

## INFORME FINAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 2022 ADMINISTRACIÓN ZONAL ESPECIAL TURÍSTICA LA MARISCAL

18/01/2023

### 1. ANTECEDENTES

La Secretaría de Salud a través de la Dirección Metropolitana de Promoción, Prevención y Vigilancia de la Salud, ejecuta el Proyecto Seguridad Alimentaria y Nutrición "SAYN" mismo que tiene como finalidad contribuir mediante acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades para el desarrollo de un territorio saludable en el DMQ.

Dentro de los diferentes componentes que contempla el Proyecto SAYN el componente de Inocuidad Alimentaria, el cual tiene como objetivo velar por el desarrollo de cada uno de sus poblaciones programáticas para generar espacios más saludables en el Distrito Metropolitano a través del control microbiológico, parámetros de inocuidad, protocolos de bioseguridad y la creación de talleres para la actualización de conocimientos en dichas temáticas.

Mediante el contrato suscrito el día 01 de abril del 2022, y firmado por las partes interesadas, la Administración Zonal Especial Turística La Mariscal mediante Memorando N° GADDMQ-AETLM-2022-0199-M, de fecha 25 de marzo de 2022, la máxima autoridad de la Administración Especial Turística La Mariscal del periodo mencionado, solicita la autorización para la vinculación de la Lcda. María Gabriela Galarza Murillo, bajo la modalidad de Contrato Civil de Servicios Profesionales como Servidor Municipal 10, preste su contingente profesional para el desarrollo del "Proyecto Seguridad Alimentaria y Nutrición".

Bajo la planificación oportuna de la Secretaria de Salud y coordinación del Proyecto SAYN referente a Comercio Regularizado, la promotora de Salud la AETLM efectuó sus actividades y productos correspondientes a los meses de gestión del periodo de abril a diciembre del 2022, los cuales son descritos y analizados a continuación:

### 2. DESARROLLO

- **PRODUCTO 1:** Es el ANEXO 1 del informe que se encuentra en el CD, el mismo que contiene el consolidado del reporte digital mensual de las visitas técnicas consolidadas en el formato 006 del Sistema de Información del Proyecto SAYN (Documento Excel).
- **PRODUCTO 2:** Es el ANEXO 2 del informe que se encuentra en el CD, el mismo que contiene el consolidado del reporte de muestras de alimentos tomadas y procesadas por el laboratorio de alimentos, en la herramienta EPIINFO designada por el proyecto SAYN (Documento Excel).
- **PRODUCTO 3:** Es el ANEXO 3 del informe que se encuentra en el CD Matriz de implementación del plan de espacio saludable de la asociación de comercio autónomo seleccionada, de acuerdo a los lineamientos de los Manuales de Comercio Autónomo (Documento Excel)
- Cabe destacar que Los "Medios de verificación" detallados se encuentran en custodia del área de Participación Ciudadana de la Administración Especial Turística La Mariscal en la carpeta respectiva del área de salud – Proyecto SAYN

Para el avance de las actividades y productos del proyecto "Seguridad Alimentaria y Nutrición" dentro de la Administración Especial Turística La Mariscal se destaca que la población objetivo beneficiaria son únicamente manipuladores del Comercio Autónomo Regularizado, debido a la distribución territorial que caracteriza a la Administración Especial Turística La Mariscal, pues dentro del área de intervención no se encuentra en funcionamiento un Mercado Municipal o Unidad Educativa Municipal con el que se pueda trabajar.

## 2.1 INOCUIDAD ALIMENTARIA

Resultados alcanzados referentes a la Actividad 1/Producto 1 (TDR) dentro de la Administración Especial Turística La Mariscal:

- **175** visitas de rutina (VR1), **21** visitas de seguimiento 1 (S1) a Comerciantes Autónomos de La Mariscal con el giro de Alimentos Preparados, Snack y Confites.
- **129** manipuladores de alimentos en la zona cumplen con los parámetros de inocuidad en la visita de rutina (VR1) en los 3 criterios que se evalúan (inocuidad Bioseguridad y Microbiológico), mientras que **11** manipuladores de alimentos lo hacen en la segunda visita (S1)
- Por el contrario, **46** manipuladores de alimentos en la Mariscal en el 2022 no cumplen con los parámetros de inocuidad básicos y **10** personas en seguimientos.

### 2.1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Dentro de los valores reportados en el presente informe se toma en cuenta las muestras tomadas de la herramienta digital KoBo y la matriz de registro de información 006:

La meta propuesta de acuerdo con el POA 2022 fue visitar a 139 manipuladores de alimentos del Comercio Regularizado dentro de la zona de la Mariscal cuyos límites se encuentran al norte la Avenida Orellana, al sur la Avenida Patria, al Occidente la Avenida 10 de Agosto y al oriente la Avenida Isabel La Católica, la calle Alfredo Mena Camacho y la Avenida 12 de Octubre.

Para el año 2022 se logró visitar y monitorear a alrededor de **175** personas del comercio autónomo de enero a diciembre para evaluar el cumplimiento de los 3 parámetros importantes (Inocuidad, Bioseguridad, Microbiológico).

El incremento particular del número de personas al incremento en la demanda de permisos PUCA en el 2022 en contraste con el 2021. De igual forma, a raíz del efecto de la post pandemia muchos de los comerciantes regularizados que no salieron en el 2021 empezaron a realizar su actividad económica desde principios de marzo.

