



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESCUELA CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR/TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE ABOGADA

Derecho a la vida, salud y seguridad en el consumo de productos cárnicos: Análisis del control sanitario
en el Mercado Amazonas de Ibarra, Año 2025

Samia Pilar Sanchez Amanta

ASESORA: Mgs. Carmen Gabriela Ribadeneira Grijalva

IBARRA – ECUADOR

ENERO, 2026

Ibarra, 23 de enero del 2026

CERTIFICACIÓN ASESOR

En mi calidad de Asesora del Trabajo de Integración Curricular titulado: *Derecho a la vida, salud y seguridad en el consumo de productos cárnicos: Análisis del control sanitario en el Mercado Amazonas de Ibarra, Año 2025*, presentado por la estudiante Samia Pilar Sanchez Amanta con cédula de ciudadanía No. 1754535548, para obtener el Título de Abogada.

CERTIFICO que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos y que el estudiante ha demostrado el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, por tanto, autorizo que sea sometido a la evaluación de los lectores para los fines legales pertinentes.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): **CARMEN
GABRIELA
RIBADENEIR
A GRIJALVA**

Firmado digitalmente por CARMEN
GABRIELA RIBADENEIRA GRIJALVA
DN: cn=CARMEN GABRIELA
RIBADENEIRA GRIJALVA, c=EC
o=SECURITY DATA S.A. 2
ou=ENTIDAD DE CERTIFICACION DE
INFORMACION
Motivo: Soy el autor de este documento
Ubicación:
Fecha: 2026-01-23 00:31-05:00

Mgs. Carmen Gabriela Ribadeneira Grijalva
ASESORA DEL TRABAJO
C.C.: 1002389326

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo de titulación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

CARMEN
GABRIELA
RIBADENEIRA
GRIJALVA

Firmado digitalmente por CARMEN
GABRIELA RIBADENEIRA GRIJALVA
DN: cn=CARMEN GABRIELA
RIBADENEIRA GRIJALVA, o=EC
cn=SECURITY DATA S.A. 2
ou=ENTIDAD DE CERTIFICACION DE
INFORMACION
Motivo: Soy el autor de este documento
Ubicación:
Fecha: 2026-03-09 20:51:05:00

(f):

Mgs. Carmen Gabriela Ribadeneira Grijalva

C.C.: 1002389326



Firmado electrónicamente por:
MAGDALIA MARIBEL
HERMOZA VINUEZA
Validar únicamente con FirmaRC

(f):

PhD. Magdalia Hermoza Vinueza

C.C.: 1001699162



Firmado electrónicamente por:
AMPARO DEL CARMEN
ERAZO CLERQUE
Validar únicamente con FirmaRC

(f):


Mgs. Erazo Clerque Amparo del Carmen

C.C.: 1001787777

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Samia Pilar Sanchez Amanta, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 23 de enero del 2026

f): 

Samia Pilar Sanchez Amanta

C.C.: 1754535548

AUTORÍA

Yo, Samia Pilar Sanchez Amanta, portadora de la cédula de ciudadanía No. 1754535548, declaro que la presente investigación es de mi total responsabilidad como autora y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

Samia Pilar Sanchez Amanta

C.C.: 1754535548

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Samia Pilar Sanchez Amanta, con CC: 1754535548, autora del trabajo de grado intitulado: “Derecho a la vida, salud y seguridad en el consumo de productos cárnicos: Análisis del control sanitario en el Mercado Amazonas de Ibarra, Año 2025”, previo a la obtención del título profesional de Abogada, en la Escuela de Ciencias Sociales y Humanidades:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 23 de enero de 2026

f):

A handwritten signature in blue ink that reads "Samia S." The signature is enclosed within a circular scribble.

Samia Pilar Sanchez Amanta

C.C. 1754535548

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación, en primer lugar, a Dios, porque en cada paso del camino me sostuvo con su fuerza, su sabiduría y su amor infinito. Sin tu guía nada de esto sería posible y hoy reconozco que cada logro, cada avance y cada meta lograda es gracias a tu presencia constante en mi vida.

A mis padres, Cristóbal y Elsa, por amarme desde mi existencia, esperarme con ilusión y brindarme su infinito amor, quienes son mi ejemplo de esfuerzo y dedicación. Este logro también es de ustedes porque me enseñaron a nunca rendirme a confiar en mis habilidades y a luchar por mis metas con disciplina y responsabilidad.

A mis hermanos, Cristian por ser un pilar fundamental en mi vida, te extraño todos los días y sin duda se que desde el cielo me estas viendo y me guiaras por un buen camino te marchaste a unas semanas de sustentar este trabajo, pero por ti me levante y seré tu orgullo te lo prometo. Cumpliré tus metas y tus sueños fuiste el mejor hermano que pude tener, compartir tantas locuras contigo tantos momentos tristes como felices hiciste que mi corazón sepa lo que es verdadero amor es por eso que me duele tu partida porque fuiste noble, honesto, y muy sincero, llevare tus palabras en mi corazón y tus recuerdos perduraran en mi mente. Alisson, por llenar mis días de alegría, por su cariño sincero y por convertirse en una fuente constante de motivación.

A mis abuelos, Daniel y Fanny, este esfuerzo también es para ustedes. Gracias por cada palabra de aliento, por su apoyo incondicional y por enseñarme valores que llevaré siempre conmigo. Me siento profundamente orgullosa de ser su nieta y de contar con su ejemplo y amor en mi vida.

Finalmente, dedico este trabajo a mi abuelito que está en el cielo su partida dejó una huella imborrable en mi corazón, pero su recuerdo y su ejemplo han sido una fuente constante de inspiración.

AGRADECIMIENTO

A mi madre, Elsa Amanta, porque me enseñaste a ser una persona con valores y sobre todo que los sueños deben cumplirse con responsabilidad y disciplina. Gracias por ser mi guía en toda esta etapa universitaria que sin ti no lo habría logrado.

A mi padre, Cristobal Sanchez, porque confiaste en mi y me diste el apoyo para culminar esta etapa tan importante. Todas tus palabras de aliento las llevo en mi corazón ya que me animaron a seguir adelante y no detenerme.

A mi mejor amiga, Kelly Rodríguez, porque fuiste y serás mi ejemplo de persona tan noble y amable me faltaría palabras para agradecerte todo lo que has hecho por mí. Por cuestiones del destino no pudimos culminar esta etapa tan importante juntas, pero siempre te llevare en mi corazón.

A mi angel, porque siempre estuvo a mi lado y sus palabras de motivación son las que me hicieron entender que en verdad existe el amor verdadero y que siempre estará para mi en cada etapa de mi vida. Te quiero mucho.

A mi asesora, Mgs. Carmen Gabriela Ribadeneira Grijalva, por su paciencia y compromiso en este trabajo ya que con su experiencia y trayectoria profesional realizo grandes aportes a esta investigación. Gracias por sus palabras de motivación y ha sido un privilegio ser su asesorada.

Finalmente, a mis docentes de la Pontificia universidad Católica del Ecuador sede Ibarra, por brindarme todos sus conocimientos en esta trayectoria universitaria que ha sido muy enriquecedora sus cátedras impartidas.

.

ÍNDICE

1. RESUMEN	10
2. ABSTRACT	11
3. INTRODUCCIÓN	12
4. ESTADO DEL ARTE	16
5. MATERIALES Y MÉTODOS	22
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	24
7. CONCLUSIONES	51
8. RECOMENDACIONES	52
9. REFERENCIAS	53

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz de sistematización de la revisión documental y normativa.....	24
Tabla 2 Categorización cualitativa	27
Tabla 3 Resultados descriptivos sobre el cumplimiento de obligaciones	33
Tabla 4 Fotografía de puestos de venta de cárnicos en el Mercado Amazonas-Ibarra	43
Tabla 5 Pregunta 1 Confío en la calidad e inocuidad de los productos cárnicos.....	45
Tabla 6 Pregunta 2 Los puestos de carne mantienen condiciones adecuadas de higiene...	45
Tabla 7 Pregunta 3 La refrigeración y conservación de los productos.....	46
Tabla 8 Pregunta 4 Me siento seguro/a al comprar carne en este mercado	46
Tabla 9 Pregunta 5 He tenido experiencias negativas relacionadas con el consumo	47
Tabla 10 Pregunta 6 Conozco mis derechos como consumidor.....	47
Tabla 11 Pregunta 7 El precio y la confianza influyen en mi decisión de compra.....	48
Tabla 12 Pregunta 8 Es necesario mejorar de manera urgente la higiene y supervisión...	48

1. RESUMEN

La presente investigación analiza la garantía del derecho a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores en el consumo de productos cárnicos, a partir del estudio del control sanitario aplicado en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra durante el año 2025. La problemática abordada se fundamenta en la alta vulnerabilidad sanitaria asociada a los productos cárnicos y en la relevancia constitucional y legal de la protección del consumidor frente a riesgos derivados de la comercialización de alimentos no inocuos. La investigación se desarrolló bajo un diseño no experimental de campo, con un enfoque mixto y un nivel descriptivo. Se emplearon técnicas de observación estructurada en locales de expendio, encuestas aplicadas a consumidores y entrevistas dirigidas a funcionarios vinculados al control sanitario, lo que permitió contrastar el marco normativo vigente con las prácticas reales de comercialización. El análisis se apoyó en el método socio-jurídico, integrando criterios técnicos de inocuidad alimentaria y estándares nacionales e internacionales. Los resultados evidencian la existencia de un marco normativo sólido que reconoce el derecho a una alimentación segura; sin embargo, también revelan brechas significativas entre la normativa y su aplicación práctica. Se identificaron deficiencias recurrentes en la cadena de frío, manipulación de alimentos, infraestructura sanitaria y capacitación de los comerciantes, así como limitaciones operativas en la fiscalización institucional. Se concluye que los controles sanitarios implementados no garantizan de manera plena y sostenida el derecho a la vida, la salud y la seguridad del consumidor, lo que implica un riesgo potencial para la salud pública.

Palabras clave: Derecho a la salud; Protección del consumidor; Inocuidad alimentaria; Control sanitario; Salud pública.

2. ABSTRACT

This research analyzes the guarantee of the right to life, health, and safety of consumers in the consumption of meat products, based on a study of the health controls applied in the Amazonas Market in the city of Ibarra during the year 2025. The issue addressed is based on the high health vulnerability associated with meat products and the constitutional and legal relevance of consumer protection against risks arising from the marketing of unsafe food. The research was carried out using a non-experimental field design, with a mixed approach and a descriptive level. Structured observation techniques were used in retail outlets, surveys were conducted with consumers, and interviews were conducted with officials involved in health control, which made it possible to compare the current regulatory framework with actual marketing practices. The analysis was based on the socio-legal method, integrating technical criteria for food safety and national and international standards. The results show the existence of a solid regulatory framework that recognizes the right to safe food; however, they also reveal significant gaps between the regulations and their practical application. Recurring deficiencies were identified in the cold chain, food handling, health infrastructure, and training of merchants, as well as operational limitations in institutional oversight. It is concluded that the health controls implemented do not fully and sustainably guarantee the right to life, health, and consumer safety, which implies a potential risk to public health.

Keywords: Right to health; Consumer protection; Food safety; Health control; Public health.

3. INTRODUCCIÓN

La alimentación adecuada y la seguridad sanitaria constituyeron pilares esenciales para el ejercicio de los derechos humanos, por cuanto se vincularon directamente con la vida, la salud, la dignidad y el bienestar de las personas. El artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (ONU, 1996) reconoció el derecho de toda persona a un nivel de vida digna, dentro del cual se incluyó el derecho a una alimentación adecuada. Este derecho comprendió no solo la disponibilidad de alimentos, sino también el acceso estable a productos inocuos, nutritivos y culturalmente pertinentes, elementos que, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2014) y Ziegler (2002), permitieron el desarrollo pleno de las funciones vitales y la satisfacción de otros derechos fundamentales. En el ámbito nacional, la Constitución del Ecuador reconoció el derecho a la salud (art. 32) y el derecho a la vida e integridad personal (art. 66.2), ambos condicionados por la calidad sanitaria de los alimentos consumidos por la población.

La seguridad alimentaria se entendió como la garantía permanente de acceso físico, económico y social a alimentos inocuos y nutritivos, sustentada en cuatro componentes: disponibilidad, accesibilidad, consumo y estabilidad. Dentro de este contexto, los mercados municipales, concebidos como espacios de abastecimiento público donde se comercializaron productos frescos bajo un modelo tradicional de interacción directa entre vendedor y consumidor, cumplieron un rol determinante en la provisión de alimentos a la población urbana. En la ciudad de Ibarra, el Mercado Amazonas constituyó un punto estratégico de abastecimiento, caracterizado por la alta afluencia de consumidores y la venta de productos frescos, lo cual requirió controles sanitarios constantes para garantizar la inocuidad de los alimentos expendidos.

Los productos cárnicos, por su alta carga microbiana y su rápida descomposición, representaron alimentos de elevado riesgo sanitario. La inadecuada refrigeración, conservación o manipulación generó contaminaciones que derivaron en enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). En Ecuador, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA en adelante) es la entidad encargada de supervisar el expendio de alimentos, aunque investigaciones previas evidenciaron limitaciones en la aplicación de controles en mercados tradicionales y el Reglamento de registro y control sanitario de alimentos (R.R.C.S.A). En el Mercado Amazonas, estudios anteriores identificaron deficiencias en la cadena de frío, en la infraestructura, en el manejo

higiénico y en la capacitación de los comerciantes, generando incertidumbre sobre la garantía real de los derechos a la vida, la salud y la seguridad alimentaria de los consumidores.

