



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE JURISPRUDENCIA

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

LA ORDENANZA MUNICIPAL NRO. 001-2016 Y EL DERECHO A LA SALUD DE
LOS CONSUMIDORES DE LA CIUDAD DE MIRA, PERÍODO 2016-2018

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ABOGADO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: N° 13
DERECHO, PARTICIPACIÓN, GOBERNANZA, REGÍMENES POLÍTICOS E
INSTITUCIONALIDAD

AUTOR: EDISON ALEJANDRO SANAFRIA LÓPEZ

ASESOR: PhD. CARLIX DE JESÚS MEJÍAS

IBARRA, SEPTIEMBRE - 2021

Ibarra, 12 de noviembre del 2021

PhD. CARLIX DE JESÚS MEJÍAS

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Jurisprudencia, de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



(f:)

PhD. CARLIX DE JESÚS MEJÍAS

C.C.: 1759003492

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f):

PhD. Carlix de Jesús Mejías

C.C.: 1759003492

(f):

MSc. Gabriela Patricia Aguirre Hernández

C.C: 100291096-4

(f):

MSc. Edgar Vinicio García Acosta

C.C.: 1001405040

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **Edison Alejandro Sanafria López**, 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, 12 de noviembre del 2021



f):

Edison Alejandro Sanafria López

C.C.: 0401787379

AUTORÍA

Yo, **Edison Alejandro Sanafria López**, portador de la cédula de ciudadanía N° 0401787379, declaro que la presente investigación es de mi total responsabilidad, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.



f):

Edison Alejandro Sanafria López

C.C.: 0401787379

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo: **Edison Alejandro Sanafria López**, con CC: 0401787379, autor del trabajo de grado titulado: “La Ordenanza Municipal Nro. 001-2016 y el Derecho a la Salud de los consumidores de la ciudad de Mira, período 2016-2018”, previo a la obtención del título profesional de Abogado, en la Escuela de Jurisprudencia.

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, 12 de noviembre del 2021.



(F.).....

Edison Alejandro Sanafria López

C.C. 0401787379

DEDICATORIA

Esta investigación la he realizado con esfuerzo y dedicación, con la finalidad de obtener mi Título de Abogado el mismo que se lo dedico: A Dios y a la Virgen Santísima de la Caridad a quienes me encomiendo todos los días para actuar de manera correcta y ser una persona de bien.

A mis padres, hermanos, tíos y a mi novia quienes me han apoyado en todo momento moral, espiritual y económicamente, y en especial a mi madre Jimena quien ha sido el pilar fundamental para el cumplimiento de esta meta, depositando toda su confianza en mis capacidades para poder sobrellevar cualquier dificultad y hacer realidad el sueño de ser un profesional.

A mis abuelita Clara y a mi abuelito Mesías que está en el cielo cuidándome y guiándome por el mejor camino, ya que fueron los principales inculcadores de valores dentro de mi formación personal como profesional.

Los amo mucho.

AGRADECIMIENTO

A Dios y a la Santísima Virgen de la Caridad quienes gracias a su voluntad me han sabido guiar y dar fuerza para seguir adelante y alcanzar una de mis metas propuestas, ser un profesional.

A mis amados padres Jimena L. y Segundo S. quienes gracias a su esfuerzo, trabajo y apoyo me ayudaron a conseguir esta gran meta.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, que me abrió sus puertas y me dio la gran oportunidad de abrir mi mente y formarme como un profesional con bastante conocimiento y dotado de valores personales como profesionales.

Al PhD. Carlis de Jesús Mejías por su ayuda como profesional y como amigo, gracias también por su generosidad y paciencia al compartir sus conocimientos, los cuales sirvieron de manera eficaz para la culminación de esta investigación.

A mis maestros de quienes obtuve excelentes conocimientos y técnicas aplicables a mi vida profesional laboral basados en la ética y la moral para poder enfrentar los retos que se presentan dentro del campo laboral.

ARTÍCULO CIENTÍFICO

ÍNDICE

1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE.....	x
2. ABSTRACT.....	xi
3. INTRODUCCIÓN.....	xii
4. ESTADO DEL ARTE.....	1
5. MATERIALES Y MÉTODOS.....	13
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	15
7. CONCLUSIONES.....	64
8. RECOMENDACIONES.....	65
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	67
10. ANEXOS.....	73

1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

Esta investigación fue sobre la eficacia de la Ordenanza municipal que regula el faenamiento animal y su relación con el derecho a la salud de los consumidores de la ciudad de Mira, cuyo período de estudio fue 2016-2018. El faenamiento de animales es un proceso técnico ordenado sanitariamente para el sacrificio de animales, con el objeto de obtener su carne o producto en condiciones óptimas para el consumo humano; sometido, según la ley, a un estricto seguimiento al momento de realizarlo, teniendo en cuenta la estructura, infraestructura y personal profesional capacitado para un control pre y post mortem de los animales, para posteriormente obtener un producto de calidad y apto para el consumo humano. El objetivo de la investigación fue determinar la eficacia de la Ordenanza municipal reguladora del funcionamiento del centro de faenamiento de la ciudad de Mira en el periodo 2016-2018. Dicha ordenanza establece, conjuntamente con otras leyes conexas, los lineamientos de salubridad, el personal que debe realizarlo, el bienestar animal y el control de calidad que debe tener la carne que se oferta en este centro de faenamiento. El método utilizado fue el socio jurídico, con el apoyo del método deductivo. Esta investigación es importante porque permitió determinar la eficacia de la normativa jurídica reguladora del faenamiento animal y su repercusión en la alimentación humana. Entre los resultados de la investigación están los problemas de salud detectados, como consecuencia del consumo de carne proveniente de dicho centro. En conclusión, se determinó que la Ordenanza municipal nro. 001-2016 no ha sido eficaz, por cuanto que sus normas básicas no han sido cumplidas en el proceso del centro de faenamiento en el período 2016-2018.

Palabras clave: ordenanza municipal, faenamiento, salud, consumidores, eficacia.

2. ABSTRACT

This research was on the effectiveness of the municipal ordinance that regulates animal slaughter and its relationship with the right to health of consumers in the city of Mira, whose study period was 2016-2018. The slaughter of animals is a technical process ordered healthily for the slaughter of animals, in order to obtain their meat or product in optimal conditions for human consumption; subjected, according to the law, to a strict monitoring at the time of carrying it out, taking into account the structure, infrastructure and professional personnel trained for a pre and post mortem control of the animals, to later obtain a quality product suitable for human consumption . The objective of the research was to determine the effectiveness of the municipal ordinance regulating the operation of the slaughterhouse in the city of Mira in the period 2016-2018. Said ordinance establishes, together with other related laws, the health guidelines, the personnel who must perform it, the animal welfare and the quality control that the meat that is offered in this slaughterhouse must have. The method used was the legal partner, with the support of the deductive method. This research is important because it made it possible to determine the effectiveness of the legal regulations governing animal slaughter and its impact on human nutrition. Among the results of the investigation are the health problems detected, as a consequence of the consumption of meat from said center. In conclusion, it was determined that Municipal Ordinance no. 001-2016 has not been effective, since its basic standards have not been met in the slaughterhouse process in the 2016-2018 period.

Keywords: municipal ordinance, slaughter, health, consumers, efficacy.

3. INTRODUCCIÓN

Este trabajo fue sobre la eficacia de la Ordenanza municipal que regula el faenamiento animal y la importancia de la calidad de la carne para los consumidores de la ciudad de Mira, cuyo período de estudio fue 2016-2018. Dicha ordenanza fue aprobada en el 2016 (nro. 001-2016) para reforzar la protección del derecho de los consumidores, previsto en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor (LODC); concretamente, el derecho a la salud (numerales 1 y 2 del artículo 4 y artículo 59 LODC). En cuya virtud, las personas deben recibir un producto de calidad y apto para el consumo; asimismo, se estableció responsabilidades jurídicas en caso de inobservar dicha ordenanza, imponiendo sanciones de conformidad con la Constitución de la República del Ecuador (CRE), que reconoce el derecho a la salud, el cual es garantizado por el Estado y “(...) cuya realización se vincula con el ejercicio de otros derechos: derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, la seguridad social, a un ambiente sano y demás derechos contenidos en régimen del buen vivir”. (artículo 32 Constitución de la República del Ecuador).

En efecto, la Constitución estableció un sistema de inclusión y equidad social, que asegure el ejercicio de los derechos de sus ciudadanos, entre los que está el derecho al acceso seguro y permanente de alimentos, los cuales deben ser aptos para el consumo humano; es decir, se debe entregar un producto sano, suficiente, nutritivo, en los términos previstos en la Constitución de la República del Ecuador. En este contexto, la Constitución estableció que “los gobiernos autónomos descentralizados de las regiones, distritos metropolitanos, provincias y cantones tendrán facultades legislativas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales.” (artículo 240 Constitución de la República del Ecuador).

En virtud de lo antes expuesto, el Consejo Municipal del Gobierno Autónomo del cantón Mira emitió la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, con la finalidad de regular las actividades del centro de faenamiento, cuya función es exclusiva de los Gobiernos Autónomos descentralizados (GADs), según lo previsto en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (artículo 54 literal l COOTAD):

Prestar los servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva legal a favor de otros niveles de gobierno, así como la elaboración, manejo y expendio de víveres, servicio de faenamiento, plazas de mercado y cementerios.

Por lo tanto, una de las funciones de los GADs es regular el faenamiento animal que, según la Empresa Pública Metropolitana de Rastro de la ciudad de Quito (EMERAQ-EP, 2010), es “el proceso ordenado sanitariamente para el sacrificio de un animal, con el objeto de obtener su carne en condiciones óptimas para el consumo humano. El faenamiento se debe llevar a cabo siguiendo las normas técnicas y sanitarias” (p.1). Esta noción de faenamiento la encontramos en el contenido de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, cuya eficacia jurídica es examinada en esta investigación.

De igual manera, que la Ordenanza objeto de esta investigación estableció lo siguiente: “Para el cumplimiento de sus fines, el Centro de Faenamiento, dispondrá de una estructura y organización administrativa de acuerdo a los objetivos, funciones y servicios que presta y actividades que debe cumplir” (Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que Regula El Funcionamiento del Centro de Faenamiento del cantón Mira O.M.-Gadm-001-2016, 2016). Ahora bien, ¿Se habrá cumplido los protocolos establecidos en la referida Ordenanza Municipal en el centro de faenamiento de animales de la ciudad de Mira en el período 2016-2018? En tal virtud, el objetivo general de esta investigación fue determinar la eficacia jurídica de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 en el centro de faenamiento de animales de la ciudad Mira en el período 2016-18, para de esta manera evidenciar si se respeta o no el derecho a la salud de los consumidores de carne de esta ciudad. En este sentido, los objetivos específicos fueron los siguientes: a) detectar las afectaciones a la salud por el consumo de carne faenada en la ciudad de Mira; b) determinar si las actividades de faenamiento fueron realizadas por las personas indicadas en la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 en conformidad con Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria (LOSA) y su Reglamento; c) establecer la relación existente en la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento

del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y el derecho a la salud de los consumidores de carne de la ciudad de Mira.

La eficacia de las normas jurídicas es uno de sus aspectos más relevantes en cualquier ordenamiento jurídico. Según O ‘Callaghan (2012), “la eficacia de las normas es su obligatoriedad general. Deben ser observadas, respetadas y cumplidas por la generalidad de los ciudadanos” (p.38). El cumplimiento de esta obligación comprende a las instituciones encargadas de hacer cumplir dichas normas y, en caso de omisión, deberían recibir la sanción correspondiente. Justamente, esta investigación examinó la eficacia de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, cuyas normas deben proteger los derechos de los consumidores; especialmente, el derecho a la salud de las personas que consuman carne producida por el centro de faenamiento de la ciudad de Mira.

La carne de los animales sacrificados debe cumplir con estándares de calidad, conforme con lo previsto en la legislación vigente. En el caso de que esta normativa sea inobservada, se estaría violando normas constitucionales y, por consiguiente, atentando contra la seguridad jurídica de los habitantes de la ciudad de Mira. De allí la importancia que tiene este trabajo de determinar la eficacia de una norma jurídica que protege la calidad alimentaria de los consumidores de carne de la ciudad de Mira; quienes serían los beneficiarios inmediatos de esta investigación, que destaca el derecho a una alimentación de calidad y seguir gozando de salud.

Este trabajo se relacionó con el Plan Nacional de Desarrollo (2017-2021), enfocado en el eje dos (2) referente a la economía al servicio de la sociedad, cuyo sexto objetivo es “desarrollar las capacidades productivas y del entorno, para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural” (p.84); entendiéndose a la soberanía alimentaria como el derecho que tienen las personas a acceder a alimentos nutritivos de manera accesible y de acuerdo a su cultura alimentaria. De igual manera, este trabajo se relaciona con la línea de investigación PUCE 13, derecho, participación, gobernanza, regímenes políticos e institucionalidad.