Inicialmente, las visitas a comerciantes regularizadas se realizaron sin novedades y de manera constante pues muchas personas a razón de reactivarse económicamente abrieron sus quioscos.

En la **Tabla 1** se esquematiza el cumplimiento de los 3 parámetros anteriormente mencionados, en los cuales se describe el porcentaje de cumplimiento general de las acciones de inocuidad alimentaria de la zona de la Mariscal. De forma general solamente si consideramos las visitas de rutina tenemos que 73 %, es decir, 129 personas cumplen con los requisitos mínimos. En tanto que el 26% no llega a cumplir.

Si se considera la sumatoria tanto de visitas de rutina (VR1) como de seguimiento (S1), el porcentaje se mantiene cercano pero ambos sobrepasan el 60% de la meta propuesta

inicialmente, lo cual es un avance significativo si se compara con el del año 2021, en el cual apenas llegaba al 60%.

Con ello, se espera que para el 2023 se pueda mantener o mejores el porcentaje de cumplimiento.

**Tabla 1. Cumplimiento parámetros de inocuidad alimentaria Inocuidad alimentaria, bioseguridad y microbiológicos**

Comercio autónomo	% cumplimiento	% no cumplimiento
VR1	74% (129 personas)	26% (46 personas)
VR1+ S1	71% (140 personas)	28% (56 personas)

## 2.1.2 CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS MICROBIOLÓGICAS GENERAL

Resultados alcanzados referentes a la Actividad 2/Producto 2 (TDR) dentro de la Administración Especial Turística La Mariscal:

- **355** muestras de alimentos fueron recolectadas y entregadas al laboratorio de alimentos de la Secretaría de Salud del Distrito Metropolitano en el periodo de febrero a diciembre del 2022.
- **307** fueron muestras tomadas en visitas de rutina (VR1), mientras que **48** fueron muestras de alimentos recolectadas en seguimientos (S1).
- **63%** de las muestras de alimentos recolectados en la zona cumplen con las normas microbiológicas, es decir, **223**. En contraste, **37% (132)** de las muestras de alimentos recolectados en la Mariscal en el 2022 no cumplen con las normas microbiológicas mínimas.
- Con respecto al nivel de riesgo para la salud de los consumidores; de las muestras recolectadas (VR1 y S1): **263** representan un riesgo BAJO; **67** riesgo MEDIO y **25** riesgo ALTO.
- De las muestras (VR1), **28** presentan microorganismos Aerobios mesófilos; **11** coliformes totales; **8** entre mohos y levaduras siendo estos denominados indicadores de calidad de los productos, los cuales remarcan un nivel de riesgo BAJO a MEDIO.
- De aquellas muestras que constituyen un riesgo MEDIO a ALTO (VR1) dentro la Mariscal se indica la presencia de microorganismo como Coliformes fecales en **1** muestra, **13** de *Escherichia coli*, **5** muestras con *Stafilococcus aureus*.
- De la presencia de microorganismos patógenos de riesgo ALTO se notificaron **2** muestras de alimentos con presencia de *Salmonella spp* en y **5** muestras con presencia de *Listeria monocytogenes* en los alimentos.
- El tipo de alimento mayormente recolectad (VR1) en los alrededores de la Mariscal son de alimentos como: agua de bidón, mayonesas o salsas ,ensaladas, alimentos cocidos que se sirven caliente, Frituras, alimentos cocidos que se sirven frio, jugos naturales, fruta pelada, alimentos secos, leche y derivados, helados artesanales.

## ANÁLISIS DE RESULTADOS

Dentro de los valores reportados en el presente informe se toma en cuenta las muestras tomadas por duplicado, las cuales también se encuentran ingresadas en la herramienta estadística Epiinfo.

### POBLACIÓN OBJETIVO/TIPO DE VISITAS (MUESTREO)

La meta global de acuerdo al POA se estableció en la toma de 334 muestras a

manipuladores de alimentos de la dependencia de la Mariscal. Para el año 2022 se logró una recolección y entrega de 355 muestras de enero a diciembre para su análisis microbiológico por parte del Laboratorio de alimentos de la Secretaria de Salud.

El aumento de 30 muestras adicionales se debe a que se realizó la recolección de muestras por duplicado con el objetivo del aislamiento de la bacteria patógena *Listeria monocytogenes* para análisis de productos que se expenden con frecuencia en el sector de la Mariscal. Adicionalmente es importante mencionar que se tomaron muestras en puntos clave del sector como el puente del Guambra, la av. 10 de agosto, Av. Colón y el sector de las Universidades.

En la **Tabla 2** se pueden observar el desglose de la relación entre la población objetivo de la AETLM (Comerciantes Autónomos) y el tipo de visita realizada durante los meses de gestión en las salidas de muestreo.

**Tabla 2. Población objetivo / Tipo de visita (Enero-Diciembre 2022)**

POBLACION OBJETIVO	VR1	S1	TOTAL
COMERCIANTES	307	48	355
AUTÓNOMOS	86.4%	13.5%	106 %

De enero a diciembre de 2022, en lo que respecta a visitas de rutina por primera vez- VR1, se ingresaron al programa Epi Info un total de 355 papeletas y si se separan por tipo de visita tenemos que VR1 se ingresó n: 307 muestras, visitas de seguimiento-S1 n: 48.