A partir de este contexto, surgió la pregunta de investigación: ¿Se respetan y se protegen de manera efectiva los derechos de los consumidores que adquieren productos cárnicos en el Mercado Amazonas de Ibarra año 2025?

El estudio se centró en las condiciones higiénico-sanitarias del expendio de productos cárnicos en el Mercado Amazonas, analizadas mediante el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable. En lugar del uso metodológico de “variables”, se trabajó con dos ejes de análisis: Condiciones higiénico-sanitarias y acciones institucionales de control del expendio de productos cárnicos, y Protección del derecho a la vida, la salud y la seguridad del consumidor frente a dichas condiciones.

De este planteamiento derivó el siguiente objetivo general: Analizar la eficacia del derecho a la protección de la vida, la salud y la seguridad de los consumidores frente al expendio de productos cárnicos en el Mercado Amazonas de Ibarra durante el año 2025, mediante la evaluación del cumplimiento de las normas sanitarias aplicables.

Como objetivos específicos se establecieron:

1.- Identificar los instrumentos normativos internacionales y nacionales que reconocieron los derechos a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores.

2.-Evaluar la aplicación de los controles sanitarios implementados en el Mercado Amazonas, considerando los procedimientos de inspección y las medidas de higiene adoptadas por las autoridades competentes.

3.-Determinar el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en la Constitución y en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor por parte de las autoridades locales y los comerciantes en relación con la inocuidad de los productos cárnicos.

La relevancia de este estudio radicó en su enfoque diferenciado respecto de investigaciones previas. Mientras otros trabajos se concentraron en la aplicación técnica de normas sanitarias o en la evaluación microbiológica de los productos, esta investigación se orientó al impacto que las condiciones sanitarias del expendio tuvieron

sobre la garantía de derechos fundamentales, particularmente la vida, la salud y la seguridad del consumidor. La venta de productos cárnicos en condiciones inadecuadas representó una amenaza directa a dichos derechos, pues la contaminación alimentaria comprometió la integridad de los consumidores. Evaluar la eficacia del control sanitario en el Mercado Amazonas constituyó, por tanto, una necesidad jurídica y social para determinar la responsabilidad estatal y el cumplimiento de los deberes constitucionales.

El marco teórico y normativo que sustentó este estudio vinculó el derecho a la alimentación adecuada con los derechos a la vida, la salud y la dignidad humana. Aportes de autores como Ziegler (2002), De Schutter (1999), Burgos et al. (2021) y Condrac (2022) permitieron comprender que la inocuidad alimentaria no es un criterio técnico accesorio, sino un mandato derivado de los derechos humanos. De igual manera, los estándares internacionales del Codex Alimentarius, especialmente los relacionados con el HACCP y las Buenas Prácticas de Manufactura, constituyeron parámetros esenciales para evaluar las condiciones del expendio cárnico en mercados municipales.

En términos socioeconómicos, los mercados fueron concebidos como espacios públicos de intercambio donde se desarrollaron actividades de abastecimiento, comercialización y consumo de bienes esenciales, especialmente alimentos frescos (Condrac, 2022). Estos espacios cumplieron funciones económicas, sociales y culturales, al facilitar el acceso directo entre productores, comerciantes y consumidores. Esta interacción permitió la oferta de productos a precios accesibles y con diversidad de procedencias. Desde la perspectiva jurídica y administrativa, los mercados municipales fueron establecimientos regulados por los gobiernos locales, responsables de garantizar condiciones adecuadas de higiene, infraestructura, ordenamiento interno y salubridad.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura definió a los mercados tradicionales como puntos de abastecimiento minorista donde la manipulación de alimentos dependió de prácticas locales, interacción directa y uso de infraestructura básica, factores que incrementaron la importancia del control sanitario (FAO, 2022). En el caso de Ibarra, el Mercado Amazonas se clasificó como un mercado municipal tradicional, cuya dinámica económica y flujo constante de consumidores exigieron una fiscalización permanente para asegurar la inocuidad de los productos expendidos.

En el desarrollo de esta investigación, también resulta necesario vincular el

análisis del control sanitario en el Mercado Amazonas con los objetivos de política pública establecidos en el Plan Nacional de Desarrollo 2025–2029. El eje social, plantea como Objetivo 1 mejorar el bienestar y la calidad de vida de la población mediante la garantía efectiva de derechos y la reducción de desigualdades. Este trabajo se inserta en ese propósito, en tanto examina si las condiciones de inocuidad de los productos cárnicos y la actuación de las autoridades de control contribuyen a disminuir los riesgos que afectan la salud de los consumidores. Este enfoque coincide, además, con la línea de investigación “Inequidades, exclusiones, desigualdades y derechos humanos” de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, pues permite observar cómo las fallas estructurales en los mecanismos de vigilancia sanitaria impactan con mayor fuerza en sectores que dependen de los mercados tradicionales para su abastecimiento cotidiano. Desde la perspectiva de un estudiante de Derecho, este vínculo muestra que la protección del derecho a la vida, la salud y la seguridad alimentaria no solo supone la aplicación correcta de normas técnicas, sino también la comprensión de las brechas sociales que pueden impedir que estos derechos se materialicen en la experiencia diaria de las personas.

Finalmente, esta investigación delimitó su objeto de estudio a los productos cárnicos provenientes de especies bovinas, porcinas, caprinas y ovinas, considerados como productos de origen animal sujetos a control sanitario obligatorio según la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG. Esta delimitación permitió focalizar el análisis en los alimentos de mayor riesgo sanitario dentro del mercado, considerando su manejo, conservación y exposición al público.

4. ESTADO DEL ARTE

Los criterios metodológicos actuales recomendaron usar literatura reciente. Sin embargo, este estudio necesitó incluir fuentes más antiguas. La producción académica sobre seguridad sanitaria cárnica en Ecuador fue limitada. Por ello, varios aportes fundamentales provinieron de trabajos no recientes. Estas obras establecieron bases teóricas esenciales para comprender el tema. También aportaron definiciones, conceptos y categorías aún vigentes. Su incorporación permitió construir un marco conceptual sólido y coherente.

El derecho a una alimentación adecuada constituye uno de los pilares fundamentales del sistema internacional de derechos humanos, al ser condición indispensable para el ejercicio del derecho a la vida y a la salud. Desde una perspectiva teórica, este derecho no se limita a la mera disponibilidad de alimentos, sino que implica la obligación estatal de garantizar su acceso, calidad e inocuidad. Según Burgos et al. (2021), el bienestar humano y la libertad individual dependen de la capacidad de las personas para acceder de forma continua a recursos que satisfagan sus necesidades básicas, entre ellos la alimentación.

En la misma línea, Condrac (2022) y Estupiñán et al. (2021) sostienen que el derecho a una alimentación segura debe entenderse como una extensión de la dignidad humana, mientras que Jean Ziegler (2002), en su informe ante el Consejo de Derechos Humanos, recalca que el hambre y la inseguridad alimentaria constituyen una violación directa a los derechos fundamentales. Estas aproximaciones teóricas han permitido que organismos internacionales, como la Organización de las Naciones Unidas (ONU), incorporen la alimentación adecuada como un derecho autónomo en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), particularmente en su artículo 11 (De Schutter, 1999).

Desde esta concepción general, el acceso a alimentos inocuos se convierte en una obligación jurídica y social. El derecho a la alimentación, según Ziegler (2002), se sustenta en tres principios básicos: la disponibilidad, el acceso y la adecuación. La adecuación se refiere a la garantía de que los alimentos no representen un riesgo para la salud de las personas, lo cual introduce el componente de inocuidad alimentaria dentro del marco de los derechos humanos. Así, la venta o consumo de alimentos contaminados constituye una forma de vulneración indirecta del derecho a la vida y a la salud. Desde la

perspectiva de la justicia social, Golay y Özden (2020) enfatizan que la pobreza y la desigualdad agravan los riesgos sanitarios, especialmente en comunidades donde los mecanismos de control son débiles o ineficaces. Por tanto, el reconocimiento del derecho a alimentos seguros no solo responde a una necesidad biológica, sino a una exigencia ética de justicia y equidad.

En este marco teórico, la protección del consumidor surge como un mecanismo institucional para garantizar los derechos derivados de la alimentación segura. La doctrina jurídica contemporánea ha evolucionado desde una visión económica del consumo hacia una concepción integral de protección de derechos fundamentales. Hidalgo (2021) y Lima (2014) argumentan que el derecho del consumidor cumple una función correctiva frente a las desigualdades estructurales del mercado, asegurando que los bienes y servicios ofrecidos no sean perjudiciales para la salud ni para la seguridad del individuo. En este sentido, el consumo alimentario adquiere una dimensión jurídica especial, pues implica un contacto directo con la salud pública (Baéz, 2019).

El Estado, en consecuencia, tiene el deber de prevenir la exposición de los consumidores a alimentos contaminados, caducados o manipulados de forma inadecuada. En Ecuador, esta responsabilidad se materializa en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor (L.O.D.C, 2022), que en su artículo 4 reconoce el derecho de las personas a recibir productos inocuos y en su artículo 11 obliga a los proveedores a garantizar la seguridad de los bienes que comercializan.

A nivel internacional, los estándares técnicos sobre inocuidad alimentaria han sido desarrollados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), las cuales promueven el Codex Alimentarius como referencia normativa global. Este compendio de normas incluye el Code of Hygienic Practice for Meat (CXC 58-2005), que regula el proceso cárnico desde la producción hasta la venta al consumidor (FAO, 2012), y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969), actualizados en 2023, donde se institucionaliza el enfoque HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como pilares de la prevención de riesgos (FAO y W.H.O, 2023). Dichos estándares establecen que la seguridad de los productos cárnicos depende de la higiene en cada eslabón de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la manipulación final. La aplicación del HACCP permite

identificar los puntos críticos donde pueden generarse contaminaciones microbiológicas, mientras que las BPM garantizan las condiciones mínimas de saneamiento y capacitación del personal.

El Codex Alimentarius y las directrices de la OMS han sido adoptados por numerosos países como instrumentos obligatorios o complementarios de sus políticas nacionales de salud. La OMS estima que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) afectan cada año a más de 600 millones de personas y causan alrededor de 420.000 muertes (FAO y W.H.O, 2023). Estos datos evidencian que la inocuidad de los alimentos no es solo una cuestión de calidad, sino una prioridad de salud pública global. En América Latina, estudios como los de Koller (2010) y Ochoa et al. (2024) demuestran que las deficiencias en refrigeración, transporte y manipulación de productos perecibles son las principales causas de contaminación alimentaria, especialmente en los mercados tradicionales.

En Ecuador, la regulación de la seguridad alimentaria se encuentra bajo la competencia del Ministerio de Salud Pública (MSP), a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). El Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos (ARCSA, 2013) y la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG (2015) establecen los lineamientos para la fabricación, almacenamiento y expendio de alimentos, integrando las BPM y el HACCP como requisitos obligatorios para asegurar la calidad sanitaria. Sin embargo, como advierte Pardo (2020), la aplicación de estos estándares presenta debilidades estructurales, especialmente en los mercados minoristas, donde la informalidad y la limitada fiscalización impiden un control efectivo. A pesar de que el Ecuador cuenta con una sólida base legal, la eficacia de su implementación depende en gran medida de los recursos institucionales y del nivel de coordinación intergubernamental.

En la esfera científica nacional, la literatura especializada coincide en que los productos cárnicos son una de las principales fuentes de ETA debido a su alta carga microbiana y rápida descomposición. La tesis de Meza (2024) titulada “Evaluación del riesgo microbiológico de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos en el cantón Quevedo – Ecuador” analiza los peligros microbiológicos presentes en productos cárnicos listos para el consumo (RTE) y la amenaza que representa *Listeria monocytogenes* para la salud pública. A través de métodos microbiológicos y moleculares, la investigación

determinó la prevalencia de esta bacteria en alimentos cárnicos como salami, chorizo, tocino, hamburguesas y mortadelas, evidenciando deficiencias en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, higiene y control de temperatura. La autora resalta que la presencia de *Listeria monocytogenes* demuestra un riesgo sanitario real derivado del inadecuado control sanitario y de la falta de mecanismos efectivos de vigilancia alimentaria en el Ecuador.

Por su parte, la tesis de Baéz (2019) (Universidad Técnica del Norte) se centra en el ámbito de la nutrición y salud comunitaria, abordando las condiciones higiénico-sanitarias en los entornos de expendio y consumo de alimentos, particularmente los productos cárnicos. Este estudio resalta la necesidad de fortalecer los controles sanitarios municipales, la capacitación de los comerciantes y el cumplimiento de normativas de inocuidad alimentaria. Los autores destacan que las deficiencias en manipulación, refrigeración y almacenamiento en los mercados tradicionales inciden directamente en la proliferación de microorganismos patógenos, comprometiendo la salud y la seguridad alimentaria de los consumidores.

De manera complementaria, Ochoa et al. (2024) determinaron que la mayoría de los casos de enfermedades alimentarias en Ecuador provienen de alimentos de origen animal mal conservados. Estas investigaciones sustentan la necesidad de reforzar los mecanismos de inspección sanitaria en los espacios de comercialización directa, como los mercados municipales, donde los controles suelen ser intermitentes o inexistentes.