El contenido de este trabajo fue organizado de la siguiente manera: 1. Resumen y palabras claves, que fue una síntesis de los objetivos, la pregunta, métodos utilizados y los principales resultados obtenidos y Palabra. 2. Abstract, se replicó el resumen en el idioma inglés. 3. Introducción, contiene los objetivos y la importancia de la investigación. Este apartado también sirvió para realizar una breve presentación de la organización de todo el trabajo, así como lo tratado en cada uno de los siguientes apartados, haciendo las funciones de guía sobre el trabajo. 4. El estado del arte, una sección que contiene los antecedentes o conocimientos previos más actualizados que existen para fundamentar el problema de investigación. 5. Materiales y Métodos, es un apartado que indicó el enfoque, nivel de profundidad, el método, las técnicas e instrumentos utilizados durante el proceso de investigación. 6. Resultados y discusión, integró dos aspectos: 6.1. Los resultados que fueron consecuencia de la información aportada tanto por la documentación investigada, como por los datos de las entrevistas realizadas. En cuanto a la discusión, ésta implicó una mayor profundización en la explicación de los resultados, exponiendo los razonamientos para contrastarlo con el conocimiento previo, para ver las coincidencias y diferencias entre los resultados y los hallazgos de otros autores. 7. Las Conclusiones, representaron el cierre de la investigación y las respuestas a los objetivos inicialmente planteados. 8. Las Recomendaciones fueron sugerencias dirigidas a las nuevas investigaciones que se realizarían sobre el tema estudiado. 9. las Referencias Bibliográficas, que fue el listado de todos los estudios citados en el cuerpo del trabajo.

4. ESTADO DEL ARTE

La alimentación de los seres humanos, desde hace 1.5 millones de años, ha estado basada fundamentalmente en el consumo de carne. Para Querol (2015), el “*Homo habilis* fue el primero en comer carne en mayor proporción que el resto de parientes y, además, carnes con más cantidad de grasa tipo, debido a que brindaba mayor energía en menor cantidad” (p.1). Según Wong (2013), “A diferencia de los animales, el ser humano no puede sobrevivir en estado salvaje alimentándose en exclusiva de carne cruda.” (p. 50). En efecto, la carne roja es una fuente de proteínas de primera calidad; es rica ácidos grasos saturados que aumentan la concentración de colesterol de mala calidad en la sangre; sin embargo, este efecto negativo puede evitarse o disminuir con una ingesta prudente de dicho producto. El Informe semestral de la FAO sobre la evolución mundial de los mercados alimentarios, ya preveía que la producción global de carne en 2018 aumentaría a 336 millones de toneladas, lo que supondría 6 millones de toneladas más que en 2017 con un 1,7% más. Esta cifra supone el crecimiento más rápido desde 2013” (FAO, 2018, p.7). Ante esta situación, muchos se han planteado la idea de mejorar la calidad de vida de las personas mediante una adecuada alimentación; es decir, manteniendo una dieta equilibrada y saludable con alimentos aptos para el consumo humano.

La calidad de vida, salud y alimentación están previstos como derechos en la Constitución de la República del Ecuador (CRE), la cual estableció, entre los deberes primordiales del Estado, “garantizar sin discriminación alguna el goce efectivo de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes (numeral 1 del Artículo 3 CRE). En cuanto a la alimentación, “Las personas y colectividades tiene derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.” (Artículo 13 CRE). En materia de salud, también se estableció que “La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula con otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación (...) los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir” (Artículo 32 CRE). Es importante destacar que “Todos los principios y los derechos son

inalienables, irrenunciables, indivisibles, interdependientes y de igual jerarquía” (numeral 6 del artículo 11 CRE); y en el caso de la salud, como se ha dicho, es uno de los derechos fundamentales cuya realización depende del ejercicio de otros derechos y de actividades cotidianas, tanto físicas como mentales.

Con el desarrollo de la tecnología, en búsqueda de la protección de la salud de los consumidores de carne, uno de los avances más importantes son los centros de faenamiento con maquinarias y personal especializado para este proceso, ya que tienen como finalidad “obtener carne en condiciones óptimas para el consumo humano” (Empresa Pública Metropolitana de Rastro, 2010, p.1); asimismo, se establecieron leyes, ordenanzas y reglamentos que regulan las actividades del proceso de faenamiento, con la finalidad de mejorar el sistema alimentario, garantizar el derecho a la salud del consumidor y establecer una responsabilidad alimentaria. Después de estas consideraciones previas, se desarrolló el estado del arte o antecedentes de la investigación.

4.1. ANTECEDENTES

En función del objetivo de este trabajo, se indagó sobre las investigaciones anteriores y actualizadas de tesis y artículos de revistas científicas tanto nacionales, como internacionales, que advirtieron del peligro que tiene para la salud el consumo de carne que no haya recibido un procedimiento adecuado e higiénico, lo cual atentaría contra el derecho a la salud de los consumidores. Varias investigaciones se han preocupado por las condiciones higiénicas y salubres de este alimento y de cómo las autoridades locales, nacionales e internacionales garantizan o deben garantizar el derecho a la salud y la alimentación de los consumidores, que dependen del consumo de carne ofertada en el mercado y proveniente de un proceso de faenamiento inadecuado.

4.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES

El sistema alimentario internacional fue un referente importante para esta investigación. En este sentido, Zapata y Llano (2014), en su trabajo titulado “Perspectiva interdisciplinaria del ordenamiento alimentario y derecho del consumidor en Argentina”, expusieron lo siguiente:

Los Estados centrales y semiperiféricos que pretenden cumplir con el derecho fundamental a la alimentación (...) tienen dificultades para llevar a cabo el derecho a la alimentación. Se concluye que el derecho fundamental a la alimentación que se encuentra plasmado en los tratados y convenios internacionales de derechos humanos, en algunos Estados se encuentra vulnerado. (p.99)

Según la investigación anterior, el sistema alimentario en muchas partes del mundo tiene un déficit de calidad que, de alguna manera, afectaría los derechos del consumidor y que, por vía de consecuencia, derivarían en una situación conocida como inseguridad alimentaria; “entendida como la dificultad para asegurar la accesibilidad de una parte de la población a los recursos alimentarios suficientes para garantizar su subsistencia y bienestar” (Gracia, 2014, p.648). Esta incertidumbre implica, obviamente, inseguridad de la procedencia y calidad de los alimentos que se está consumiendo; en este caso, el consumo de carne.

Campo et al. (2014), en la investigación para la “Detección de *Toxoplasma gondii* por amplificación del gen B1 en carnes de consumo humano”, con el objetivo de determinar la frecuencia de formas parasitarias en diferentes tipos de carne de consumo humano, comercializadas en Sincelejo Sucre, expresaron lo siguiente:

Se detectó ADN de *Toxoplasma gondii* en el 32% de las carnes analizadas. Dentro de este porcentaje se encontraron, (35%), cerdo (32,5%) y res (27,5%). Así mismo se encontró una frecuencia de formas parasitarias de *T. gondii* de 36,6% en las muestras recolectadas en el mercado público y 26,7% en las muestras recolectadas en los supermercados de cadena. (p.93)

Esta investigación demostró la existencia de enfermedades producidas por el consumo de carne con malas condiciones de salubridad, demostrándose la alta frecuencia de formas parasitarias de *T. gondii* en diferentes tipos de carne de consumo humano, comercializados en el municipio de Sincelejo, y la teniasis intestinal donde se evidencia que existe un elevado riesgo de infección por parásitos en la población consumidora de carne.

4.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES

El Estado ecuatoriano, conjuntamente con las personas consumidoras de carne, tienen una responsabilidad compartida en materia alimentaria. El primero, conjuntamente con los Gobiernos Autónomos Descentralizados, debe garantizar alimentos aptos para el consumo humano y promulgar ordenanzas que regulen el proceso de faenamiento, con un control ante y post mortem de todas las clases de animales que estén destinadas al consumo humano; por otra parte, es responsabilidad de las personas consumidoras de carne exigir productos de acuerdo a lo que establecen las normas sanitarias y alimenticias y en caso de contravenir estas normas, denunciar a las autoridades competentes para que al tenor de la ley se establezca una sanción.

En virtud de la responsabilidad constitucional, el Estado ecuatoriano ha empezado a preocuparse por mejorar y perfeccionar el procesamiento, distribución y posterior comercialización de productos extraídos de animales bovinos, ovinos, y porcinos, con la finalidad de cambiar la imagen de camales sin una infraestructura adecuada, sin personal profesional capacitado y sin un manejo de residuos, ocasionando un impacto ambiental y una afectación a la salud de los consumidores de carne. De esto se desprende que en varios lugares del país se preocupen por esta situación, como es el caso de la ciudad de Calceta, en la cual se realizó una investigación acerca de la “Factibilidad para la implementación de sistemas de faenamiento y conservación de la carne de un matadero en la ciudad de Calceta” en la que Sánchez y Molina (2015) señalan lo siguiente:

El sacrificio que se realiza en el matadero Municipal de la ciudad de Calceta no cumple con un manejo de pre-mortem y post-mortem adecuado, además al momento de la adquisición de la carne en el mercado se observa que los ganchos donde se exhibe la carne están en mal estado al igual que los cuchillos y no son del material adecuado para esta función. Así mismo la ubicación del matadero el cual se encuentra en un sitio no idóneo, ya que está cerca de las pozas de oxidación. (p.1)

Por lo antes expuesto, se evidencia la importancia de que en este centro de faenamiento, como en todos los centros de faenamiento del Ecuador, se expidan ordenanzas municipales

a través de los Gobiernos Autónomos Descentralizados, con la finalidad de regular las actividades que se realizan en estos centros y evitar tanto el impacto ambiental, como la afectación a la salud de los consumidores de carne que puede ir desde una simple infección de vías urinarias, hasta contraer enfermedades como la triquinosis, cuyas descripciones dentro de la investigación “Triquinosis humana. Un caso que simula polimiositis” es el siguiente:

Una zoonosis causada por un parásito intracelular que se aloja y vive en los músculos de animales silvestres y domésticos como zorros, osos, aves, jabalíes, pumas, caballos, cerdos, entre otros. De manera accidental afecta al hombre como huésped intermediario, al consumir carne contaminada por *Trichinella spiralis*... En México se han informado casos y brotes epidémicos aislados y en general se considera una enfermedad con baja prevalencia (0.1 por 100 mil habitantes), pero con mortalidad potencial.4-6 (Cervera, Torres, Martínez y Blanco, 2009, p.323).

Como se evidenció, consumir carne en malas condiciones de salubridad y sin haber llevado un estricto control de calidad, puede ocasionar graves problemas en la salud de las personas, pudiendo ocasionar, en algunos casos, la muerte, como ocurrió de México con la triquinosis, la cual es una enfermedad que, aunque tiene baja prevalencia, posee también una mortalidad potencial. De igual manera, se notó que este centro de faenamiento no se cumplía con ninguna norma de salubridad y, mucho menos, tenía una infraestructura básica para realizar un faenamiento adecuado y que brindará un producto apto para el consumo humano, como lo afirmaron Sánchez y Molina (2015):

A través de un estudio técnico y de los datos obtenidos en la ficha de observación dirigida al actual matadero de Calceta se pudo verificar que no cuenta con una infraestructura adecuada, ni equipos técnicos requeridos para el sacrificio y faenado de los animales y todo el proceso se lo realiza al nivel del piso, con los riesgos de contaminación para la carne y subproductos comestibles, este hecho necesariamente afecta de una manera negativa al buen desarrollo de la industria de la carne. (p.78)

Delgado, Roque, Cedeño, y Villoch (2015), en la investigación sobre el “Análisis del cumplimiento de las Buenas Prácticas de faenado en cinco mataderos municipales de Manabí, Ecuador” exponen lo siguiente: “...en Ecuador el faenado se realiza en mataderos públicos municipales que, por lo general, tienen condiciones inadecuadas y no existe una guía de Buenas Prácticas (BP) aprobada de manera oficial en el país” (p.69). Es decir, en estos centros de faenamamiento no se tomaron en cuenta las normas establecidas por la Constitución de la República del Ecuador, Agrocalidad, la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor y Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria que son las encargadas de regular y garantizar los derechos de las personas, en este caso el de la salud de los consumidores, teniendo así una carne de baja calidad y que está afectando a la salud de los consumidores de carne de estas zonas.

Además, Delgado, et al. (2015) concluyeron en lo siguiente:

Los cinco mataderos estudiados tuvieron deficiente cumplimiento de los requisitos de la Guía, en un intervalo entre el 40% y el 80% y los puntajes alcanzados estuvieron entre 0 y 630, de un total de 1000. Las instalaciones y los equipos tuvieron los más bajos por cientos de cumplimiento. Los mataderos quedaron clasificados con un nivel de implantación de las BP de bajo y muy bajo. (p.69)

En estos centros de faenamamiento no existía una infraestructura adecuada para este proceso y, además, no existía un control total y efectivo del proceso de faenamamiento que garantizara la entrega de un producto de calidad y apto para el consumo humano, y también las calificaciones obtenidas fueron muy bajas, lo cual eran datos estadísticos alarmantes, ya que se estaba faenando y comercializando una carne en bajísimas condiciones de salubridad y que pudo ocasionar afectaciones graves a la salud de la población consumidora de cárnicos.

Por otra parte, Delgado, Cedeño, Montes de Oca, y Villoch (2015) autores de la investigación “Calidad higiénica de la carne obtenida en mataderos de Manabí-Ecuador” determinaron lo siguiente:

Se evaluó la calidad higiénico-sanitaria de los canales obtenidos en cinco mataderos municipales de la provincia de Manabí-Ecuador, y se demostró que los canales obtenidos en estos mataderos tienen dificultades en sus condiciones sanitarias, lo que indica que deben mejorarse las instalaciones y las operaciones en esos establecimientos. (p.1)

De la misma manera, con esta investigación se mostró la precaria infraestructura y el mal manejo que había al proceder a faenar un animal dando como resultado una carne de muy baja calidad y que no es apta para el consumo humano, como consecuencia de las condiciones precarias en las que se realizaba su producción y comercialización; es decir, no cumplían con las medidas de salubridad necesarias para un tratamiento de los animales pre y post mortem.