**Tabla 3. Población objetivo / VR1MES (Enero-Diciembre 2022)**

VR1MES	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Cum.	Exact 95% LCL	Exact 95% LCL
February	10	3.26%	3.26%	1.78%	5.89%
April	60	19.54%	22.80%	15.50%	24.34%
May	30	9.77%	32.57%	6.93%	13.61%
June	70	22.80%	55.37%	18.46%	27.81%
July	23	7.49%	62.87%	5.04%	10.99%
August	30	9.77%	72.64%	6.93%	13.61%
September	23	7.49%	80.13%	5.04%	10.99%
October	29	9.45%	89.58%	6.66%	13.24%
November	18	5.86%	95.44%	3.74%	9.08%
December	14	4.56%	100.00%	2.74%	7.51%
<b>Total</b>	<b>307</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>		

En la **Tabla 3** se expone el número de muestras tomadas cada mes en relación con la visita de rutina (VR1). Durante el mes de febrero se tuvo el apoyo técnico de la Secretaria de Salud para esta actividad hasta la contratación del profesional para el desarrollo del Proyecto dentro de la AETLM. Entre los meses de abril a junio a se efectuó mayor número de salidas de visitas y con ello se tomaron muestras por duplicado puesto que se ha observado que los comercios fijos y semifijos suelen salir o abrir sus quioscos con mayor frecuencia sobre todo en los alrededores de las universidades, incluso pese al contingente del paro nacional ocurrido a finales del mes de junio.

Para el resto de meses de gestión, se logró continuar con la toma del número de muestras de alimentos de acuerdo a lo planificado en el cronograma del Laboratorio de la Secretaria de Salud.

**Tabla 4. Población objetivo / S1MES (Julio-Diciembre 2022)**

S1MES	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Cum.	Exact 95% LCL	Exact 95% LCL
July	7	14.58%	14.58%	6.07%	27.76%
September	2	4.17%	18.75%	0.51%	14.25%
October	6	12.50%	31.25%	4.73%	25.25%
November	17	35.42%	66.67%	22.16%	50.54%
December	16	33.33%	100.00%	20.40%	48.41%
<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>		

En la **tabla 4**, se indica el número de muestras de seguimientos (S1) recolectados en la Mariscal en correlación con la población objetivo (comercio autónomo). Entre los meses de julio hasta diciembre se observa una cantidad limitada de muestreos seguimientos a los manipuladores de alimentos.

En este sentido, cabe recalcar; para el 2022 a diferencia del 2021 hubo un mayor ingreso de solicitudes para los Permisos Únicos de Comercio Autónomo o PUCA dentro de la zona y con ello se dio un incremento de nuevos manipuladores de alimentos regularizados que tenían que ser monitoreados por la zona por primera vez.

POBLACIÓN OBJETIVO/CUMPLIMIENTO (MUESTREO)

Tomando en cuenta que se considera como CUMPLIMIENTO, cuando la muestra recolectada cumple con los parámetros microbiológicos en base a los resultados analíticos del laboratorio de alimentos de la Secretaría de Salud y adicional al cumplimiento se debe subrayar la importancia del nivel de riesgo de las muestras tomadas.

**Tabla 5. Población objetivo / Tipo de visita/ Cumplimiento muestra (Enero-Diciembre 2022)**

POBLACION OBJETIVO COMERCIANTE AUTÓNOMOS	CUMPLIMIENT O	NO CUMPLIMIENTO	TOTAL
<b>VR1</b>	194	113	307
<b>S1</b>	29	19	48
<b>GLOBAL</b>	<b>223</b>	<b>132</b>	<b>355</b>
PORCENTAJE	63%	37%	100%

Como se observa en la **Tabla 5**, de manera global 223 muestras cumplen con los lineamientos microbiológicos de la norma de las cuales 194 muestras corresponden a VR1 y 29 a S1. Esto resalta que más de la mitad de los comerciantes autónomos que expenden alimentos dentro del territorio de la Mariscal manejan buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en la mayor parte de los procesos de la cadena alimentaria en la primera visita.

Para los seguimientos, un 61% de las muestras registradas (n: 29) cumplen con los parámetros microbiológicos en comparación con los que no (n: 19). En el caso de la Mariscal, en relación con las muestras de seguimientos se puede destacar que en comparación con el 2021, aquellas personas con muestras que tuvieron un incumplimiento con riesgo alto lograron mejorar sus resultados por medio de intervenciones preventivas (capacitaciones y visitas continuas).

El incumplimiento de las muestras tomadas fue recurrente tanto en la visitas de rutina (VR1) y los seguimientos (S1), puesto que las personas del comercio regularizado que salían a expender sus productos no lo hacían de forma constante en especial en el periodo en los

que ocurrió el paro nacional y la baja afluencia de personas que circulan por la zona (aparte del riesgo de exposición a COVID-19) lo que desencadenó el descuido de sus estaciones de trabajo y cuando salían a vender generalmente delegaban el puesto a una persona diferente pues una cantidad elevada de personas del comercio regularizado que expende en la Mariscal son considerados población vulnerable (adultos mayores). Por lo tanto, las personas encargadas de los puestos no estaban con los implementos adecuados al momento de la toma de las muestras. A más de ello, se menciona la afluencia de comerciantes irregulares que se tomaron los espacios de aquellas personas regularizadas que no estuvieron saliendo.