El contexto local de Ibarra refleja de forma clara las falencias señaladas por la literatura nacional. Baéz (2019), en su tesis sobre la seguridad sanitaria de los productos cárnicos expendidos en el Mercado Amazonas, identificó deficiencias graves en la manipulación, conservación, infraestructura y conocimiento de los expendedores sobre prácticas de higiene. Según la autora, solo una minoría de los locales visitados contaba con refrigeración adecuada o permisos sanitarios vigentes, lo que representa un riesgo real para la salud pública. Estas conclusiones revelan una desconexión entre las normas de control y su aplicación práctica en el territorio. Además, la falta de capacitación continua y la limitada presencia de la autoridad sanitaria refuerzan la vulnerabilidad de los consumidores frente a productos contaminados.

Más allá de los aspectos normativos y de las evidencias empíricas, la inocuidad alimentaria debe abordarse desde una perspectiva sociojurídica e interdisciplinaria. Como

señala López y Bucetto (2023), el derecho alimentario no puede analizarse de forma aislada de las condiciones económicas y culturales que determinan las prácticas de consumo. La eficacia de las normas depende, en gran medida, de la capacidad institucional y de la conciencia social de los actores involucrados. Este enfoque permite comprender que el control sanitario no se reduce al cumplimiento formal de la ley, sino que implica la construcción de una cultura de responsabilidad compartida entre el estado, los comerciantes y los consumidores. En este sentido, la inocuidad alimentaria se configura no solo como un requisito técnico, sino como un indicador de justicia social y gobernanza institucional (Hidalgo, 2021). Por tanto, el análisis del control sanitario en el Mercado Amazonas de Ibarra requiere integrar las dimensiones jurídicas, sociales y culturales del fenómeno, reconociendo que las deficiencias en la fiscalización también reflejan desigualdades estructurales en el acceso a la salud y al consumo seguro.

Desde una perspectiva latinoamericana, la problemática del control sanitario de productos cárnicos presenta características comunes en varios países de la región. En Colombia, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) aplica un modelo de inspección basado en riesgo, con controles estrictos sobre la trazabilidad y la procedencia de los productos, además de la capacitación obligatoria para manipuladores de alimentos (Pardo, 2020). En Perú, la Ley N.º 28405 de Inocuidad de los Alimentos establece la coordinación intersectorial entre los ministerios de Salud y Agricultura, promoviendo la educación sanitaria en los mercados tradicionales (Ochoa et al., 2024). En Chile, el Ministerio de Salud implementa sistemas de autocontrol sanitario, donde los comerciantes son responsables de mantener registros de limpieza, refrigeración y temperatura. Estas experiencias comparadas evidencian que la eficacia del control no depende únicamente del número de normas, sino del grado de coordinación institucional y participación ciudadana, lo que ofrece un marco de referencia para mejorar las políticas de inocuidad alimentaria en Ecuador.

En el contexto ecuatoriano, la Estrategia Nacional Ecuador crece sin desnutrición infantil, Alimentación saludable y nutrición por ciclo de vida y Seguridad y soberanía alimentaria, impulsadas por el Ministerio de Salud Pública (MSP) y la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), buscan fortalecer la prevención y el control de enfermedades transmitidas por alimentos (Ministerio de Salud Pública, 2025). Estos instrumentos de política pública priorizan la capacitación de los expendedores, la vigilancia de los puntos de venta y la educación del consumidor como

estrategias de reducción del riesgo (Condrac, 2022). Sin embargo, su aplicación práctica enfrenta limitaciones asociadas a la escasez de personal técnico y a la falta de coordinación entre niveles de gobierno. Los informes recientes de ARCSA (2023) y del GAD Municipal de Ibarra (2024) evidencian que, pese a los avances normativos, persisten deficiencias en las condiciones de higiene, el mantenimiento de la cadena de frío y el cumplimiento de permisos sanitarios en los mercados locales. Esta brecha entre la política y la práctica refuerza la necesidad de evaluar la eficacia de los mecanismos de control desde una perspectiva jurídica, administrativa y social, asegurando la protección efectiva de los derechos de los consumidores.

De manera general, los estudios revisados coinciden en la existencia de una brecha estructural entre la normativa sanitaria y su ejecución efectiva. Los principales problemas identificados son la escasa frecuencia de inspecciones, la deficiente trazabilidad de los productos, la insuficiencia de cadena de frío, la limitada capacitación de manipuladores y la baja coordinación entre ARCSA y los gobiernos municipales (Baéz, 2019). Frente a esta situación, la OMS recomienda aplicar un modelo de inspección basado en riesgo y desarrollar estrategias integrales de educación sanitaria que involucren a comerciantes y consumidores (FAO y W.H.O, 2023).

Estas investigaciones aportan fundamentos sólidos para analizar el derecho a la vida, la salud y la seguridad del consumidor, desde una perspectiva técnico-sanitaria y social. En conjunto, demuestran que la falta de control en la cadena de comercialización de productos cárnicos, especialmente en mercados municipales, vulnera el derecho constitucional a una alimentación segura. Estos hallazgos sustentan la importancia de un control sanitario riguroso y de políticas públicas integrales que garanticen la inocuidad de los productos cárnicos ofrecidos a la población, protegiendo así la salud y la vida de los consumidores ecuatorianos.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación se desarrolló bajo un diseño no experimental de campo. Se considera no experimental debido a que no se realizó una manipulación deliberada de las variables de estudio, sino que se observaron los fenómenos relacionados con la inocuidad de los productos cárnicos tal como se manifiestan en su contexto real. Asimismo, es de campo, en tanto la recolección de los datos primarios se efectuó directamente en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra, espacio donde se desarrollan las prácticas de expendio, control sanitario y consumo que constituyen el objeto de análisis jurídico y social de la investigación.

El estudio adoptó un enfoque mixto, integrando de manera complementaria componentes cuantitativos y cualitativos. El enfoque cuantitativo permitió recopilar datos medibles y sistematizables sobre las condiciones higiénico-sanitarias de los locales y la percepción de los consumidores, a través de encuestas y registros de observación. Por su parte, el enfoque cualitativo posibilitó profundizar en la comprensión de los procedimientos de control sanitario, las prácticas institucionales y las experiencias de los actores clave, mediante entrevistas dirigidas a funcionarios vinculados al control sanitario y a la administración del mercado.

En cuanto al nivel de profundidad, la investigación es de carácter descriptivo. Su propósito fue caracterizar las condiciones sanitarias del expendio de productos cárnicos en el Mercado Amazonas, los mecanismos de control aplicados por las autoridades competentes y las prácticas observadas en los comerciantes. Este nivel permitió registrar de manera sistemática los hechos observados y describir cómo se manifiestan, en la práctica, las obligaciones relacionadas con la protección del derecho a la vida y la salud de los consumidores, sin establecer relaciones causales.

El método principal aplicado fue el método socio-jurídico, el cual permitió analizar la aplicación práctica de las normas que regulan la protección del consumidor y la inocuidad alimentaria dentro de un contexto social concreto. Este método se orientó a examinar la correspondencia entre el marco normativo vigente y las prácticas reales observadas en el mercado.

De manera complementaria, se empleó el método analítico, que permitió descomponer los elementos normativos, institucionales y operativos que intervienen en

la garantía de los derechos reconocidos en la Constitución de la República del Ecuador y en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, particularmente en lo relativo a la comercialización de productos cárnicos.

La técnica de la observación fue utilizada para registrar las condiciones higiénico-sanitarias de los locales de expendio de productos cárnicos. Para esta técnica se seleccionó una muestra de 45 locales, a través de un muestreo aleatorio simple, a partir de una población total de 75 establecimientos cárnicos, garantizando que cada unidad tuviera la misma probabilidad de ser observada, con el fin de aportar representatividad y confiabilidad a los registros obtenidos.

La encuesta se aplicó a consumidores del Mercado Amazonas con el objetivo de recopilar información sobre su percepción respecto a la higiene, seguridad e inocuidad de los productos cárnicos, a través de cuestionario de encuesta con escala tipo Liker. A través de muestreo no probabilístico por conveniencia. La selección de los participantes se realizó entre los consumidores que se encontraban efectuando sus compras durante los horarios de mayor afluencia (10h00 a 12h00), considerando la imposibilidad de determinar con precisión el universo total de consumidores que transitan diariamente por el mercado.

La técnica de la entrevista se empleó con el fin de obtener información cualitativa especializada sobre los procesos de control sanitario, las competencias institucionales y las limitaciones operativas. Las entrevistas se dirigieron a funcionarios vinculados al control sanitario (ARCSA) Abg. Denis Barreno y a la Lic. Judy Quendi, profesional en nutrición con experiencia en vigilancia sanitaria, seleccionados en calidad de informantes clave, debido a su conocimiento técnico, experiencia profesional y rol institucional en la supervisión de la inocuidad alimentaria. Los entrevistados se seleccionaron a través de un muestreo no probabilístico intencional y se aplicó un cuestionario de entrevistas estructuradas.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1. RESULTADOS

Los resultados obtenidos en esta investigación se derivan del trabajo de campo realizado en el Mercado Amazonas de Ibarra a través de las observaciones estructuradas, de las encuestas aplicadas a consumidores y de las entrevistas efectuadas a funcionarios responsables del control sanitario. La información recabada permitió contrastar la normativa vigente con las prácticas reales de expendio, así como identificar el grado de cumplimiento de los deberes estatales y de los consumidores en cuanto a la inocuidad de los productos cárnicos. Los hallazgos se presentan a continuación de manera organizada conforme a los objetivos específicos planteados.

6.1.1. Instrumentos normativos nacionales e internacionales que regulan los derechos a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores de productos cárnicos.

La revisión documental permitió identificar los principales instrumentos jurídicos que regulan la protección del derecho a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores en relación con la inocuidad de los alimentos, particularmente de los productos cárnicos. A nivel internacional, se identifican normas que reconocen el derecho a una alimentación adecuada y segura, mientras que, en el ámbito nacional, la normativa ecuatoriana establece obligaciones específicas para el estado y los proveedores de alimentos.

Tabla 1 *Matriz de sistematización de la revisión documental y normativa*

Ámbito	Instrumento Normativo	Articulado Referencia / Clave	Derecho Garantizado / Obligación
Internacional	PIDESC (Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales)	Artículo 11	Reconocimiento del derecho fundamental a una alimentación adecuada.
Internacional	Observación General No. 12 (Comité DESC)	Párrafos 8 y 14	Define la adecuación alimentaria como alimentos "libres de sustancias nocivas" y

			seguros para el consumo.
Internacional	Codex Alimentarius (FAO/OMS)	Sistema HACCP	Establece parámetros técnicos de higiene y control de riesgos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
Nacional (Ecuador)	Constitución de la República (2008)	Artículo 32	El derecho a la salud como un derecho garantizado por el estado.
Nacional (Ecuador)	Constitución de la República (2008)	Artículo 66.2	El derecho a la integridad física y a una vida digna que asegure la salud y alimentación.
Nacional (Ecuador)	Ley Orgánica de Defensa del Consumidor (2022)	Artículo 4, numeral 1	Derecho a la protección de la vida, salud y seguridad en el consumo de bienes y servicios.
Nacional (Ecuador)	Ley Orgánica de Salud (Supletorias)	Control Sanitario	Regulación de la inocuidad en el procesamiento y comercialización de productos cárnicos.

La Tabla 1 presenta la sistematización de los principales instrumentos normativos internacionales y nacionales que reconocen y desarrollan los derechos a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores en relación con la inocuidad de los productos alimenticios, en particular de los productos cárnicos. La información recopilada mediante la revisión documental permite identificar, en el ámbito internacional, normas que establecen el derecho a una alimentación adecuada y segura, así como lineamientos técnicos orientados a prevenir riesgos sanitarios asociados al consumo de alimentos. Estos instrumentos constituyen referentes generales que orientan las obligaciones estatales en materia de protección de la salud y seguridad alimentaria.

En el ámbito nacional, la tabla recoge las disposiciones constitucionales y legales vigentes en el Ecuador que reconocen el derecho a la salud, a la integridad física y a la

protección del consumidor, así como las normas que regulan el control sanitario de los alimentos. La sistematización permite visualizar la correspondencia entre los derechos reconocidos en la Constitución de la República del Ecuador, la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor y la normativa sanitaria aplicable, evidenciando la existencia de un marco jurídico que establece obligaciones específicas para el estado y los proveedores de alimentos en cuanto a la garantía de condiciones de inocuidad en el procesamiento y comercialización de productos cárnicos.

6.1.2. Evaluación de la aplicación de los controles sanitarios implementados en el Mercado Amazonas de Ibarra, considerando los procedimientos de inspección y las medidas de higiene adoptadas por las autoridades competentes.

La aplicación de los controles sanitarios en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra fue analizada a partir de la información obtenida mediante entrevistas semiestructuradas realizadas en el año 2025 a exfuncionarios vinculados al control sanitario y a una profesional en nutrición con experiencia en vigilancia de alimentos. Las respuestas permitieron identificar los procedimientos institucionales aplicados, los parámetros técnicos considerados y las medidas adoptadas frente a deficiencias sanitarias en el expendio de productos cárnicos.

La presente tabla sistematiza la información obtenida a partir de las entrevistas realizadas en 2025 a actores con conocimiento técnico y jurídico en materia de inocuidad alimentaria y protección al consumidor. Su finalidad es organizar, de manera analítica, las categorías y subcategorías relevantes que emergen del discurso de los entrevistados, vinculándolas con evidencias empíricas relacionadas con el marco normativo, la responsabilidad estatal, los controles sanitarios, los riesgos microbiológicos y los mecanismos de protección y acceso a la justicia. Esta matriz permite visualizar de forma clara la correspondencia entre la normativa vigente, las prácticas institucionales y las problemáticas identificadas en el expendio de productos cárnicos en mercados, constituyéndose en un insumo clave para el análisis jurídico y sanitario del estudio.

