deducción y la cuantificación de valores. Se realizara por su nivel, ya que esta será descriptiva, pues se busca establecer los valores descriptivos, a fin de identificar los aspectos elementales y fundamentales de las variables objeto de estudio, a efectos de analizar y proponer una postura cuantificable, a través de la postulación de aspectos medibles como lo es en el presente caso la estructuración de un cuestionario como instrumento de medición, que se sostiene de la descripción de las variables; asimismo, será del nivel correlacional, pues el objetivo de la estandarización e identificación de aspectos medibles, es establecer la asociación o relación entre las variables (Valmi, Driessnack y Costa, 2017, p. 6), siendo esta la forma por la que se pretende establecer, si existe o no, una relación entre gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 y protección de la

salud pública de los consumidores del mercado de Chosica.

Teniendo en cuenta lo expuesto el diseño se representa de la siguiente forma:

*Gráfico 1*

*Diseño de la investigación*



Fuente: Propio

### 3.2. Variables y operacionalización

**Variable Independiente: Gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19**

“comprende procesos de cambio en: la organización y redistribución del poder político, la estructura y funcionamiento de la administración pública y sobre las reglas que rigen a los recursos humanos del sector público para mejorar su desempeño y la relación entre el Estado y la ciudadanía. Debe apuntar, hacia la legitimación de las organizaciones estatales de sus tres niveles de gobierno para hacer al Estado más representativo y eficiente” (Llona, 2011, p.12).

**Variable Dependiente: Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica**

Según Mayer-Serra (2007) “El derecho a la protección de la salud pública corresponde a un derecho fundamental que se produce del deber fundamental a la vida, es así que el Estado está obligado a velar por este derecho y denunciar todo acto contrario”.

## Operacionalización

Tabla 1:

Tabla de operacionalización

VARIABLE DE ESTUDIO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
GESTIONES PARA FISCALIZACIÓN MUNICIPAL CONTRA EL COVID 19	"comprende procesos de cambio en: la organización y redistribución del poder político, la estructura y funcionamiento de la administración pública y sobre las reglas que rigen a los recursos humanos del sector público para mejorar su desempeño y la relación entre el Estado y la ciudadanía. Debe apuntar, hacia la legitimación de las organizaciones estatales de sus tres niveles de gobierno para hacer al Estado más representativo y eficiente" (Llona, 2011, p.12).	La medición de las dimensiones se realizará mediante el instrumento de medición-cuestionario que cuenta con un total de 18 ítems, con respuestas en escala Likert.	Enfoques en la inspección de alimentos	Directrices de evaluación sanitaria Técnicas de control sanitario Procedimientos de almacenamiento y expedición de alimentos	Ordinal
			Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos	Alimentos de alto riesgo Alimentos de riesgo moderado Alimentos de bajo riesgo	
			Roles en la cadena productiva alimentaria	Organos Gubernamentales Agentes de mercado Consumidores	
PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DE LOS CONSUMIDORES DEL MERCADO DE CHOSICA	Según Mayer-Serra (2007) "El derecho a la protección de la salud pública corresponde a un derecho fundamental que se produce del deber fundamental a la vida, es así que el Estado está obligado a velar por este derecho y denunciar todo acto contrario".	La medición de las dimensiones se realizará mediante el instrumento de medición-cuestionario que cuenta con un total de 16 ítems, con respuestas en escala Likert.	Efectos de implementación sanitaria	Designación del personal capacitado en la inocuidad de alimentos Inspección preventiva de protección a la sanidad pública Protección de la sanidad pública en la cadena alimentaria.	Ordinal
			Efectos de control de riesgos en la sanidad pública	Promueve modalidades de consumo sostenibles Reorganización sanitaria para el consumo de alimentos Promueve responsabilidad sanitaria en los consumidores	
			Responsabilidad en la sanidad pública	Gestionar procedimientos de inocuidad alimentaria y sanciones Gestionar personal durante las etapas de intervención sanitaria	

Fuente: elaboración propia.

### 3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo y unidad de análisis

#### Población

La población estará enfocada a un conjunto numérico finito, siendo este el total de trecientas noventa y siete personas que acceden en los mercados del Distrito de Chosica, que se aprecian según el reporte complementario N° 1669 –

19/4/2020 / coen – indeci, emitido por el COECN.

## **Criterios para la distribución de la población**

### **Criterios de inclusión**

La característica para que se consideren a los sujetos parte de la población, es que sean consumidores de uno de los mercados más concurridos y grandes del distrito de Chosica, siendo el adecuado el Mercado "Corazón de Jesús" ubicado en el distrito de Chosica, y fiscalizados por la Municipalidad de Lurigancho – Chosica.

### **Criterios de Exclusión**

Las personas que no cumplan con las condiciones definidas en el criterio anterior.

### **Muestra**

Sera una muestra probabilística, siendo su característica esencial la probabilidad de selección aleatoria. Para esto se aplicó la siguiente fórmula para la determinación de la muestra:

Leyenda:

n= Tamaño de la muestra.

Z= Nivel de confianza 95% = 1,96

N= Población = 397

P= Variabilidad negativa= 0,5

Q= Variabilidad positiva= 0,5

E= Margen de error = 0,05

$$n^{\circ} = \frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{E^2 \times (N - 1) + Z^2 \times P \times Q}$$

Sustituyendo:

$$\frac{1,96^2 \times 0,5 \times 0,5 \times 397}{0,05^2 \times (397 - 1) + 1,96^2 \times 0,5 \times 0,5}$$

Al resolver:

$$\underline{3,84 \times 0,25 \times 397}$$

$$0,0025 \times 396 + 3,8416 \times 0,25$$

$$\underline{381.2788}$$

$$1.9504 = 195.48749$$

Total = 195 aprox

Aproximado al decimal el conjunto de la muestra obtenido es el total de 195 consumidores del Mercado "Corazón de Jesús" del distrito de Chosica.

### **Muestreo**

El muestreo es uno aleatorio simple, ya que se basa "en las selecciones de misma probabilidad de asignación al conjunto de la población" (Valmi, Driessnack y Costa, 2017, p. 4).

### **Formula:**

$$f^{\circ} = \frac{NH}{N} \cdot n$$

Leyenda:

f: Factor de distribución mínimo

Nh: Subpoblación o grupo

N: Población total

n: muestra

Sustituyendo:

$$f^{\circ} = \frac{132}{397} = 0.3324937027707809 \cdot 195 = 64.83 = 65$$

Aproximando el total es de 65 consumidores que acceden al Mercado "Corazón de Jesús" del distrito de Chosica.

### **Unidad de análisis**

La unidad de análisis se focalizo en el sector del Distrito de Chosica en el límite ubicado en Callao, Lurigancho-Chosica 15468, en estos se tomó la autorización del mercado para dicha focalización.

## **3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

### **Técnicas**

La técnica que se empleó en la investigación es la denominada encuesta, esta permitirá al investigador recolectar datos ordenados, que estarán asociados a las dimensiones, indicadores y variables de estudio.

## **Instrumento**

Se utilizará instrumento siguiente:

**Cuestionario:** Se empleó el cuestionario como medio ordenado y organizado por el cual se adquieren datos cuantificables según las respuestas y valores asignados, teniéndose que los datos pueden ser ordinales, nominales y en escala, etc.

**Descripción del Instrumento:** El instrumento en su totalidad comprende 34 ítems, que se conforman entre 18 ítems para la medición de la variable independiente y sus dimensiones y 16 ítems para la variable dependiente y sus dimensiones. Cabe resaltar que los valores establecido es por niveles en escala Likert, y estos son los apreciables en el cuadro siguiente:

### **NIVELES:**

<b>1-Muy Bajo</b>	<b>2-Bajo</b>	<b>3- Medio</b>	<b>4- Alto</b>	<b>5-Muy Alto</b>
-------------------	---------------	-----------------	----------------	-------------------

## **Validación y Confiabilidad del Instrumento**

### **I.- Validez del instrumento**

La validación se hizo a través de la evaluación de parte de los expertos mediante los formatos asignados por la Universidad Cesar Vallejo- Ate. Lo cual resulta en lo siguiente:

#### **i) Validez del cuestionario de la variable independiente (X) y dependiente (Y)**

Se tuvo en cuenta para la validación del instrumento denominado cuestionario cuenta con 34 ítems, que se conforman entre 18 ítems para la medición de la variable independiente y sus dimensiones y 16 ítems para la variable dependiente y sus dimensiones; asimismo, el rango mínimo para aceptar la validez del instrumento es de 80%.

A continuación, se muestran los valores de evaluación designado por cada experto:

*Tabla de validación de instrumento*

<b>EXPERTOS</b>	<b>PERTINENCIA</b>	<b>APLICABILIDAD</b>	<b>VALORACIÓN</b>
Experto 1. Guillermo Aguilar Velásquez	Eficiente	Aplicable	85%
Experto 2. Jimmy Alberto Chumpitaz Calixtro	Eficiente	Aplicable	90 %
Experto 3. José Carlos Romero Rodríguez	Eficiente	Aplicable	88 %
<b>PROMEDIO</b>			<b>87.6 %</b>

*Fuente: Elaboración propia*

Debe considerarse para la interpretación respecto a la validez por parte de los expertos, la siguiente tabla.

*Tabla de Valores de los niveles de validez*

<b>VALORES</b>	<b>NIVELES DE VALIDEZ</b>
91- 100	Excelente
81-90	Muy Bueno
71-80	Bueno
61-70	Regular
51-60	Malo

*Fuente: Elaboración propia*

Contándose con el valor de 87.6 % como valor final de validez, es que podemos afirmar que el nivel según los rangos definidos en la tabla que antecede, que es de “muy bueno” el rango, por consecuente se afirma la validez del instrumento.

## **ii) Confiabilidad del instrumento**

Se aplicó para la confiabilidad la prueba piloto y como forma de procesamiento el Alfa de Cronbach por medio del programa de SPSS Statistics 24. La causa por la que se es pertinente el uso de este medio estadístico es, porque los valores de respuesta en el instrumento son politómicos, es decir que tiene más de tres valores de respuesta, es por tanto que se aplica el Alfa de

Cronbach para valores que no son paramétricos. Ahora la fórmula que se emplea es la siguiente:

$$\alpha = \frac{K}{K - 1} \left[ \frac{\sum Si^2}{St^2} \right]$$

Donde:

K: Número de reactivos

Si<sup>2</sup>= Varianza de cada reactivo

St<sup>2</sup>= Varianza del total de reactivos

### Confiabilidad

*Tabla de Estadísticas de fiabilidad*

ALFA DE CRONBACH	N DE ÍTEMS	
Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19	0.773	18
Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica	0.841	16

*Fuente: Elaboración propia*

Para la interpretación de los datos obtenidos, es necesario observar el nivel de confiabilidad, que aparece a continuación:

*Tabla de Rangos de los niveles de confiabilidad*

VALORES	NIVELES DE CONFIABILIDAD
≤ 0,53	Confiabilidad nula
[0,54 – 0,59]	Confiabilidad baja
[0,60 – 0,65]	Confiable
[0,66 – 0,71]	Muy confiable
[0,72 – 0,99]	Excelente confiabilidad
1,0	Confiabilidad perfecta

*Fuente: Elaboración propia*

Observando los niveles de fiabilidad según los rangos y los datos obtenidos mediante el estadístico de Alfa de Cronbach, podremos señalar que, respecto a las

variables independiente y dependiente, que se reflejan en el instrumento de medición que tiene un total de 34 ítems, que se conforman entre 18 ítems para la medición de la variable independiente y sus dimensiones y 16 ítems para la variable dependiente y sus dimensiones, que esta cuentan con el rango de excelente confiabilidad.

### **3.5. Procedimiento**

El proceso de sostener la rigurosidad científica, se realizó con la coordinación con los expertos para que puedan evaluar el instrumento de medición que es el cuestionario que reflejan a las variables y sus dimensiones, para ello se les hizo extensivo del formato expedido por la Universidad, a través de la ficha de validación establecido por la Universidad Cesar Vallejo- Ate. Por último, se contó con el apoyo de los consumidores de los mercados de Chosica, para realizar la prueba piloto, para luego ser procesado los datos en el SPSS Statistics 24, para determinar el la fiabilidad o confiabilidad del instrumento.

### **3.6. Método de análisis de datos**

La base de datos resultantes de la ejecución del instrumento de medición fue procesada en el programa stadistics SPSS 24, es con el objetivo de seleccionar tres tupos de resultados, mediante un análisis descriptivo, el de distribución de normalidad, y por último la prueba de hipótesis que según corresponda se realizará mediante la prueba de correlación de Rho de Person o T Sperman.

### **3.7. Aspectos éticos**

La investigación tiene como pilar los principios del Código de Ética de Investigación- Lineamiento Generales de la UNIFE.

## IV. RESULTADOS

Se realizará el análisis e interpretación a nivel descriptivo y deductivo- inferencial-, para luego realizar la prueba de correlación de las variables, lo cual nos permitirá sostener de manera empírica la existencia de la influencia entre las gestiones para la fiscalización municipal contra el covid 19 y la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

### 4.1. Nivel descriptivo

El informe que se aprecia a continuación es uno estadístico por frecuencias que permite apreciar la recopilación de datos empíricos brindados a través de la ejecución de nuestro instrumento de medición –cuestionario conformado por 34 preguntas-, los cuales coadyuvaran para apreciar por dimensión y variables los resultados arrojados de la opinión de los 65 consumidores *del* Mercado "Corazón de Jesús".

### **Interpretación de la Escala Likert mediante respuesta socialmente deseable (RSD) en niveles de deseabilidad social como categoría de las variables**

Entendiendo que el número de alternativas de respuesta afecta a las propiedades psicométricas de las escalas tipo Likert, según lo expuesto por Cox (1980), es necesario "(...) para la valoración de la percepción social se aplica niveles de deseabilidad social, (...)" (Cummins y Gullone, 2000, p. 51); siendo así deberá tenerse en cuenta, lo siguientes valores:

#### **Niveles de percepción de eficiencia y necesidad social**

- A) Muy Alta
- B) Alta
- C) Media
- D) Baja
- E) Muy Baja

Tabla N° 1

*Distribución de frecuencias de variable independiente*

<b>Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	20	30,8	30,8	30,8
	Medio	45	69,2	69,2	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.



Gráfico N° 1. Distribución de frecuencias en porcentaje de la variable independiente según niveles de eficacia

**Interpretación:**

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel medio de eficiencia sobre las Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 llegando al 69%, y un 30% como menor nivel.