Monteros (2015) realizó una investigación sobre “el Consumidor en el Marco Constitucional y el Ejercicio Efectivo de sus derechos en la ciudad de Quito en el año 2013”, en la que se estudió y analizó los derechos de las personas que consumen y utilizan servicios públicos o privados, considerando que todos somos consumidores en la sociedad en la que vivimos. Por lo tanto, es necesario que se establezca una normativa que regule las actividades de las personas productoras y consumidores de productos, así como de la reglamentación de los procesos que deben de seguir con la finalidad de garantizar el derecho a la salud y a una alimentación de calidad y apta para el consumo humano.

Paredes, L. (2015), en su trabajo titulado “Estudio epidemiológico de las causas más frecuentes de decomiso de animales de abasto (bovinos), faenados en el matadero municipal del cantón Guayaquil, en el año 2013. Propuesta de un diseño de registro de inspección sanitaria”, expresa lo siguiente: “proponer una mejora en el diseño de registro y procedimientos de la inspección sanitaria ante y post mortem del mencionado camal, así como realizar vigilancias epidemiológicas constantes para fortalecer la salud pública y animal” (s.p.). De allí que sea necesario, para garantizar el derecho a la salud de los

consumidores de carne, realizar inspecciones antes de la muerte del animal faenado y también después del sacrificio, para determinar que el animal no presente alguna enfermedad que pueda afectar a la calidad de carne a procesar y que, posteriormente, estará expuesta en el mercado para ser adquirida por el consumidor.

Castro (2016), en su investigación sobre el “Análisis de los Derechos y Obligaciones de las Personas Usuarias y Consumidoras de Bienes y Servicios en el Distrito Metropolitano de Quito, Primer Semestre 2016, Visualización de Dificultades y Posibles Soluciones” refiere que el consumo es una actividad humana que permite satisfacer las necesidades de las personas en todo el mundo. En lo que respecta a esta actividad, se han creado estándares para proteger los derechos de los consumidores y usuarios, para asegurar el consumo de un producto o servicio de excelente calidad, protegiendo siempre al grupo más débil dentro de la relación de consumo. Se desplegaron dos escenarios, que son los siguientes:

El primero, el desconocimiento por parte de los consumidores sobre sus derechos y a que Autoridad acudir a presentar sus reclamos o quejas, cuando consume un producto caducado, que no reúne los estándares de calidad para el consumo o por su costo en un producto o servicio; y, el segundo, cual es el procedimiento a seguir para solucionar su dificultad, a que institución debe acudir y presentar su queja, donde se observe los principios como la equidad y equilibrio que son expresados en la Ley Orgánica de la Defensa del Consumidor.(s.p.)

Se realizó una investigación de campo en las instituciones públicas encargadas de esta materia. Las entidades fueron: La Defensoría del Pueblo y la Dirección de Defensa del Consumidor del Ministerio de Industria y Producción Ambas entidades conocen la vulneración de los derechos del consumidor a través de diversos trámites.

Burgos (2016) en su investigación para el “Estudio y diseño de centro de faenamiento con sistema estructural metálico para el cantón Lomas de Sargentillo” concluyó con lo siguiente:

Conforme a las necesidades que se presenta el cantón al no contar con un lugar específico para realizar las actividades adecuadas para el faenado, la población está de acuerdo en un 100% con que se dé la construcción del centro de faenamiento. De acuerdo a la determinación del conocimiento del tipo de ganado que se faena a diario, según datos de la entrevista al faenador, se faena en un promedio diario de 22 reses vacunas, y 15 porcinos a esto se suma el ganado caprino cuando existen pedidos puntuales. (p.62)

Por lo descrito, se pudo denotar la necesidad de construir un centro de faenamiento que cuente con la infraestructura, estructura y personal profesional capacitado para el manejo de este centro de faenamiento con la finalidad de garantizar un producto apto para el consumo humano y salvaguardar la salud de los consumidores del cantón Lomas de Sargentillo; asimismo se mostró que se faenaban a diario 22 reses y 15 porcinos, lo cual se hacía de manera artesanal o clandestina y, además, se comercializaba a una gran parte de la población de este cantón sin ninguna medida de salubridad e higiene, entregando un producto de muy baja calidad y que no estaba en condiciones para el consumo humano.

Así mismo con las encuestas se pudo constatar que es urgente el proyecto del centro de faenamiento en este cantón, para poder terminar con los problemas de contaminación como son los malos olores que emiten el arrojo inmediato de los desechos de los animales faenados clandestinamente, la proliferación de roedores y la contaminación visual que altera el paisaje urbano. Por lo que la población declara en un 94% sentirse afectados por dicha actividad. (Burgos, 2016, p.62)

De esta investigación se desprendió otro de los problemas frecuentes en los centros de faenamiento, que es el de la contaminación ambiental y afectación a la salud de la población, por cuanto no se contaba con una planta de manejo de residuos, ya que, como se realizaba de manera clandestina, los residuos eran arrojados en ríos o en lugares no aptos para este tipo de residuos y, además, ocasionan molestias en la población debido a los olores y plagas, como roedores que se expandían y reproducían por este tipo de desechos, concluyendo así

que el 94% de la población se sentía afectada por la falta de un centro de faenamiento en este cantón.

De igual manera, se revisó la información proveniente de la provincia de Guayas, en la que, mediante un estudio sobre la “Evaluación de aspectos e impactos ambientales de los centros de faenamiento del Guayas”, realizado por Real (2016), en los cantones de Guayaquil, Daule y Samborondón, presentó los siguientes resultados:

La Generación de aguas residuales es el aspecto ambiental más significativo de los procesos productivos en los tres centros de faenamiento y que los impactos ambientales: Alteración de la calidad del agua, del suelo, de la vida, del agua subterránea y sobre la flora y fauna son los que deben ser gestionados de manera prioritaria, ya que su importancia y magnitud fue de 68 y 63 puntos respectivamente, los más elevados de la evaluación. Así mismo, ninguno de los sitios inspeccionados cumple a cabalidad con la legislación nacional, siendo Samborondón el caso más crítico (p.38)

Siguiendo lo expuesto en los resultados de la investigación, otro caso similar es el del Centro de faenamiento Municipal de la ciudad del Puyo, el cual de la misma manera se evidenció problemas de contaminación, debido a la generación de aguas residuales producto del proceso de faenamiento como también se puede apreciar contaminación por residuos sólidos que son un problema grave para el medio ambiente y la salud de los habitantes cercanos a ese lugar. (Soto, Panimboza, Ilibay, Valverde, y Diéguez, como se citó en Quishpe, Lliguicota, Sarduy, y Diéguez, 2020, p.60.)

Por lo tanto, se pudo evidenciar varios casos en los que existía una clara contaminación al medio ambiente como también a la fauna y a las personas, debido al mal trato que se daba a los residuos provenientes de los centros de faenamiento de estos cantones, por lo que era necesario que se realizaran controles por parte de las autoridades competentes, para que se pudiera aplicar lo que los entes de control como Agrocaldad conjuntamente con los GADs municipales para que se dé una solución a esta problemática.

Respecto al faenado clandestino abarcado en las investigaciones anteriores, Vera (2018) en su investigación acerca de una “Reforma al ART. 216 del código orgánico integral penal, a fin de tipificar el faenamiento de ganado bovino y porcino en camales clandestinos, lo cual representa un riesgo en la salud de la población”, determinó que otro problema que se da respecto del proceso de faenamiento y que pone en peligro la salud alimentaria, es el faenamiento clandestino tanto de ganado porcino como de ganado bovino, el cual considera que debería encontrarse tipificado en el Código Orgánico Integral Penal COIP.

León, Oviedo, Ramírez y Romero (2017) en su investigación sobre la “Aplicación de sistemas de producción más limpia en el Camal Municipal del cantón Machala” afirman lo siguiente:

Una vez realizado un estudio profundo de la temática, se puede llegar a la conclusión de la evidente mejora que debe ser implementada en el Camal Municipal de Machala, ya que a pesar de encontrarse operativo exclusivamente en el área de faenamiento de porcinos, solo cumple 65% del 75% de funcionamiento aceptable para estos establecimientos que deben cumplir con un sin número de normativas para poder seguir operando bajo las licencias sanitarias, sin tener repercusiones contra el medio ambiente y en la salud directa de la población machaleña en general. (p.63)

Es decir, que dentro de la investigación realizada debe considerarse que, aunque este centro de faenamiento se encuentre operativo, no se encuentra en óptimas condiciones para su funcionamiento, ya que como se mostró cumple con apenas el 65% de funcionamiento, de modo que su actividad no fue considerada como apta para el faenamiento de animales. Además, hay que destacar que aun sabiendo que no se cumplía con el porcentaje aceptable para el faenamiento, se lo sigue realizando sin observar la normativa vigente ni aun menos tener en cuenta el impacto ambiental ni la afectación a la salud de la población machaleña.

Quintana et al. (2018) en su estudio sobre la “Sanidad Animal y Bioseguridad en el Faenamiento de Bovinos del Camal Municipal de Guaranda, Período 2016-2017” concluyeron lo siguiente:

El 30% de los bovinos que ingresan al camal de Guaranda para su faenamiento, no cumplen con las normas mínimas de salud, tanto en condición corporal como en parásitos externos e internos. En bioseguridad se evidenció que no cuentan con una infraestructura adecuada de descargue, un cuarto frío, indumentaria de protección adecuada, ni control eficaz de especies transmisoras de enfermedades, lo que denota que las normas de bioseguridad y sanidad animal del camal no son las óptimas por lo cual no tiene certificación MABIO (matadero bajo control oficial) que otorga Agrocalidad. (p.277)

Como se evidenció en las investigaciones mencionadas, los problemas que se suscitaban en los centros de faenamiento repercutían directamente en la salud alimentaria, por lo que se sugiere un mejoramiento de estos centros de faenamiento, tanto en su infraestructura como en las operaciones que se realizan, así como un mejor control de bacterias externas e internas que garanticen la aptitud higiénica de la carne a faenarse.

Asimismo, en la investigación sobre la “Evaluación del bienestar animal en el ganado porcino de la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito”, realizada por Cepeda (2019) se concluyó como sigue:

el 100% de los animales no cumplieron con el ayuno recomendado... Durante el arreo se registraron 6,25% de resbalones, 3,98% de caídas y 64,77% de vocalizaciones. La colocación de la pinza de noqueo falló en el 5,97% de casos y en 2,77% de estos la duración de la descarga fue menor a la recomendada. Se registraron vocalizaciones en el 25,28% de observaciones. En el 1,99% de casos se superó el tiempo entre insensibilización y sangrado. El 5,97% de animales presentaron signos de sensibilidad post-aturdimiento (...) Se concluye que el matadero tiene un problema grave de bienestar animal en áreas específicas, como la manga de transporte y los corrales de descanso (s.p.).

Es decir, el animal para que se encuentre en óptimas condiciones para ser faenado, debe ser tratado siguiendo los parámetros de bienestar animal con la finalidad de evitar que el animal

sufra y que se dé algún tipo de caída, volcamiento, o cualquier otro tipo de situación que pueda estresar al animal y que por consecuencia se produzca una carne de baja calidad presentando características físicas y químicas que pueden ser apreciadas por el consumidor.

De allí se desprende que el animal debe estar tranquilo, sin estrés y sin sufrir ningún sufrimiento innecesario dado a que afecta la calidad de la carne, como por ejemplo al faenarse carne de cerdo “existen condiciones asociadas a malas prácticas de manejo y sacrificio, debido principalmente a una descomposición rápida del glucógeno muscular, provocando el aumento de la acidez, justo antes de la muerte, y la denominada carne pálida, suave y exudativa” (Cepeda, 2019, p.1).

Una condición menos frecuente es la carne oscura, firme y seca (DFD), producida por un consumo extendido del glucógeno antes del sacrificio, debido principalmente al transporte inadecuado y prolongado de los animales, lo que disminuye la producción de ácido láctico, provocando un aumento en el pH. Ésta alteración disminuye la vida útil de la carne y es un indicador de animales estresados, enfermos o con lesiones antes de su sacrificio (Eusse y Junqueira como se citó en Cepeda, 2019, p2.).

De esto se concluyó que la “EPMRQ no cumple con los parámetros de bienestar animal en porcinos, considerándose como un problema grave” (Cepeda, 2019, p.59). Además, hay que resaltar que es un problema grave y de preocupación ya que este centro de faenamiento animal al ser el de la capital del Ecuador debería por así decirlo el mejor en relación a otras provincias pequeñas como las de Imbabura o Carchi, dejando por vía de conclusión que si el centro de faenamiento de la capital del Ecuador tiene deficiencias en cuanto al proceso de faenamiento, infraestructura y calidad de la carne que se expende, aún más deficiencias tendrán los demás centros de faenamiento del país.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

El enfoque de esta investigación fue cualitativo, mediante el análisis y descripción que permitió determinar la eficacia de la referida ordenanza, a partir tanto de la previsión constitucional, como de la legislación secundaria. Mientras tanto, el nivel de profundidad

fue descriptivo, porque se identificó el procedimiento, las características y otros aspectos fundamentales del proceso de faenamiento que se lleva a cabo en el centro de faenamiento de la ciudad de Mira.