Tabla 2 *Categorización cualitativa: control sanitario en el Mercado Amazonas de Ibarra con base en las entrevistas*

Categoría	Subcategoría	Evidencia (entrevistas 2025)
Marco normativo de protección al consumidor	Protección legal de la vida, salud y seguridad	El entrevistado señaló que el artículo 4, numeral 1, de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor establece normativamente la protección de los derechos de los consumidores frente a productos alimenticios, indicando que dicha protección se encuentra prevista en la normativa vigente.
Responsabilidad estatal	Garantía de la inocuidad alimentaria	El entrevistado manifestó que el estado es el ente competente para garantizar que los productos alimenticios sean inocuos, señalando que esta responsabilidad se ejerce a través de sus distintos organismos, con un enfoque preventivo frente a posibles afectaciones al derecho a la salud.
Inspección sanitaria	Controles implementados por ARCSA	El entrevistado indicó que los controles sanitarios incluyen inspecciones periódicas, verificación de condiciones higiénico-

		sanitarias, mantenimiento de la cadena de frío, revisión de procedencia legal y sanitaria de la carne, uso adecuado de equipos y superficies, y control de rotulación cuando corresponde.
Inspección sanitaria	Toma de muestras	Se señaló que se realizan tomas de muestras para análisis microbiológicos como parte de los controles sanitarios aplicados al expendio de productos cárnicos.
Medidas administrativas	Actuación ante deficiencias sanitarias	El entrevistado indicó que, ante deficiencias sanitarias, se emiten notificaciones y actas de observación, se procede al decomiso y destrucción de productos no aptos y se dispone la suspensión temporal de la actividad del establecimiento.
Medidas administrativas	Sanciones	Se señaló que, en caso de persistir los incumplimientos, se aplican sanciones administrativas conforme a la normativa sanitaria vigente.
Mecanismos de protección al consumidor	Acciones frente a enfermedades	El entrevistado manifestó que, cuando un consumidor resulta afectado,

	transmitidas por alimentos	pueden activarse mecanismos administrativos, civiles y penales, incluyendo denuncias ante ARCOSA y el GAD Municipal, así como acciones de reparación por daños.
Acceso a la justicia	Accesibilidad de los mecanismos	Se indicó que, aunque los mecanismos están previstos en el ordenamiento jurídico, su accesibilidad resulta limitada para ciertos sectores debido a la falta de información, la complejidad de los trámites y los costos asociados.
Riesgos sanitarios	Riesgos microbiológicos	La entrevistada señaló que los principales riesgos microbiológicos están asociados a la ruptura de la cadena de frío, la exposición de la carne a temperatura ambiente y la proliferación de microorganismos como <i>Salmonella spp.</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> .
Riesgos sanitarios	Contaminación cruzada	Se indicó que la contaminación cruzada se produce por el uso compartido de utensilios y superficies, así como por la manipulación simultánea de carne y dinero.

Conservación del producto	Cadena de frío	La entrevistada señaló que el mantenimiento permanente de la cadena de frío constituye un parámetro técnico indispensable, incluyendo equipos de refrigeración operativos, termómetros visibles y registros de temperatura.
Manipulación de alimentos	Buenas prácticas de higiene	Se indicó que las buenas prácticas incluyen lavado frecuente de manos, desinfección de utensilios y superficies, uso de materiales sanitarios y correcta gestión de residuos.
Falencias sanitarias	Prácticas observadas en mercados	La entrevistada señaló como falencias recurrentes la exhibición de carne sin refrigeración adecuada, deficiencias de higiene, manipulación simultánea de alimentos y dinero y limpieza inadecuada de superficies.
Falencias sanitarias	Factores asociados	Se indicó que estas falencias se relacionan con limitaciones de infraestructura, insuficiente capacitación técnica de los comerciantes y fiscalización no constante.

Capacitación	Capacitación a comerciantes	La entrevistada señaló que las capacitaciones no siempre son periódicas ni evaluables y que el seguimiento posterior resulta limitado.
Control institucional	Alcance del control sanitario	Se indicó que los controles son necesarios, pero que en mercados populares no siempre resultan suficientes por sí solos para garantizar la seguridad alimentaria, requiriendo seguimiento continuo y coordinación interinstitucional.

De acuerdo con los entrevistados, el control sanitario sobre el expendio de productos cárnicos en mercados municipales es una competencia atribuida principalmente al estado, a través de sus organismos especializados, entre ellos la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), en coordinación con los gobiernos autónomos descentralizados municipales. Estas instituciones desarrollan acciones orientadas a verificar que los alimentos comercializados cumplan condiciones mínimas de inocuidad, con el objetivo de prevenir riesgos para la salud de los consumidores.

En relación con los controles específicos implementados en el Mercado Amazonas, se señaló que estos incluyen inspecciones periódicas a los puestos de venta, durante las cuales se revisan las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, el mantenimiento de la cadena de frío, la procedencia legal y sanitaria de los productos cárnicos, el uso adecuado de equipos y superficies de trabajo, así como aspectos relacionados con la rotulación y fechas de caducidad cuando corresponde. Asimismo, se indicó que, como parte del control sanitario, se realizan tomas de muestras para análisis microbiológicos en situaciones determinadas.

Desde el enfoque técnico-sanitario y nutricional, se identificó que uno de los principales parámetros considerados durante los controles es el mantenimiento permanente de la cadena de frío. Según la información proporcionada, la carne no debe permanecer expuesta a temperatura ambiente, debiendo conservarse en equipos de refrigeración operativos, con termómetros visibles y, cuando es posible, registros de temperatura. También se mencionó la necesidad de separar los productos por tipo, con el fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada.

Los entrevistados señalaron que, durante las actividades de control, se han identificado falencias recurrentes en los puestos de expendio de productos cárnicos, entre las que se mencionan la exhibición de carne sin refrigeración adecuada, prácticas inadecuadas de manipulación, uso compartido de utensilios y superficies, y manipulación simultánea de alimentos y dinero. Estas situaciones se relacionan, según lo manifestado, con limitaciones estructurales de la infraestructura de los mercados, insuficiente equipamiento, capacitación técnica limitada de los comerciantes y una fiscalización que no siempre se realiza de manera constante.

En cuanto a las medidas adoptadas cuando los controles evidencian deficiencias sanitarias, se indicó que las autoridades competentes emiten notificaciones y actas de observación, proceden al decomiso y destrucción de productos no aptos para el consumo humano y disponen la suspensión temporal de la actividad del puesto o establecimiento. De persistir los incumplimientos, se aplican sanciones administrativas conforme a la normativa sanitaria vigente, y se dispone la subsanación obligatoria de las irregularidades detectadas. Adicionalmente, se mencionó que se desarrollan capacitaciones dirigidas a los comerciantes sobre buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

Respecto a la capacitación sanitaria, la información recabada señala que estas actividades no siempre se realizan de manera periódica ni cuentan con evaluaciones formales que permitan verificar la adquisición de conocimientos por parte de los manipuladores de alimentos. Asimismo, el seguimiento posterior a las capacitaciones resulta limitado, lo que dificulta la sostenibilidad de las mejoras implementadas en las prácticas de manipulación.

Finalmente, los entrevistados indicaron que, si bien existen mecanismos jurídicos para la protección del consumidor en casos de afectaciones a la salud derivadas del consumo de alimentos, tales como acciones administrativas, civiles y, en determinados

casos, penales, el acceso efectivo a estos mecanismos puede verse limitado por factores como la falta de información, la complejidad de los trámites y los costos asociados.

6.1.3. Cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la inocuidad de los productos cárnicos por parte de comerciantes y autoridades locales.

El cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la inocuidad de los productos cárnicos fue analizado a partir de la revisión normativa y de los datos empíricos obtenidos mediante las fichas de observación aplicadas en los locales de expendio del Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra durante los días 02, 03 y 04 de diciembre de 2025. Este apartado presenta, en primer lugar, las obligaciones que corresponden al estado en materia de inocuidad alimentaria y, posteriormente, los resultados observados en el espacio de comercialización, sin emitir valoraciones ni interpretaciones.

Tabla 3 Resultados descriptivos sobre el cumplimiento de obligaciones en materia de inocuidad de productos cárnicos en el Mercado Amazonas

Dimensión observada	Aspecto registrado	Artículos ARCSA aplicables	Descripción de los resultados	Cumplimiento
Marco normativo aplicable	Exigencias legales	Reglamento de registro y control sanitario de alimentos, arts. 4, 6 y 7 Normativa BPM ARCSA	La Constitución y la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor establecen la obligación de garantizar alimentos seguros; sin embargo, su aplicación efectiva en el mercado presenta brechas operativas.	Parcial
Capacitación de comerciantes	Formación sanitaria	Reglamento de registro y control sanitario de alimentos, art. 22; BPM ARCSA (capacitación obligatoria del personal manipulador)	Se identificó que varios comerciantes no acreditan capacitación sanitaria reciente y que las prácticas se basan, en algunos casos, en	Bajo

			conocimientos empíricos.	
Conservación del producto	Refrigeración	Reglamento de registro y control sanitario de alimentos, arts. 30 y 31 (cadena de frío); BPM ARCSA	Se observó la ausencia o uso limitado de sistemas de refrigeración adecuados para la conservación de productos cárnicos en varios puestos.	Bajo
Manipulación de alimentos	Utensilios y superficies	BPM ARCSA (higiene, limpieza y desinfección); Reglamento de registro y control sanitario de alimentos, art. 24	Se registró el uso de utensilios sin desinfección permanente y la exposición de carne a superficies sin sanitización visible.	Bajo
Expendio del producto	Exposición al ambiente	Reglamento de registro y control sanitario de alimentos, art. 28 (protección del alimento); BPM ARCSA	En varios puestos, los productos cárnicos permanecían expuestos al ambiente durante el proceso de comercialización.	Bajo
Control institucional	Inspecciones	Ley Orgánica de Salud, arts. 130 y 131; Reglamento Sanitario de los Alimentos (2013)	Las inspecciones se realizan conforme a competencias institucionales, pero están condicionadas por limitaciones de personal y recursos.	Parcial
Gestión administrativa	Registros de control	BPM ARCSA (registros y trazabilidad); Reglamento de registro y control sanitario de alimentos (2013), art. 35	Algunos procedimientos no cuentan con registros completos y sistemáticos, lo que dificulta el seguimiento continuo.	Parcial

Coordinación institucional	Autoridades competentes	Ley Orgánica de Salud; normativa ARCSA sobre control coordinado	El control sanitario se ejerce por organismos estatales y municipales, conforme a sus atribuciones legales, con coordinación variable.	Parcial
Contexto de consumo	Uso del mercado	No aplica directamente (contexto fáctico)	El Mercado Amazonas es un espacio clave de abastecimiento para amplios sectores de la población.	No evaluable
Cumplimiento normativo	Aplicación de obligaciones	Reglamento de registro y control sanitario de alimentos (2013).	El cumplimiento de las obligaciones de inocuidad es heterogéneo y depende de capacitación, infraestructura, recursos y fiscalización.	Parcial

La Tabla 3 presenta de manera sistematizada los resultados obtenidos respecto al cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la inocuidad de los productos cárnicos en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra. La información consignada se construyó a partir de la revisión normativa, las entrevistas realizadas a actores vinculados al control sanitario y las observaciones directas efectuadas durante el trabajo de campo. La tabla organiza los hallazgos en distintas dimensiones observadas, permitiendo identificar aspectos relacionados con el marco normativo aplicable, las prácticas de comercialización y las acciones de control institucional.

En relación con las prácticas observadas en los puestos de expendio, la tabla recoge información sobre la capacitación de los comerciantes, la conservación de los productos, la manipulación de alimentos y las condiciones de exposición durante la venta. Los resultados muestran la presencia de situaciones diversas en cuanto al uso de sistemas de refrigeración, la desinfección de utensilios y superficies, así como la protección de los productos cárnicos frente al contacto con el ambiente. Estos aspectos fueron registrados

de manera directa durante las jornadas de observación y reflejan las condiciones existentes en el mercado en los días analizados.

Asimismo, la Tabla 3 incorpora información vinculada a la actuación de las autoridades locales y sanitarias, incluyendo la realización de inspecciones, la existencia de registros de control y la coordinación entre las instituciones competentes. Los resultados descritos evidencian que las actividades de control se desarrollan dentro de las atribuciones institucionales establecidas, condicionadas por factores como la disponibilidad de recursos y la organización operativa. En conjunto, la tabla permite presentar de forma ordenada los hallazgos empíricos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones en materia de inocuidad alimentaria, constituyendo un insumo para el análisis posterior que se desarrollará en el apartado de discusión.

6.1.3.1. Fichas de observación

Cada jornada de levantamiento de información fue considerada una unidad de observación, dado que en cada fecha se registraron de manera sistemática las condiciones del expendio de productos cárnicos en el Mercado Amazonas bajo el mismo instrumento y criterios de evaluación. En este sentido, cada día de trabajo de campo constituye un momento específico de análisis, permitiendo describir el estado de las prácticas y condiciones observadas en ese periodo, así como comparar variaciones o permanencias entre las distintas jornadas de observación realizadas.