Tabla N° 2

Distribución de frecuencias dimensión 1

Enfoques en la inspección de alimentos					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	3	4,6	4,6	4,6
	Bajo	14	21,5	21,5	26,2
	Medio	25	38,5	38,5	64,6
	Alto	23	35,4	35,4	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

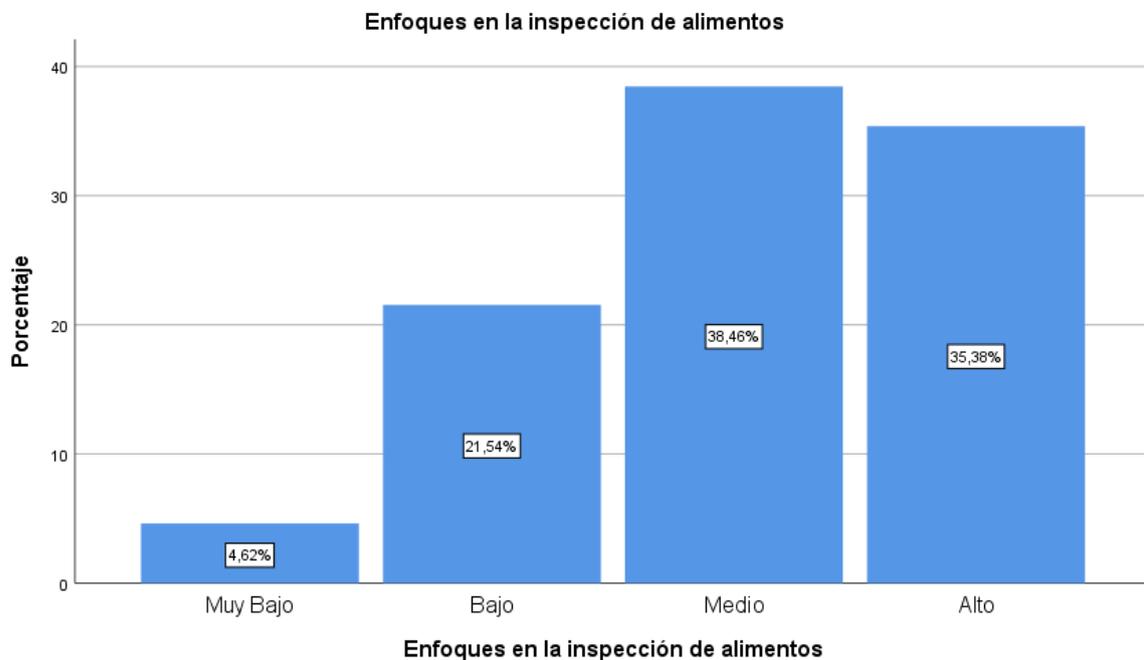


Gráfico N° 2. Distribución de frecuencia de dimensión 1

### Interpretación:

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel alto de eficiencia sobre los enfoques en la inspección de alimentos para la Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 llegando al 35%, y un 4% como menor nivel.

Tabla Nº 3

Distribución de dimensión 2

<b>Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	10	15,4	15,4	15,4
	Medio	19	29,2	29,2	44,6
	Alto	36	55,4	55,4	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

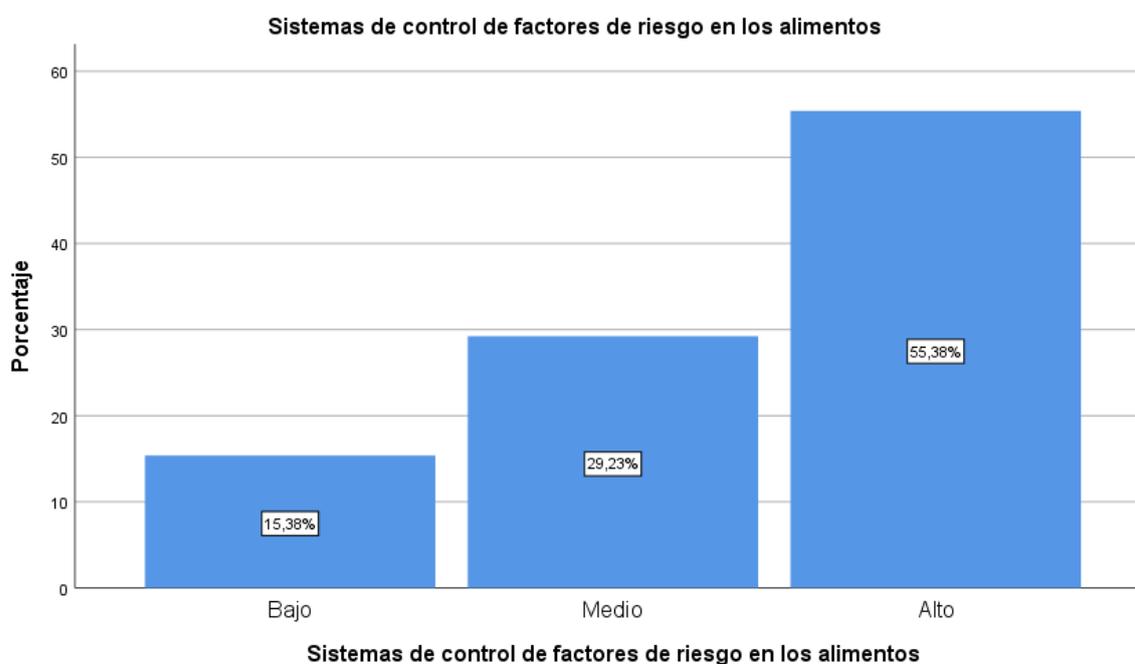


Gráfico Nº 3. Distribución de frecuencias de dimensión 2.

**Interpretación:**

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel alto de eficiencia sobre los sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos para la Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 llegando al 55%, y un 15% como menor nivel.

Tabla N° 4

Distribución de frecuencias de dimensión 3

Roles en la cadena productiva alimentaria					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	10	15,4	15,4	15,4
	Bajo	15	23,1	23,1	38,5
	Medio	31	47,7	47,7	86,2
	Alto	9	13,8	13,8	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

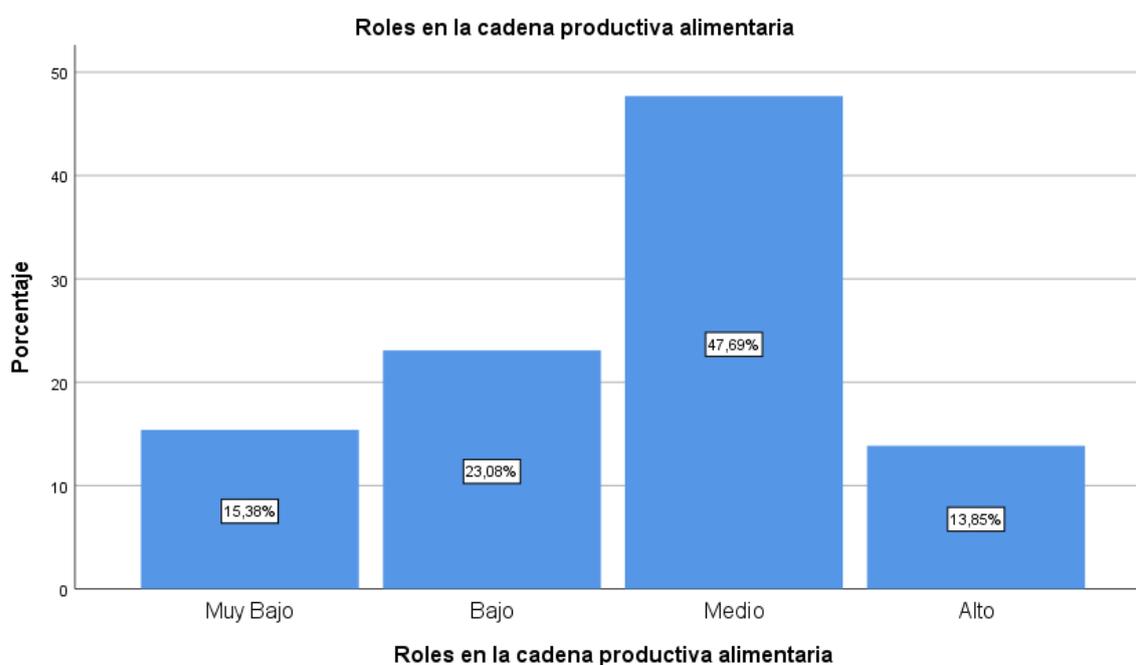


Gráfico N° 4. Distribución de frecuencias de dimensión 3

### Interpretación:

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel medio de eficiencia sobre la responsabilidad en la cadena productiva alimentaria para la Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 llegando al 47%, y un 15% como menor nivel.

Tabla N° 5

Distribución de frecuencias de Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica

Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	12	18,5	18,5	18,5
	Medio	33	50,8	50,8	69,2
	Alto	20	30,8	30,8	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

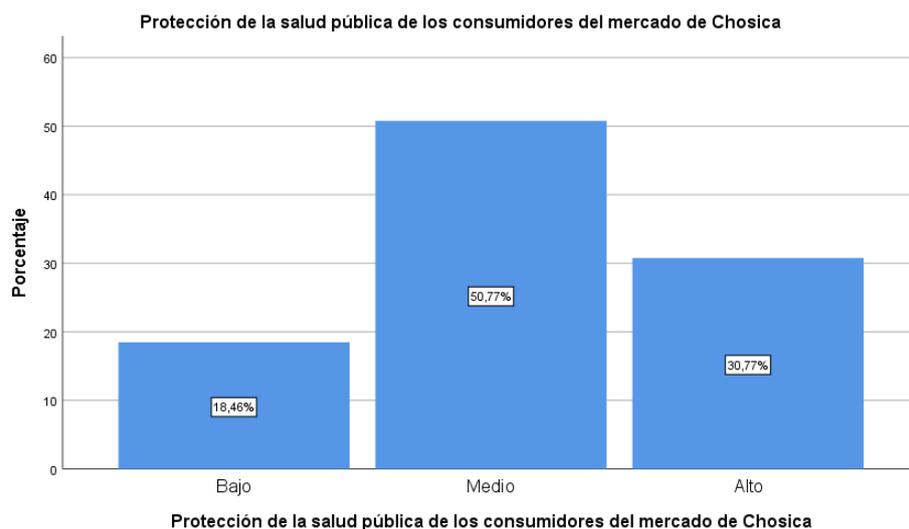


Gráfico N° 5. Distribución de frecuencias por nivel de necesidad de la variable dependiente

### Interpretación:

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel medio de necesidad sobre la protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús" del distrito de Chosica llegando al 50%, y un 18% como menor nivel de necesidad.

Tabla N° 6

Distribución de la dimensión 1

Efectos de implementación sanitaria					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medio	23	35,4	35,4	35,4
	Alto	42	64,6	64,6	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

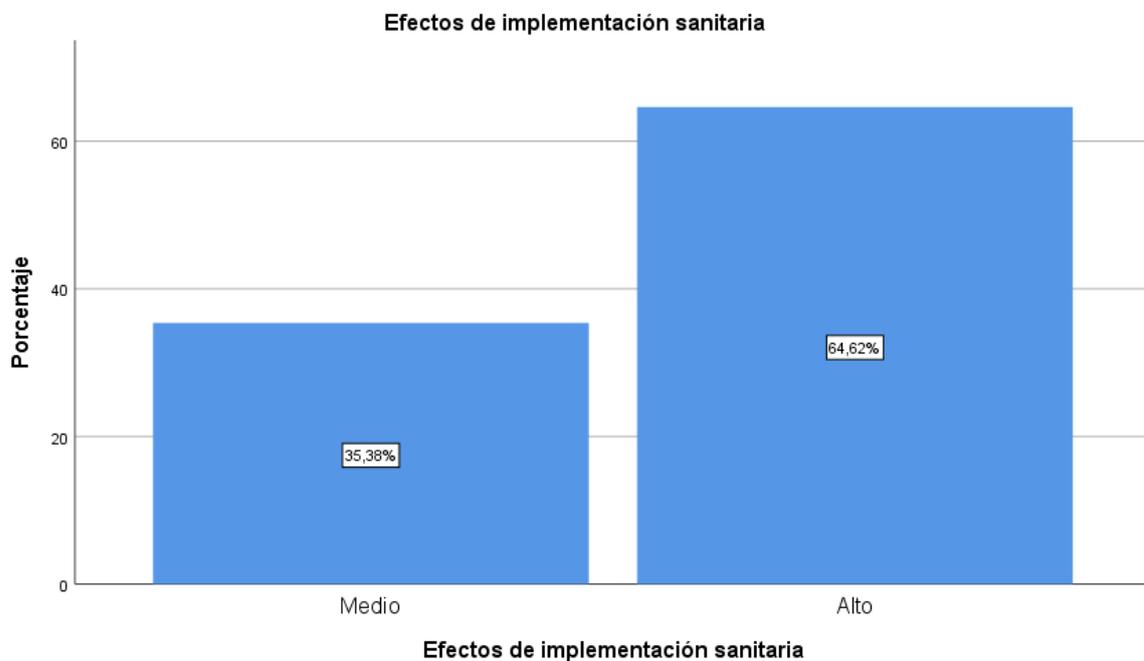


Gráfico N°6. Distribución de frecuencias de la dimensión 1

**Interpretación:**

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel alto de necesidad sobre los efectos de implementación sanitaria para la protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús" del distrito de Chosica llegando al 64%, y un 35% como menor nivel de necesidad.

Tabla N° 7

Distribución de la dimensión 2

Efectos de control de riesgos en la sanidad publica					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	11	16,9	16,9	16,9
	Medio	11	16,9	16,9	33,8
	Alto	43	66,2	66,2	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

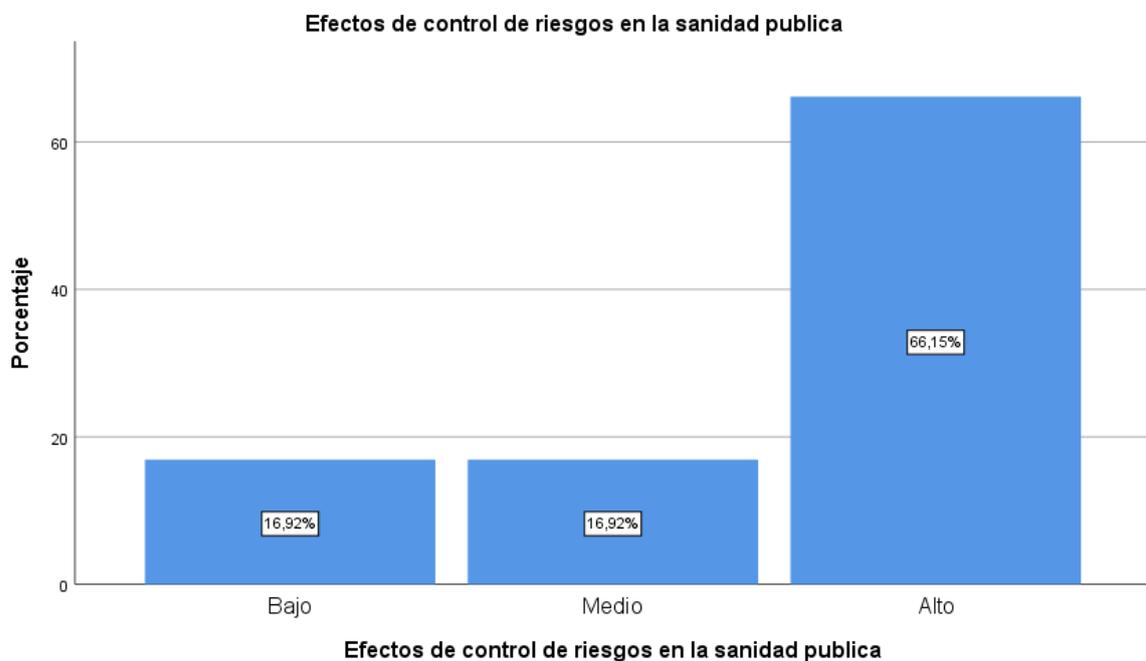


Gráfico N° 7. Distribución de la dimensión 2

### Interpretación:

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel alto de necesidad sobre los efectos del control de riesgos en la sanidad pública para la protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús" del distrito de Chosica llegando al 65%, y un 16% como menor nivel de necesidad.

Tabla N° 8.