El método utilizado por la investigación fue el socio-jurídico, ya que la investigación fue sobre la eficacia de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, que reglamenta las actividades relacionadas con el proceso de faenamiento de animales y la entrega de un producto apto para el consumo humano, estableciendo una relación directa de esta ordenanza y los derechos de los consumidores de carne de la ciudad de Mira; es decir, la sociedad interactúa con el derecho y viceversa, porque esta investigación se centró en determinar la eficacia de la referida ordenanza y el respeto de los derechos de los consumidores de carne de la ciudad antes mencionada. De igual manera, la investigación se apoyó en el método deductivo, ya que se revisó lo expresado en términos generales en la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y se la enmarcó dentro de un caso delimitado o particular dentro de la parroquia urbana de Mira-Chontahuasi, haciendo una descripción del funcionamiento del centro de faenamiento que se maneja en este lugar.

La técnica de dicha investigación fue documental, que implicó la revisión, estudio y descripción de la información obtenida de investigaciones previas disponibles en bases de datos digitales, cuyo instrumento por excelencia fueron las fichas textuales y de resumen. De igual manera, se utilizó la técnica de la encuesta previamente semiestructurada y direccionada a cuarenta y seis personas, con la que se obtuvo información que contribuyó al desarrollo del presente estudio. La encuesta contenía 11 preguntas cerradas destinadas a los habitantes de la ciudad de Mira. Además, se aplicó una encuesta diferente dirigida a 2 funcionarios y 2 ex funcionarios del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira, teniendo en cuenta que de este ente de derecho público nace de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y, además, son los encargados de velar por su cumplimiento, por lo que se destinó a los dos últimos comisarios que se han establecido en las últimas administraciones del GAD Mira, a la médico veterinaria y al Alcalde que ejercía funciones en los años 2016-2018 ya que son las autoridades delegadas para el control y cumplimiento de esta ordenanza

municipal. El cuestionario o instrumento se realizó con 6 preguntas abiertas previamente elaboradas, cuyo objetivo fue obtener información directa y específica sobre el tema abordado.

El objetivo general de esta investigación fue determinar la eficacia de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y también se tenía previstas la técnica de la observación no experimental, que implicaría un estudio de campo en el centro de faenamiento de la ciudad de Mira,; pero no se pudo llevar a cabo debido a que tanto el Comisario municipal, como la Médico veterinaria no accedieron a otorgar el permiso de ingreso al centro de faenamiento, debido a la pandemia por el Covid-19.

Para determinar el número de habitantes de la parroquia de Mira Chaontahuasi, se tomó en cuenta los datos que se muestran en la página web oficial del cantón Mira, en la que establece una población total de 5994 habitantes, divididas en 2935 hombre y 3059 mujeres, así como también se observaron los datos que muestra Consejo Nacional Electoral que para el año 2017 muestra una población de 5802 electores, divididos en 2.887 hombre y 2.915 mujeres. Dado a la diferencia de datos obtenidos se decidió tomar la población que se muestra en la página oficial del cantón Mira de 5994 habitantes.

Al ser una población finita, se aplicó la tabla de Harvard con un margen de error de alrededor del 10 %, es decir se consideró aplicar la cantidad de 46 encuestas y realizar las actividades planteadas. En cuanto a la delimitación espacial, el presente estudio se estableció dentro de la provincia del Carchi, cantón Mira, parroquia Mira Chontahuasi en los años 2016-2018.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Esta sección del trabajo presentó los resultados logrados a partir de las técnicas utilizadas para obtener la información necesaria para lograr los objetivos propuestos; es decir, su propósito fue extraer la mayor cantidad de información de los datos obtenidos y relacionarlos con los objetivos de la investigación.

6.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS:

El análisis de los resultados derivados de la investigación documental implicó recapitular, necesariamente, sobre ámbito temático del presente trabajo, cuya atención se centró en el faenamiento animal y su importancia en la calidad del producto de consumo humano. En este sentido, su objetivo general fue determinar la eficacia jurídica de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, en el centro de faenamiento animal de la ciudad de Mira, en función del derecho de la salud de los ciudadanos, cuyo cumplimiento dependerá de los logros alcanzados por los siguientes objetivos específicos: a) identificar las afectaciones a la salud por el consumo de carne faenada en la ciudad de Mira; b) determinar si las actividades de faenamiento fueron realizadas en las instalaciones y por las personas indicadas en la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, en conformidad con Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y su Reglamento; c) establecer la relación existente entre la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016y el derecho a la salud de los consumidores de carne de la ciudad de Mira.

En el cantón Mira se realizan controles de forma semanal y, además, para mejorar la protección y salud de los consumidores, se ha incorporado personal profesional a tiempo completo y capacitado, para poder cumplir con las altas exigencias y estándares de calidad.

Los centros de faenamiento se convierten en un punto crítico para la producción de carne por los desechos y fluidos de origen animal, por lo que es indispensable se cumplan las leyes y ordenamientos para garantizar buenas condiciones (Delgado et al., 2015).

La carne es considerada como un elemento preferido por la población a nivel mundial, pues contiene un alto nivel nutricional que puede ser un riesgo para la salud en caso de no contar con proceso productivo inocuo generando posibles contaminaciones que susciten enfermedades (Delgado, et al., 2015). El 58,70% de los encuestados manifestaron que consumen carne dos veces a la semana y el 17,39% consumen carne todos los días, es decir si no se da un correcto tratamiento a este producto pueden ocasionar grandes inconvenientes con la salud.

Los problemas de la alimentación humana se dan a nivel mundial, sin importar que tan desarrollados sean los países, si no se consume una gran cantidad de alimentos ricos en grasas y proteínas, ello conduce al desequilibrio de la desnutrición en la población; por ello se debe respetar el marco normativo para forjar un cambio transformador hacia la sostenibilidad y salud social (Ayala, 2018).

El primer resultado fue sobre la identificación de afectación a la salud por consumo de carne faenada en la ciudad de Mira, cuya información primaria se obtuvo de la encuesta aplicada, la cual reflejó que de las 46 personas encuestadas, el 52,17% no había presentado ningún tipo de complicaciones de salud al consumir carne; mientras el 47,83% con un equivalente a 22 personas expresó lo contrario, lo cual evidenció la necesidad de optar por estrategias que mejoren los procesos y leyes que ayuden a garantizar el cuidado y protección de la salud. En esta misma línea, de las 22 personas que dijeron haber tenido complicaciones de salud, el 86,96% de estas, indicó haber tenido complicaciones de salud de baja gravedad; es decir, problemas de salud no tan complicados.

Según Campo et al. (2014), existe una afectación a la salud causada por carne que no ha cumplido con los estándares mínimos de salubridad. Esta investigación concluyó lo siguiente:

De las 120 muestras de carnes de cerdo, pollo y res analizadas mediante PCR anidada y después de visualizar los productos obtenidos..., fue posible detectar ADN del parásito *T. gondii* en 38 de las muestras, las cuales representan el 32% de la muestra de estudio. Esto permite afirmar con un 95% de confianza que en Sincelejo las carnes de consumo humano que se comercializan están infectadas por *T. gondii* en porcentajes que fluctúan del 23,6 al 40,8%. (p.95-96)

Por tanto, existe una clara evidencia que los productos cárnicos, que están destinados al consumo humano cualquiera que sea su clase, son vulnerables de contaminarse con microorganismos que causan enfermedades debido al mal faenamiento al que son sometidos produciendo afectaciones en la salud de los consumidores de estas carnes como en este caso con el parásito *T. Gondii*, que es el siguiente:

el agente causal de la toxoplasmosis, una zoonosis que generalmente transcurre con síntomas clínicos leves no específicos en la mayoría de los pacientes. Además, es responsable de la pérdida de la visión en al menos un 1% de las personas infectadas, con alta morbilidad de fetos y pacientes inmunosuprimidos. (Campo, et al., 2014, p.94)

Asimismo, “la carne infectada con *T. gondii* es una fuente importante de infección para los humanos y en Colombia se ha encontrado que puede ser la fuente de infección para el 25% de los casos de toxoplasmosis durante el embarazo” (Campo, et al., 2014, p.97). Por lo antes expuesto se observa que existe una afectación y consecuencias graves a la salud por el consumo de carne que se procesa inobservando las normas de salubridad e higiene.

En la misma línea podemos observar los resultados obtenidos en la investigación realizada por Paredes (2015), en la cual se dice que existen enfermedades denominadas zoonosis las cuales son enfermedades que se transmiten ya sea directa o indirectamente de animales hacia las personas y viceversa; Chavarrías (como se citó en Paredes, 2015) señala que:

En la Unión Europea se confirman cada año unos 320.000 casos humanos de zoonosis, según información de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que asegura que "un tercio de todas las enfermedades infecciosas humanas tienen un origen zoonótico", es decir, se transmiten a través de los animales. (p.36)

Por lo tanto, de este estudio se concluyó que existe una gran cantidad de enfermedades que se producen por animales, en este caso por animales que están destinados al consumo humano; dentro de las bacterias más comunes se puede resaltar Salmonella y E. coli; y virus como el Rotavirus y Toxoplasma, causante de varias afectaciones en la salud de los consumidores. Varios de estas bacterias y virus fueron encontrados dentro de los órganos de animales que estaban destinados al consumo humano y que por actuación de las autoridades fueron detectados y decomisados en el centro de faenamiento de Guayaquil; Paredes (2015) nos dice que con respecto a los órganos, se identificaron mayor número de decomisos en hígados, pulmones y riñones y fueron por causas de adherencias, hemorragias, sépticos, mastitis, abscesos, hidronefrosis.

Asimismo, podemos encontrar en los resultados expuestos por Quintana et al. (2018) los cuales muestran de manera clara que dentro del centro de faenamiento de Guaranda:

Los estándares de bioseguridad existentes... no cumplen con los requerimientos para su debido funcionamiento, ya que la zona de descargue de bovinos no cuenta con infraestructura adecuada. Además, no tiene un duchado ante-mortem. Asimismo, no posee un control efectivo en la entrada de especies transmisoras de enfermedades... Igualmente, no tienen esterilización adecuada de utensilios de faenamiento. De igual manera, no poseen un cuarto frío, lo cual es perjudicial para el aseguramiento de personal que labora en el camal y para la salud de la población. (p.281)

Este tipo de falencias, dentro del centro de faenamiento de Guaranda, mostraron que se están vulnerando la LOSA y su Reglamento; por lo que evidenció que este centro de faenamiento ya cumplió su vida útil, no poseen una certificación MABIO y se evidenció que "el 30% de los bovinos que ingresan al camal de Guaranda para su faenamiento, no cumplen con las

normas mínimas de salud, tanto en condición corporal como en parásitos externos e internos” (Quintana, et al., 2018, p.281).

De lo antes dicho se debe tener en cuenta lo que señala el artículo 60 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, con relación a las inspecciones sanitarias a las que serán sujetas estos centros, la Ley:

Art. 60.- De la inspección sanitaria. - Dentro de los centros de faenamiento, el control y la inspección ante y post-mortem de los animales, será realizado obligatoriamente por un médico veterinario autorizado o que pertenezca a la Agencia y contará obligatoriamente con un registro audiovisual permanente de los procedimientos, tareas de faenamiento y de estándares de bienestar animal (p.17).

Es importante resaltar el adecuado manejo y análisis que se debe realizar al ganado antes, durante y después del faenamiento, esto con el fin de prevenir cualquier tipo de enfermedad que pudiera presentarse al momento de consumir la carne obtenida. Esta calidad se relaciona directamente con las condiciones de faenamiento del animal, mismas que son sujetas a regulación por parte de la entidad competente.

La inocuidad es considerada como una garantía que debe asegurar que los alimentos no causen daño a los consumidores cuando sean ingeridos. Todos tienen derecho a asegurarse de que los alimentos que compran sean seguros y aptos para el consumo; sin embargo, el daño causado por las enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados lo que puede causar un problema estomacal desagradable y la intoxicación alimentaria (Bonilla, Acota, & López, 2011).

Así pues, la inocuidad de los alimentos es una garantía que debe ser de gran preocupación para las autoridades competentes encargadas de velar por el cumplimiento de normas de salubridad con la finalidad de entregar un producto apto para el consumo humano evitando caer en una situación alarmante como la del manejo de las carnes en Sincelejo y en Sucre en donde es de suma urgencia realizar más investigaciones que aporten conocimientos acerca

de la toxoplasmosis con la finalidad de prevenir y controlar la infección por *T gondii* en carnes consumidas por las personas y así evitar una contaminación dentro de la población.

La Constitución del Ecuador establece normas claras para la protección del derecho al consumidor a través de prohibiciones expresas que causen inconvenientes al sistema alimentario y pongan en riesgo la salud de los consumidores. También se enfoca en dar cumplimiento a lo que se expresa en la Constitución para prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos (Ley Orgánica de Consumo, Nutrición y Salud Alimentaria, 2013). En síntesis, se identificó que han existido afectaciones a la salud por el consumo de carne faenada en la ciudad de Mira, teniendo como resultado un total del 47,83% de las personas encuestadas, las cuales muestran afectaciones de gravedad baja y moderada entre las cuales están enfermedades causadas por rotavirus produciendo la gastroenteritis, las cuales son afectaciones comunes que se presentan en los alimentos que no han tenido un tratamiento adecuado como es el caso de la carne.

El segundo resultado fue sobre la determinación tanto de las condiciones de las instalaciones del faenamiento, como de la competencia del personal profesional que labora en el centro de faenamiento de la ciudad de Mira. En este sentido, se evidenció que desde el año 2016 hasta inicios del 2017 no se realizaba ningún tipo de control sanitario, debido a la falta de un médico veterinario a tiempo completo, lo cual fue subsanado en el año 2017. En cuanto a la infraestructura del centro de faenamiento, sus precarias condiciones causaron su clausura en el año 2016. Las condiciones de la infraestructura y la competencia de su personal están previstas en la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y su correspondiente Reglamento.