Día Nro. 1: 02 de diciembre de 2025

Ilustración 1 Condiciones del área de venta (02/12/25)

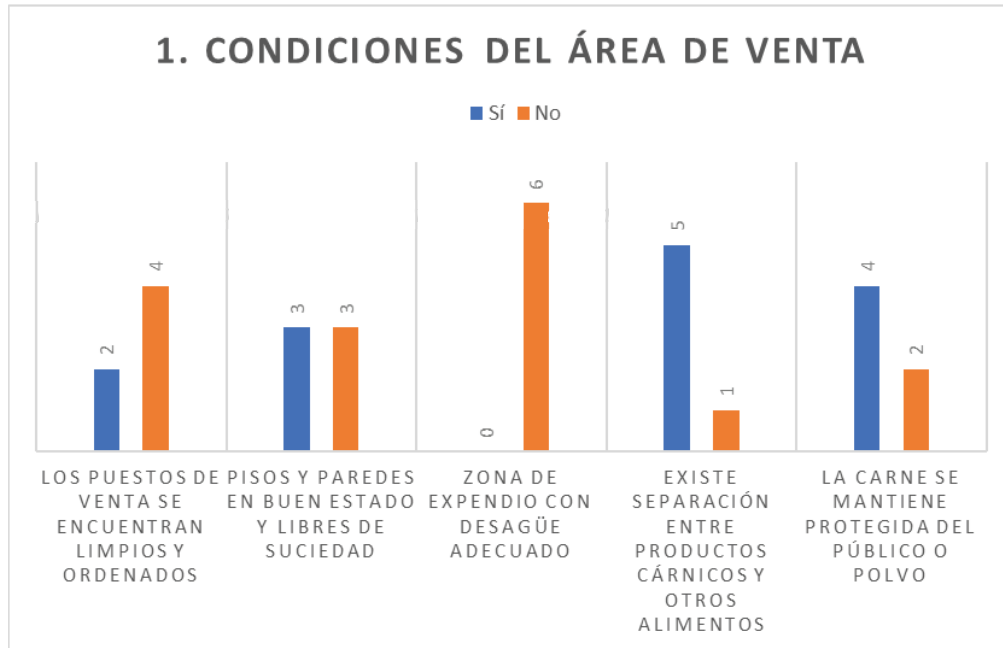


Ilustración 3 Condiciones higiénicas del personal 2/12/25

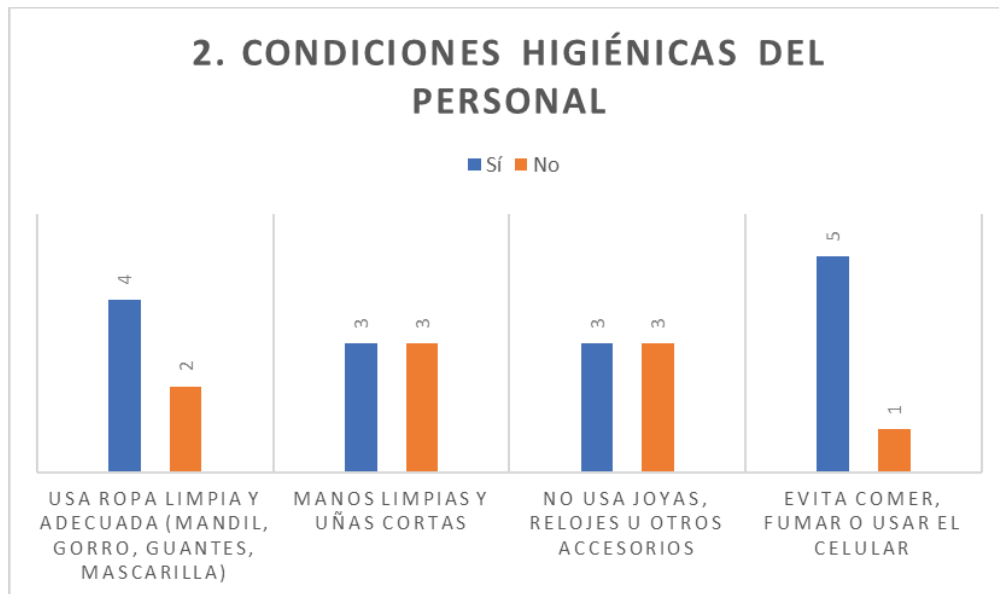
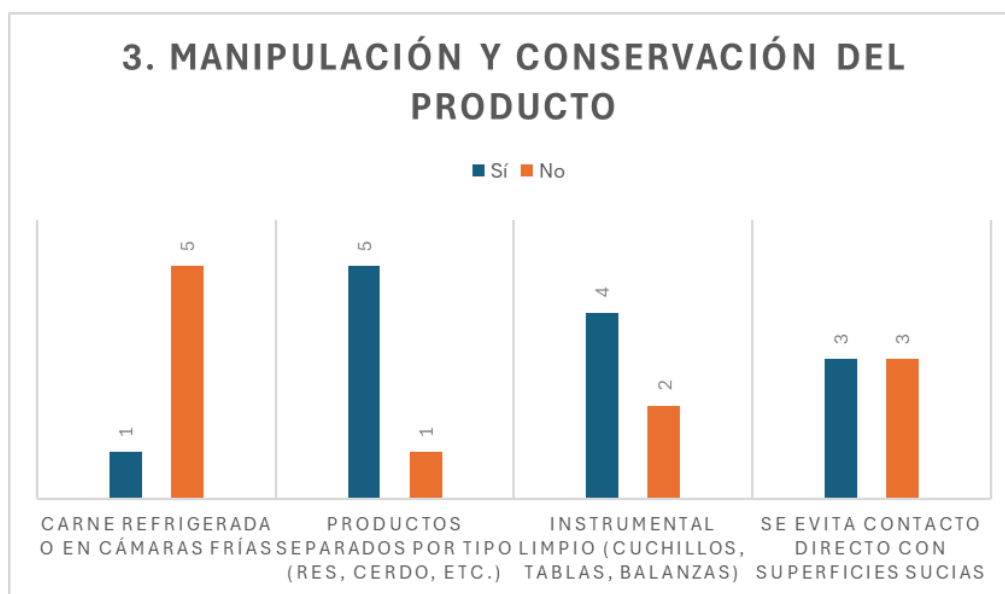


Ilustración 4 Manipulación y conservación del producto



El 02 de diciembre de 2025 se registraron condiciones variables en el área de venta de productos cárnicos. Durante la observación se identificaron algunos puestos que presentaban orden y limpieza visibles, así como superficies físicas que se encontraban en estado funcional. En otros casos, las condiciones del área de venta no presentaron los mismos niveles de orden y mantenimiento.

En relación con la infraestructura, se constató la ausencia de sistemas de desagüe funcionales en los puestos observados. Asimismo, se observó la presencia de residuos líquidos en el área de expendio. Estas condiciones fueron registradas de manera uniforme durante la jornada de observación.

Respecto a la disposición de los productos, se identificó la separación entre productos cárnicos y otros alimentos en los puestos observados. No obstante, se constató que la protección de la carne frente al contacto directo con el ambiente, el público o el polvo no se presentaba de manera homogénea en todos los locales.

Ilustración 5 Condiciones del área de venta 3/12/25

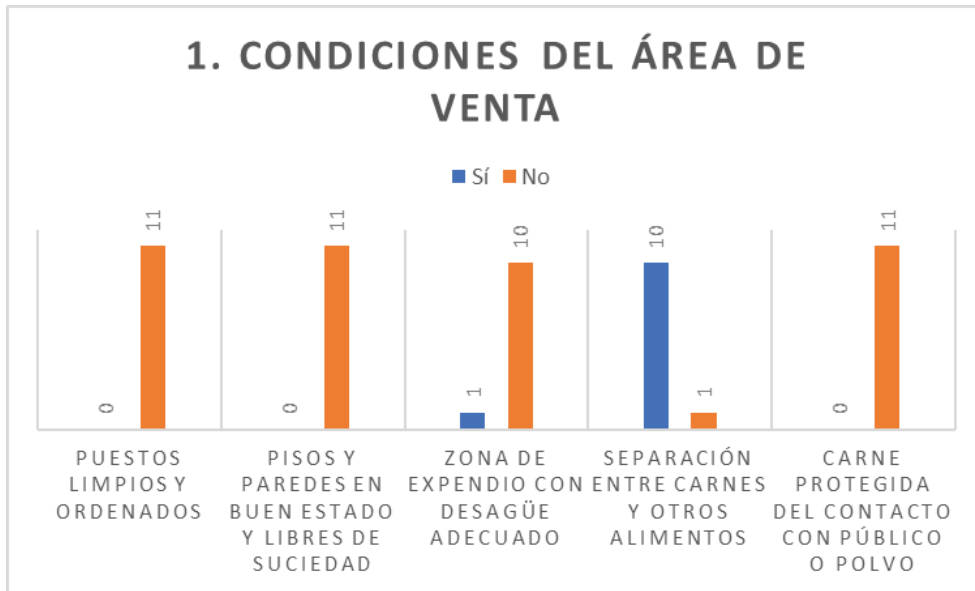


Ilustración 6 Condiciones higiénicas del personal 3/12/25

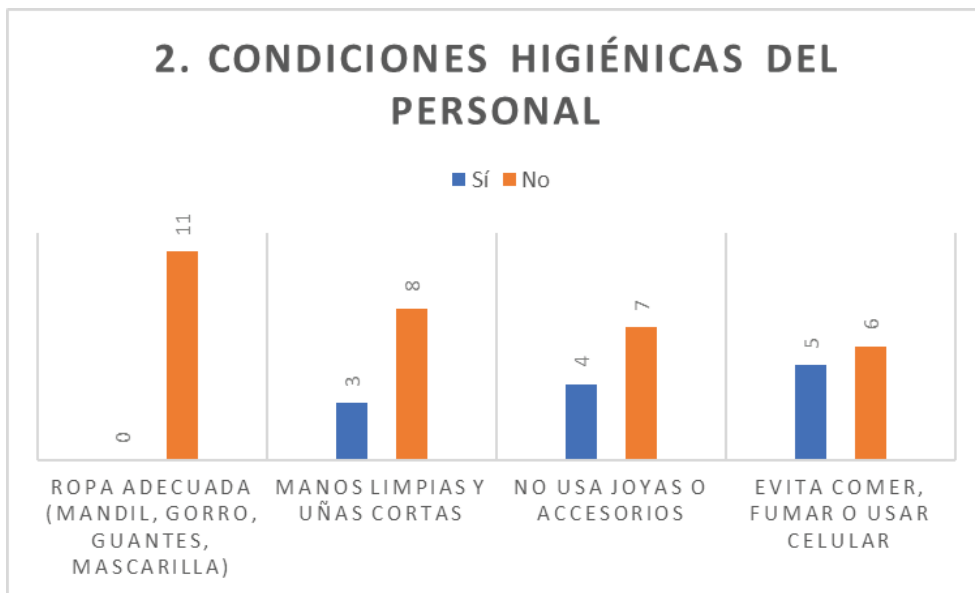
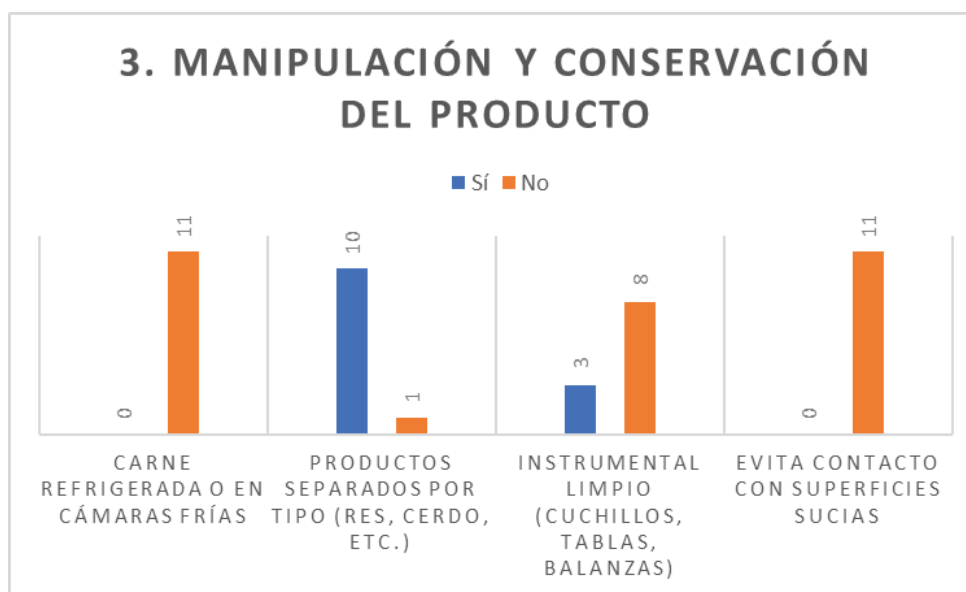


Ilustración 7 Manipulación y conservación del producto 3/12/25



El 03 de diciembre de 2025 se registraron las condiciones del área de venta de productos cárnicos en los puestos observados del Mercado Amazonas. Durante la jornada de observación se constató que los puestos presentaban superficies con presencia visible de residuos, así como pisos y paredes en estado de mantenimiento irregular.

En relación con la disposición de los productos, se observó que la carne se encontraba expuesta directamente al ambiente, sin barreras físicas de protección en los puestos registrados. Asimismo, se constató la ausencia de sistemas de desagüe funcionales en el área de expendio durante la observación realizada.

En cuanto a la organización de los productos, se identificó la separación por tipo de producto cárnico en los puestos observados. No obstante, no se registraron mecanismos adicionales de protección del producto frente al contacto con el entorno.