Distribución de la dimensión 3

Responsabilidad en la sanidad publica					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	13	20,0	20,0	20,0
	Bajo	23	35,4	35,4	55,4
	Medio	29	44,6	44,6	100,0
	Total	65	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

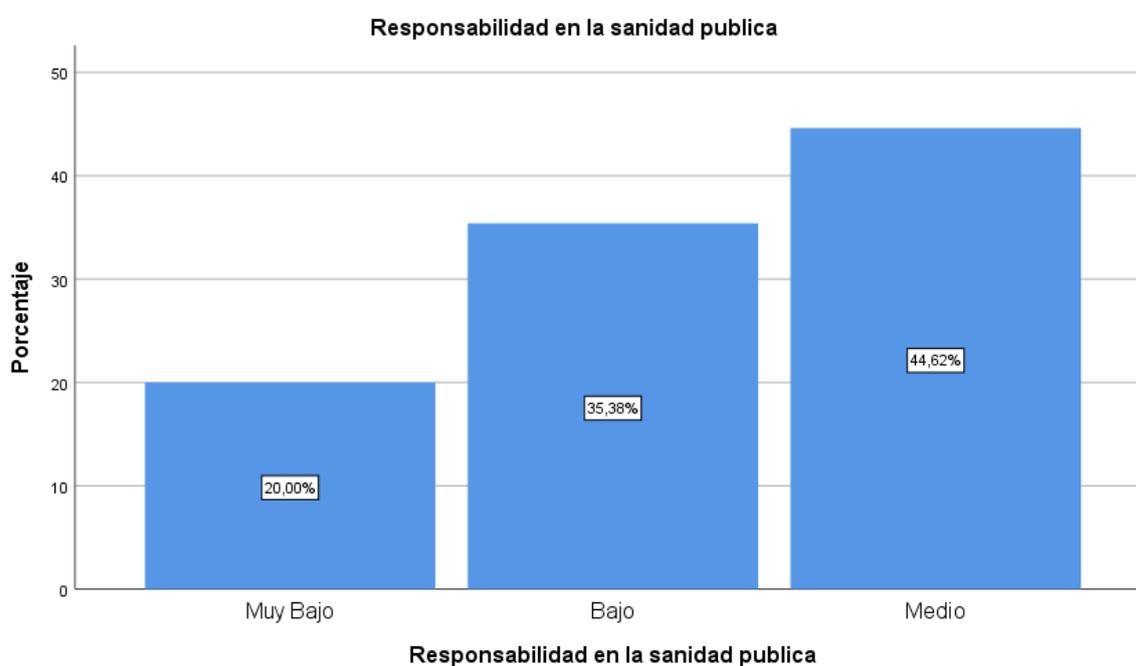


Gráfico N°8. Distribución de la dimensión 3

### Interpretación:

La tabla y el gráfico nos muestran que hay un nivel medio de necesidad sobre la responsabilidad en la sanidad pública para la protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús" del distrito de Chosica llegando al 44%, y un 20% como menor nivel de necesidad.

## 4.2. Nivel Inferencial

### 4.2.1. Prueba de Normalidad

Teniéndose un muestreo total de 65 consumidores en el mercado de chosica, cabe advertir que para la determinación de una distribución normal es necesario aplicar la prueba de Kolmogorov- Smirnov, toda vez que esta es pertinente para un muestreo mayor a 50.

#### Paso 1°:

Se plantea la hipótesis alterna y nula

H0: Los datos provienen de una distribución normal.

H1: Los datos no provienen de una distribución normal

#### Paso 2°:

En el presente caso el nivel de significancia  $\alpha$ , es pertinente el nivel de  $\alpha = 0,005$ .

#### Paso 3°:

Generado el resultado mediante el programa del SPSS24, tenemos lo siguiente:

*Tabla N° 9*

#### *Pruebas de normalidad*

	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19	,503	65	0,000
Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica	,535	65	0,000

*Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.*

#### Paso 4°:

Debe tenerse en cuenta la siguiente regla respecto al p – valor:

a) Si p – valor es  $\leq \alpha = 0,05$  se indicaría que los datos no cumplen con una distribución normal; por tanto, se rechaza la hipótesis nula y consecuentemente los datos no siguen una distribución normal.

b) Si  $p$  – valor es  $> \alpha = 0,05$  se indicaría que no se puede rechazar la hipótesis nula, ya que los datos no permiten señalar por insuficiente evidencia una conclusión clara respecto a la distribución de normalidad; por tanto, se tendría que utilizar algún método distinto por ejemplo el uso del método grafico para establecer la normalidad en caso el Chi cuadrado de Pearson.

**Paso 5°:**

Toma de decisión

Para la variable Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19, se determina  $p$  – valor = 0, al ser menor a  $\alpha = 0,05$  se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna; por lo tanto, los datos de la variable “Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19” provienen de una distribución normal.

Para la variable Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, también el  $p$  – valor = 0, y al ser menor a  $\alpha = 0,05$  se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna; por lo tanto, los datos de la variable “y Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica” provienen de una distribución normal.

Entonces, al ser datos policotómicos y de provenir de una distribución normal (curva asimétrica), para la correlación se usará el chi cuadrado de Pearson para muestras diferenciales, homogéneas, por ser las variables ordinales.

## Histograma de Frecuencias

### Variable Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19

Del histograma de frecuencias para la variable 1, podemos apreciar que son datos asimétricos, teniendo en cuenta la desviación y la media, ya que estos tienen el mismo valor. Para una distribución normal las tres medidas de tendencia central serían iguales, por lo tanto, los datos provienen de una distribución normal.

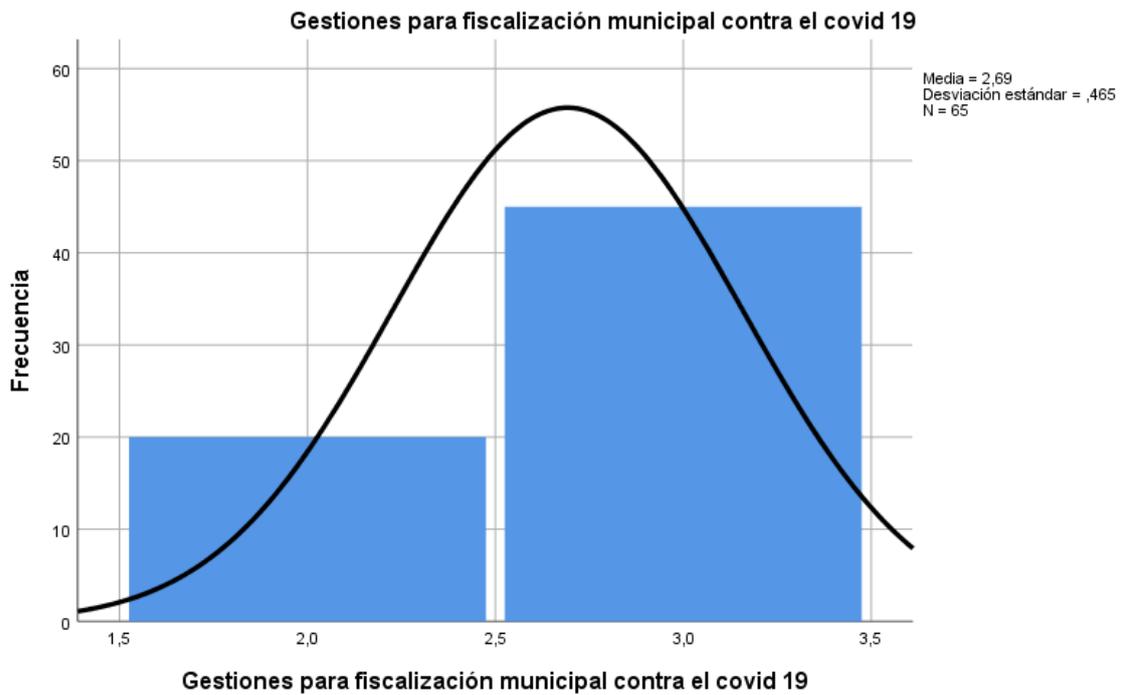


Grafico N° 9. Histograma de frecuencias para la variable independiente

## Variable Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica

Del histograma de frecuencias para la variable 2, podemos apreciar que son datos asimétricos, teniendo en cuenta la desviación y la media, ya que estos tienen el mismo valor. Para una distribución normal las tres medidas de tendencia central serían iguales, por lo tanto, los datos provienen de una distribución normal.

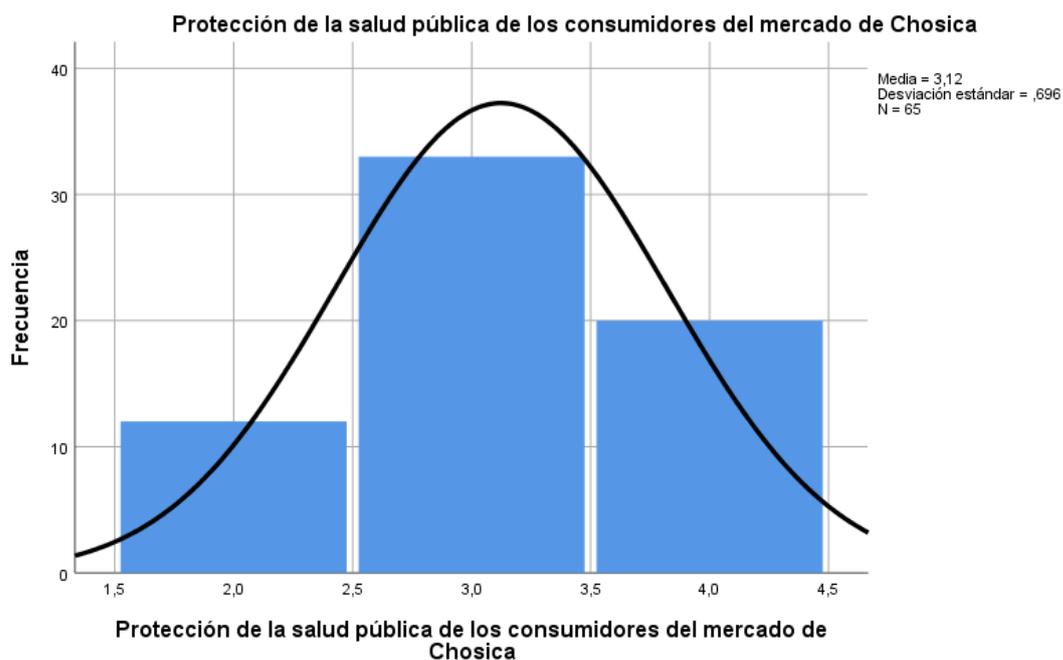


Grafico N° 10. Histograma de frecuencias para la variable dependiente

### 4.3. Prueba de hipótesis

Ya se determinó que se usará el chi cuadrado de Pearson para la muestra diferencial homogénea, usando el software SPSS V24, obteniéndose los siguientes resultados para la correlación de las variables, las mismas que se muestran en la tabla siguiente.

#### Hipótesis general

Planteamos las hipótesis alterna y nula:

H0: Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 no influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

H1: Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

Tabla N° 10

*Correlación entre Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 y Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica*

		Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19	Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica
Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19	Coeficiente de correlación	1,000	0,749**
	Sig. (bilateral)	.	0,000
	N	122	122
Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica	Coeficiente de correlación	0,749**	1,000
	Sig. (bilateral)	0,000	.
	N	122	122

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

De la tabla se observa que la correlación es de 0,749; la misma que se encuentra en el rango de correlación alta o fuerte. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, es decir que la variable Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 tiene una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable Protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús".

Por lo tanto, se prueba la hipótesis general “Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.”

### **Prueba de hipótesis específica 1:**

#### **Hipótesis derivada 1**

Planteamos las hipótesis alterna y nula:

H0: Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de alimentos, no influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

H1: Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de alimentos, influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

*Tabla N° 11*

### Correlación entre dimensión 1 y variable dependiente

		Enfoques en la inspección de alimentos	Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica
Enfoques en la inspección de alimentos	Coeficiente de correlación	1,000	0,404**
	Sig. (bilateral)	.	,000.
	N	122	122
Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica	Coeficiente de correlación	0,404**	1,000
	Sig. (bilateral)	.000.	.
	N	122	122

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

De la tabla se observa que la correlación es de 0,404; la misma que nos indica una correlación moderada. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, es decir que la dimensión Enfoques en la inspección de alimentos tienen una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable rotección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús".

Por lo tanto, se prueba la hipótesis derivada 1 “Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de alimentos, influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020”.

### Hipótesis derivada 2

Planteamos las hipótesis alterna y nula:

H0: Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, no influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

H2: Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

Tabla N° 12

Correlación entre dimensión 2 y variable dependiente

		Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos	Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica
Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos	Coeficiente de correlación	1,000	0,555**
	Sig. (bilateral)	.	0,000
	N	122	122
Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica	Coeficiente de correlación	0,555**	1,000
	Sig. (bilateral)	0,000	.
	N	122	122

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

De la tabla se observa que la correlación es de 0,555; la misma que nos indica una correlación moderada. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, es decir que la dimensión Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos tienen una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable Protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús".

Por lo tanto, se prueba la hipótesis derivada 2 “Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.”

### Hipótesis derivada 3

Planteamos las hipótesis alterna y nula:

H0: Una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, no influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

H1: Una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

Tabla N° 13

Tabla de Correlación entre dimensión 3 y variable dependiente

		Roles en la cadena productiva alimentaria	Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica
Roles en la cadena productiva alimentaria	Coefficiente de correlación	1,000	0,555**
	Sig. (bilateral)	.	0,000
	N	122	122
Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica	Coefficiente de correlación	0,555**	1,000
	Sig. (bilateral)	0,000	.
	N	122	122

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración de la investigadora a través del IBM SPSS Statistics V25.

De la tabla se observa que la correlación es de 0,555; la misma que nos corresponde a una correlación moderada. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, es decir que la dimensión Roles en la cadena productiva alimentaria tienen una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable Roles en la cadena productiva alimentaria.

Por lo tanto, se prueba la hipótesis general “Una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020”.

## V. DISCUSIÓN

En relación del objetivo general: Establecer sí las gestiones para la fiscalización municipal contra el covid 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Cabe señalar que de los resultados obtenidos en el procesamiento de los datos con el software SPSS V25, al correlacionar las variables se obtuvo una relación 0,749; la misma que se encuentra en el rango de correlación alta o fuerte. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, lo cual quiere decir que la variable Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 tiene una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable Protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús".

Del resultado obtenido este se asemeja a lo expuesto por Chávez, Solís y Montesinos (2018) quienes en su investigación señalaron que “para la implementación de una gestión efectiva es necesario la inclusión como requisito para la obtención de autorización sanitaria una inspección, para verificar que se cumplan con los lineamientos del principio de higiene o la aplicación de un sistema de análisis de riesgos según los puntos más críticos en el control de los objetos a supervisar”. Es bajo este contexto que dicha situación y necesidad es expresada por la Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este, quienes al intervenir los mercados a cargo de la Municipalidad de Chosica informaron a COECN que efectivamente el reporte complementario N° 1669 – 19/4/2020 / coen – indeci, emitido por el COECN, era correlacional a los infectados que se registraron según el Reporte de Emergencia N° 2281, lo cual efectivamente confluye con los resultados obtenidos en las tablas n 1, 3, 4, 6 y 7, ya que de estos se deduce la necesidad de implementar nuevas gestiones según un control de riesgos en la sanidad pública.

Ahora respecto al primer objetivo específico: Establecer sí, las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de

alimentos, influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Se tuvo que de los resultados obtenidos en el procesamiento de los datos con el software SPSS V25, al correlacionar las variables se obtuvo una relación 0,404; la misma que nos indica una correlación moderada. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, es decir que la dimensión Enfoques en la inspección de alimentos tienen una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús".