En efecto, tanto el personal profesional, como la infraestructura que debe poseer un centro de faenamiento, son factores claves para poder procesar y comercializar un producto de calidad y que sea apto para el consumo humano; así el art. 60 inc.3 de LOSA señala que “todos los centros de faenamiento público, mixto y privado deberán contar con al menos un médico veterinario de forma permanente, debidamente autorizado. Este requisito será indispensable para la habilitación y funcionamiento del centro de faenamiento”; asimismo

el artículo 61 inc.2 (LOSA) nos dice que “todo centro de faenamiento, deberá proveer de las herramientas, espacio físico y condiciones adecuadas para el trabajo del médico veterinario autorizado o perteneciente a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario”.

La LOSA, su Reglamento y la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 señalan la importancia que tiene la infraestructura del centro de faenamiento y que este proceso sea realizado por las personas competentes e indicados por la normativa; estos son un faenador y, por su puesto, un médico veterinario, del cual dependerá que el proceso de faenamiento, hasta la comercialización de la carne, sea de calidad entregando un producto inocuo para el consumo humano. Es por que el Reglamento de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria (2019) le atribuye varias funciones al médico veterinario, entre las cuales destacadas las siguientes:

Art. 436.- De la Inspección Ante Mortem.- Una vez realizada la inspección ante mortem, el médico veterinario autorizado podrá dictaminar:

1. Faenamiento normal;
2. Sacrificio de urgencia; y,
3. Sacrificio sanitario.

Art. 443.- De la Inspección Post Mortem.- Una vez realizada la inspección post mortem de canales y órganos, el médico veterinario autorizado podrá dictaminar:

1. Su aprobación;
2. Su decomiso parcial; y,
3. Su decomiso total.

De lo antes dicho, nace la necesidad y la importancia de que se cuente siempre con el control de un médico veterinario, el cual realizará el control ante y post mortem con la finalidad de garantizar y guiar los procesos de faenamiento a llevarse a cabo teniendo en cuenta las condiciones y factores que el considere necesarias para realizarlo y obtener un producto final de calidad, cumpliendo con los estándares exigidos por la ley, respetando además los

derechos de los consumidores y por consecuencia cuidando de la salud de los consumidores de este tipo de productos.

La autorización para ser médico veterinario se la obtendrá después de cumplir los requisitos que establezca la Agencia, los cuales están enfocados en la formación y la capacitación de quienes vayan a ejercer dicho cargo: “los médicos veterinarios autorizados deben cumplir funciones de inspección ante y post mortem de los animales y la re inspección de canales y sub productos cárnicos de consumo entre otras funciones que determine la Agencia” (artículo 426 del Reglamento de LOSA).

Sobre si las actividades de faenamiento fueron realizadas en las instalaciones y por las personas indicadas en la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, en conformidad con Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y su Reglamento, se determinó que el camal del cantón Mira fue clausurado en el año 2016 porque no contaba con el personal adecuado para el faenamiento ni tampoco con un médico veterinario a tiempo completo para la inspección pre y post mortem de los animales destinados a faenarse; pero desde el año 2017 cuenta con médico veterinario a tiempo completo, capacitaciones por parte de Agrocalidad a las personas que realizan el faenamiento, cambios de infraestructura y modificación de equipos y, hasta ahora, no ha habido sanciones y ningún inconveniente en el matadero. Por lo general estas clausuras suelen darse en cumplimiento del artículo 62 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, que establece lo siguiente:

Al ejecutarse la inspección zoosanitaria oficial en la que se determine que el centro de faenamiento o matadero no cuenta con las condiciones sanitarias adecuadas y no observe sistemáticamente las buenas prácticas de bienestar animal, éste será sujeto a una clausura temporal, sin perjuicio del cumplimiento del debido proceso hasta que se supere la situación que originó la infracción y en caso de reincidencia será sujeto de clausura definitiva. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones administrativas previstas en esta Ley.

Ahora bien, teniendo en cuenta que aunque el proceso de faenamiento se encontraba regulado por la anterior ordenanza municipal, las autoridades competentes al tener un municipio endeudado, como lo manifestó el Alcalde Walter Villegas, no se pudo atender todas las peticiones realizadas por Agrocalidad por lo que se dio una suspensión del servicio de faenamiento por 2 meses y luego se procedió a su reapertura, pese a que solo se había implementado un médico veterinario a medio tiempo y un tercerero adicional. En consecuencia aunque existió una sanción y varios requerimientos para el funcionamiento del centro de faenamiento de la ciudad de Mira, se procedió a su reapertura continuando con un proceso de faenamiento inadecuado y tratando de evitar el faenamiento clandestino que es más perjudicial para la salud de los consumidores de carne, porque que no se observa ninguna medida de salubridad ni existe un control de microorganismos que causan enfermedades, como lo explica Campo et al. (2014) en su investigación:

En el departamento de Sucre, no existen suficientes lugares destinados a la producción intensiva de cerdo, de modo que esta actividad se realiza mayoritariamente de forma artesanal y se lleva a cabo en los traspatios de fincas, donde los cerdos son criados en porquerizas con deficientes condiciones de higiene, predispuestos a contraer toxoplasmosis por contacto con heces de gatos. Adicionalmente, son alimentados con restos de cultivos y comida humana, a partir de los cuales también pueden contraer la infección. (p.98)

Se presenta, entonces, otro problema de alto riesgo para la salud del consumidor, porque el faenamiento clandestino no cuenta con infraestructura ni personal profesional capacitado para realizar este proceso, como lo afirmó Vera (2018) en su investigación: “el derecho a la salud se ve afectado por el mal procesamiento del producto derivado del ganado porcino y bovino en lugares clandestinos, siendo evidente la vulneración de este derecho” (p.69). Es claro que al no contar con infraestructura ni personal que conozca cómo se debe faenar un animal y las normas y procedimientos que se deben seguir para obtener un producto de calidad libre de cualquier enfermedad, está contraviniendo a la normativa y atentando contra del derecho a la salud, por lo que además dentro de la investigación realizada por Vera (2018) se concluye que:

Que, una vez revisada la norma legal, legislación comparada y doctrina, se ha podido elaborar un proyecto de ley a fin de reformar el Art. 216 del Código Orgánico Integral Penal, a fin de sancionar aquellas personas que se dedica al faenamiento de ganado bovino y porcino en camales clandestinos, lo cual pone en riesgo la vida y salud de la población ecuatoriana. (p.70)

Los entrevistados por un lado consideran que se puede mejorar la carne expandida con la implementación de maquinarias óptimas para el proceso de faenamiento que se realiza en este centro de faenamiento de la ciudad de Mira y por otro lado se manifiesta que para mejorar la carne es necesario un control pre y pos mortem de los animales que van a faenarse para que se pueda constatar que se trate de animales sanos, vacunados, desparasitados para que de esta manera la carne sea de calidad y óptima para el consumo; además se debe establecer las sanciones correspondientes a las personas o entidades responsables en caso de incurrir en alguna infracción sancionada por las leyes. Así mismo, a carne expandida se puede mejorar por medio de una cadena de frío con el fin de lograr su conservación.

La mayoría de las personas encuestadas compra la carne en mercados del cantón Mira para el consumo y el 100% de las encuestadas señaló que es oportuno realizar controles a la carne comercializada en el cantón Mira, pues la carne según el 84,7% registra una calidad moderada y el 1,22% señala que es de baja calidad. Del 100% de los encuestados el 71,44% manifestó que sí ha presentado resultados positivos realizar control de calidad a la carne de res que es comercializada dentro del cantón Mira.

Entre los fines de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, está “Fortalecer el vínculo entre la producción agropecuaria y el consumo local mediante la tecnificación de los procesos Fito y zoonosológicos de control y aseguramiento de la calidad de los productos agropecuarios; garantizar que la cadena de producción pecuaria cumpla con los estándares de bienestar animal (literal c del Artículo 4 LOSA).

En síntesis, se determinó que las actividades de faenamiento no fueron realizadas en las instalaciones y por las personas indicadas en la Ordenanza Sustitutiva a la ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento de la ciudad de Mira N° 001-2016, en conformidad con Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y su Reglamento dentro del año

2016, ya que no se contaba con una infraestructura adecuada realizando un proceso a nivel de piso y tampoco se contaba con un médico veterinario a tiempo completo ni personal faenador capacitado.

Finalmente, el tercer resultado fue sobre la relación existente entre la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y el derecho a la salud de los consumidores de carne de la ciudad de Mira. En este caso, fue necesario destacar la competencia del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira, de conformidad con las facultades que la ley le atribuye para crear ordenanzas municipales con la finalidad de regular las actividades de las personas dentro de sus competencias, entre las cuales está la regulación las actividades que se llevan a cabo dentro del centro de faenamiento de la ciudad de Mira, con el objetivo de garantizar que se entregue un producto de calidad que sea apto para el consumo humano. Como se evidenció en los porcentajes mostrados por las encuestas aplicadas, existe una gran población consumidora de carne y asimismo se evidencia que, aunque no en su mayoría, existe un porcentaje considerable de personas que han tenido complicaciones en la salud por el consumo de carne faenada por este centro de faenamiento. De aquí nace la relación entre la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 en concordancia con la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria con su respectivo Reglamento y el derecho a la salud que tienen los consumidores de carne al establecer los parámetros de salubridad y calidad que debe tener la carne que se entrega a las personas consumidoras.

Esta misma relación quedó evidenciada en los estudios realizados por Campo et al. (2014); Paredes (2015) y Quintana et al. (2018), los cuales expresan dentro de sus estudios el grado de afectación que tiene el mal faenamiento de carnes dentro de la salud de los consumidores, puesto que tanto nacional como internacionalmente se conoce que se producen enfermedades conocidas como zoonosis, que son enfermedades transmitidas del animal al ser humano en donde al no existir un control adecuado ante y post mortem por personal profesional capacitado o por no contar con una la infraestructura adecuada para este proceso o por último, al no contar con un centro de faenamiento, recurriendo al faenamiento clandestino y artesanal sin ningún tipo de control, se ha evidenciado dentro de estas investigaciones que existe y seguirán existiendo una vulneración al derecho de la salud de los consumidores.

mientras no se adopten todas las medidas expresas dentro de la legislación nacional como sus leyes conexas y sus reglamentos respectivos.

Con relación a la protección del consumidor en productos alimentarios de faenamiento, el gobierno nacional, mediante la expedición de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria (2017), se estableció un control adecuado para la calidad en los productos ofrecidos al consumidor. Específicamente, el Título quinto de la mencionada ley establece un régimen específico para los centros de faenamiento. El cuerpo legal mencionado, con respecto a la definición de un centro de faenamiento, establece lo siguiente:

Art. 56.- Definición. - Para los efectos de esta Ley, se denominan centros de faenamiento a los establecimientos que cuenten con instalaciones, infraestructura, servicios básicos y equipos necesarios para el faenamiento de especies animales menores y mayores, área de sacrificio sanitario, que brinden seguridad a los trabajadores que garantice la inocuidad del producto destinado al mercado cumplan estándares de bienestar animal y no genere contaminación al ambiente.

Es decir, se considerarán como centros de faenamiento a todas las instalaciones que se destinen al faenamiento de animales. Es importante mencionar que el artículo citado resalta la importancia de la inocuidad del producto obtenido en estos centros, garantizando así la calidad del producto que será ofrecido y puesto a disposición del consumidor final. Estos centros de faenamiento se mantendrán en constante monitoreo por la autoridad competente, con la finalidad de garantizar todos los parámetros de calidad previamente establecidos para el consumo humano del producto. Con relación a las inspecciones sanitarias a las que serán sujetas estos centros, la Ley menciona lo siguiente:

Art. 60.- De la inspección sanitaria. - Dentro de los centros de faenamiento, el control y la inspección ante y post-mortem de los animales, será realizado obligatoriamente por un médico veterinario autorizado o que pertenezca a la Agencia y contará obligatoriamente con un registro audiovisual permanente

de los procedimientos, tareas de faenamiento y de estándares de bienestar animal (p.17).

Es importante resaltar el adecuado manejo y análisis que se debe realizar al ganado antes, durante y después del faenamiento, esto con el fin de prevenir cualquier tipo de enfermedad que pudiera presentarse al momento de consumir la carne obtenida. Esta calidad se relaciona directamente con las condiciones de faenamiento del animal, mismas que son sujetas a regulación por parte de la entidad competente. La Ley menciona lo siguiente:

Art. 61.- Condiciones del faenamiento. - El faenamiento de los animales, cuyos productos y subproductos cárnicos tengan como destino final su comercialización, deberán hacerse obligatoriamente en los centros de faenamiento autorizados por la Agencia.

Todo centro de faenamiento, deberá proveer de las herramientas, espacio físico y condiciones adecuadas para el trabajo del médico veterinario autorizado o perteneciente a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (p.17).

Se hace hincapié en la importancia de contar con equipo adecuado para la realización del faenamiento. Los centros de faenamiento que no cuenten con las herramientas necesarias para la realización de las actividades de faenamiento quedarán sometidas a la ley y a las autoridades competentes, como lo menciona el artículo 62 del cuerpo legal mencionado, que resalta lo siguiente:

Art. 62.- Suspensión de funcionamiento. - Al ejecutarse la inspección zoonosanitaria oficial en la que se determine que el centro de faenamiento o matadero no cuenta con las condiciones sanitarias adecuadas y no observe sistemáticamente las buenas prácticas de bienestar animal, éste será sujeto a una clausura temporal, sin perjuicio del cumplimiento del debido proceso hasta que se supere la situación que originó la infracción y en caso de reincidencia será sujeto de clausura definitiva. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones administrativas previstas en esta Ley.