Día Nro. 3: 04 de diciembre de 2025

Ilustración 7 Condiciones del área de venta 4/12/25

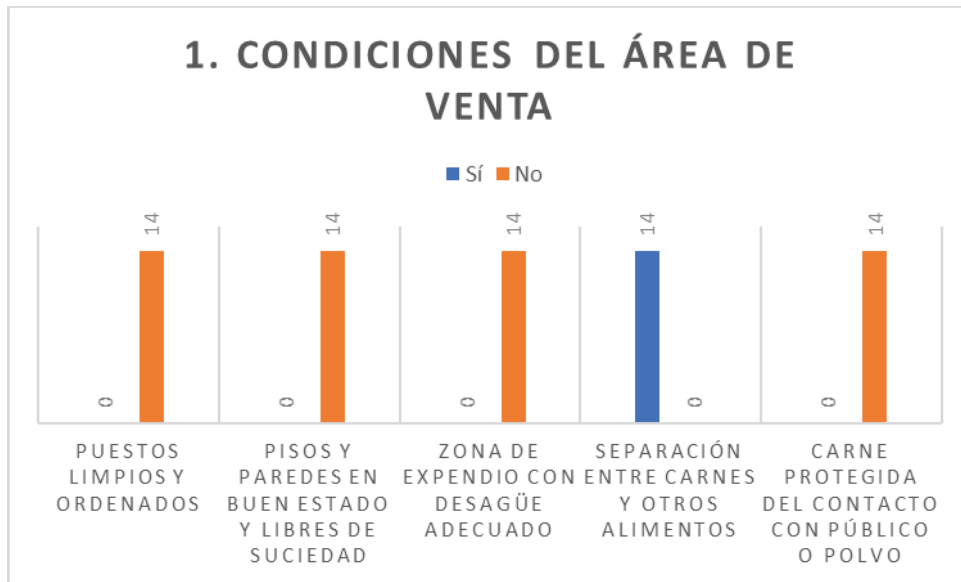


Ilustración 8 Condiciones higiénicas del personal 4/12/25

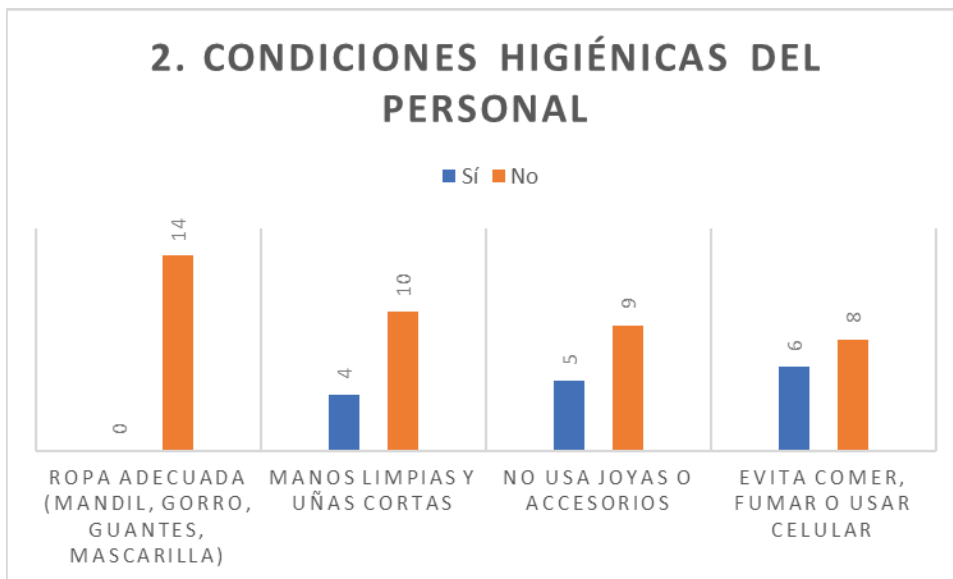
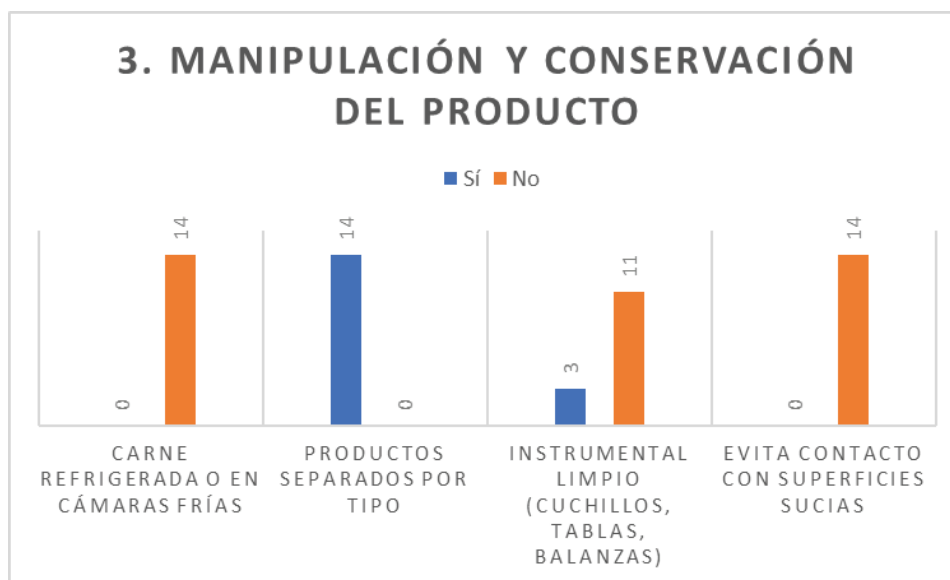


Ilustración 8 Manipulación y conservación del producto 4/12/25



El 04 de diciembre de 2025 se registraron las condiciones del área de venta de productos cárnicos en los puestos observados del Mercado Amazonas. Durante la jornada de observación se constató que los puestos presentaban superficies con presencia visible de residuos, falta de orden en el área de trabajo y deficiencias en la infraestructura básica, tales como pisos y paredes en estado irregular.

En relación con la infraestructura sanitaria, se observó la ausencia de sistemas de desagüe funcionales en todos los puestos registrados durante la observación. Asimismo, se constató que los productos cárnicos se encontraban expuestos al ambiente, sin mecanismos de protección física durante el expendio.

Respecto a la disposición de los productos, se identificó la separación por tipo de producto cárnico en los puestos observados. No se registraron otros mecanismos adicionales de conservación o protección del producto frente al contacto con el entorno.

El análisis comparado de los días 02, 03 y 04 de diciembre revela una tendencia regresiva en las condiciones del área de venta, lo que coincide con estudios que señalan que, en ausencia de controles continuos, las prácticas higiénicas en mercados tradicionales tienden a deteriorarse progresivamente (FAO, 2011). Esta situación afecta directamente la garantía del derecho a la vida y a la salud de los consumidores, en la


medida en que expone a la población a riesgos evitables derivados del consumo de alimentos contaminados.

La evidencia empírica recogida mediante las fichas de observación confirma que la separación de productos, aunque relevante, no es suficiente para asegurar la inocuidad alimentaria si no se acompaña de infraestructura adecuada, limpieza permanente y protección del producto. En este sentido, la problemática observada no responde únicamente a conductas individuales, sino a una deficiencia estructural y de gestión sanitaria, que requiere intervención institucional integral.

6.1.3.2. Registro Fotográfico de las Condiciones Higiénico-Sanitarias del Mercado Amazonas

El registro fotográfico constituye un complemento visual de la información obtenida mediante las observaciones estructuradas realizadas en los locales de expendio de productos cárnicos del Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra. Las imágenes fueron captadas durante las jornadas de trabajo de campo y tienen como finalidad documentar las condiciones físicas, de manipulación y de disposición de los productos en el momento del expendio.

Tabla 4 *Fotografía de puestos de venta de cárnicos en el Mercado Amazonas-Ibarra*

	
<p>Fotografía 1: 02-12-2025</p> <p>Hora: 11:35</p>	<p>Fotografía 2: 02-12-2025</p> <p>Hora: 11:45</p>

	
<p>Fotografía 3: 03-12-2025</p> <p>Hora: 11:05</p>	<p>Fotografía 4: 03-12-2025</p> <p>Hora: 10:45</p>

Nota: Fotografías tomadas en los locales de venta de cárnicos en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra.

Las imágenes registradas en el Mercado Amazonas documentan las condiciones observadas durante el expendio de productos cárnicos en los puestos fotografiados. En la primera imagen se observa carne expuesta al ambiente, sin barreras físicas de protección, en contacto directo con superficies que no presentan evidencias visibles de procesos de desinfección. Asimismo, se identifica la ausencia de sistemas de refrigeración durante el expendio y la permanencia del producto a temperatura ambiente en el momento del registro fotográfico.

La segunda imagen muestra piezas completas de carne colgadas sin protección física, dispuestas en un entorno donde no se evidencian elementos de indumentaria específica para la manipulación de alimentos, como guantes u otros implementos visibles. En el puesto fotografiado se aprecia una organización básica del espacio de venta, manteniéndose la exposición directa de los cortes cárnicos al ambiente durante su comercialización.

En conjunto, las fotografías permiten registrar condiciones relacionadas con la exposición directa de los productos cárnicos, la ausencia de refrigeración continua y la

manipulación sin elementos visibles de protección en los puestos observados. La información descrita corresponde exclusivamente a los registros fotográficos obtenidos en el Mercado Amazonas y refleja las condiciones existentes en el momento de la toma de las imágenes.

6.1.3.3. Resultados de las encuestas

Tabla 3 *Pregunta 1 Confío en la calidad e inocuidad de los productos cárnicos vendidos en el Mercado Amazonas*

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Totalmente en desacuerdo	15	42,9 %
2. En desacuerdo	9	25,7 %
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	11,4 %
4. De acuerdo	4	11,4 %
5. Totalmente de acuerdo	3	8,6 %
Total	35	100 %

Los resultados de la Pregunta 1, referida a la confianza en la calidad e inocuidad de los productos cárnicos, evidencian una percepción mayoritariamente negativa por parte de los consumidores. El 68,6 % de los encuestados manifestó estar “totalmente en desacuerdo” o “en desacuerdo” con la afirmación, mientras que apenas el 20 % expresó algún nivel de acuerdo.

Tabla 4 *Pregunta 2 Los puestos de carne mantienen condiciones adecuadas de higiene*

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Totalmente en desacuerdo	14	40,0 %
2. En desacuerdo	10	28,6 %
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	14,3 %
4. De acuerdo	4	11,4 %

5. Totalmente de acuerdo	2	5,7 %
Total	35	100 %

En concordancia con lo anterior, la Pregunta 2, relativa a las condiciones de higiene de los puestos de venta, refuerza esta percepción desfavorable. Un 68,6 % de los encuestados considera que no se mantienen condiciones adecuadas de higiene, frente a un reducido 17,1 % que manifiesta estar de acuerdo o totalmente de acuerdo.

Tabla 5 *Pregunta 3 La refrigeración y conservación de los productos cárnicos es adecuada*

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Totalmente en desacuerdo	16	45,7 %
2. En desacuerdo	8	22,9 %
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	14,3 %
4. De acuerdo	4	11,4 %
5. Totalmente de acuerdo	2	5,7 %
Total	35	100 %

Esta tendencia se profundiza en la Pregunta 3, sobre la refrigeración y conservación de los productos cárnicos, donde el 68,6 % expresa desacuerdo.

Tabla 6 *Pregunta 4 Me siento seguro/a al comprar carne en este mercado*

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Totalmente en desacuerdo	15	42,9 %
2. En desacuerdo	9	25,7 %
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	11,4 %
4. De acuerdo	5	14,3 %
5. Totalmente de acuerdo	2	5,7 %

Total	35	100 %
-------	----	-------

En la Pregunta 4, donde el 68,6 % de los participantes afirma no sentirse seguro al comprar carne en el mercado, mientras que solo el 20 % manifiesta sentirse seguro.

Tabla 7 Pregunta 5 He tenido experiencias negativas relacionadas con el consumo de cárnicos (1 = nunca / 5 = con mucha frecuencia)

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Nunca	3	8,6 %
2. Rara vez	6	17,1 %
3. Ocasionalmente	7	20,0 %
4. Frecuentemente	10	28,6 %
5. Con mucha frecuencia	9	25,7 %
Total	35	100 %

A ello se suma la Pregunta 5, que indaga sobre experiencias negativas relacionadas con el consumo de carne: el 54,3 % de los encuestados señala haber tenido experiencias negativas de forma frecuente o con mucha frecuencia.

Tabla 8 Pregunta 6 Conozco mis derechos como consumidor

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Totalmente en desacuerdo	13	37,1 %
2. En desacuerdo	9	25,7 %
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo	6	17,1 %
4. De acuerdo	5	14,3 %
5. Totalmente de acuerdo	2	5,7 %
Total	35	100 %

En cuanto al conocimiento de derechos, la Pregunta 6 muestra que el 62,8 % de

los encuestados no se considera informado sobre sus derechos como consumidores, frente a un limitado 20 % que afirma conocerlos.

Tabla 9 *Pregunta 7 El precio y la confianza influyen en mi decisión de compra*

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Totalmente en desacuerdo	4	11,4 %
2. En desacuerdo	5	14,3 %
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo	6	17,1 %
4. De acuerdo	11	31,4 %
5. Totalmente de acuerdo	9	25,7 %
Total	35	100 %

La Pregunta 7 evidencia que el precio y la confianza sí influyen en la decisión de compra, ya que un 57,1 % se muestra de acuerdo o totalmente de acuerdo con esta afirmación.

Tabla 10 *Pregunta 8 Es necesario mejorar de manera urgente la higiene y supervisión*

Escala Likert	Frecuencia	Porcentaje
1. Totalmente en desacuerdo	2	5,7 %
2. En desacuerdo	3	8,6 %
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	11,4 %
4. De acuerdo	12	34,3 %
5. Totalmente de acuerdo	14	40,0 %
Total	35	100 %

Finalmente, la Pregunta 8 presenta el 74,3 % de los encuestados considera necesario mejorar de manera urgente la higiene y la supervisión en los puestos de venta de carne.