El resultado que se obtuvo es similar Capristano (2018), quien señala que respecto a la inspección y la gestión en el derecho administrativo, que “debe identificarse como uno de las áreas más importantes de los organismos municipales el área de gerencia de administración debiendo ser sistematizada y transparente, así como informar a través de un sistema interoperaría con los organismos regionales y los ministerios relacionados a las funciones que realice los órganos municipales, entre estos los de sanidad y prevención ambiental”, además de los resultados obtenidos en las tablas n 5, 6 y 7, donde se aprecia que efectivamente no existe la transparencia en las inspecciones sanitarias y muchos menos la implementación de controles de inspección según riesgo y la focalización de puntos de riesgos para la salubridad en el expendio y abastecimiento de alimentos, esto como una medida para la prevención de contagios contra el covid 19.

Por otro lado, en relación al segundo objetivo específico: Establecer sí, las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. De los resultados obtenidos en el procesamiento de los datos con el software SPSS V25, al correlacionar las variables se obtuvo una relación 0,555; la misma que nos indica una correlación moderada. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, es decir que la dimensión Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos

tienen una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable Protección de la salud pública de los consumidores del Mercado "Corazón de Jesús".

Este resultado es similar al obtenido Aguirre, J y Aguirre L, quienes indicaron respecto a la necesidad de planificación que los resultados de una gestión efectiva es la sistematización de riesgos y registros siendo una estrategia imperativa en las gestiones públicas, es por lo cual que la modernización en las municipalidades, y la transparencia para con los inspeccionados es un requisito o elemento imperante para que pueda encontrarse en orden; asimismo, insta la necesidad de implementar un sistema previo de autorización, en relación a los sistemas sanitarios, es bajo este enfoque que se resalta el resultado de las tablas n 3 y 4 donde se puede establecer de las respuestas en las encuestas que existe un gran margen de disconformidad en relación a los sistemas de expendio y abastecimiento de alimentos, siendo uno de los problemas más resaltantes que la sistematización de registro y almacenamiento de alimentos no son percibirles en el mercado, por contrario estos son depositados según conveniencia de los vendedores, lo cual genera gran probabilidad de contagio.

Por último, respecto al tercer objetivo específico: Establecer si, una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020. Al respecto cabe señalar que de los resultados obtenidos en el procesamiento de los datos con el software SPSS V25, al correlacionar las variables se obtuvo una relación 0,555; la misma que nos corresponde a una correlación moderada. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ ; se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, es decir que la dimensión Roles en la cadena productiva alimentaria tienen una relación significativa en el nivel 0,01 con la variable Roles en la cadena productiva alimentaria en el Mercado "Corazón de Jesús" del distrito de Chosica.

Por último, el resultado se asemeja a lo cuestionado por Fiterman, quien señaló al respecto de las medidas de emergencia sanitaria que, la necesidad de

implementar la determinación de un orden según roles y responsabilidades son imperantes en una gestión bajo enfoques de sistematización, esto evitara que las estrategias que se implementen sean ineficientes, para ello sostiene como principal pilar el hecho de comunicación intergubernamental indicando que de las principales medidas sanitarias para la implementación de una gestión contra el covid, se debe primar la transparencia en los informes emitidos al público, Esto se corrobora con las ultimas tablas, ya que de los resultados por parte de los encuestados se asume que existe una deficiente administración y poca determinación en los roles razón de ello las inspecciones sanitarias son realizadas por distintos órganos emitiendo diferentes órdenes en relación a las observaciones que se realicen, además, se identifica que no existen responsabilidades en el caso que tanto el vendedor, como el administrador del mercado, así como la funcionarios públicos; es el caso de situaciones donde los inspectores obvian etapas en la inspección o los vendedores como administradores las formas de conservación de alimentos.

## VI. CONCLUSIONES

Del análisis descriptivo, teórico y el resultado estadístico, nos permite señalar las siguientes conclusiones:

Las Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 y la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020, pues se comprobó la asociación de la hipótesis alterna, ya que la correlación es de 0,749; misma que se encuentra en el rango de correlación alta o fuerte, con p – valor de 0, por lo que al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ , podemos afirmar que las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020, ya que según el COECN a través reporte complementario N° 1669 – 19/4/2020 / coen – indeci corroboraron que existe una cantidad de infectados en mercados del distrito de Chosica, esto causado por la infectividad de las medidas de previsión sanitaria en el momento del almacenamiento y expendio de los alimentos, lo cual no lleva a advertir que la gestión en el derecho administrativo cuando es de orden público, resalta su eficacia a través de los resultados, ponderando la implementación y sus efectos.

Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de alimentos, influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020, esto en razón que, se comprobó la asociación de la hipótesis alterna, al ser correlación de 0,404; siendo así una correlación moderada, toda vez que el p – valor obtenido es de 0,01, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ , afirma la hipótesis alterna; además, se advierte que en el distrito de Chosica su implementación no es adecuado o aplicado los enfoque de inspección considerando las etapas de fiscalización, toda vez que de las encuestas realizadas los consumidores señalaron que “no existe una eficiente fiscalización sanitaria”, reflejando que las inspecciones alimentarias son inadecuadas o desorganizadas, ya que al no contarse con enfoques de inspección en los alimentos no existen directrices de evaluación, técnicas de seguimiento o procedimientos adecuados de almacenamiento y expansión de los alimentos, lo cual presupone un gran riesgo en pro a la salud pública.

Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020 ya que, se comprobó la asociación de la hipótesis alterna, pues el grado de correlación es de 0,555; misma que nos indica una correlación moderada, toda vez que el p – valor obtenido es de 0,01, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ , afirma la hipótesis planteada; aunado a ello tenemos que comprender que en relación a los sistemas de control basados en la determinación de riesgos de alimentos, obedecen a un sistema organizado y enfatizado en la protección, considerando además que las actividades de fiscalización para visualizar los defectos en la determinación y separación de alimentos de riesgo necesitan un sistema ordenado, bajo un procedimiento de bioseguridad.

Por último, se afirma que una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020, esto en razón que, se comprobó la asociación de la hipótesis alterna, ya que el nivel de correlación es de 0,555; la misma que nos indica una correlación moderada. El p – valor obtenido es de 0, esto al ser mucho menor a  $\alpha = 0,05$ , afirma la hipótesis planteada, por lo que tenemos que considerar la necesidad de implementar una gestión basada en la determinación de roles según la responsabilidad, para una gestión efectiva, se analiza el factor “organizador”, lo cual inherentemente nos acarrear a diagnosticar el grado de responsabilidad al momento de fiscalizarse la inspección de alimentos, toda vez que permite determinar si se cumple o no con la finalidad por la que se implementa una gestión, ya que es el responsable quien informará la efectividad de la medida de previsión, que en este caso es contra covid 19. Además del particular cabe señalar que se observa la inexistencia de una adecuada “determinación de roles” para la implementación de protocolos de bioseguridad, pues según los encuestados, es necesario una mejor capacitación por parte de los fiscalizadores a los vendedores, además de una mejor organización.

## VII. RECOMENDACIONES

- Debe tenerse en cuenta que el planteamiento de un programa de gestión para la observancia de las fiscalizaciones sanitarias en los mercados, es de suma necesidad para prevenir la infección de los consumidores, esto con la finalidad de salvaguardar la salud pública y garantizar una adecuada funcionalidad en los planes de prevención sanitaria realizados en prima fase por parte de las Municipalidades en coordinación con las autoridades en salud pública.
- Debe considerarse para el planteamiento un programa de gestión para la observancia de las fiscalizaciones sanitarias en los mercados los enfoques de inspección en los alimentos observando primordialmente las directrices de evaluación, técnicas de seguimiento y procedimientos adecuados de almacenamiento como expansión de los alimentos.
- Debe implementarse un sistema supervisado en relación a los controles de factores de riesgo en los alimentos, basados en el tratamiento de descargo, resguardo, y almacenamiento, de alimentos, para lo cual se debe observar requisitos mínimos como la licencia de funcionamiento, para la inspección sanitaria pos instalación del puesto de comercio, ya que las actividades de fiscalización deben visualizar los defectos en la determinación y separación de alimentos de riesgo esto bajo un sistema ordenado, que comprenda procedimientos de bioseguridad.
- Se debe considerar como un factor dentro de un programa de gestión para la observancia de las fiscalizaciones sanitarias en los mercados, la implementación de una adecuada “determinación de roles” para la inspección sanitaria de los alimentos, comprendiendo en los procedimientos de bioseguridad las funciones y facultades de los inspectores, además de las sanciones por el incumplimiento o inadecuado ejercicio de sus roles.

## REFERENCIAS

- Araya, E. (2017). La nueva gestión pública y las reformas en la Administración Pública Chilena. *Revista de Estudios Politécnicos*. 11 (VII). [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4\\_uibd.nsf/D0D9258543C398C905257BFD001679CA/\\$FILE/n11a03.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/D0D9258543C398C905257BFD001679CA/$FILE/n11a03.pdf)
- Altaba, Eu. (2009). *LA NUEVA GESTIÓN PÚBLICA Y LA GESTIÓN POR COMPETENCIAS* [tesis para optar el grado de Doctora, UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI]. Repositorio. <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8818/TESIS.pdf?sequence=1>
- Aguirre, J y Aguirre. (2018). *Planificación estratégica y modernización de la Municipalidad Provincial de Ambo, 2018*. [tesis de maestría, UCV]. Repositorio. [http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/26123/aguirre\\_rj.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/26123/aguirre_rj.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Bernui, V. (2018). *Tratamiento penitenciario y resocialización de internos en el establecimiento penitenciario de Huaraz, 2012-2014*. Huaraz: Universidad Santiago.
- BBC. (2020, 4 de diciembre). Coronavirus | "La situación está empeorando": la OMS registra un récord de casos de covid-19 y centra su preocupación en América Latina. Recuperado de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-52971998>
- Capristano, M. (2018). *El control interno y su influencia en la gestión administrativa de las municipalidades del Perú: caso municipalidad distrital de nuevo Chimbote – Áncash, 2017*. [tesis para optar el título de abogada, ULADECH]. Repositorio. [http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/7830/CONTROL\\_INTERNO\\_GESTION\\_ADMINISTRATIVA\\_CAPRISTANO\\_MENDOZA\\_MARTINA\\_VICTORIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/7830/CONTROL_INTERNO_GESTION_ADMINISTRATIVA_CAPRISTANO_MENDOZA_MARTINA_VICTORIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Campusvirtualsp. (2016). *Reading Public Health Surveillance, Research and Control of Risks and Damages in Public Health - FESP 2*. Consultado el 26 de mayo de 2020:

[https://cursospaíses.campusvirtualesp.org/pluginfile.php/27272/mod\\_resource/content/0/Modulo\\_4\\_Estrategias/vigilancia\\_de\\_la\\_salud\\_publica.pdf](https://cursospaíses.campusvirtualesp.org/pluginfile.php/27272/mod_resource/content/0/Modulo_4_Estrategias/vigilancia_de_la_salud_publica.pdf)

CLADS (2019). A New Public Management for Latin America. *CLAD's DOCUMENT N 14 (19)*, ed . 98.

DIGESA. (2020, 18 de abril). Ley 84 de 1873. *Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA*. Norma Técnica Sanitaria N°142-MINSA/2018/DIGESA. <https://www.defensoria.gob.pe/wp-content/uploads/2020/04/Compendio-de-Normas-COVID19-18.04.2020.pdf>

Defensoría del Pueblo. (2020, 18 de abril). *COMPENDIO DE NORMAS EMITIDAS POR EL ESTADO PERUANO PARA AFRONTAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19*. Adjuntía del Medio Ambiente. <https://www.defensoria.gob.pe/wp-content/uploads/2020/04/Compendio-de-Normas-COVID19-18.04.2020.pdf>

DIGESA. (2016). *POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA*. Lima: Proyecto PNIA.

Doddis, J. (2009 ). *ANALYSIS OF THE MAIN CAUSES AND SANITARY SANCTIONS RECORDED IN THE SANITARY SUMMARIES APPLIED TO LOCAL FOOD PROCESSORS CLASSIFIED AS HIGH RISK, BETWEEN THE YEARS 2002 AND 2006, IN THE RÍOS REGION*. Valdivia: UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE.

DIGESA. (2020). *Vigilancia y Fiscalización Sanitaria*. Consultado el 26 de mayo de 2020: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/DHAZ/vigilancia.asp>

El Peruano. (11 de mayo de 2020). Decreto de alcaldía n° 04- Aprueban los “Lineamientos de prevención frente al COVID-19 en Mercados de Abasto del Cercado de Lima”. *Diario Oficial del Bicentenario El Peruano*. <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-los-lineamientos-de-prevencion-frente-al-covid-19-decreto-de-alcaldia-n-04-1866281-1/>

Fernandez, Y. Fernandez, J. Rodriguez, A. (2008). *Modernización de la Gestión Pública. Necesidad, incidencias, límites y críticas*. Pecvnia. <http://revpubli.unileon.es/ojs/index.php/Pecvnia/article/view/700>

- Grupo Andino (2020). *“El impacto del covid-19 en las economías de la región”*. (UASB). Banco Interamericano de Desarrollo. <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/bitstream/54000/1118/1/covid-rev7.pdf>
- GOVERNANCE (2019). SIMBIOSIS DE LA POLÍTICA Y EL MANAGEMENT. *MODELOS DE GESTIÓN PÚBLICA N 1* (9). <https://freddyaliendre.files.wordpress.com/2012/03/2-modelos-gest-pub.pdf>
- Hernández, R. (2017). Metodología de la Investigación. *Scielo*, 11 (21), 39-51. <https://www.uca.ac.cr/wpcontent/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Levi, M. y otros. (2019). *El valor estrategico de la gestion pública. Trece Textos para comprenderla*. CAF. [https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/795/Libro\\_2\\_CAF\\_2015\\_Version%20digital%20%28Protect%29.pdf?sequence=6&isAllowed=y](https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/795/Libro_2_CAF_2015_Version%20digital%20%28Protect%29.pdf?sequence=6&isAllowed=y)
- Litoralpress. (2020, 28 de abril). Pandemia y el rol del Estado: Que el COVID 19 no nos pase en vano [informe de prensa]. <http://repositorio.uvm.cl/bitstream/handle/uvm/360/Pandemia%20y%20el%20Rol%20del%20Estado%20-%20Que%20el%20COVID%2019%20no%20nos%20pase%20en%20vano.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Junta de Comunidades de Castilla La Mancha (2020). ANALISIS JURÍDICO DERIVADO DEL ESTADO DE ALARMA POR LA CRISIS SANITARIA OCASIONADA POR EL COVID-19. *Revista del gabinete jurídico de castilla-la mancha*. Nº 21 (63).
- Llerena, R.A. y Sánchez, C.A. (2017). Emergency, management, vulnerability and responses to the impact the COVID-19 pandemic in Perú. *Scielo*, 1 (11), 41-51. <https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/94/129>
- Llona, M. (2013, 11 de febrero). *“Presentación de la propuesta de política nacional de modernización de la gestión pública al 2021”*. En: *Memoria del Seminario Internacional Modernización de la Gestión Pública en el Perú. Hacia un Estado al servicio del ciudadano*. Secretaría de Gestión Pública de la Presidencia del Consejo de Ministros.