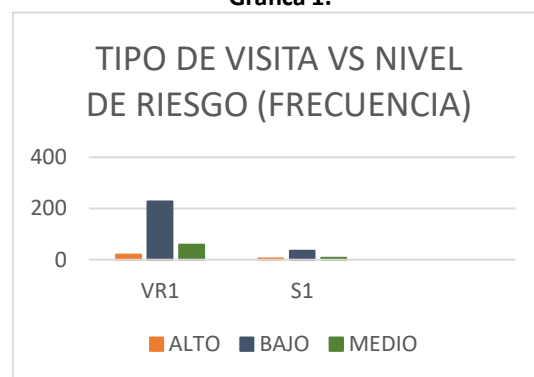
#### POBLACIÓN OBJETIVO/NIVEL DE RIESGO (MUESTREO)

La semaforización de riesgo se clasifica en Alto, Medio y Bajo riesgo de acuerdo a la cantidad y tipo de microorganismos presentes en las muestras analizadas. En la **Tabla 6 y Gráfica 1** se pueden visualizar la relación global de la población objetivo, el tipo de visita y el nivel de riesgo.

**Tabla 6 Población objetivo / Tipo de visita/ NIVEL DE RII (Enero-Diciembre 2022)**

POBLACION OBJETIVO COMERCIANTES AUTÓNOMOS	ALTO	MEDIO	BAJO	TOTAL
<b>VR1</b>	20	228	59	307
<b>S1</b>	5	35	8	48
<b>GLOBAL</b>	25	263	67	355
PORCENTAJE	7%	74%	19%	100%

**Gráfica 1.**



En general dentro del territorio de la AETLM el nivel de riesgo de los alimentos en su mayoría es bajo, y en comparación con el año 2021 se tiene que destacar que hubo una mejora sobre todo en las visitas de rutina; ya que aquellas muestras con incumplimiento de riesgo ALTO para la siguiente intervención tuvieron un mejor resultado bajando el nivel de riesgo ALTO a uno MEDIO o BAJO. EL cambio de comportamiento notable de los comerciantes, se debe a la capacitación continua y a un monitoreo más dinámico en contraste con las limitantes que pudieron haberse dado en el año 2021.

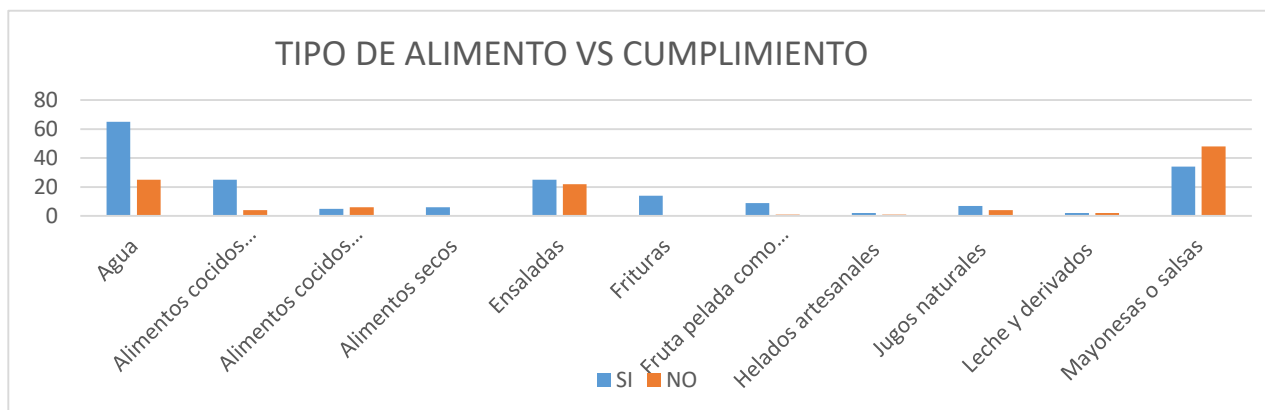
Se denota la baja reincidencia en cuanto al incumplimiento, esto se debe a que previamente se ha trabajado con el grupo de comerciantes autónomos regularizados en temáticas de inocuidad y buenas prácticas de higiene. Estas pautas, al igual que las de bioseguridad han ayudado a crear mayor estrategias para cuidar de la salud de los clientes y la imagen de su puesto de trabajo a través de la limpieza. Obviamente, hay ciertas excepciones que han dado paso a llamadas de atención in situ y las debidas notificaciones en base a los protocolos establecidos por la Secretaria de Salud.