Los resultados presentados en el apartado anterior describen, de manera sistemática, el marco normativo aplicable, la aplicación de los controles sanitarios en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra y el grado de cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la inocuidad de los productos cárnicos por parte de comerciantes y autoridades locales. La información obtenida mediante la revisión documental, las entrevistas, las observaciones estructuradas y las encuestas permite contar con una base empírica suficiente para el análisis posterior. En este sentido, el siguiente apartado se orienta a la discusión de estos hallazgos, a partir de su contraste con la normativa vigente, los criterios técnicos y la literatura especializada, con el propósito de interpretar su alcance, identificar convergencias y divergencias con estudios previos y reflexionar sobre las implicaciones jurídicas y sanitarias derivadas del contexto analizado.

6.2. DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en esta investigación evidencian una brecha estructural y persistente entre el marco normativo que reconoce el derecho a la vida, la salud y la seguridad del consumidor y su materialización efectiva en el expendio de productos cárnicos en el Mercado Amazonas de Ibarra. Si bien el Ecuador cuenta con una normativa robusta, tanto constitucional como infraconstitucional, que garantiza el acceso a alimentos inocuos, los hallazgos empíricos confirman que dicha protección se mantiene, en gran medida, en un plano formal. Esta situación coincide con lo señalado por Ziegler (2002) y De Schutter (1999), quienes advierten que la existencia de normas no resulta suficiente si el estado no despliega mecanismos efectivos de prevención, control y garantía del derecho a una alimentación segura. En este sentido, los resultados corroboran que la inocuidad alimentaria constituye un problema de implementación y no de ausencia normativa.

Desde una perspectiva sanitaria, las deficiencias observadas en la refrigeración, manipulación, infraestructura y limpieza de los puestos de venta se alinean con los riesgos descritos en la literatura especializada sobre productos cárnicos. Estudios como los de Meza (2024), Baéz (2019) y Pardo (2020) sostienen que la ruptura de la cadena de frío y la falta de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura incrementan significativamente la presencia de microorganismos patógenos y la probabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos. En el caso del Mercado Amazonas, la evidencia empírica recogida mediante fichas de observación y registros fotográficos confirma estas

advertencias teóricas, mostrando que la exposición directa de la carne, la ausencia de desagües funcionales y la limpieza irregular de superficies constituyen factores de riesgo sanitario elevados. Por tanto, los resultados no solo coinciden con la literatura nacional e internacional, sino que refuerzan la idea de que los mercados tradicionales representan espacios críticos para la salud pública cuando el control sanitario es intermitente o insuficiente.

En el plano institucional, la información obtenida a través de las entrevistas a funcionarios de control sanitario permite comprender las causas subyacentes de este incumplimiento. Aunque las autoridades reconocen la existencia de procedimientos de inspección, capacitación y sanción, también admiten limitaciones operativas, como la escasez de personal y la dificultad para mantener controles permanentes. Este hallazgo se articula con lo planteado por Hidalgo (2021) y Condrac (2022), quienes sostienen que la protección efectiva del consumidor requiere instituciones con capacidad técnica, recursos suficientes y coordinación interinstitucional. En consecuencia, la vulneración del derecho a la salud y a la seguridad alimentaria no responde únicamente a conductas individuales de los comerciantes, sino a una debilidad estructural del sistema de vigilancia sanitaria, que reduce la eficacia del deber estatal de prevención.

Asimismo, los resultados de las encuestas evidencian una percepción social consistente de inseguridad y desconfianza en la calidad de los productos cárnicos, así como un bajo nivel de conocimiento de los derechos del consumidor. Este aspecto resulta especialmente relevante desde una perspectiva sociojurídica, pues, como señalan Lima (2014) y Burgos et al. (2021), la falta de información y cultura jurídica incrementa la vulnerabilidad de los consumidores, limitando su capacidad de exigir condiciones seguras y activar mecanismos de denuncia. El hecho de que una mayoría de encuestados considere urgente mejorar la higiene y la supervisión confirma que la población identifica el problema, pero carece de herramientas efectivas para incidir en su solución. De este modo, la inseguridad alimentaria no solo se manifiesta como un riesgo sanitario, sino también como una expresión de desigualdad en el acceso a derechos fundamentales.

Esta discusión de los resultados nos permite afirmar que el control sanitario en el Mercado Amazonas no garantiza de manera plena y efectiva el derecho a la vida, la salud y la seguridad del consumidor. La persistencia de prácticas inadecuadas, la debilidad de la infraestructura, la irregularidad de las inspecciones y la limitada capacitación de los

actores involucrados configuran un escenario de riesgo sanitario sostenido. Este escenario confirma lo señalado por la doctrina internacional y nacional: la inocuidad alimentaria debe entenderse como un componente esencial de los derechos humanos y no como un requisito técnico accesorio. En consecuencia, la protección del consumidor en mercados tradicionales exige un enfoque integral que combine control sanitario riguroso, fortalecimiento institucional, educación sanitaria y participación de los consumidores, como condición indispensable para la realización efectiva de los derechos constitucionales analizados.

7. CONCLUSIONES

Se concluye que la eficacia del derecho a la protección de la vida, la salud y la seguridad de los consumidores en el expendio de productos cárnicos en el Mercado Amazonas de Ibarra durante el año 2025 fue parcial, evidenciándose deficiencias en la garantía efectiva de estos derechos. Esta situación implica una afectación al artículo 32 y al artículo 66 numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador, que reconocen el derecho a la salud y el derecho a la vida, así como al artículo 52 de la misma norma, que establece el derecho de las personas a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a recibir información adecuada y veraz.

Se determinó que los derechos a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores se encuentran reconocidos en instrumentos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas a través de sus directrices para la protección del consumidor, así como en el ordenamiento jurídico interno ecuatoriano, particularmente en la Constitución de la República del Ecuador, art 52 y en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, 4 y 5. No obstante, la existencia de este marco normativo robusto no asegura por sí sola la protección efectiva, evidenciándose la necesidad de fortalecer los mecanismos de ejecución y control.

Se concluye que los controles sanitarios implementados en el Mercado Amazonas durante el año 2025 presentaron limitaciones en su periodicidad, seguimiento y rigurosidad técnica. Aunque se realizaron inspecciones y se establecieron medidas de higiene, estas no fueron constantes ni suficientes para prevenir riesgos sanitarios derivados de la manipulación y expendio de productos cárnicos, lo cual reduce la efectividad real del sistema de control.

Se determinó que el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en la Constitución y en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor fue incompleto tanto por parte de las autoridades locales como de algunos comerciantes. Persistieron deficiencias en la aplicación estricta de normas de inocuidad, conservación y manipulación de productos cárnicos, lo que compromete el estándar constitucional de protección al consumidor.

En respuesta a la pregunta de investigación planteada, no se garantizó de manera plenamente efectiva el derecho a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores que adquirieron productos cárnicos en el Mercado Amazonas de Ibarra durante el año 2025, debido a falencias en la ejecución sistemática de los controles sanitarios y en el cumplimiento integral de las obligaciones legales por parte de los actores involucrados.

8. RECOMENDACIONES

Se recomienda fortalecer los mecanismos de control sanitario en los mercados municipales, en particular en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra, mediante el incremento de la frecuencia de las inspecciones, la dotación de recursos técnicos y humanos suficientes a las autoridades competentes y la mejora de la coordinación interinstitucional entre la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) y el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal.

Se sugiere implementar programas permanentes y obligatorios de capacitación sanitaria dirigidos a los comerciantes de productos cárnicos, orientados a la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, el mantenimiento de la cadena de frío, la manipulación higiénica de alimentos y la gestión adecuada de residuos. Estas capacitaciones deberían incluir procesos de evaluación y seguimiento que permitan verificar la aplicación efectiva de los conocimientos adquiridos.

Se recomienda mejorar la infraestructura física de los mercados municipales, especialmente en lo relativo a sistemas de drenaje, refrigeración, superficies sanitarias y áreas de manipulación de alimentos, con el fin de crear condiciones que faciliten el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria por parte de los comerciantes y reduzcan los riesgos sanitarios para la población consumidora.

Desde una perspectiva jurídica y de derechos del consumidor, se aconseja fortalecer las estrategias de información y educación dirigidas a la ciudadanía, para promover el

conocimiento de los derechos a la vida, la salud y la seguridad en el consumo de alimentos, así como de los mecanismos de denuncia y exigibilidad disponibles. Un consumidor informado contribuye activamente a la vigilancia social y al mejoramiento de las condiciones de inocuidad alimentaria.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2013). *Reglamento de registro y control sanitario de alimentos*. Subsecretaría Nacional de Vigilancia de la Salud Pública; Dirección Nacional de Vigilancia y Control Sanitario; Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf>
- Baéz, C. (2019). *Seguridad sanitaria de productos cárnicos que se expenden en el Mercado Amazonas Ibarra 2019* [Tesis previa a la obtención del título de licenciatura en nutrición y salud comunitaria, Universidad Técnica del Norte, Ibarra- Ecuador]. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/9931>
- Burgos, G. H. P., Soledispa, V. B. S., Almeida, P. A. A., López, J. S. C., & Vera, G. de J. N. (2021). Revisión a la seguridad alimentaria en el Ecuador: Food security in Ecuador. *South Florida Journal of Development*, 2(2), 3189–3199. <https://doi.org/10.46932/sfjdv2n2-157>
- Condrac, J. (2022). Defensa del consumidor y dignidad humana el derecho del consumidor como factor de corrección de desigualdades estructurales. *Inserción*, 3(III), 109–128.
- De Schutter, O. (1999). *El derecho a una alimentación adecuada (art. 11)*. *Observación General 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales* (Informe relator ONU No. 12/05/99, E/C.12/1999/5; p. 9). Consejo Económico y Social de la ONU. <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>
- Estupiñán, C. P., Ortega, R. S., Márquez-Sánchez, F., & Romero, A. V. (2021). Soberanía alimentaria desde la política pública y sus argumentos: Food sovereignty from public policy and its arguments. *REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA*, 8, 79–93. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.80.635>

- Food Agriculture Organization. (2022). *Producción pecuaria en América Latina y el Caribe*. <https://www.fao.org/americas/prioridades/produccion-pecuaria/es/>
- Food and Agriculture Organization y World Health Organization. (2023). *General principles of food hygiene (CXC 1-1969)* (Technical Report No. 12). Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>
- Golay, C., & Özden, M. (2020). El derecho a la alimentación: Un derecho humano fundamental estipulado por la ONU y reconocido por los tratados regionales y por numerosas constituciones nacionales. *Colección del Programa Derechos Humanos del Centro Europa-Tercer Mundo (CETIM)*, 5(1), 3–55.
- Hidalgo, J. (2021). *Libre circulación de productos y protección del consumidos en el ámbito de la seguridad alimentaria. Antecedentes del control de la seguridad alimentaria respecto al derecho de protección de los consumidores* [Tesis Doctoral previo a la obtención del título de PhD, Universidad Autonoma de Barcelona, Barcelona- España].
- Koller, A. (2010). *El papel de la industria alimentaria en la comunicación de riesgos. El caso de los productos cárnicos en Colombia* [Proyecto final de graduación para optar por el título de master en gerencia de programas sanitarios en inocuidad de alimentos, Universidad para la Cooperación Internacional, San José- Costa Rica]. <https://www.ucipfg.com/biblioteca/files/original/9293f39c8c150b2daa1710147e8542e2.pdf>
- Lima, S. (2014). Derechos de los consumidores a la salud. *Cálamo Revista de Estudios Jurídicos*, 12(2), 115–132.
- Ley orgánica en defensa del consumidor. (2022). Registro Oficial Suplemento 116.
- López, M., & Bucetto, M. (2023). El derecho a la alimentación y su necesaria conceptualización en el Derecho Internacional de los Derechos Humanos. *LEX*, XXI(31), 115–131.
- Meza, J. (2024). *Evaluación del riesgo microbiológico de Listeria monocytogenes en productos cárnicos en el cantón Quevedo-Ecuador* [Tesis Doctoral previo a la obtención del título de PhD, Universidad de Extremadura, España].
- Ministerio de Salud Pública. (2025). *Dirección Nacional de Alimentación Saludable y Nutrición*. <https://www.salud.gob.ec/direccion-nacional-de-alimentacion-saludable-y-nutricion/>

- Ministerio de Salud Pública, & ARCSA. (2015). *Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG*. Ministerio de Salud Pública; Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
- Ochoa, A., Escandón, S., Heredia, O., Ortiz, J., & Ochoa, C. (2024). Incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos en Ecuador. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 41(3), 273–280. <https://doi.org/10.17843/rpmesp.2024.413.13456>
- Pardo, Y. (2020). *Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) de origen microbiano asociadas a carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos en Colombia*. [Tesis Doctoral previo a la obtención del título de PhD, Universidad Nacional Abierta Y A Distancia-UNAD, Bogotá-Colombia]. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/36204>
- Reglamento de registro y control sanitario de alimentos. (2013). No. Registro Oficial 896 de 21-feb-2013. Acuerdo Ministerial 2912. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf>
- Ziegler, J. (2002). *Informe del Consejo de Derechos Humanos*. Naciones Unidas.

ANEXO 1:

Entrevista Mgs. Denis Barreno.

Ex comisario de la Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria del Ecuador.

1. ¿Considera que el artículo 4, numeral 1, de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor ofrece una protección suficiente para garantizar los derechos a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores frente a productos alimenticios?