[https://sgp.pcm.gob.pe/web/images/documentos/publicaciones/Memoria\\_IS\\_MGP\\_SGP.pdf](https://sgp.pcm.gob.pe/web/images/documentos/publicaciones/Memoria_IS_MGP_SGP.pdf)

Mayer-Serra, E.C. (2007). The right to health protection. *Scielo*, 49 (2), 144- 155.  
<https://www.scielosp.org/pdf/spm/2007.v49n2/144-155/es>

MINSA y DIGESA. (2020, 18 de abril). *Decreto Legislativo N° 1062*. Artículo 37°. <http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>

Municipalidad de lima centro. (2020). *Guía para la Competitividad de Mercados de Abastos*. Perú, Lima: Municipalidad de Lima

Municipalidad de lima Este. (2020). *Lineamientos para la prevención del covid-19 en mercados de abastos*. Perú, Lima: Municipalidad de Lima Este.  
<http://www.munlima.gob.pe/noticias/item/40034-municipalidad-de-lima-establece-lineamientos-para-la-prevencion-del-covid-19-en-mercados-de-abastos>

OMS. (2020). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses. *Revista COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance*. N° 11 (22).

Pliscoff-Varas, C. (2017). Implementing the new public management: problems and challenges to public ethics. The Chilean case. *Revista SCIELO*. 73 (1).

Pliscoff-Varas, C. (2017). Implementing the new public management: problems and challenges to public ethics. The Chilean case. *Revista SCIELO*. 73 (2).

Valmi, R. Driessnack, D. y Costa, E. (2017). Revisión de diseños de investigación resaltantes para enfermería. parte 1: diseños de investigación cuantitativa. *Revista SCIELO*. 15 (23).

## **ANEXOS**

Anexo 1 Declaración de autenticidad del autor

Anexo 2 Matriz de consistencia

Anexo 3- Ficha de validación de los expertos

Anexo 4 - Guía de análisis documental

Anexo 5 Evidencia de trabajo en campo

Anexo 6- Autorización para encuestar

## **ANEXO 1**

### **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD DEL AUTOR**

Yo, Lia Tamlyn Segura Correa, con DNI N° 72709878, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Derecho, Escuela Académico Profesional de Derecho, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Asimismo, declaro bajo juramento que los datos e información que se presenta en la tesis son auténticas y veraces.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión, tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 25 de mayo de 2020

.....

Lia Tamlyn Segura Correa

DNI: N° 72709878

## ANEXO 2

### MATRIZ DE CONSISTENCIA

#### GESTIONES PARA FISCALIZACIÓN MUNICIPAL CONTRA EL COVID 19 Y LA PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DE LOS CONSUMIDORES DEL MERCADO DE CHOSICA, 2020

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES E INDICADORES	METODOLOGÍA
<p><b>1. Problema General</b></p> <p>¿De qué manera las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?</p>	<p><b>1. Objetivo General</b></p> <p>Establecer sí las gestiones para la fiscalización municipal contra el covid 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p>	<p><b>1. Hipótesis general</b></p> <p>H.I. Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p>	<p>Hipótesis Principal.</p> <p>Variable (X1):</p> <p>Gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19</p> <p>Dimensión. – Enfoques en la inspección de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Directrices de evaluación sanitaria</li> <li>• Técnicas de control sanitario</li> <li>• Procedimientos de almacenamiento y expedición de alimentos</li> </ul> <p>Dimensión. – Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos de alto riesgo</li> <li>• Alimentos de riesgo moderado</li> </ul>	<p><b>1. Método de la Investigación</b></p> <p>Descriptivo Correlacional, estando a que se busca determinar si existe una relación significativa entre las Variables.</p> <p><b>2. Diseño de la Investigación</b></p> <p>No experimental de carácter transversal.</p> <p><b>3. Población y Muestra</b></p> <p><b>Población</b></p> <p>La población estará enfocada a un conjunto numérico finito, siendo este el total de trecientas noventa y siete personas que acceden en los mercados del Distrito de Chosica, que se aprecian según el reporte complementario N° 1669 – 19/4/2020 / coen – indeci, emitido por el COECN.</p> <p><b>Muestra</b></p> <p>La muestra tiene como resultado final 195 consumidores.</p> <p><b>Muestreo</b></p> <p>El resultado es de 65 consumidores que accedan a los mercados del Distrito de Chosica.</p> <p><b>Unidad de análisis</b></p> <p>La unidad de análisis se focalizo en el sector del</p>
<p>Problema General</p> <p>Primer problema específico</p> <p>¿De qué manera las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de</p>	<p>Objetivo general:</p> <p>Primer objetivo específico</p> <p>Establecer sí, las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de</p>	<p>Hipótesis de Trabajo</p> <p>Primera hipótesis específica</p> <p>H.1. Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de enfoques de inspección de alimentos, influyen en</p>		

<p>alimentos, influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?</p> <p>Segundo problema específico ¿De qué manera las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?</p> <p>Tercer problema específico ¿De qué manera una gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en</p>	<p>alimentos, influyen en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p> <p>Segundo objetivo específico Establecer sí, las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p> <p>Tercer objetivo específico Establecer si, una</p>	<p>la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p> <p>Segunda hipótesis específica H.2. Las gestiones para fiscalización municipal contra el covid 19 a través de sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p> <p>Tercera hipótesis específica H.3. Una gestión</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos de bajo riesgo</li> </ul> <p>Dimensión. – Roles en la cadena productiva alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Órganos Gubernamentales</li> <li>• Agentes de mercado</li> <li>• Consumidores</li> </ul> <p>Variable Y: Protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica Dimensión Efectos de implementación sanitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Designación del personal capacitado en la inocuidad de alimentos</li> <li>• Inspección preventiva de protección a la sanidad pública</li> <li>• Protección de la sanidad pública en la cadena alimentaria.</li> </ul>	<p>Distrito de Chosica en el limite del Jr. Trujillo y Lurigancho, en estos se tomó la autorización del mercado para dicha focalización.</p> <p><b>4. Instrumentos</b> Guía de encuesta Guía de análisis documental</p> <p><b>5. Técnicas de recolección de datos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encuesta en Escala Likert</li> <li>- Análisis Documental</li> <li>- Observación</li> </ul> <p><b>6. Tratamiento Estadístico</b> Será sometida a prueba de consistencia para determinar su validez y confiabilidad, mediante el Coeficiente Alfa de Cronbach y se obtendrá un resultado mediante Escala Likert.</p>
---	---	---	--	---

<p>la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020?</p>	<p>gestión efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p>	<p>efectiva en la distribución de los roles y responsabilidades en la cadena productiva alimentaria para la función fiscalizadora municipal, influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.</p>	<p>Dimensión. - Efectos de control de riesgos en la sanidad pública Indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Promueve modalidades de consumo sostenibles</li> <li>● Reorganización sanitaria para el consumo de alimentos</li> <li>● Promueve responsabilidad sanitaria en los consumidores</li> </ul> <p>Dimensión. - Responsabilidad en la sanidad pública Indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gestionar procedimientos de inocuidad alimentaria y sanciones</li> <li>● Gestionar personal durante las etapas de</li> </ul>	
---	---	---	--	--

			intervención sanitaria	
--	--	--	------------------------	--

VARIABLE DE ESTUDIO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
GESTIONES PARA FISCALIZACIÓN MUNICIPAL CONTRA EL COVID 19	“comprende procesos de cambio en: la organización y redistribución del poder político, la estructura y funcionamiento de la administración pública y sobre las reglas que rigen a los recursos humanos del sector público para mejorar su desempeño y la relación entre el Estado y la ciudadanía. Debe apuntar, hacia la legitimación de las organizaciones estatales de sus tres niveles de gobierno para hacer al Estado más representativo y eficiente” (Llona, 2011, p.12).	La medición de las dimensiones se realizará mediante el instrumento de medición-cuestionario que cuenta con un total de 18 ítems, con respuestas en escala Likert.	Enfoques en la inspección de alimentos	Directrices de evaluación sanitaria Técnicas de control sanitario Procedimientos de almacenamiento y expedición de alimentos	Ordinal
			Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos	Alimentos de alto riesgo Alimentos de riesgo moderado Alimentos de bajo riesgo	
			Roles en la cadena productiva alimentaria	Órganos Gubernamentales Agentes de mercado Consumidores	
PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DE LOS CONSUMIDORES DEL MERCADO DE CHOSICA	Según Mayer-Serra (2007) “El derecho a la protección de la salud pública corresponde a un derecho fundamental que se produce del deber fundamental a la vida, es así que el Estado está obligado a velar por este derecho y denunciar todo acto contrario”.	La medición de las dimensiones se realizará mediante el instrumento de medición-cuestionario que	Efectos de implementación sanitaria	Designación del personal capacitado en la inocuidad de alimentos Inspección preventiva de protección a la sanidad pública Protección de la sanidad pública en la cadena alimentaria.	Ordinal

		<p>cuenta con un total de 16 ítems, con respuestas en escala Likert.</p>	<p>Efectos de control de riesgos en la sanidad pública</p>	<p>Promueve modalidades de consumo sostenibles  Reorganización sanitaria para el consumo de alimentos  Promueve responsabilidad sanitaria en los consumidores</p>	
			<p>Responsabilidad en la sanidad pública</p>	<p>Gestionar procedimientos de inocuidad alimentaria y sanciones  Gestionar personal durante las etapas de intervención sanitaria</p>	





## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

## I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres: Romero Rodríguez José Carlos  
 1.2 Cargo e institución donde labora: Abogado / Estudio Abogar.  
 1.3 Nombre del instrumento motivo de evaluación: Gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 y la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020  
 1.4 Autor(A) de Instrumento Lia Tamlyn Segura Correa

## II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE					MINIMAMENTE ACEPTABLE				ACEPTABLE			
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje comprensible.													X
2. OBJETIVIDAD	Esta adecuado a las leyes y principios científicos.													X
3. ACTUALIDAD	Esta adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.										X			
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.										X			
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales												X	
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para valorar las categorías.										X			
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.												X	
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, supuestos jurídicos												X	
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde una metodología y diseño aplicados para lograr verificar los supuestos.												X	
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al Método Científico.												X	

## III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El Instrumento cumple con los requisitos para su aplicación
- El Instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación

Si

## IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN :

88 %

Lima, 30 de junio del 2018

INFORMANTE

FIRMA DEL EXPERTO

DNI No 40603846 Telf.: 966420453



## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

## V. DATOS GENERALES

- 5.1. Apellidos y nombres: Guillermo Aguilar Velásquez  
 5.2. Cargo e institución donde labora: Decano del Colegio de Abogados del Callao  
 5.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: Gestiones para fiscalización municipal contra el COVID 19 y la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020  
 5.4. Autor(A) de Instrumento Lia Tamlyn Segura Correa

## VI. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE										MINIMAMENTE ACEPTABLE			ACEPTABLE				
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100					
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje comprensible.																		X
2. OBJETIVIDAD	Esta adecuado a las leyes y principios científicos.																		X
3. ACTUALIDAD	Esta adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.																		X
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.																		X
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales																		X
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para valorar las categorías.																		X
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.																		X
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, supuestos jurídicos																		X
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde una metodología y diseño aplicados para lograr verificar los supuestos.																		X
10. PERTINENCIA	<b>El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al Método Científico.</b>																		X

## VII. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El Instrumento cumple con los requisitos para su aplicación
- El Instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación

Si

## VIII. PROMEDIO DE VALORACIÓN :

85 %

Lima, 30 de junio del 2018

INFORMANTE

FIRMA DEL EXPERTO

DNI No 25557329 Telf.: 999980535

## ANEXO 4.- INSTRUMENTO DE MEDICIÓN



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE DERECHO  
ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO



DIRECCION DE LA ESCUELA PROFESIONAL

Instrumento de medición

Datos:

Encuestados:	
Fecha: _____	Condición: _____
Sexo: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F	Mercado: _____

Indicaciones:

El cuestionario refleja la base empírica de la investigación con la cual se medirá las variables y dimensiones de la tesis titulada "**GESTIONES PARA FISCALIZACIÓN MUNICIPAL CONTRA EL COVID 19 Y LA PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DE LOS CONSUMIDORES DEL MERCADO DE CHOSICA, 2020**", para lo que deberá marca según crea pertinente, con aspa; reflejando de esta manera su opinión por cada tipo de indicador, a fin de establecer sí las gestiones para la fiscalización municipal contra el COVID 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020.

Gracias por su valioso aporte y participación.

**NIVELES:**

<b>1-Totalmente en desacuerdo</b>	<b>2-En desacuerdo</b>	<b>3- Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	<b>4- De acuerdo</b>	<b>5- Totalmente de acuerdo</b>
-----------------------------------	------------------------	--	----------------------	---------------------------------

			<b>CUESTIONARIO VARIABLE X: GESTIONES PARA FISCALIZACIÓN MUNICIPAL CONTRA EL COVID 19</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Enfoques en la inspección de alimentos	Directrices de evaluación sanitaria	1.	En qué nivel sitúa la eficiencia de las reglas sanitarias contra el covid-19, en su mercado.					
		2.	En qué nivel sitúa la eficiencia de las reglas de evaluación contra el covid-19 para apertura de un área de venta, cuidado y preservación de los alimentos					
	Técnicas de control sanitario	3.	Observando los métodos sanitarios contra el covid-19, en qué nivel sitúa la eficacia de los mismos					
		4.	En qué nivel considera que se aplican cuidados sanitarios contra el covid-19.					
	Procedimientos de almacenamiento y expedición de alimentos	5.	Observando los cuidados sanitarios contra el covid-19, para el almacenamiento en su mercado, en qué nivel sitúa la eficacia de los mismos.					
		6.	Observando los cuidados sanitarios en la expedición de los alimentos contra el covid-19 en su mercado, en qué nivel sitúa la eficacia de los mismos.					
Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos	Alimentos de alto riesgo	7.	Observando los cuidados sanitarios contra el covid-19 en los alimentos de alto riesgo-ejemplo pescados y mariscos, leche y productos lácteos-, en qué nivel sitúa la eficacia de los mismos.					
		8.	Indique el nivel de posible contagio por covid-19 a causa de cuidados sanitarios en los alimentos de alto riesgo.					
	Alimentos de riesgo moderado	9.	Observando los cuidados sanitarios contra el covid-19 en los alimentos de riesgo moderado-ejemplo salsas y aderezos preparados, y frutas s/cáscara o cáscara fina-, en qué nivel sitúa la eficacia de los mismos.					
		10.	Indique el nivel de posible contagio por covid-19 a causa de cuidados sanitarios en los alimentos de riesgo moderado.					
	Alimentos de bajo riesgo	11.	Observando los cuidados sanitarios contra el covid-19 en los alimentos de bajo riesgo-ejemplo aceites y grasas, y quesos procesados-, en qué nivel sitúa la eficacia de los mismos.					
		12.	Indique el nivel de posible contagio por covid-19 a causa de cuidados sanitarios en los alimentos de bajo riesgo.					

Roles en la cadena productiva alimentaria	Órganos Gubernamentales	13.	Observando las gestiones realizadas por las autoridades, indique el nivel de eficacia respecto a los cuidados sanitarios contra el covid-19 en su mercado.					
		14.	Observando las funciones y apoyos gubernamentales, indique en qué nivel son responsables las autoridades gubernamentales por contagios del covid-19, a falta de cuidados sanitarios.					
	Agentes de mercado	15.	Observando las gestiones en cuidados sanitarios contra el covid-19 implementada entre las autoridades y los agentes del mercado- transportistas, vendedores y administradores del mercado-, indique el nivel de eficacia en su mercado.					
		16.	Observando las gestiones en cuidados sanitarios contra el covid-19 implementada entre las autoridades y los agentes del mercado, indique en qué nivel son responsables estos últimos, por los contagios del covid-19.					
	Consumidores	17.	Observando las reglas en cuidados sanitarios contra el covid-19 implementadas por las autoridades en su mercado, indique el nivel de incumplimiento de los consumidores.					
		18.	Observando las reglas en cuidados sanitarios contra el covid-19 en su mercado, indique en qué nivel son responsables los consumidores por los contagios.					