#### POBLACIÓN OBJETIVO/NIVEL DE RIESGO (MUESTREO)

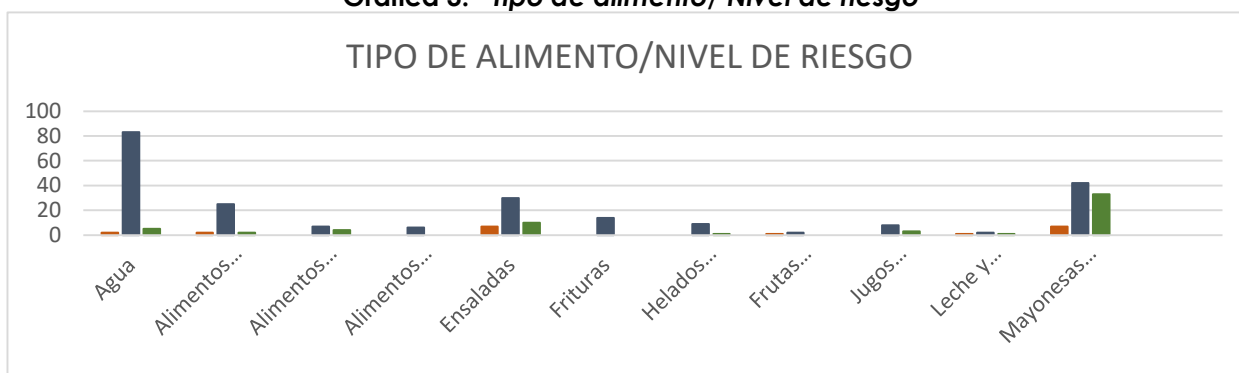
Adicionalmente al nivel de riesgo, un punto esencial de considerar para el análisis es en relación al tipo de alimento que se expende dentro de la zona, pues es importante destacar que dentro de la AETLM, la mayor parte de los manipuladores de alimentos corresponde a quioscos con alimentos con registro sanitario por lo que el nivel de riesgo suele ser BAJO. No obstante, en los casos de los manipuladores de alimentos en los

alrededores de las universidades y oficinas el riesgo de los productos que expenden tiende a aumentar.

**Gráfica 2. Tipo de alimento/ Cumplimiento**



**Gráfica 3. Tipo de alimento/ Nivel de riesgo**



Tomando en consideración la información de las **Gráfica 2 y 3**, gran parte de las muestras tomadas y entregadas representan un riesgo BAJO con relación al tipo de alimento ofrecido dentro de la zona de la Mariscal y esto se relaciona mucho con el cumplimiento de las mismas. Algo muy importante a considerar es que puede que la mayor parte de las muestras representen un riesgo bajo; sin embargo, hay que considerar que para el 2022 se contó con el reactivo suficiente para determinar la presencia de organismos indicadores de mala manipulación como *E.coli*, Coliformes fecales como indicadores concretos de una mala higiene y mala manipulación de los alimentos y de esta forma se descartaron resultados falsos positivos para un mejor monitoreo de los productos de expendio.

Con referencia al riesgo ALTO dentro del territorio, son casos puntuales los que se reportaron sobre todo si se toma en cuenta la presencia de *L. monocytogenes*, *Salmonella spp.* A razón de ello, se realizó informes de notificación por incumplimiento de los parámetros microbiológicos dirigido a la Agencia de Control para que efectúe las sanciones respectivas.

En ciertos productos vulnerables y contaminados como ensaladas, salsas y mayonesas es usual encontrar este tipo de patógenos y dentro de la Mariscal son los productos que se

encuentran con frecuencia. Únicamente se tuvo un caso de Salmonella en carne de cerdo, lo cual es bastante curioso, puesto que en este tipo de producto no suele crecer con frecuencia esta bacteria. Se determinó que el producto del lote en cuestión fue comprado por el manipulador de alimento en un lugar inadecuado y lo mantuvo a una temperatura por debajo de lo recomendado para mantener en buen estado el producto.

## **ANÁLISIS CAP (CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS) DE LOS TALLERES IMPARTIDOS CON APLICACIÓN DE ENCUESTAS PRE Y POST – INOCUIDAD Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD**

Se coordinó con la persona encargada de Casa Somos La Mariscal para conseguir un espacio adecuado para el desarrollo de las capacitaciones sobre varias temáticas: Inocuidad, Protocolos de Bioseguridad dirigido a la población de responsabilidad municipal que maneja la AETLM como personas del Comercio Autónomo Regularizado.

Resultados alcanzados referentes a la Actividad 3 (TDR) dentro de la Administración Especial Turística La Mariscal en los meses de gestión (ABRIL –DICIEMBRE 2022):

- **19** talleres impartidos sobre Inocuidad y protocolos de bioseguridad (tomando en cuenta el taller sobre Listeria monocytogenes- USFQ/Secretaría de Salud).
- **171** manipuladores de alimentos preparados de la zona de la Mariscal fueron capacitados en temáticas relacionadas sobre seguridad alimentaria enfatizando las buenas prácticas de higiene, manipulación de alimentos y la bioseguridad en el espacio público.
- **119** Mujeres y **52** Varones.
- **48** participantes de los talleres aprobaron las encuestas CAP previo a los talleres impartidos.
- **118** participantes de los talleres aprobaron las encuestas CAP después de recibir los talleres.

### **POBLACIÓN OBJETIVO/CAPACITADOS**

De acuerdo al POA de la AETLM se estableció lograr que 139 manipuladores de alimentos del comercio participen en acciones de inocuidad alimentaria, bioseguridad y promoción de alimentación saludable.

Como se visualiza en la **Tabla 7**, en el transcurso del año 2022 se consiguió capacitar a 171 personas del comercio regularizado en la temática de Bioseguridad, Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de los alimentos, sobrepasando el porcentaje de cumplimiento de esta tarea a más del 100%. Como se mencionó en párrafos anteriores, el número de manipuladores del comercio autónomo regularizado para el año 2022 dentro de la Mariscal aumento considerablemente en comparación con el 2021, por lo cual, se incrementaron las visitas de inspección de rutina y muchos de los comerciantes necesitaban reforzar las temáticas de forma complementaria a la que reciben con la Agencia de Comercio.