Es decir, los centros que no se adecúen de la manera establecida por la ley son sujetos de sanción, dada la importancia de la salubridad de los productos ofrecidos a los clientes. Para poder proteger los derechos de los consumidores y dada que es una atribución propia de los Gobiernos Autónomo Descentralizados el establecer ordenanzas para satisfacer los derechos de la ciudadanía, en la ciudad de Mira se expidió la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, a través del Concejo Municipal del cantón Mira, promulgada en el registro oficial el 21 de octubre del 2016 con el objetivo de normar el proceso de “faenamiento de animales destinados a la producción de carne para el consumo, transporte y distribución de la misma en condiciones higiénicas y de calidad, así como la comercialización de los subproductos que se extrae durante el faenamiento” (Ordenanza Sustitutiva a La Ordenanza Que Regula El Funcionamiento Del Centro De Faenamiento Del cantón Mira O.M.-Gadm-001-2016, 2016), que se lleva a cabo en la ciudad de Mira.

Con respecto a la ordenanza citada, el capítulo quinto se enfoca exclusivamente a la regulación de las actividades de faenamiento. De este capítulo se pueden destacar el artículo 29, mismo que hace referencia a la calidad de la carne obtenida. El artículo menciona lo siguiente:

Art. 29.- Si en la inspección el Médico-veterinario comprobare que la carne del animal o res faenada está en mal estado, insalubre, no es apta para el consumo humano, será retirada, incinerada y destruida de lo cual se levantará el acta respectiva que será suscrita conjuntamente por el Médico-veterinario y Administrador del Camal (Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que Regula El Funcionamiento del Centro de Faenamiento del cantón Mira O.M.-Gadm-001-2016, 2016).

En el artículo citado se puede observar que, desde un comienzo, la carne debe ser analizada con la finalidad de comprobar si esta se encuentra en buen estado. La carne que se encuentra en mal estado debe ser descartada inmediatamente. Existen diferentes parámetros que

permiten determinar la calidad de la carne. López (2018) da una lista de parámetros que permiten verificar la calidad de la carne, entre los que se pueden mencionar los siguientes:

- pH de la carne
- Color de la carne
- Capacidad de retención de agua de la carne
- Textura de la carne

En líneas generales, la ordenanza citada se enfoca directamente en el cuidado de la salud de los consumidores de carne del cantó Mira, amparándose a lo establecido previamente en Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y en lo establecido dentro de la Constitución de la República del Ecuador, que establece en su artículo 13 lo siguiente:

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Es decir, el Estado ecuatoriano garantizará directamente la salud alimentaria de todos los habitantes del país, garantizando el acceso a alimentos sanos y de calidad. Esta situación se complementa con lo estipulado en los cuerpos legales previamente examinados. En síntesis, se estableció la relación existente entre la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y el derecho a la salud de los consumidores de carne de la ciudad de Mira.

6.1.1. Entrevistas realizadas a funcionarios del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira.

<p>Pregunta</p> <p>Entrevistado</p>	<p>1. ¿Considera usted que se aplicó de manera correcta la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016?</p>
<p>Sr. Wilson Vinueza, Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2016.</p>	<p>Sí, la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 fue aplicada de manera correcta debido a los controles que se realizaban por las autoridades de Agrocalidad.</p>
<p>Ab. Alex Martínez, Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2021.</p>	<p>Sí, se aplica de manera correcta la ordenanza municipal ya que ha sido elaborada de acuerdo a las necesidades actuales de la ciudadanía y que se ven reguladas dentro de la misma siendo un avance como ciudad al brindar un servicio de faenamiento de calidad y entregando un producto en condiciones aptas para el consumo humano.</p>
<p>Sr. Walter Villegas, Alcalde del cantón Mira año 2016</p>	<p>Sí era aplicada de manera correcta ya que existía un control riguroso por parte de Agrocalidad, los cuales exigían que se entregue un producto de calidad y que sea saludable al consumo humano.</p>

<p>Dra. Valeria Ortega – Médico Veterinaria</p>	<p>La ordenanza municipal NRO 006-2016 en su mayoría esta aplicada de manera correcta, teniendo pocos puntos los cuales deberían ser mejorados como las tazas de cobro y la implementación de transporte adecuado e instalaciones con cadena de frío.</p>
<p>Síntesis:</p>	<p>Los entrevistados coinciden en que la Ordenanza municipal se ha venido aplicando y se aplica de manera correcta debido a los controles que realizan los entes de control como Agrocalidad y enfocándose a satisfacer las necesidades de la ciudadanía en cuanto a brindar una carne faenada de calidad apta para el consumo humano.</p>
<p>Pregunta Entrevistado</p>	<p>2. ¿De qué manera considera que se puede mejorar la implementación de la ordenanza municipal?</p>
<p>Sr. Wilson Vinueza, Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2016.</p>	<p>La implementación de la ordenanza municipal se puede mejorar aplicando todos los artículos contenidos en la ordenanza, como también sustituyendo y creando nuevos artículos caducos de acuerdo a las nuevas necesidades que se presenten dentro del centro de faenamiento.</p>
<p>Ab. Alex Martínez- Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2021.</p>	<p>Como municipalidad y como órgano instructivo se está día a día buscando el mejoramiento de muchas de las necesidades de la colectividad y respecto a la ordenanza emitida se ha considerado establecer una nueva reforma en donde se adopten nuevas medidas que en vista de la emergencia sanitaria y nuevas necesidades de los Mireños se deben crear, modificar y extinguir artículos que se adapten a la actualidad. Adicional se pone en</p>

	<p>conocimiento de la ciudadanía mediante los presidentes de barrio y las redes sociales para que se socialicen los cambios adoptados como también para acatar sugerencias de la colectividad para poder tomarlas en cuenta las que sean pertinentes y poder añadirlas con el debido proceso dentro de las ordenanzas municipales. Otra de las maneras de implementar esta ordenanza es que al incurrir en una infracción de las ordenanzas se procede a hacer primero un llamado de atención con el fin de ayudar y socializar con la persona infractora dándole a conocer la infracción, las consecuencias que acarrea, como debería hacerlo de manera correcta y un acuerdo de no volver a incurrir. Se puede mejorar además incluyendo un vehículo adecuado para el transporte de la carne faenada que cuente con un frigorífico ya que en la actualidad no se lo está haciendo de esta manera sino en un carro que cumple con algunos de los requerimientos, pero no el de refrigeración que sería lo óptimo.</p> <p>Sería también necesario la implementación de una persona faenadora más, dado que el cupo de faenamiento es ilimitado y hay veces que ingresan un gran número de animales menores a faenarse y no se abastece.</p>
<p>Sr. Walter Villegas, Alcalde del cantón Mira año 2016</p>	<p>A lo mejor faltó agregar las necesidades de las parroquias Rurales dado a que el centro de faenamiento de la ciudad de Mira es el único con el que cuenta nuestro cantón por lo que la población rural debe transportarse a la ciudad de Mira en el caso de que se quiera realizar el faenamiento de un animal, cosa que no se realiza en su mayoría debido al costo que importa pagar una camioneta para el transporte del animal, pagar la tasa de faenamiento y</p>

	<p>volver a pagar un transporte con frigorífico para regresar a las comunidades, es por eso que la población rural opta por realizar un faenado clandestino a nivel de piso lo que podría causar serias complicaciones a la salud de estas personas.</p>
<p>Dra. Valeria Ortega – Médico Veterinaria</p>	<p>Se puede mejorar ajustando bien las tasas de cobranza ya que el costo por faenamiento es muy bajo; así como adecuar las instalaciones para un mejor proceso de faenamiento.</p>
<p>Síntesis:</p>	<p>Los entrevistados consideran varias maneras con las cuales se puede mejorar la implementación de dicha ordenanza municipal y de ellas se desprende la creación de una nueva ordenanza municipal que sustituya a la actual en la cual se creen, modifique y se eliminen artículos caducos y se incorporen artículos que satisfagan las necesidades actuales presentadas por la pandemia ocasionada por el Covid-19; se presenta también como opción para mejorar la implementación de la ordenanza municipal la socialización de la misma a la ciudadanía por varios medios personales como tecnológicos y por último se considera necesario la implementación de una persona adicional que ayude al faenamiento de animales y de un vehículo con características adecuadas para el transporte de la carne faenada en el centro de faenamiento de mira.</p>

<p align="center">Pregunta</p> <p>Entrevistado</p>	<p align="center">3. ¿Cuáles son las actividades que, como municipalidad, se implementan para el control de la carne comercializada en el cantón?</p>
<p>Sr. Wilson Vinueza, Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2016.</p>	<p>La carne que se comercializa en nuestro cantón es estrictamente controlada desde el momento mismo de ingreso del animal al camal hasta la entrega y comercialización del producto en las tercenas o espacios de expendio que existen, controlando peso y medida de forma correcta.</p>
<p>Ab. Alex Martínez- Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2021.</p>	<p>Se realizan controles en todos los animales que van a faenarse y que al tratarse de nuestro cantón se lo realiza solo de animales menores la mayoría porcinos. Nosotros realizamos controles en todos los lugares en donde se expende carne y verificamos que cumplan con todas las normas de salubridad y que el producto este en óptimas condiciones para el consumo humano. Además, se ha incorporado personal profesional a tiempo completo para el proceso de faenamamiento en donde existe una médico veterinaria y dos personas faenadoras que son periódicamente capacitados mediante cursos impartidos por Agrocalidad. Se está buscando la implementación de una planta de almacenamiento de residuos, pero debido al costo del mismo no se ha podido conseguir debido a que el costo del faenamamiento es de 6 dólares y no representa un ingreso para poder adquirir esta planta. Uno de los puntos importantes que se están realizando es la implementación de un cuarto frío que es indispensable para la conservación de la carne y su calidad.</p>

<p>Sr. Walter Villegas, Alcalde del cantón Mira año 2016</p>	<p>Primeramente, garantizar que los animales sean revisados por un especialista para que constate que no exista ningún tipo de enfermedad en el animal o algún tipo de virus que pueda afectar la calidad de la carne y posteriormente la salud de los consumidores. Otro aspecto es la remodelación del local de faenamiento que garantice y cuente con lo exigido por Agrocalidad.</p>
<p>Dra. Valeria Ortega – Médico Veterinaria</p>	<p>Se implementó un Médico Veterinario certificado, el mismo que hace la inspección ante y pos mortem de la canal, brindando a la ciudadanía una carne inocua y apta para el consumo humano; así como también se implementó todo lo exigido por las autoridades competentes, principalmente Agrocalidad por lo cual el Camal Municipal es certificado como un Matadero MABIO.</p>
<p>Síntesis:</p>	<p>Los entrevistados manifiestan que se realizan actividades de control desde el ingreso del animal al centro de faenamiento hasta la entrega al consumidor; para esto se realizan controles de peso y medida, además se realizan controles en los lugares donde se comercializa la carne observando que se cumplan con las medidas de salubridad y que el producto (carne) esté en condiciones óptimas para el consumo humano. Además, se han incorporado personal profesional, 2 personas faenadoras y un médico veterinario, los cuales reciben constantes capacitaciones por parte de Agrocalidad para brindar un mejor servicio. Se habla de incorporar un cuarto frío como también de incorporar una planta de almacenamiento de residuos los cuales aún no se incorporan por motivos de falta de capital para realizarlos.</p>

<p>Pregunta</p> <p>Entrevistado</p>	<p>4. ¿Cuál es el procedimiento a seguir al momento de receptor quejas de los habitantes con respecto a la calidad de la carne comercializada en el cantón?</p>
<p>Sr. Wilson Vinueza, Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2016.</p>	<p>El procedimiento que seguimos en cuanto a quejas llegadas desde la ciudadanía es que nosotros recibimos y actuamos de manera urgente frente a cualquier tipo de denuncias presentada por parte de la ciudadanía y dejamos satisfechos a los mismos sin dejar pasar el tiempo.</p>
<p>Ab. Alex Martínez- Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2021.</p>	<p>En primer lugar, se recepta la queja, posterior se realiza la inspección y verificación del estado de la carne con el médico veterinario y técnicos de la municipalidad, después de esto se le da un término de 24 horas para poder justificar que pasó con la carne y posterior a ellos de acuerdo a un informe establecer la sanción (decomiso) de ser el caso y se procede con la clausura del lugar donde se expendió la carne. Tanto el Comisario, veterinario y el equipo técnico tienen el deber de investigar qué pasó con el producto expendido para que posterior a ello y con todos los elementos de convicción se pueda dictar una resolución por parte del Director de planificación que es el encargado de este tipo de procedimientos.</p>
<p>Sr. Walter Villegas, Alcalde del cantón Mira año 2016</p>	<p>Existe el comisario municipal que bajo la dirección del abogado jurídico reciben todo lo referente dando un trámite de manera inmediata y con la inspección correspondiente conjuntamente con la colaboración de la fuerza pública y con los técnicos que posee el municipio hasta establecer o no la culpabilidad de la persona.</p>