Efectivamente es lo que la normativa ofrece para poder proteger los derechos de los consumidores, pero se debe tener en cuenta que esto solo es normativamente lo que verdaderamente aquí es válido es la aplicación efectiva que garantice los derechos de los consumidores.

2. ¿Cuál es la responsabilidad del Estado frente a la inocuidad de alimentos expendidos en mercados municipales, considerando los principios de respeto, protección y garantía de los derechos humanos?

El estado es el único ente competente y con su demás organismo gubernamentales deben garantizar que todos los productos alimenticios sean inocuos pues los principios de respeto, protección y garantía de los derechos humanos garantizan los derechos ya que el estado debe estar prevenido cuando se cause una vulneración al derecho a la salud ya que mediante todos sus organismos deben prevenir que esto suceda.

3. A partir de su experiencia profesional en el ARCSA, ¿puede describir los controles sanitarios que implementa este organismo sobre el expendio de productos cárnicos de bovinos, caprinos y porcinos en el Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra?

Desde la experiencia profesional en la ARCSA, los controles sanitarios sobre el expendio de productos cárnicos de bovinos, caprinos y porcinos en el Mercado Amazonas de Ibarra incluyen inspecciones periódicas para verificar condiciones higiénico-sanitarias, mantenimiento de la cadena de frío, procedencia legal y sanitaria de la carne fraenamiento en establecimientos autorizados, uso de equipos y superficies adecuadas, rotulación y fechas de caducidad cuando corresponda. Adicionalmente, se realizan tomas de muestras para análisis microbiológicos, se capacita a los expendedores en buenas prácticas de manipulación y se aplican medidas correctivas y sanciones ante incumplimientos, con el fin de proteger la salud de los consumidores.

4. ¿Qué medidas adoptan el ARCSA o el GAD Municipal de Ibarra cuando estas labores de control evidencian deficiencias sanitarias en el expendio de productos cárnicos?

Cuando los controles evidencian deficiencias sanitarias en el expendio de productos cárnicos, el ARCSA adoptan medidas correctivas inmediatas, como la emisión de notificaciones y actas de observación, el decomiso y destrucción de productos no aptos para el consumo humano y la suspensión temporal de la actividad del puesto o establecimiento. Asimismo, se dispone la subsanación obligatoria de las irregularidades detectadas, se realizan capacitaciones en buenas prácticas de higiene y, de persistir el incumplimiento, se aplican sanciones administrativas conforme a la normativa sanitaria vigente, en resguardo de la salud pública y los derechos del consumidor.

5. ¿Qué mecanismos jurídicos deberían activarse cuando un consumidor es afectado por enfermedades transmitidas por alimentos adquiridos en mercados tradicionales? ¿Son accesibles estos mecanismos para la ciudadanía?

Cuando un consumidor es afectado por enfermedades transmitidas por alimentos adquiridos en mercados tradicionales, deben activarse mecanismos administrativos, civiles y, de ser el caso, penales. En el ámbito administrativo, procede la denuncia ante el ARCSA y el GAD Municipal para la investigación, sanción y adopción de medidas correctivas. En el ámbito civil, el consumidor puede exigir reparación integral por daños y perjuicios, y en casos graves, puede configurarse responsabilidad penal por atentados contra la salud pública. Si bien estos mecanismos están previstos en el ordenamiento jurídico ecuatoriano, su accesibilidad es limitada, especialmente para personas en situación de vulnerabilidad, debido a la falta de información, trámites complejos y costos asociados. Por ello, es indispensable fortalecer la difusión de derechos, el acompañamiento institucional y el acceso efectivo a la justicia, conforme a los estándares de derechos humanos.

ANEXO 2:

Entrevista Licenciada Judy Quendi.

Ex trabajadora de la Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria del Ecuador.

Lic. Judy Quendi

Pregunta 1

Desde su experiencia en ARCSA, ¿cuáles son los principales riesgos microbiológicos y nutricionales asociados al expendio de productos cárnicos en mercados tradicionales como el Mercado Amazonas?

Respuesta:

Desde el punto de vista sanitario, los principales riesgos microbiológicos están relacionados con la ruptura de la cadena de frío y con prácticas inadecuadas de manipulación. En mercados tradicionales es frecuente encontrar carnes expuestas a temperatura ambiente durante varias horas, lo que favorece la proliferación de microorganismos patógenos como *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y, en determinados contextos, *Listeria monocytogenes*. A esto se suma la contaminación cruzada generada por el uso compartido de utensilios, superficies y la manipulación simultánea de carne y dinero.

Desde el enfoque nutricional, si bien la composición de la carne no se modifica de forma inmediata, la exposición prolongada al ambiente provoca pérdida de calidad, oxidación de grasas y deterioro sensorial. Además, se identifican prácticas inadecuadas orientadas a mejorar la apariencia del producto, como el uso no autorizado de aditivos o la reutilización de carnes molidas, lo que constituye un riesgo tanto sanitario como nutricional para el consumidor.

Pregunta 2

¿Qué parámetros técnicos considera indispensables para garantizar la inocuidad, refrigeración y manipulación segura de productos cárnicos destinados al consumo humano?

Respuesta:

El parámetro técnico fundamental es el mantenimiento permanente de la cadena de frío, con equipos de refrigeración operativos, termómetros visibles y registros de temperatura. La carne no debe permanecer expuesta a temperatura ambiente, y debe mantenerse separada por tipo de producto para reducir el riesgo de contaminación cruzada.

Adicionalmente, es indispensable la aplicación estricta de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación, que incluyen el lavado frecuente de manos, la desinfección adecuada de utensilios y superficies, el uso de materiales sanitarios en mesas y equipos, y la correcta gestión de residuos. Desde el control sanitario también se considera esencial contar con trazabilidad mínima del producto, que permita identificar su procedencia y las condiciones de transporte y almacenamiento.

Pregunta 3

En el trabajo de control sanitario, ¿cuáles fueron las falencias más frecuentes que pudo observar en los puestos de venta de carne en mercados municipales? ¿A qué factores las atribuyó?

Respuesta:

Las falencias más recurrentes observadas fueron la exhibición de carnes sin refrigeración adecuada, la ausencia de prácticas correctas de higiene y la manipulación simultánea de alimentos y dinero sin medidas de protección. También se identificaron deficiencias en la limpieza de superficies, uso de paños contaminados y falta de separación entre distintos tipos de productos cárnicos.

Estas falencias responden a múltiples factores. Por un lado, existen limitaciones estructurales en la infraestructura de los mercados, como drenajes inadecuados y falta de equipamiento. Por otro, se evidencia una insuficiente capacitación técnica de los comerciantes y una cultura alimentaria que normaliza prácticas de riesgo. Finalmente, la fiscalización no siempre es constante, lo que dificulta la sostenibilidad de las mejoras implementadas.

Pregunta 4

¿Considera que los controles realizados por ARCSA cuentan con el alcance suficiente para garantizar la seguridad alimentaria del consumidor en mercados populares? ¿Por qué?

Respuesta:

Los controles realizados por ARCSA son fundamentales y necesarios, pero en mercados populares no siempre resultan suficientes por sí solos para garantizar la seguridad alimentaria. La inocuidad de los alimentos requiere un control continuo, ya que las condiciones de riesgo reaparecen rápidamente si no se mantienen hábitos higiénicos adecuados y una infraestructura mínima.

Para que el control sea efectivo, debe complementarse con seguimiento permanente, planes de mejora progresiva y coordinación con los gobiernos municipales y las administraciones de los mercados. Sin este enfoque integral, los controles tienden a ser correctivos y temporales, sin lograr un impacto sostenido en la protección del consumidor.

Pregunta 5

¿La capacitación brindada a comerciantes sobre manipulación higiénica de alimentos es obligatoria, periódica y evaluable? ¿Existe seguimiento posterior?

Respuesta:

Desde una perspectiva técnica, la capacitación debería ser obligatoria para todos los manipuladores de alimentos, especialmente en el expendio de productos cárnicos. Sin embargo, en la práctica, muchas capacitaciones no son periódicas ni cuentan con evaluaciones formales que permitan verificar la adquisición real de conocimientos.

Asimismo, el seguimiento posterior suele ser limitado. Cuando no se realizan evaluaciones prácticas ni visitas de verificación, la capacitación pierde efectividad y se convierte en un requisito administrativo. Para que tenga impacto real en la inocuidad de los alimentos, es indispensable que exista recertificación, supervisión y retroalimentación continua.

Pregunta 6

Desde el enfoque nutricional y sanitario, ¿qué acciones urgentes recomendaría para mejorar la calidad e inocuidad de los productos cárnicos expendidos en mercados municipales y fortalecer la protección del derecho a la salud de los consumidores?

Respuesta:

De manera urgente, se debe reforzar el control de la cadena de frío y retirar del expendio aquellos productos que no cumplan con las condiciones mínimas de conservación. Es prioritario implementar de forma obligatoria las Buenas Prácticas de Higiene, garantizar el acceso a agua potable y mejorar la limpieza y desinfección de los puestos de venta.

A mediano plazo, se recomienda invertir en la mejora de la infraestructura de los mercados, establecer programas de capacitación periódica con evaluación y seguimiento, y fortalecer la trazabilidad de los productos cárnicos. Estas acciones no solo mejoran la calidad e inocuidad de los alimentos, sino que constituyen una medida concreta para garantizar el derecho a la salud de los consumidores y reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

ANEXO 3: Modelo de ficha de observación.

FICHA DE OBSERVACION ESTRUCTURADA

Tema: Derecho a la vida, salud y seguridad en el consumo de productos cárnicos

Lugar de observación: Mercado Amazonas de Ibarra

Fecha: 03/12/2025

Observador(a): _____

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y de control en el expendio de productos cárnicos, con el fin de determinar su incidencia en la protección del derecho a la vida, la salud y la seguridad de los consumidores.

1. Condiciones del área de venta

Aspecto observado	Sí	No	Observaciones
Los puestos de venta se encuentran limpios y ordenados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Los puestos de la carne están desordenados
Los pisos y paredes están en buen estado y libres de suciedad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Se observa suciedad
La zona de expendio cuenta con desagüe adecuado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Se observa un grifo de agua.
Existe separación entre áreas de productos cárnicos y otros alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El local solo vende productos cárnicos
Se mantiene la carne protegida del contacto con el público o polvo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Se expende al aire libre.

2. Condiciones higiénicas del personal

Aspecto observado	Sí	No	Observaciones

El personal utiliza ropa limpia y adecuada (mandil, gorro, guantes, mascarilla)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ninguno de los mencionados utiliza
El personal mantiene las manos limpias y uñas cortas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Luego de la manipulación no lava sus manos
No se manipulan productos cármicos con joyas, relojes u otros accesorios	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No utiliza nada de accesorios
El personal evita comer, fumar o usar el celular durante la manipulación	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No ingiere alimentos ni el celular durante la manipulación

3. Manipulación y conservación del producto

Aspecto observado	Sí	No	Observaciones
La carne se mantiene refrigerada o en cámaras frías adecuadas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Una parte de la carne está en el enfriador, otra gran parte se expone al aire libre
Los productos están separados por tipo (res, cerdo, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	se encuentran separados por secciones
Se utiliza instrumental limpio (cuchillos, tablas, balanzas)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Luego de utilizar lavó los utensilios
Se evita el contacto directo de la carne con superficies sucias	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No, porque al estar al aire libre se contamina.

ANEXO 3: Modelo de encuestas realizadas.

MODELO DE ENCUESTA

Tipo: Cuestionario estructurado

Objetivo: Recoger percepciones y experiencias de los consumidores sobre la inocuidad, el control sanitario y la seguridad en el consumo de productos cárnicos en el Mercado Amazonas.

Datos generales (confidenciales y voluntarios):

- Edad: 58
- Género: Femenino Masculino Otro
- Frecuencia de compra en el Mercado Amazonas:
 Diaria Semanal Quincenal Mensual Ocasional

Preguntas (marque con una X la opción que corresponda o complete según se indique):

1. ¿Confía usted en la calidad e inocuidad de los productos cárnicos que se venden en el Mercado Amazonas?
 Sí
 No
 En parte
2. ¿Ha observado condiciones de higiene adecuadas en los puestos de carne (limpieza, uso de guantes, refrigeración, etc.)?
 Siempre
 A veces
 Nunca
3. ¿Ha tenido alguna experiencia negativa (malestar, intoxicación) tras consumir carne comprada en este mercado?
 Sí
 No
Si su respuesta fue sí ¿Reportó el caso?
 Sí
 No
4. ¿Ha visto realizar inspecciones sanitarias en el mercado en los últimos 6 meses?
 Sí

- No
 No sabe / No recuerda
5. ¿Considera que las autoridades realizan un control efectivo sobre los productos cárnicos vendidos en el mercado?

Sí

No

Parcialmente

En una escala del 1 al 5 (1 = nada seguro, 5 = totalmente seguro),

6. ¿cómo calificaría su sensación de seguridad al comprar carne en este mercado?
 1 2 3 4 5

7. ¿Qué factores influyen más en su decisión de comprar carne en este mercado?
(puede marcar más de una opción)

Precio

Confianza en el vendedor

Calidad aparente

Ubicación/conveniencia

Recomendación de otros

Otro: _____

8. ¿Conoce sus derechos como consumidor en caso de adquirir un producto en mal estado?

Sí

No

9. Algo

10. ¿Qué mejora considera más urgente en los puestos de carne del mercado?

Mejor refrigeración

Más limpieza

Mayor supervisión oficial

Capacitación a vendedores

Otra: _____