**NIVELES:**

<b>1-Totalmente en desacuerdo</b>	<b>2-En desacuerdo</b>	<b>3- Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	<b>4- De acuerdo</b>	<b>5- Totalmente de acuerdo</b>
-----------------------------------	------------------------	--	----------------------	---------------------------------

			<b>CUESTIONARIO VARIABLE X: PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DE LOS CONSUMIDORES</b>				
			1	2	3	4	5
Ef e c t o s d e i m p l e m e n t a c i ó n s a n i t a r i a	Designación del personal capacitado en la inocuidad de alimentos	1.	Observando los cuidados sanitarios para la protección de la salud pública de los consumidores en su mercado, indique el nivel de necesidad en capacitar a las autoridades para una nueva gestión.				
		2.	En qué nivel sitúa la eficacia del personal encargado de los cuidados y expedición de alimentos en su mercado para la protección de la salud pública del consumidor.				
	Inspección preventiva de protección a la sanidad pública	3.	Observando las inspecciones que realiza las autoridades, en qué nivel sitúa la necesidad de cambiar a una inspección preventiva intersemanal o continua.				
		4.	En qué nivel sitúa la eficacia de las inspecciones de control sanitario en su mercado para la protección de la salud pública de los consumidores.				
	Protección de la sanidad pública en la cadena alimentaria	5.	Observando los cuidados sanitarios para la protección de la salud pública, de los agentes de mercado, indique el nivel de eficacia.				
		6.	Observando los cuidados sanitarios de los agentes de mercado, indique el nivel de necesidad de implementar una nueva gestión por parte de las autoridades, para la protección de la salud pública de los consumidores.				
Efec tos de cont rol de riesg os en la	Promueve modalidades de consumo sostenibles	7.	Observando la cantidad de infectados y los riesgos a la salud pública, indique la necesidad de implementar modalidades de consumo seguro-ejemplo delivery o convenios entre tiendas locales con los mercados mayoristas-.				
		8.	Indique el nivel de eficacia de las modalidades de comprar que autorizadas por el estado-ejemplo compra de los hombres por días o el cierre de mercado para sustituirlo por centro comerciales-.				

sanidad pública									
	Reorganización sanitaria para el consumo de alimentos	9.	Identificando los cuidados sanitarios implementados para la protección de la salud pública en su mercado, situé su nivel de eficacia						
		10.	Observando los cuidados sanitarios para la protección de la salud pública de consumidor, indique la necesidad de reorganizar nuevas gestiones de fiscalización sanitaria.						
	Promueve responsabilidad sanitaria en los consumidores	11.	Observado las políticas basada en el respeto de reglas sanitarias en su mercado, indique el nivel de cumplimiento por los consumidores respecto a su responsabilidad para de proteger la salud pública.						
12.		Observado la conducta de los consumidores, indique la necesidad de implementar nuevas formas de concientización para promover la responsabilidad sanitaria.							
Responsabilidad en la sanidad pública	Gestionar procedimientos de inocuidad alimentaria y sanciones	13.	Observando los cuidados sanitarios entre las autoridades y los agentes de comercio, indique el nivel de eficacia para la protección la salud pública.						
		14.	Observando los cuidados sanitarios entre las autoridades y los agentes de comercio, indique el nivel de necesidad para la implementación de nuevas gestiones de almacenamiento y expedición de alimentos para la protección la salud pública.						
	Gestionar personal durante las etapas de intervención sanitaria	15.	Indique el nivel de eficacia de las inspecciones sanitarias para la evaluación y apertura de venta de los puestos de mercado para la protección de la salud pública.						
		16.	Observando las inspecciones sanitarias para la evaluación y apertura de venta de los puestos de mercado, indique el nivel de necesidad de implementar personal durante las etapas posteriores para el control continuo de los cuidados sanitarios.						

## ANEXO 5 - GUIA DE ANALISIS DOCUMENTAL

### I. Objetivo General

Establecer si las gestiones para la fiscalización municipal contra el COVID 19 influye en la protección de la salud pública de los consumidores del mercado de Chosica, 2020

### II. Análisis del expediente administrativo

NOTA DE PRENSA N° 044–2020/MDPL/GCII	
Procesados	Inspección Sanitaria
Decisión	sancionando al local con una multa correspondiente al 20% de una UIT
Pruebas esenciales	Acta de Inspección Sanitaria
DESCRIPCIÓN DE LA FUENTE	IDENTIFICACIÓN DEL OBJETIVO DE ANÁLISIS
Municipal de Pueblo Libre: NOTA DE PRENSA N° 044–2020/MDPL/GCII. Recuperado de <a href="https://muniplibre.gob.pe/portal/nota-de-prensa-no-044-2020-mdpl-gcii/">https://muniplibre.gob.pe/portal/nota-de-prensa-no-044-2020-mdpl-gcii/</a>	<p>— Personal de Fiscalización aplicó multa por falta de aseo en áreas de producción y refrigeración en local de la avenida Bolívar</p> <p>La Subgerencia de Fiscalización y Sanciones Administrativas de la Municipalidad de Pueblo Libre clausuró el local de KFC, ubicado en la Av. Bolívar N°1397, tras constatar que el establecimiento no cumplía con una serie de medidas sanitarias, en el reinicio de actividades del servicio de delivery en medio de la pandemia por el COVID-19.</p> <p>Fiscalizadores e inspectores sanitarios comprobaron que, en el local de la cadena de comida rápida, tenía de canaletas con exceso de suciedad, donde se evidenciaba la acumulación de residuos y la falta de limpieza diaria. A esto se suma la presencia de óxido en las ranuras ubicadas en el área de producción de la tienda comercial.</p> <p>También se detectó que los anaqueles y el piso de la cámara de refrigeración, destinada para la conservación de productos, se encontraba sucia y desprendía malos olores, los mismos que podrían impregnarse en los insumos que iban a ser</p>

utilizados para la elaboración de los pedidos del restaurante 'fast food'.

En otro momento de la inspección, el personal municipal encontró que el área de producción del establecimiento, ubicado en el segundo piso del local, operaba sin contar con un tacho adecuado para el volumen de producción, además de ser notoria la falta de limpieza en el recogedor y jalador del área, así como en el piso y la escalera del lugar.

Asimismo, se constató que, en el almacén de insumos, había presencia de humedad, además de cajas con productos colocadas en el piso, sin cumplir con las condiciones de acopio dispuestas por la autoridad municipal sanitaria. De igual forma, se encontró que la balanza utilizada para el peso de los insumos estaba sucia y contenía restos de harina y polvo, mientras que, en el techo del área de producción, una compuerta permanecía abierta, generando la posible contaminación de los alimentos.

De otro lado, fiscalizadores municipales constataron que el establecimiento no cuenta con suficientes casilleros para que los trabajadores almacenen sus artículos personales, por este motivo, diferentes mochilas del personal se encontraban aglomeradas dentro de bolsas, las mismas que se hallaban junto con bebidas almacenadas para el consumo de los clientes.

El ingreso del establecimiento, la alfombra sanitaria dispuesta para la desinfección del calzado de los colaboradores y usuarios del servicio de reparto a domicilio, no se encontraba correctamente implementada, lo que generaba rastros de suciedad cuando el personal hacía uso de dicha superficie.

Ante lo expuesto, el personal municipal procedió a actuar de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza 556-MPL, sancionando al local con una multa correspondiente al 20% de una UIT, ascendiente a S/860 soles, por no cumplir con las medidas sanitarias dispuestas a nivel local, además de disponer el cierre temporal del establecimiento. En ese sentido, el local podrá volver a operar una vez que haya subsanado todas las observaciones realizadas por personal del municipio.

Pueblo Libre, 18 de mayo de 2020.

COMENTARIO

	<p>Dentro de los lineamientos y sanciones que se promueve a fin de proteger la salud de los consumidores en los mercados y centros de expendio de productos, la Municipalidad de pueblo libre como una de las políticas en gestión publica implemento un anuncio comunitario, con el objetivo de dar a conocer las sanciones por el incumplimiento a las medidas sanitarias correspondientes a la obligación del distanciamiento social.</p> <p>Por otro lado, se advierte que no existe de los métodos de fiscalización la comunicación de algún sistema de gestión o la determinación de formas de inspección, es bajo este contexto que considero que si bien existen procedimientos de fiscalización estos esconzan de métodos de gestión eficientes ordenas y simples para el administrado, esto ultimo a fin de evitar el incumpliendo por cuestiones de desconocimiento o entendimiento de los proceso de inspección.</p>		
DIMENSIONES	ITEMS	Temas abordados	
		Si	No
Enfoques en la inspección de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Directrices de evaluación sanitaria</li> <li>● Técnicas de control sanitario</li> <li>● Procedimientos de almacenamiento y expedición de alimentos</li> </ul>		X
Sistemas de control de factores de riesgo en los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Alimentos de alto riesgo</li> <li>● Alimentos de riesgo moderado</li> <li>● Alimentos de bajo riesgo</li> </ul>		X
Roles en la cadena productiva alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Órganos Gubernamentales</li> <li>● Agentes de mercado</li> <li>● Consumidores</li> </ul>		X
Efectos de implementación sanitaria Efectos de control de riesgos en la sanidad publica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Designación del personal capacitado en la inocuidad de alimentos</li> <li>● Inspección preventiva de protección a la sanidad publica</li> <li>● Protección de la sanidad pública en la cadena alimentaria.</li> <li>● Promueve modalidades de consumo sostenibles</li> <li>● Reorganización sanitaria para el consumo de alimentos</li> <li>● Promueve responsabilidad sanitaria en</li> </ul>		X

	los consumidores		
Responsabilidad en la sanidad pública Efectos de implementación sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gestionar procedimientos de inocuidad alimentaria y sanciones</li> <li>● Gestionar personal durante las etapas de intervención sanitaria</li> <li>● Designación del personal capacitado en la inocuidad de alimentos</li> <li>● Inspección preventiva de protección a la sanidad pública</li> <li>● Protección de la sanidad pública en la cadena alimentaria.</li> </ul>		X
			x
Efectos de control de riesgos en la sanidad pública	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Promueve modalidades de consumo sostenibles</li> <li>● Reorganización sanitaria para el consumo de alimentos</li> <li>● Promueve responsabilidad sanitaria en los consumidores</li> </ul>		X
			X
			x

### III. Ejemplo de ficha de evaluación



<b>ACTA FICHA N° 7</b> <b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS</b> <b>GENERALES DE HIGIENE</b>		<b>NÚMERO DE</b> <b>EXPEDIENTE</b>  .....
<input type="checkbox"/> <b>PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE</b>	<input type="checkbox"/> <b>VIGILANCIA SANITARIA</b>	

En el distrito de ....., siendo las ..... horas, del día ..... del mes de ..... del año .....

El personal de  DIGESA,  DESA.....,  DIRESA/GERESA/RED/MRED,  Otros ....., efectúa una inspección a la empresa abajo mencionada a fin de verificar las condiciones técnico sanitarias del establecimiento procesador de alimentos de consumo humano directo, de conformidad a lo establecido por la normatividad vigente (1).

#### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social: ..... RUC: .....

Responsable del establecimiento: ..... Cargo: .....

Responsable de control de calidad: ..... Formación: .....

Dirección (2) Calle/Av./Jirón/Carretera/Psje: ..... Urb./AA.HH./Sector: .....

Distrito: ..... Provincia: ..... Departamento: .....

Licencia Municipal vigente N°: ..... Teléfono / fax: .....

Fecha de la última inspección: .....

N.º última R.D.: ..... Fecha de emisión: ..... Fecha de expiración: .....

Productos consignados en la R.D.: .....

Productos para los cuales solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene: .....

Días trabajados al mes: ..... Número de turnos: .....

Número de operarios: Hombres: ..... Mujeres: .....

(1) Ley N° 26842, Ley General de Salud, D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, R.M. N° 449-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas y su modificatoria establecida mediante D.S. N° 004-2014-SA, R.M. N° 591-2008/MINSA, Norma de Criterios Microbiológicos de la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

(2) La dirección del establecimiento debe ser verificada por el inspector.



PERÚ

Ministerio  
de SaludDirección General  
de Salud Ambiental

N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES Y COMENTARIOS
<b>I DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS</b>				
1.1	El almacén es de uso exclusivo, apropiado para mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y se encuentra libre de materiales, productos o sustancias que puedan contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenan en ambientes separados. Art. 70 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.2	Las instalaciones (pisos, paredes, estructuras auxiliares) se encuentran limpias. Se toman las precauciones necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realiza la limpieza y desinfección. Los implementos de limpieza son de uso exclusivo del área. Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA.			
1.3	La estructura y acabado son construidos con materiales impermeables y resistentes a la acción de roedores. Art. 33, del D.S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.4	La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural o artificial (en caso necesario), es adecuada al tipo de trabajo, evita que se genere sombras, reflejo o encandilamiento y considera los niveles mínimos de iluminación siguientes: 540 LUX en zonas para examen detallado del producto 220 LUX en las salas de producción 110 LUX en otras zonas. Art. 34 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.5	La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, así como, la condensación de vapor de agua, y permitir la eliminación del aire contaminado. Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente desmontables para su limpieza. Art. 35 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.6	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación) están construidas de manera que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (con mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes), para evitar el acceso de insectos u otros animales. Art. 33 e, 57 de D. S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.7	Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados y diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza. Art. 38, 43 del D.S. N° 007-98-SA.			
1.8	Se identifica la fecha de ingreso de las materias primas e insumos y los registros (kardex) evidencian la adecuada rotación en base al principio PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale). Art. 60 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.g, de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.9	Los productos almacenados se encuentran identificados y presentan fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. Los aditivos y coadyuvantes están permitidos por el Codex Alimentarius y la legislación vigente. Art. 62, 63, 102, 103, 116 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.d de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.10	Los productos no perecibles (organizados y rotulados) son almacenados en tarimas (parihuelas) o estantes, cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20 metros del piso, el nivel superior a 0.60 metros o más del techo, y el espacio libre entre filas de rumas, y entre estas y la pared es de 0.50 metros cuando menos. Art. 72 del D.S. N° 007-98-SA.			
1.11	Los productos perecibles se almacenan en cámaras de Refrigeración ( ) o congelación ( ), dotadas de dispositivos de medición y registro de temperatura en buenas condiciones de conservación y funcionamiento, colocados en lugar visible. En la misma cámara no se almacena simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar contaminación cruzada, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente. Art. 39, 45, 71, del D.S. N° 007-98-SA.			