Durante el mes de mayo se observó la mayor cantidad de participantes en los talleres en relación a los demás meses del año. El motivo de este incremento se debió a que se facilitó un taller adicional sobre inocuidad alimentaria y bioseguridad a los comerciantes autónomos regularizados ambulantes en las instalaciones de la Secretaría de Salud, las cuales se encuentran en el territorio que pertenece a la AETLM, por lo tanto, se toman en cuenta dentro del conteo de participantes.



Para el resto del año la asistencia de los comerciantes autónomos regularizados que pertenecen a la Mariscal fue irregular y con tendencia a baja convocatoria sobre todo en meses en donde se daban cambios en la afluencia de las personas visitantes del sector, ya sea por el inicio/cierre del año lectivos (escuelas particulares o universidades) o por los feriados o festividades (Navidad).

**Tabla 7 Número de personas capacitadas (Comerciantes autónomos) en temas de inocuidad y protocolos de bioseguridad. Administración Especial Turística La Mariscal – Abril a Diciembre 2022**

ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	Total de CA Regularizados Capacitados
18	46	30	19	15	14	13	10	6	171

**Gráfica 4. Participantes de las capacitaciones Inocuidad y Bioseguridad**



En el 2022 el comportamiento de los comerciantes de la Mariscal se mantuvo constante en cuanto a la implementación de los talleres, puesto que gran parte de los beneficiarios del comercio autónomo regularizado mostró interés por capacitarse continuamente en los temas ofrecidos. Esto se puede relacionar a que mayor parte de los participantes son mujeres de diversas edades, quienes por lo general presentan mayor apertura y mejor disposición al momento de efectuar las encuestas (**Gráfica 4**).

El objetivo de los talleres fue impartir conocimientos para que los comerciantes desarrollen habilidades de autocuidado (tanto físicos como mentales) y pongan en práctica estrategias saludables para que lleven una limpieza y manipulación de los alimentos que expenden de una forma sostenible de acuerdo con su presupuesto.

Se aplicaron encuestas de validación CAP (conocimientos, aptitudes y prácticas) antes y después de las capacitaciones para obtener material cualitativo para el análisis de los conocimientos y comportamiento de los participantes en relación con su retención de la información de los temas expuestos.

Las herramientas utilizadas en los talleres mensuales fueron establecidos a partir de las guías y lineamientos planteados por la Secretaría de Salud como por ejemplo: material audiovisual (diapositivas Power Point) sobre Manipulación de alimentos.

Del mismo modo, se utilizaron réplicas de alimentos y material educomunicacional (en el caso de capacitaciones presenciales) para desarrollar actividades prácticas en donde los participantes exploraban los 5 claves de la inocuidad alimentaria de forma lúdica. Con ello se buscaba que las personas compartan sus experiencias y lo repliquen más allá de su estación de trabajo.

**Tabla 8. Porcentaje de manipuladores de alimentos del comercio autónomo que han aumentado conocimientos en inocuidad alimentaria y bioseguridad. Administración Zonal La Mariscal**

Comercio Autónomo	% de conocimientos aprobados encuesta PRE	% de conocimientos aprobados encuesta POST
	28% (48 participantes)	69% (118 participantes)

En la **Tabla 8** se señala los porcentajes de conocimientos aprobados de los CAP antes y después de los talleres de forma global (periodo abril – diciembre). El porcentaje antes de los talleres resulta ser menor en relación al porcentaje de aprobación después de taller porque se presentan pregunta con varios niveles de dificultad que responden a las prácticas y recomendaciones del trabajo de manipulación de alimentos. Además, este porcentaje después de los talleres se correlaciona con el nivel de cumplimiento de las visitas técnicas y responde a la demanda que los comerciantes tienen que cumplir como un requisito para la renovación de sus PUCA y la obtención del certificado de salud para dicho trámite.

## ELABORACIÓN DE UNA ESTRATEGIA DE ESPACIOS SALUDABLES IMPLEMENTADA EN UNA ASOCIACIÓN DE COMERCIO AUTÓNOMO

Resultados alcanzados referentes a la Actividad 5 y 6/Producto 3 (TDR) dentro de la Administración Especial Turística La Mariscal en los meses de gestión (ABRIL –DICIEMBRE 2022):

Mes de Gestión	Actividad
<b>Abril</b>	<p>Se escogió una Asociación de Comercio Autónomo de la Mariscal para implementación de estrategia de espacio saludable de acuerdo con los parámetros de informe de gestión 2021 del componente de Inocuidad Alimentaria.</p> <p>La Asociación de pequeños comerciantes Guardiana de la Fe- La Mariscal fue elegida para el desarrollo de esta actividad. }</p> <p>Se socializó los requisitos para la implementación de la estrategia de espacio saludable en la zona de la Mariscal y mediante la firma de una carta de compromiso se conformó el equipo gestor (conformado por la presidenta de la asociación y el personal técnico del proyecto SAYN –AETLM).</p>
<b>Mayo</b>	<p>Inicio del Diagnostico situacional de la Asociación de Comerciantes "Guardiana de la Fe"- La Mariscal.</p> <p>Lugar de los establecimientos: Circuito Universitario (EPN, UPS, PUCE): alrededores de la Av. 12 de octubre y Alfredo Mena Caamaño, Isabel Católica.</p> <p>10 personas que manipulan alimentos 5 quioscos, 5 puestos semifijos</p> <p>Se efectuaron actividades de Promoción de Salud: Talleres sobre varias temáticas (salud mental, prevención de adicciones, salud sexual) a la Asociación de Pequeños Comerciantes " Guardiana de la Fe"- Comercio Saludable La Mariscal.</p>