<p>Dra. Valeria Ortega – Médico Veterinaria</p>	<p>El Camal Municipal Mira a partir del contrato del Veterinario Certificado en el año 2017 en adelante no ha presentado quejas como habido antes de ese año cuando el camal no presentaba las mejores condiciones.</p> <p>Cuando se presentas quejas por parte de la ciudadanía con respecto a la carne comercializada en las tercenas procedentes de lugares clandestinos o de otros camales el procedimiento a seguir es notificar en la comisaria municipal y después de eso hacer una inspección a las tercenas con el comisario, policía y médico veterinario municipales.</p>
<p>Síntesis:</p>	<p>De los entrevistados se desprende que el procedimiento se da de manera inmediata al cometimiento de la infracción, en donde la Comisaría conjuntamente con el médico veterinario y técnicos de la municipalidad acuden al lugar de la infracción a verificar que fue lo que paso y de ser el caso proceder al decomiso, clausura o multa según la gravedad del caso. La resolución será tomada por el Director de Planificación del GAD Mira.</p>

<p>Pregunta</p> <p>Entrevistado</p>	<p>5. ¿Con respecto a las leyes establecidas para el control de la calidad de la carne, de qué manera considera que se puede mejorar la calidad de la carne expendida?</p>
---	---

<p>Sr. Wilson Vinueza, Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2016.</p>	<p>La calidad de la carne se puede mejorar con la implementación de instalaciones y maquinarias que mejoren las actividades y control de los animales a faenarse, además se procura controlar la carne que se expende desde el mercado al consumidor y tratamos de mejorarla desde el momento del faenamiento mismo hasta la calidad en la atención que debe existir del comerciante al consumidor dando este espacio con la finalidad de ir mejorando de manera adecuada los servicios de atención al cliente en todos sus aspectos.</p>
<p>Ab. Alex Martínez- Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2021.</p>	<p>Considero que para mejorar la calidad de carne expedida se lo debe hacer desde el cuidado mismo del animal desde su nacimiento, crianza y posterior faenamiento ya que nosotros nos encargamos del control de la carne desde que llega al punto de desembarque del animal hasta la comercialización del producto a los consumidores, por lo que si pasará algún inconveniente fuera del centro de faenamiento, la responsabilidad sería del dueño del animal, ya sea antes o después de salir del centro de faenamiento; por otra parte si surgiera algún inconveniente con el animal o la carne dentro del centro de faenamiento, la responsabilidad sería compartida.</p>
<p>Sr. Walter Villegas, Alcalde del cantón Mira año 2016</p>	<p>Lo principal que se necesita es un enfriador para poder mantener la calidad óptima de la carne ya que por tantas necesidades que tenía el centro de faenamiento no fue posible implementar todo lo exigido por Agrocalidad.</p>

<p>Dra. Valeria Ortega – Médico Veterinaria</p>	<p>La carne expendida se mejora con faenar animales sanos, vacunados, desparasitados para que de esta manera la carne sea de calidad y óptima para el consumo.</p>
<p>Síntesis:</p>	<p>Los entrevistados por un lado consideran que se puede mejorar la carne expendida con la implementación de maquinarias óptimas para el proceso de faenamiento que se realiza en este centro de faenamiento de la ciudad de Mira y por otro lado se manifiesta que para mejorar la carne es necesario un control pre y pos mortem de los animales que van a faenarse y estableciendo las sanciones correspondientes a las personas o entidades responsables en caso de incurrir en alguna infracción sancionada por las leyes.</p> <p>La carne expendida se puede mejorar por medio de una cadena de frío con el fin de lograr su conservación, además, del faenamiento de animales sanos, vacunados, desparasitados para que de esta manera la carne sea de calidad y óptima para el consumo.</p>

<p>Pregunta</p> <p>Entrevistado</p>	<p>6. ¿Existió algún caso en que se haya sancionado al centro de faenamiento de Mira?</p>
<p>Sr. Wilson Vinueza, Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2016.</p>	<p>Si existió por el asunto de no poseer un cuarto frío, y una médica veterinaria a tiempo completo por lo que hemos ido mejorando día a día y ahora nos encontramos con todos estos servicios de forma normal. En este caso se suspendió por 2 meses y la sanción la impuso Agrocalidad de Tulcán, por lo que para poder reabrir el centro de</p>

	<p>faenamiento se implementó un médico veterinario a tiempo completo ya no a medio tiempo y se aumentó un operador más dentro del camal y estamos a punto de instalar el cuarto frío, además se puso guías reflectivas dentro de las instalaciones del camal</p>
<p>Ab. Alex Martínez- Comisario municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mira en el año 2021.</p>	<p>No conozco que se ha sancionado al centro de faenamiento de Mira y considero que puede ser porque la gente se acostumbró a consumir el producto que se ofertaba o a realizarlo de manera clandestina, aunque este no cumpla con las condiciones ni el proceso de faenamiento adecuado ya que no existían más lugares de expendio de carne. Se presentó un caso de que un señor quería comercializar una carne que había estado guardada por algún tiempo dado a la pandemia, pero gracias al control que realizamos pudimos decomisar esa carne antes de su comercialización y posteriormente se procedió a donar conjuntamente con el dueño de la carne y firmando un acta de entrega a un centro de alojamiento animal.</p> <p>Por otra parte, uno de los casos que se dan frecuentemente es el faenamiento clandestino ya que las personas que por ejemplo son de los alrededores no acuden al centro de faenamiento por el tema económico ya que tanto el transporte y el faenado les cuesta alrededor de 25 dólares por lo que optan a faenar clandestinamente sin tomar ninguna medida de salubridad y a comercializar a la gente que por desconocimiento opta por adquirir este tipo de carne. Hay que tomar en cuenta que este tipo de carne podría causar graves afectaciones a la salud produciendo fuertes infecciones y hasta la conocida triquina ya que todo el procedimiento se lo realiza en el mismo lugar, se</p>

	<p>lo mata, se quema, se lava y hasta veces que se vuelven a criar animales en el mismo lugar lo que daría como consecuencia este tipo de enfermedad silenciosa ya que no se va a presentar de inmediato sino que con el transcurso de los años causando hasta la muerte.</p>
<p>Sr. Walter Villegas, Alcalde del cantón Mira año 2016</p>	<p>Si hubo, debido a que no había baldosas adecuadas ni cerámicas en las paredes; no había rieles de transporte del animal; no había un tercerero ni cuartos para sus diferentes procesos, tampoco existía un espacio de recepción de los animales; no existía un médico veterinario para revisar la sanidad de los animales como lo exige Agrocalidad y parte de estas anomalías se dieron porque teníamos un Municipio quebrado por deudas y exceso de personal.</p>
<p>Dra. Valeria Ortega – Médico Veterinaria</p>	<p>El camal estaba clausurado, en el año 2016 pero desde el año 2017 con el contrato del nuevo médico veterinario, cambios de infraestructura y modificación de equipos no habido sanciones y ningún inconveniente en el matadero.</p>

Síntesis:	<p>Los entrevistados han manifestado dos respuestas diferentes, el primero dice que sí se ha sancionado al centro de faenamiento por motivo de no estar apto para su funcionamiento tanto en infraestructura como en personal profesional capacitado para realizar este proceso estableciendo una sanción de suspensión por 2 meses hasta que cumplan con lo ordenado por Agrocalidad; esto se da en el año 2016; por otra parte el nuevo comisario indica que desconoce de alguna sanción que se le haya impuesto al centro de faenamiento y señala que si han existido sanciones pero por carne que no ha sido faenada en Mira y que no estaba en condiciones óptimas para el consumo humano, pero que gracias a su intervención no pudo ser comercializada. Además, señala que no existen denuncias debido a que las personas no se preocupan o prestan interés en saber o tener una carne de calidad, sino que están acostumbrados a comprar y consumir la que se les oferte.</p>
------------------	---

Fuente: Investigación primaria, 2021.

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

6.1.2. Tabulación y análisis de los resultados de las encuestas aplicadas a los ciudadanos de la parroquia Mira-Chontahuasi.

Tabla 1.

Pregunta N °1	N° de encuestados	Respuesta				
		Todos los días	Dos veces a la semana	Una vez a la semana	Una vez cada 15 días	Una vez al mes

¿Con qué frecuencia consume carne?	46 personas	8	27	5	4	2
Total	46 personas	17,4 %	58,7 %	10,9 %	8,7 %	4,3%
100%						

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De 46 personas encuestadas, 8 personas indicaron que consumen carne todos los días equivalente al 17,4%; 27 personas dijeron que consumían carne 2 veces a la semana, equivalente al 58,7%; 5 personas señalaron consumir carne una vez a la semana equivalente al 10,9%; 4 personas dijeron consumir carne una vez cada 15 días y 2 personas una vez al mes equivalente al 8,7% y 4,3% respectivamente. La mayor parte de ciudadanos tiene un alto consumo de carne dos veces por semana. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

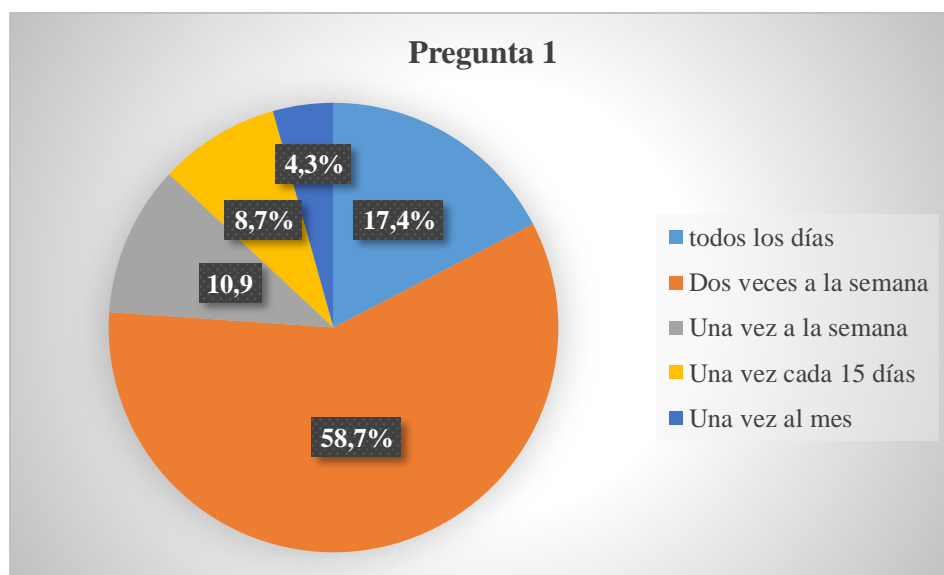


Figura 1. Frecuencia de consumo de carne de tres

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 2.

Pregunta N °2	N° de encuestados	Respuesta	
		SI	NO
¿Conoce la manera en la que se produce la carne que usted consume?	46	9	37
Total	46 personas	19,6%	80,4%
		100%	

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, únicamente 9 de ellas dijeron conocer la manera en la que se produce la carne que ellos consumen, equivalente a un 19,6%; por el contrario las restantes 37 personas, indicaron desconocer la manera en que se produce la carne que ellos consumen, equivalente al 80,4%. La mayor parte de la ciudadanía no conoce sobre cómo se produce la carne que consumen. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

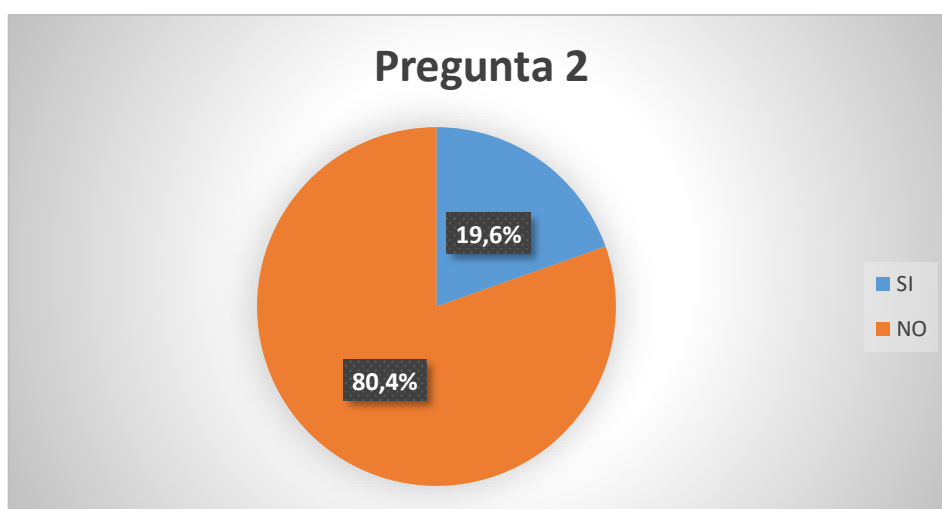


Figura 2. Conocimiento sobre la producción de la carne

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 3

Pregunta N°3	N° de encuestados	Respuesta	
		SI	NO
¿Conoce usted los lineamientos de calidad con los que se produce la carne que usted consume?	46 personas	18	28
Total	46 personas	39,1%	60,9 %
		100%	

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, 18 personas equivalente 39,1% dijeron que conocen los lineamientos de calidad con los que se produce la carne que ellos consumen; por el contrario, las 28 personas restantes señalaron que no tienen conocimiento de los lineamientos de calidad de la carne que ellos consumen, dando un equivalente al 60,9%. La mayor parte de la ciudadanía no conocen los lineamientos de la calidad para producir la carne de res. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