PERÚ

Ministerio  
de SaludDirección General  
de Salud Ambiental

1.12	<p>Los productos almacenados en cámaras de enfriamiento (organizados y rotulados) son estibados en estantes, pilas o rumas que guardan distancias mínimas de 0.10 metros respecto del piso; 0.15 metros respecto de las paredes, y 0.50 metros respecto del techo.</p> <p>El espesor de las rumas permite un adecuado enfriamiento del producto.</p> <p>Los pasillos o espacios libres entre estantes o rumas permiten la inspección de las cargas.</p> <p>Art. 73 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
<b>II DEL ÁREA DE PROCESO</b>				
2.1	<p>La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento de personal, materiales y equipos, de manera ordenada y separada de otros ambientes y no se comunica directamente con los servicios higiénicos, para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>Art. 36, 44 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
2.2	<p>Los ambientes se encuentran libres de productos, artículos, implementos o materiales extraños o ajenos a los que se elaboran.</p> <p>Art. 48 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
2.3	<p>Las instalaciones (pisos, paredes, estructuras auxiliares) se encuentran limpias.</p> <p>Se toman las precauciones necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realiza la limpieza y desinfección.</p> <p>Los implementos de limpieza son de uso exclusivo del área.</p> <p>Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
2.4	<p>Las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo), lo que facilita la limpieza de los ambientes y evita la acumulación de elementos extraños.</p> <p>Literal a del Art. 33 del D.S. 007-98-SA.</p>			
2.5	<p>Los pisos tienen declive hacia canaletas o sumideros convenientemente dispuestos para facilitar el lavado y el escurrimiento de líquidos.</p> <p>Literal b del Art. 33 del D.S. 007-98-SA.</p>			
2.6	<p>Las paredes son de material impermeable, de superficie lisa, sin grietas y están recubiertas con pintura lavable de color claro.</p> <p>Literal c del Art. 33 del D.S. 007-98-SA.</p>			
2.7	<p>El techo tiene acabado liso e impermeable, que facilita la limpieza y se encuentra libre de condensaciones y mohos.</p> <p>Literal d del Art. 33 del D.S. 007-98-SA.</p>			
2.8	<p>Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación) están construidas de manera que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (con mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes) para evitar el acceso de insectos u otros animales.</p> <p>Literal e del Art. 33 y 57 del D.S. 007-98-SA.</p>			
2.9	<p>La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural o artificial (en caso necesario), es adecuada al tipo de trabajo, evita que se genere sombras, reflejo o encandilamiento y considera los niveles mínimos de iluminación siguientes:</p> <p>540 LUX en zonas para examen detallado del producto</p> <p>220 LUX en las salas de producción</p> <p>110 LUX en otras zonas.</p> <p>Art. 34 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
2.10	<p>La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, así como, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación del aire contaminado. Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente desmontables para su limpieza.</p> <p>Art. 35 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
2.11	<p>Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados y diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza.</p> <p>Art. 38, 43 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
2.12	<p>Los alimentos y bebidas, así como, la materia prima se depositan en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20 metros del piso, el nivel superior a 0.60 metros o más del techo y el espacio libre entre filas de rumas, y entre estas y la pared es de 0.50 metros cuando menos.</p> <p>Art. 72 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			



PERÚ

Ministerio  
de SaludDirección General  
de Salud Ambiental

2.13	Los equipos (fijos o móviles) y utensilios están diseñados de manera que permiten su fácil y completa limpieza y desinfección. Están fabricados de materiales que no producen ni emiten sustancias tóxicas ni impregnan olores o sabores desagradables; son no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Sus superficies son lisas y están exentas de orificios y grietas. Art. 37, 38 del D.S. N° 007-98-SA.			
2.14	Los operarios se lavan y desinfectan las manos, antes de iniciar el trabajo, después de utilizar los servicios higiénicos y manipular material sucio o contaminado, y todas las veces que sea necesario. Se colocan avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Existe un control adecuado que garantiza el cumplimiento de este requisito. Art. 55 del D.S. N° 007-98-SA.			
2.15	Los operarios se encuentran aseados; con manos limpias, sin cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel, sin sortijas, pulseras o cualquier otro adorno; uñas cortas y sin esmalte. El uniforme es de color claro, en buen estado de aseo y conservación, exclusivo para la labor que desempeña (incluyendo personal de limpieza, mantenimiento y servicio de terceros). La indumentaria consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón. Cuando las operaciones de procesamiento y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador, el personal que interviene en éstas debe estar dotado de mascarilla y guantes. El personal que realiza lavado de equipo y envases cuenta, además, con botas y delantal impermeable. Art. 50, 51 del D.S. N° 007-98-SA.			
2.16	Se observó durante la inspección la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación por parte del personal. Art. 49, 50, 52 del D.S. N° 007-98-SA.			
<b>III DEL ÁREA DE ENVASADO DEL PRODUCTO FINAL</b>				
3.1	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento de personal, materiales y equipos, de manera ordenada y separada de otros ambientes y no se comunica directamente con los servicios higiénicos, para evitar la contaminación cruzada. Art. 36, 44 del D.S. N° 007-98-SA; Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
3.2	Los ambientes se encuentran libres de productos, artículos, implementos o materiales extraños o ajenos a los que se elaboran. Art. 48 del D.S. N° 007-98-SA.			
3.3	Las instalaciones (pisos, paredes, estructuras auxiliares) se encuentran en buen estado limpieza. Se toman las precauciones necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realiza la limpieza y desinfección. Los implementos de limpieza son de uso exclusivo del área. Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA.			
3.4	Las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo), lo que facilita la limpieza de los ambientes y evita la acumulación de elementos extraños. Art. 33.a del D.S. N° 007-98-SA.			
3.5	Los pisos tienen declive hacia canaletas o sumideros convenientemente dispuestos para facilitar el lavado y el escurrimiento de líquidos. Art. 33.b del D.S. N° 007-98-SA.			
3.6	Las paredes son de material impermeable, de superficie lisa, sin grietas y están recubiertas con pintura lavable de color claro. Art. 33.c del D.S. N° 007-98-SA.			
3.7	El techo tiene acabado liso e impermeable que facilita la limpieza, se encuentra libre de condensaciones y mohos. Art. 33.d del D.S. N° 007-98-SA.			
3.8	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación) están construidas de manera que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (con mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes), para evitar el acceso de insectos u otros animales. Art. 33.e, 57 del D.S. N° 007-98-SA.			



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

3.9	<p>La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural o artificial (en caso necesario), es adecuada al tipo de trabajo, evita que se genere sombras, reflejo o encandilamiento y considera los niveles mínimos de iluminación siguientes: 540 LUX en zonas para examen detallado del producto 220 LUX en las salas de producción 110 LUX en otras zonas. Art. 34 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
3.10	<p>La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo así como la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación del aire contaminado. Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente desmontables para su limpieza. Art. 35 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
3.11	<p>Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados y diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza. Art. 38, 43 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
3.12	<p>Los alimentos y bebidas, así como, la materia prima se depositan en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20 metros del piso, el nivel superior a 0.60 metros o más del techo y el espacio libre entre filas de rumas y entre estas y la pared es de 0.50 metros cuando menos. (Art. 72 del D.S. N° 007-98-SA.)</p>			
3.13	<p>Los equipos (fijos o móviles) y utensilios están diseñados de manera que permiten su fácil y completa limpieza y desinfección. Están fabricados de materiales que no producen ni emiten sustancias tóxicas ni impregnan de olores o sabores desagradables; son no absorbentes; resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Sus superficies son lisas y están exentas de orificios y grietas. Art. 37, 38 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
3.14	<p>Durante la etapa de envasado se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases de manera que el producto mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Art. 118 del D.S. N° 007-98-SA, literal e del Art. 10 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.</p>			
3.15	<p>La información en el rotulado del producto final se sujeta a lo dispuesto en la reglamentación sanitaria vigente u otras normas aplicables al producto. Art. 116, 117 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 14 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
3.16	<p>Los operarios se lavan y desinfectan las manos, antes de iniciar el trabajo, después de utilizar los servicios higiénicos y manipular material sucio o contaminado, así como, todas las veces que sea necesario. Se colocan avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Existe un control adecuado que garantiza el cumplimiento de este requisito. Art. 55 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
3.17	<p>Los operarios se encuentran aseados; con manos limpias, sin cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel, sin sortijas, pulseras o cualquier otro adorno; uñas cortas y sin esmalte. El uniforme es de color claro, en buen estado de aseo y conservación, exclusivo para la labor que desempeña (incluyendo personal de limpieza, mantenimiento y servicio de terceros). La indumentaria consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón. Cuando las operaciones de procesamiento y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador, el personal que interviene en éstas debe estar dotado de mascarilla y guantes. El personal que realiza lavado de equipo y envases cuenta, además, con botas y delantal impermeable. Art. 50, 51 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			
3.18	<p>Se observó durante la inspección la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación por parte del personal. Art. 49, 50, 52 del D.S. N° 007-98-SA.</p>			



PERÚ

Ministerio  
de SaludDirección General  
de Salud Ambiental

IV DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO FINAL			
4.1	El almacén es de uso exclusivo, apropiado para mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y se encuentra libre de materiales, productos o sustancias que puedan contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados. Art. 70 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.		
4.2	Las instalaciones (pisos, paredes, estructuras auxiliares) se encuentran en buen estado limpieza. Se toman las precauciones necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realiza la limpieza y desinfección. Los implementos de limpieza son de uso exclusivo del área. Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA.		
4.3	La estructura y acabado son construidos con materiales impermeables y resistentes a la acción de roedores. Art. 33, del D.S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.		
4.4	La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural o artificial (en caso necesario), es adecuada al tipo de trabajo, evita que se genere sombras, reflejo o encandilamiento y considera los niveles mínimos de iluminación siguientes: 540 LUX en zonas para examen detallado del producto 220 LUX en las salas de producción 110 LUX en otras zonas. Art. 34 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.		
4.5	La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, así como, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación del aire contaminado. Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente desmontables para su limpieza. Art. 35 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.		
4.6	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación) están construidas de manera que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (con mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes), para evitar el acceso de insectos u otros animales. Art. 33.e, 57 de D. S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.		
4.7	Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados y diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza. Art. 38, 43 del D.S. N° 007-98-SA.		
4.8	Los productos no perecibles (organizados y rotulados), son almacenados en tarimas (parihuelas) o estantes, cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20 metros del piso, el nivel superior a 0.60 metros o más del techo y el espacio libre entre filas de rumas y entre estas y la pared es de 0.50 metros cuando menos. Art. 72 del D.S. N° 007-98-SA.		
4.9	El producto final perecible, se almacena en cámaras de Refrigeración ( ) o congelación ( ), dotadas de dispositivos de medición y registro de temperatura en buenas condiciones de conservación y funcionamiento y colocados en lugar visible. En la misma cámara de enfriamiento no se almacena simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar la contaminación cruzada de los productos, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente. Art. 39, 45, 71, del D.S. N° 007-98-SA.		
4.10	El producto final almacenado en cámaras de enfriamiento es estibado en estantes, pilas o rumas, que guardan distancias mínimas de 0.10 metros respecto del piso; 0.15 metros respecto de las paredes y 0.50 metros respecto del techo. El espesor de las rumas permite un adecuado enfriamiento del producto. Los pasillos o espacios libres entre estantes o rumas permiten la inspección de las cargas. Art. 73 del D.S. N° 007-98-SA.		
V DE OTROS ALMACENES			
5.1	Las instalaciones (pisos, paredes, estructuras auxiliares) se encuentran en buen estado limpieza. Se toman las precauciones necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realiza la limpieza y desinfección. Los implementos de limpieza son de uso exclusivo del área. Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA.		



PERÚ

Ministerio  
de SaludDirección General  
de Salud Ambiental

5.2	La estructura y acabado son construidos con materiales impermeables y resistentes a la acción de roedores. Art. 33, del D.S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
5.3	La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural o artificial (en caso necesario), es adecuada al tipo de trabajo, evita que se genere sombras, reflejo o encandilamiento y considera los niveles mínimos de iluminación siguientes: 540 LUX en zonas para examen detallado del producto 220 LUX en las salas de producción 110 LUX en otras zonas. Art. 34 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
5.4	La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, así como, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación del aire contaminado. Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente desmontables para su limpieza. Art. 35 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
5.5	Los plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y otras sustancias tóxicas, se almacenan en sus envases originales, protegidos e identificados, en un ambiente separado de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos. Art. 48, 70 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
5.6	El almacenamiento de los materiales de empaque y embalaje se realiza en ambientes apropiados, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento, limpieza, ventilación e iluminación. Art. 34, 35, 70 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
5.7	Los materiales de empaque y embalaje son estibados en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20 metros del piso, el nivel superior a 0.60 metros o más del techo y el espacio libre entre filas de rumas y entre estas y la pared es de 0.50 metros cuando menos. Art. 72 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
5.8	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación) están construidas de manera que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (con mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes), para evitar el acceso de insectos u otros animales. Art. 33.e, 57 de D. S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
5.9	Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados y diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza. Art. 38, 43 del D.S. N° 007-98-SA.			
<b>VI DE LOS VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>				
6.1	Los vestuarios y duchas están construidos de material impermeable, resistente a la acción de los roedores. Se facilita al personal, espacios adecuados para el cambio de vestimenta, y diponen de facilidades para depositar la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. Art. 33 y 53 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
6.2	Los servicios higiénicos están construidos de material impermeable, resistente a la acción de los roedores y se encuentran alejados de las salas de fabricación a fin de evitar la contaminación cruzada. Se mantienen en buen estado de conservación e higiene. Art. 33, 36 y 54 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
6.3	La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural o artificial (en caso necesario), es adecuada al tipo de trabajo, evita que se genere sombras, reflejo o encandilamiento y considera los niveles mínimos de iluminación siguientes: 540 LUX en zonas para examen detallado del producto 220 LUX en las salas de producción 110 LUX en otras zonas. Art. 34 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

6.4	La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo así como la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación del aire contaminado. Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente desmontables para su limpieza. Art. 35 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
6.5	Los inodoros, urinarios, lavatorios, duchas se encuentran instalados en un sistema que asegura la eliminación higiénica de las aguas residuales y su material permite la fácil limpieza y desinfección. Art. 38, 42, 54 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
6.6	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 01a09 personas: 01 inodoro, 02 lavatorios, 01 ducha, 01 urinario. ( ) De 10a24 personas: 02 inodoros, 04 lavatorios, 02 duchas, 01 urinario ( ) De 25a49 personas: 03 inodoros, 05 lavatorios, 03 duchas, 02 urinarios. ( ) De 50a100 personas: 05 inodoros, 10 lavatorios, 06 duchas, 04 urinarios ( ) Más de 100 personas: 01 aparato adicional por cada 30 personas. ( ) Art. 54 del D.S. N° 007-98-SA.			
6.7	Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados y diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza. Art. 38, 43 del D.S. N° 007-98-SA.			
6.8	El gabinete de higienización de manos, de los servicios higiénicos cuenta con avisos que indican la obligación de lavarse la manos, jabón, desinfectante y medios de secado (toalla desechable, secador automático). En caso de usar toalla desechable, existe un tacho de residuos con tapa activada a pedal. Art. 55 del D.S. N° 007-98-SA.			
<b>VII DE LAS CONDICIONES SANITARIAS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO</b>				
7.1	El establecimiento cumple con la condición de estar ubicado a no menos de 150 m. de algún establecimiento o actividad que represente riesgo de contaminación. La municipalidad verifica el cumplimiento de lo dispuesto mediante el otorgamiento de la licencia municipal. Art. 30 del D.S. N° 007-98-SA.			
7.2	Las vías de acceso y áreas de desplazamiento que se encuentran dentro del recinto del establecimiento tienen superficie pavimentada apta para el tráfico al que están destinadas. Art. 32 del D.S. N° 007-98-SA.			
7.3	El establecimiento es exclusivo para la actividad que realiza y no tiene conexión directa con viviendas y locales en los que se realicen actividades distintas a la producción de alimentos. Art. 31 del D.S. N° 007-98-SA.			
7.4	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nitidamente separadas, que contribuye a reducir al mínimo la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los servicios higiénicos a ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. Art. 36, 44 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
7.5	Las instalaciones o equipos accesorios o complementarios a la fabricación de alimentos y bebidas, susceptibles de provocar la contaminación de los productos, se ubican en ambientes separados de las áreas de producción. Art. 46 del D.S. N° 007-98-SA.			
7.6	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación) están construidas de manera que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (con mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes), para evitar el acceso de insectos u otros animales. Art. 33 e, 57 de D. S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
7.7	Las instalaciones (pisos, paredes, estructuras auxiliares) se encuentran en buen estado limpieza. Se toman las precauciones necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realiza la limpieza y desinfección. Los implementos de limpieza son de uso exclusivo del área. Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA.			