<b>Junio</b>	Socialización y Revisión de parámetros técnicos de la ficha de diagnóstico implementada a la Asociación de Pequeños Comerciantes "Guardiana de la Fe"- Comercio Saludable La Mariscal. (VIRTUAL) Actividades de Promoción de Salud: Taller Sobre Nutrición dirigido a la Asociación de Pequeños Comerciantes "Guardiana de la Fe"- Comercio Saludable La Mariscal a cargo del Equipo de Salud Comunitaria.
<b>Julio</b>	Visita de monitoreo en los quioscos del espacio saludable: Condiciones de agua potable, Control de Plagas, Trazabilidad de Limpieza, Mantenimiento, etc. (Asociación de pequeños Comerciantes "Guardiana de la Fe") y organización de carpeta de archivo.  Esquematización del plan de acción de un espacio saludable de comercio autónomo en la Mariscal con la Secretaria de Salud.  Avanzada con la Secretaria de Salud & EPMAPS para la implementación de un punto de agua para continuar con el proceso de certificación de espacio saludable en la asociación de comercio autónomo seleccionada en la Mariscal.
<b>Agosto</b>	Reunión con la Secretaria de salud para edición del manual de mercados y comercio saludable (Revisión de Instructivos de limpieza y desinfección de espacios para comerciantes autónomos).  Actividad de cierre de la fase de capacitaciones con la asociación de comercio autónomo seleccionada dentro de la Mariscal en Casa Somos de la Mariscal.
<b>Septiembre</b>	Implementación del registro de limpieza y desinfección para ser aplicado en la asociación de espacio saludable (ficha de autocontrol) y manuales de buenas prácticas de limpieza y desinfección.
<b>Octubre</b>	Reunión con la asociación de espacio Saludable (Comercio Autónomo) para la implementación del plan de acción en base a la revisión de la ficha de evaluación de parámetros de inocuidad y bioseguridad.  Evaluación preliminar del plan de acción del espacio Saludable (Comercio Autónomo) de la asociación seleccionada, en compañía con un comité evaluador de la comunidad – Estudiantes y personal de la PUCE (1era evaluación de la ficha de diagnóstico).
<b>Noviembre</b>	Taller sobre prevención de la violencia dirigida a la asociación de espacio Saludable (Comercio Autónomo) como parte del proceso para la implementación del plan de acción para el reconocimiento.  Recorrido de control de plagas y roedores en el sector de la Mariscal. En este recorrido se realizó una intervención directa con apoyo de un técnico de la Unidad de Bienestar Animal del responsable del sector de la Mariscal. De igual forma, se intervino el espacio de trabajo de los comerciantes autónomos de la Asociación de espacio saludable de pequeños comerciantes Guardiana de la Fe-La Mariscal.  Taller de sensibilización sobre la temática de control y prevención de animales en condición de plaga en el espacio de trabajo en el espacio público.  Evaluación final del plan de acción del espacio Saludable (Comercio Autónomo) de la asociación seleccionada, en compañía con un comité evaluador de la comunidad PUCE. (2da Evaluación de la ficha de diagnóstico).
<b>Diciembre</b>	Reunión en la Secretaria de salud para la revisión del cumplimiento de los parámetros de evaluación final y coordinación para el desarrollo del evento de reconocimiento de cada administración zonal (Comercio autónomo).  Evento de <b>reconocimiento</b> para la Asociación de pequeños comerciantes Guardiana de la Fe- La Mariscal en Casa Somos de la Mariscal.

Monitoreo del cumplimiento de parámetros de inocuidad y bioseguridad del espacio Saludable y entrega oficial de material para la Asociación Guardiana de la Fe – La Mariscal.
---

## CONCLUSIONES

En la intervención realizada en el periodo abril-diciembre, el desarrollo del proyecto en todos los productos programados alcanzó porcentajes de avance de las metas favorables:

VISITAS TÉCNICAS DE INSPECCIÓN: Pese a que hubo un incremento en el número de comerciantes regularizados para el 2022, la secuela de la post pandemia ha sido un factor que ha afectado dentro de la dinámica comercial y turística que caracteriza a la Mariscal, esto ha hecho migrar a los comerciantes propios de la zona a otros espacios como el Centro Histórico.

La población de comerciantes de la zona mantiene su preocupación por evitar el contagio de Covid-19 y sus consecuencias a pesar de que las medidas se han flexibilizado en relación con el año 2021.

La visita técnica de rutina, seguimiento y la toma de muestra nos da el criterio de cumplimiento global, si uno de los dos procesos no cumple se considerará que el Comerciante autónomo NO CUMPLE en la evaluación de rutina. En este sentido, se destaca que gran porcentaje los comerciantes autónomos de la Mariscal que manipulan alimentos cumplen con parámetros de verificación y el resultado de su muestreo generalmente coincide con el resultado de su inspección visual. Esto es un avance con respecto al 2021.

Tomando en cuenta que el nivel de cumplimiento es de más del 60 %, se puede decir que a pesar de los cambios en la dinámica de la población se consiguió un porcentaje destacable. No obstante, se tiene que seguir fortaleciendo prácticas saludables dentro del espacio público y de esta manera generar mayor confianza en el consumidor.