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

7.8	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencia de su presencia (heces, manchas, roeduras, telarañas, ootecas, otros), animales domésticos y silvestres (gatos, perros, aves, otros) o evidencia de su presencia (excretas, plumas, otros). En caso de encontrar evidencia(s), indicar la(s) área(s). ..... Art. 57 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 31.b, del D.S. N° 22-2001-SA-DM.			
7.9	Los dispositivos de control de vectores (insectocutores, trampas, otros) se encuentran operativos y están ubicados en lugares donde los alimentos no están expuestos. Art. 57 del D.S. N° 007-98-SA.			
7.10	El establecimiento cuenta con un sistema que garantiza una provisión permanente y suficiente de agua en todas sus instalaciones, para las operaciones de procesamiento y limpieza. Art. 40 del D.S. N° 007-98-SA.			
7.11	Los depósitos, cisternas y/o tanques de almacenamiento de agua se encuentran contruidos, conservados y protegidos de manera que evite la contaminación. Art. 40, 56 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 17, 18, 19 de la R.M. N° 449-2001-SA-DM.			
7.12	El sistema de disposición de aguas servidas (pozos sépticos, alcantarillado, canaletas, sumideros, cajas de registro), se encuentra protegido contra el ingreso de roedores e insectos y está diseñado de manera que facilite su mantenimiento, limpieza, y evite la contaminación cruzada. Art. 42, 46, 57 del D.S. N° 007-98-SA.			
7.13	Las instalaciones para el almacenamiento central de residuos sólidos, se encuentran en ambientes separados de las áreas de producción y cuentan con recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados, diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza. Art. 43, 46 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.			
7.14	Toda plataforma, tolva, cámara o contenedor utilizado en el transporte de materias primas, ingredientes, aditivos, que requieren o no cadena de frío, se encuentra en buen estado de conservación, acondicionados a temperaturas de almacenamiento del producto, provistos de medios suficientes para proteger el alimento de efectos del calor, humedad, sequedad u otro efecto indeseable. se someten a limpieza y desinfección así como desodorización, de ser necesario, antes de proceder a la carga del producto. Se verifica que el vehículo no se ha utilizado para transportar productos tóxicos, pesticidas, insecticidas u otra sustancia que pueda ocasionar contaminación. Art. 75, 76 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 13 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
7.15	Los procedimientos de carga, estiba y descarga de las materias primas, insumos, aditivos o producto final, se realizan aplicando buenas prácticas de manipulación por parte del personal, de tal manera que se evita la contaminación cruzada. Art. 49, 50, 52, 53, 77 del D.S. N° 007-98-SA.			
<b>VIII DE LOS REQUISITOS PREVIOS AL PLAN HACCP</b>				
8.1	Cuenta con procedimiento de limpieza, desinfección y mantenimiento de depósitos e instalaciones relacionadas con el manejo del agua (tanques, cisternas). Art. 40 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 17, 18, 19 de la R.M. N° 449-2001-SA-DM. Art. 4 del D.S. N° 22-2001-SA.			
8.2	Cuenta con un plan de monitoreo de la calidad de agua utilizada en planta, que incluye análisis microbiológicos, físico químicos, bacteriológicos entre otros, que permite comprobar su aptitud para el consumo humano (Agua de consumo humano: agua apta para consumo humano y para todo uso domestico habitual, incluida la higiene personal). Verificar el cumplimiento de cronograma establecido Indicar frecuencia y fecha de último análisis .....			
8.3	Art. 40 del D.S. N° 007-98-SA. Arts 60 y 61 del D.S. N° 031-2010-SA. En caso de usar cloro o solución clorada como desinfectante del agua para consumo humano, se controla el nivel de cloro libre residual. Indicar:Frecuencia de determinación .....Nivel de cloro residual en el agua de sala de proceso obtenido durante la inspección ..... ppm Art. 40 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 66 del D.S. N° 031-2010-SA.			



PERÚ

Ministerio  
de SaludDirección General  
de Salud Ambiental

8.4	En el caso de que el agua no proceda de una planta de tratamiento (indicar procedencia), recibe tratamiento(s) que garantiza su calidad microbiológica y fisicoquímica. Indicar tipo de tratamiento..... Art. 40 de D.S. 007-98-SA. Art. 60 y 61 del D.S. N° 031-2010-SA.			
8.5	Cuenta con un programa de manejo y disposición final de residuos sólidos operativo y su procedimiento establece frecuencias de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los mismos. Art. 43 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 11 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
8.6	Cuenta con un programa de control de plagas operativo, con registros al día y certificado de saneamiento vigente (desinfección, desinsectación, desratización), los rodenticidas e insecticidas utilizados son autorizados por el MINSA, y cuentan con planos de ubicación de los sistemas de control utilizados (trampas, insectocutores, ultrasonidos, otros) . Art. 57 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 31.b, del D.S. N° 22-2001-SA-DM. Art. 11 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
8.7	Cuenta con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado, que incluye frecuencias y procedimientos de: Limpieza y desinfección de ambientes, equipos, utensilios y medios de transporte de alimentos. Indicar: Código ..... Versión ..... Fecha de última revisión ..... Art. 56, 76 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 11, 13 de la R.M. N° 449-2006/MINSA. Art. 2° del D.S. N° 004-2014-SA.			
8.8	Cuenta con procedimiento de manejo de productos de limpieza y desinfección que incluye un instructivo de su preparación y uso, de modo que no contamine los alimentos. Los productos de limpieza están autorizados por el MINSA y son apropiados al fin perseguido. Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 11 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.			
8.9	Los registros de la higienización de ambientes, equipos, utensilios y medios de transporte, se encuentran al día. Art. 56, 76 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 8, 11, 13 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
8.10	Realiza la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si este se esta cumpliendo). Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 11 de R.M 449-2006-MINSA. Numeral 8 de la R.M. N° 461-2007/MINSA.			
8.11	Cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura actualizado. Indicar: Código ..... Versión ..... Fecha de última revisión ..... Art. 2° del D.S. N° 004-2014-SA			
8.12	La empresa realiza un control médico en forma periódica, con la finalidad de asegurar que el personal no es portador de enfermedades infectocontagiosa, y no tiene síntomas de ellas. Cumple con su cronograma o frecuencia. Indicar frecuencia ..... Art. 49 del D.S. N° 007-98-SA.			
8.13	Realiza el control de higiene y signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar Frecuencia para ambos casos ..... Última fecha de control ..... Art. 49, 50 del D.S. N° 007-98-SA.			
8.14	Cuenta con un programa de formación o capacitación del personal, que incluya frecuencias de ejecución y temas de capacitación relacionados a: Inocuidad de los alimentos y peligros asociados, epidemiología de las ETAS, BPM en la cadena alimentaria, uso y mantenimiento de instrumentos y equipos, aplicación del PHyS, hábitos de higiene y presentación personal, control de procesos y riesgos asociados, sistema HACCP, rastreabilidad, otros que se consideren pertinentes: ..... Art. 52 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 12 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

8.15	<p>Cuenta con registros de capacitación del personal. que incluya un listado de los manipuladores actualizados y constancias de evaluación.          Última Fecha: .....          Tema (s): .....          Frecuencia: .....          El personal que dicta la capacitación es: Interno ( ) o externo ( ) y está calificado.          Art. 52 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 8, 12 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.16	<p>Cuenta con un Programa de mantenimiento preventivo de equipos. Este programa contempla el cronograma al que deben someterse como mínimo los equipos que se utilizan en el control de los PCC. Los registros se encuentran al día. Indicar frecuencia: .....          Art. 60 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 25 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.17	<p>Cuenta con un Programa de calibración de instrumentos de medición. Incluye procedimientos y cronograma. Los registros se encuentran al día. Indicar: Frecuencia: .....          Última fecha de calibración: .....          Art. 47, 60 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 25 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.18	<p>Cuenta con un procedimiento de control de proveedores, así como el registro de proveedores validados, indicando la frecuencia en que éstos son evaluados. Indicar la modalidad de evaluación: Visita al establecimiento. ( ) Análisis de la materia prima. ( ) Registro Sanitario de los productos. ( ) Otros: ..... ( )          Art. 10.d de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.19	<p>Cuenta con registros de especificaciones técnicas y certificados de análisis de la materia prima e insumos recepcionados, y documentos que identifiquen su procedencia.          Art. 60, 62, 63, 64 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.d, 10.e de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.20	<p>Los controles establecidos para la materia prima e insumos durante la recepción y/o antes de su uso (evaluación sensorial, certificados de análisis, medición de parámetros por métodos rápidos, otros), son suficientes para evidenciar que satisfacen los requisitos de calidad sanitaria e inocuidad. (Verificar registros)          Art. 60, 62, 63 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.d de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.21	<p>Los envases primarios (que irán en contacto con el producto final) y las tintas empleadas en el rotulado de los mismos son de material inocuo, y están libres de olores o sustancias que puedan ser transferidas al producto, lo cual se demuestra con certificados y resultados de análisis. Indicar fechas: .....          Art. 64, 118, 119 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.e de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.22	<p>Cuenta con procedimiento de liberación de lotes del producto terminado. Verificar registros.          Art. 58, 60, 61 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.g de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.23	<p>Cuenta con procedimiento de recolección de producto final, que permite el retiro del mercado del lote que implique riesgo para la salud del consumidor. Verificar registros.          Art. 60 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.h, 26 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.24	<p>Cuenta con procedimiento de productos no conformes, que incluye la disposición final y/o destrucción de un alimento no apto, sujeta a la norma del MINSa. Verificar registros.          Art. 60, 69 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 26 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.25	<p>Los controles aplicados a los procesos específicos se encuentran debidamente registrados, los mismos que permiten realizar la rastreabilidad de los productos elaborados (hasta conocer los lotes de materia prima e insumos utilizados en la producción).          Art. 60 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.g, 14, 28 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			
8.26	<p>Existe un profesional y/o técnico calificado y capacitado para dirigir y supervisar el control de las operaciones en todas las etapas de proceso.          Art. 61 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.f de la R.M. N° 449-2006/MINSA.</p>			



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFIESTA:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de \_\_\_\_\_ días hábiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.

Siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ se da por concluida la inspección, suscribiéndose la presente acta ficha en dos ejemplares uno de los cuales es entregada al representante de la empresa.

POR LA EMPRESA  
Nombre del representante de la empresa

.....  
Cargo

.....  
DNI

.....  
Firma

POR LA AUTORIDAD SANITARIA  
Nombre del inspector

.....  
N° Coleg

.....  
DNI

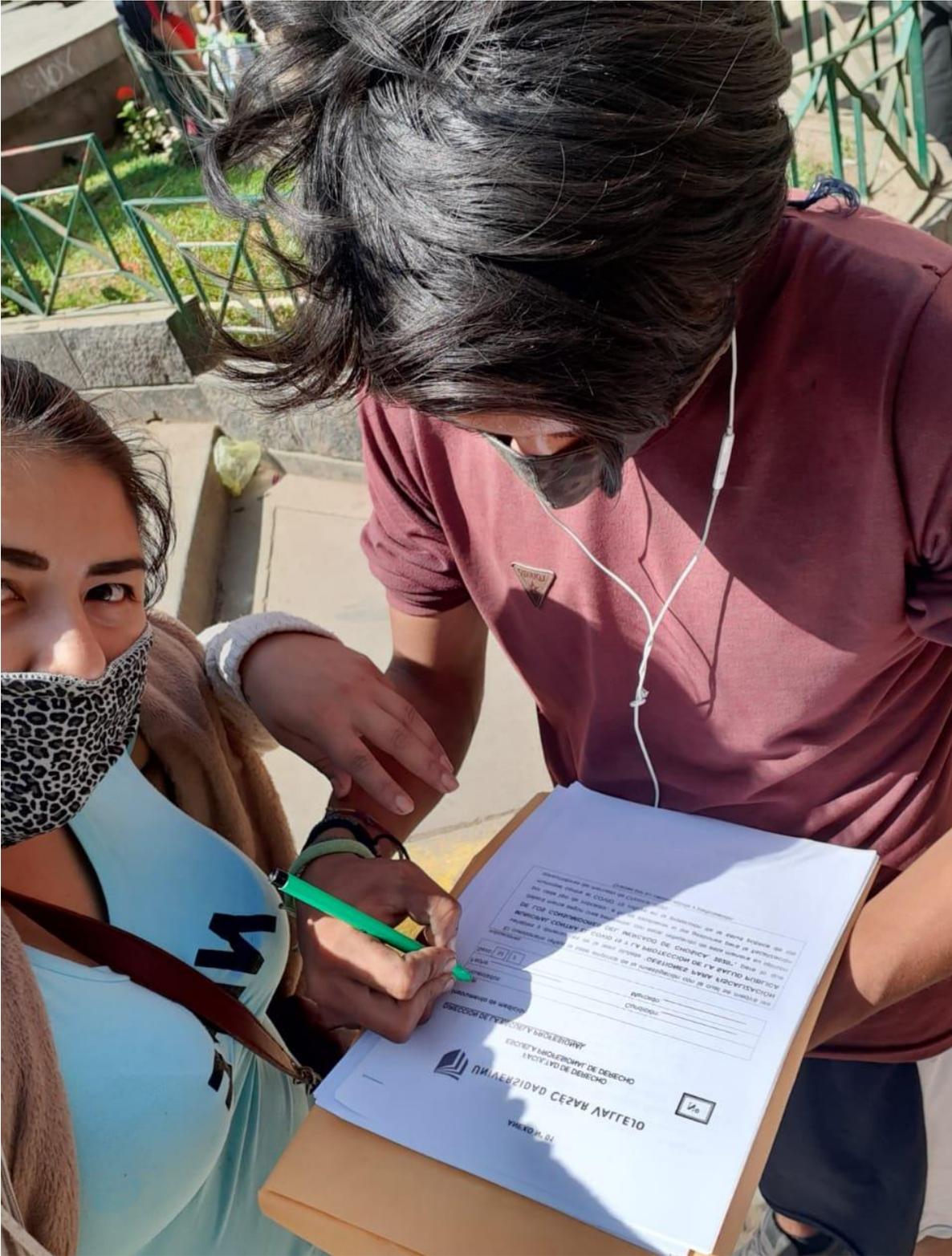
.....  
Firma

## ANEXO 6 EVIDENCIA DE TRABAJO EN CAMPO









## ANEXO 8- AUTORIZACION PARA ENCUESTAR

"Año de la Universalización de la Salud"

Chosica , 03 Noviembre 2020

SRTA LIA TAMLYN SEGURA CORREA.

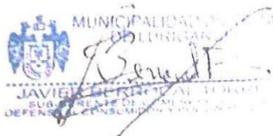
**Asunto:** Autorización para realizar trabajo de investigación en el mercado de Chosica "CORAZON DE JESUS".

De mi especial consideración.

Como Gerente De Comercialización, Defensa Al Consumidor Y Policía Municipal, se acordó aceptar, cederle para realizar trabajo de investigación en el mercado a la alumna LIA TAMLYN SEGURA CORREA del XII, ciclo de la carrera de Derecho de la Universidad de Cesar Vallejo.

Sin otro particular nos despedimos de Usted y seguro de que cumplan con los objetivos y metas a la brevedad posible.

Atentamente



MUNICIPALIDAD DE CHOSICA  
JAVIER DE ROSA  
GERENTE DE COMERCIALIZACION, DEFENSA AL CONSUMIDOR Y POLICIA MUNICIPAL