MUESTREO DE ALIMENTOS: la contingencia causada por la pandemia y otros particulares nacionales afectaron con el desarrollo normal de esta actividad. En algunos casos, las personas registradas dentro de la base de datos (PUCA) no se encontraban en el puesto de trabajo el momento de la visita o muestreo por lo que se dificultó la toma de muestras en ese aspecto.

En cuanto al riesgo de los alimentos expendidos en la zona, se puede concluir que en mayor porcentaje, el no cumplimiento de las muestras son de riesgo bajo a medio dentro de la zona y hay que hacer hincapié que las probabilidades de contaminación de alimentos acatan no solo la parte de la higiene de los sitios sino también dependen de factores externos tales como las condiciones ambientales (vectores cercanos) y el origen de alimentos (cuidado del proveedor de los productos, fuentes de agua segura, almacenamiento inadecuado).

CAPACITACIONES EN TEMÁTICAS DE INOCUIDAD, PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD, ALIMENTACIÓN SALUDABLE E IMPLEMENTACIÓN DE CONTENIDOS: La educación es un medio efectivo para promocionar la Salud. Se considera que ciertas metodologías de aprendizaje como las preguntas CAP en temas de nutrición deben ser revisadas nuevamente y las CAP de inocuidad deberían ser actualizadas. Por lo general, se consiguió que gran parte de los comerciantes autónomos participaran en estas actividades y así reforzaron conocimientos

previos sobre inocuidad alimentaria, bioseguridad. Adicionalmente, se les ofreció otros servicios a cargo del Equipo de Salud Comunitaria, lo cual fue un valor agregado, ya que, la Salud es integral. Con ello, se obtuvo mejor apertura al dialogo, de forma que se pudo conocer de mejor forma las necesidades que aquejan a las población de responsabilidad municipal con la que se trabajó.

La convocatoria de la población de responsabilidad municipal que maneja la Mariscal fue irregular, pues gran parte de los manipuladores de alimentos no tuvo el acceso adecuado a medios tecnológicos, muchos son adultos mayores y surgieron casos en los que las personas que no habían salido eran difíciles de localizar y socializar el contenido de los talleres. Es por esta razón, el uso del chat comunitario fue una estrategia que apoyo muchísimo ante ciertas eventualidades. En tanto que, aquellas personas a las cuales fue complejo encontrarlas (discapacidad, movilidad, etc.) se manejó con las cadenas de información gracias al trabajo conjunto con la Coordinación de territorio de la AETLM.

En base a las encuestas CAP Pre y Post realizadas a manipuladores de alimentos, se puede deducir que los participantes tienen la noción sobre el conocimiento básico acerca de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos (ej. uso de agua potable, uso de cucharones o pinzas).

### **RECOMENDACIONES**

- En relación a las visitas de inspección y toma de muestras, es de gran importancia contar con una base de datos actualizada y sistematizada, así como también el apoyo de las coordinaciones dentro de la misma zonal que tratan con los Comerciantes Autónomos Regularizados.
- Promover el uso de cartillas didácticas y enfocarse en el desarrollo de material que aporte con un enfoque más inclusivo para personas sin alfabetización dentro de las encuestas CAP es fundamental para que los comerciantes fortalezcan sus conocimientos (sobre todo que tenga apartados visuales pues algunas de las personas de la zona eran adultos mayores no escolarizados y les constaba mucho entender las preguntas).
- También, es importante darles a conocer de forma más sintetizada y amigable a la normativa que se debe aplicar a la hora de interactuar con los alimentos con la finalidad de evitar los ETAS y de esta forma brindar calidad e inocuidad al consumidor final.
- Es esencial mencionar que para que se dé un cambio de conducta, es importante entender las razones que fundamentan esa conducta y ante esta situación ocasionada por la pandemia por COVID-19 hay que darse cuenta que los factores socioculturales influyen bastante. De este modo se deben promover incentivos que motiven a los participantes a seguir colaborando pues si el comerciante no percibe un claro beneficio, es complicado intentar cambiar sus pautas de comportamiento.
- El trabajo conjunto entre instituciones municipales es básico para que se den mejores alternativas para el control de los puestos, como ejemplo se podría trabajar en una amonestación modelo de los puestos ambulantes que incumplen severamente con las prácticas correctas y de manera urgente realizar mayor control en el espacio público que limita con el área universitaria puesto que el conflicto se da en ese sector entre los regularizados y no regularizados.

	<b>NOMBRE</b>	<b>CARGO</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaborado por:</b>	Lcda. María Gabriela Galarza	Promotora SAYN -AETLM	
<b>Revisado por:</b>	Lcda. Mónica Espín Sierra	Responsable de Participación Ciudadana -AETLM	

### ANEXOS FOTOGRÁFICOS

#### VISITAS TÉCNICAS DE RUTINA Y SEGUIMIENTO (ABRIL- DICIEMBRE)



MUESTREO DE ALIMENTOS- VR1 & S1 (ABRIL- DICIEMBRE)



# CAPACITACIONES INOCUIDAD & PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD (ABRIL- DICIEMBRE)





**VALIDACIÓN DE DATOS, SOCIALIZACIÓN DE RESULTADOS, REUNIONES OPERATIVAS CON POBLACIÓN PROGRAMÁTICA, REUNIONES OPERATIVAS CON LA SECRETARIA DE SALUD, EVENTOS Y PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE UN ESPACIO DE COMERCIO AUTÓNOMO SALUDABLE**