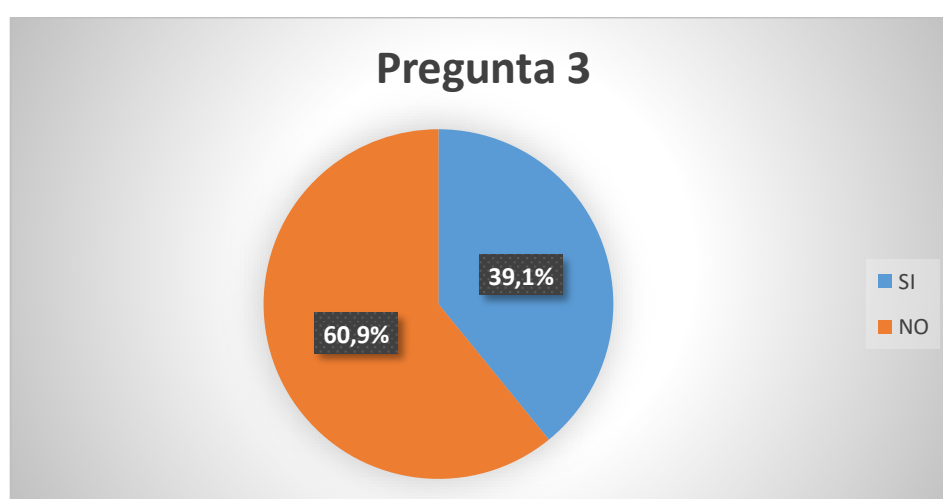


Figura 3. Conocimiento sobre los lineamientos de calidad de la carne

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 4

Pregunta N °4	N° de encuestados	Respuesta	
		SI	NO
¿Confía usted en el origen de la carne que consume?	46 personas	28	18
Total	46 personas	60,9%	39,1%
		100%	

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, 28 personas manifestaron que confían en el origen de la carne que consumen, equivalente al 60,9% y las 18 personas restantes dijeron desconfiar en el origen de la carne que adquieren para su consumo, equivalente al 39,1%. La mayor parte de ciudadanos confían en la carne de res que consumen. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

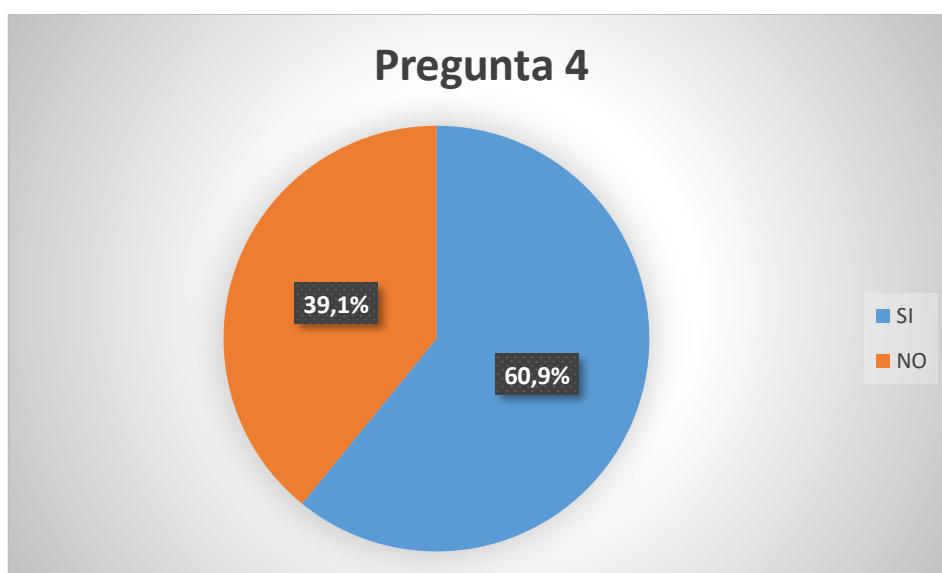


Figura 3. Confianza en la carne de res consumida

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 5

Pregunta N °5	N° de encuestados	Respuesta			
		Supermercados	Tiendas de barrio	Mercados	Directamente en el camal
¿En qué lugar compra la carne que usted consume?	46 personas	0	12	34	0
Total		46 personas	26,1 %	73,9 %	
		100%			

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas se detalla que la ciudadanía generalmente compra la carne de res. El 73,9% la compran en mercados y el 26,1% manifestó que en tiendas de barrio. Ninguno de los ciudadanos compra la carne en supermercados y directamente del camal. La mayor parte de la ciudadanía adquiere la carne en los mercados del cantón Mira.

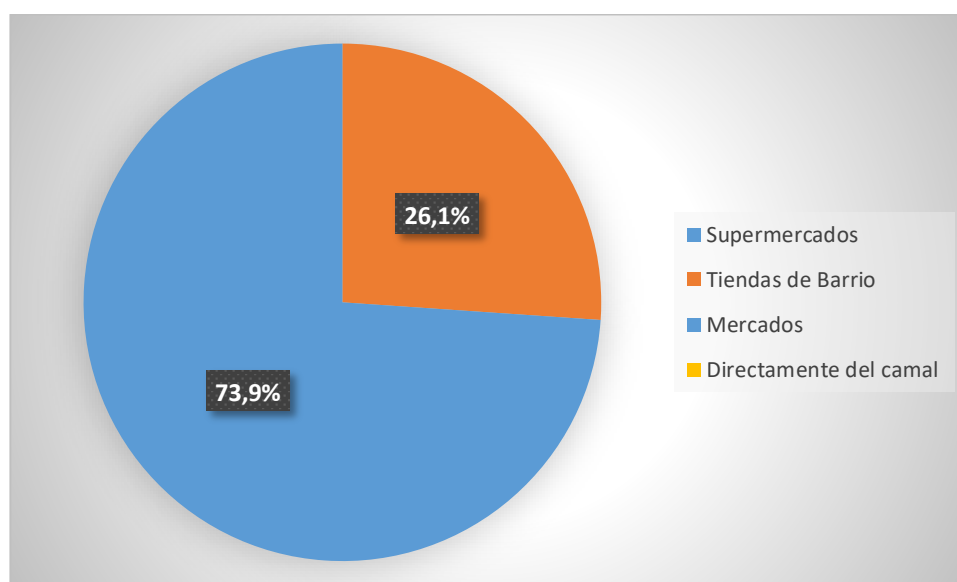


Figura 4. Lugar de compra de la Carne de Res

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 6

Pregunta N °6	N° de encuestados	Respuesta	
		SI	NO
¿Ha tenido complicaciones de salud al momento de consumir la carne adquirida en el cantón?	46 personas	22	24
Total	46 personas	47,8%	52,2 %
		100%	

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas 22 personas dijeron que han tenido complicaciones en la salud debido al consumo de carne producida por el centro de faenamiento del cantón Mira con un equivalente al 47,83%; por otra parte el 52,2% equivalente a las 22 personas restantes señalaron no haber presentado ninguna complicación al consumir carne adquirida en el cantón. La mayor parte de ciudadanos no ha presentado complicaciones al consumir la carne de res. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

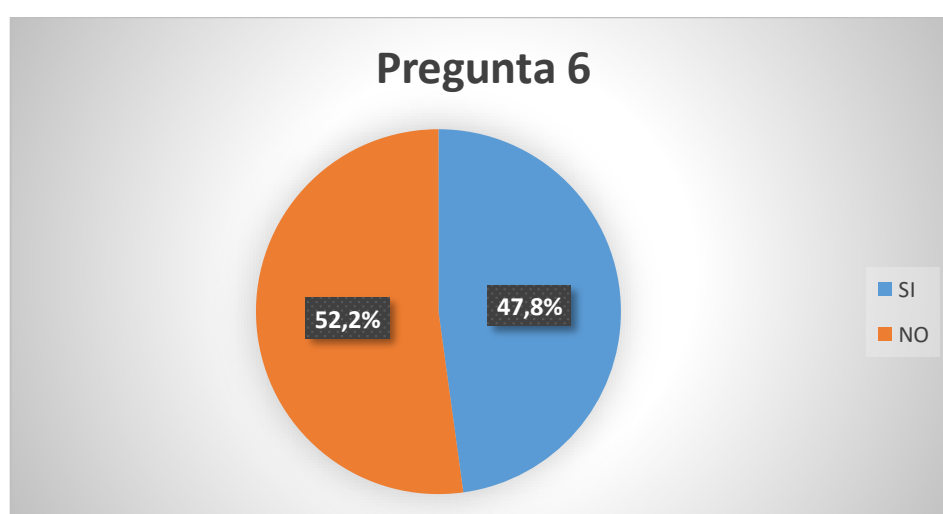


Figura 5. Complicaciones de salud por el consumo de carne de res

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 7

Pregunta N °7	N° de encuestados	Respuesta		
		Baja	Moderada	Alta
¿Si ha tenido complicaciones de salud al momento de consumir carne, mencione la gravedad de dichas complicaciones?	22 personas	20	2	0
Total	22/46 personas	90,9 %	9,1 %	0%
		100%		

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, únicamente 22 de ellas manifestaron presentar alguna complicación de salud al momento de consumir carne producida en el centro de faenamiento del cantón Mira; por lo tanto, pudieron contestar dicha pregunta de la cual se desprende que de las 22 personas que han sufrido complicaciones de salud 20 personas dicen que han sido complicaciones de baja gravedad, equivalente al 90,9% y las 2 personas restantes indicaron que sus complicaciones fueron de moderada gravedad equivalente al 9,1%. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

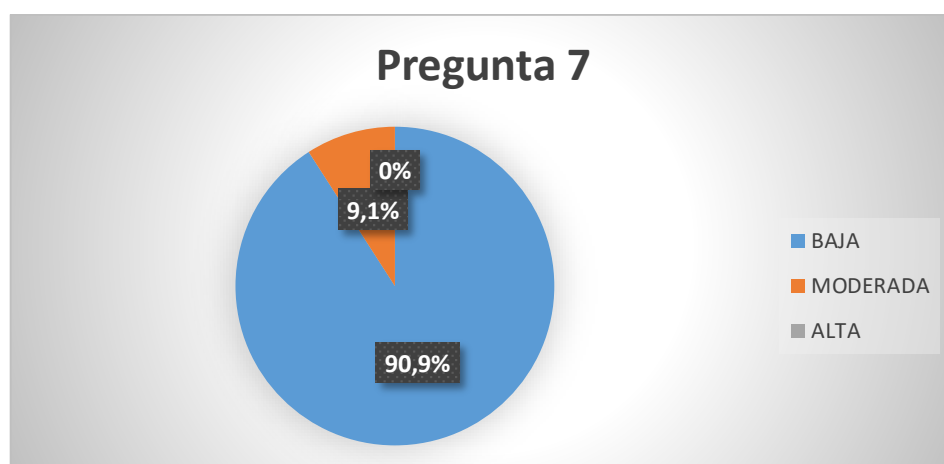


Figura 6. Gravedad de las complicaciones del consumo de carne de res
Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi
Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 8

Pregunta N °8	N° de encuestados	Respuesta		
		Teniasis	Gastroenteritis	Toxoplasmosis
¿Si ha tenido complicaciones de salud al momento de consumir carne, mencione la enfermedad producida?	22 personas	0	22	0
Total	22/46 personas	0%	100 %	0%
		100%		

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi
Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, únicamente 22 de ellas manifestaron presentar alguna complicación de salud al momento de consumir carne producida en el centro de faenamiento del cantón Mira; por lo tanto, pudieron contestar dicha pregunta de la cual se desprende que de las 22 personas que han sufrido complicaciones de salud 22 personas

señalaron que han desarrollado gastroenteritis, equivalente al 100%. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

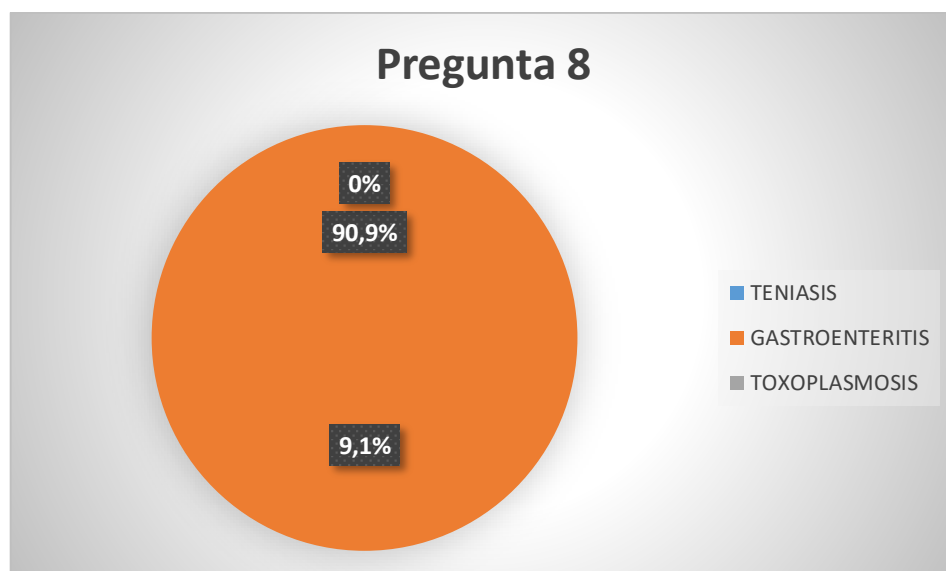


Figura 8. Enfermedades por el consumo de carne

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 9

Pregunta N °9	N° de encuestados	Respuesta	
		SI	NO
¿Considera usted oportuno que se deben realizar controles a la carne comercializada en el cantón?	46	46	0
Total	46 personas	100 %	0 %
		100%	

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, se puede observar que todas coinciden en manifestar que se deben realizar controles a la carne que se comercializa en Mira, lo que equivale al 100%. La mayor parte de la ciudadanía está totalmente de acuerdo con la idea de realizar este tipo de controles. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

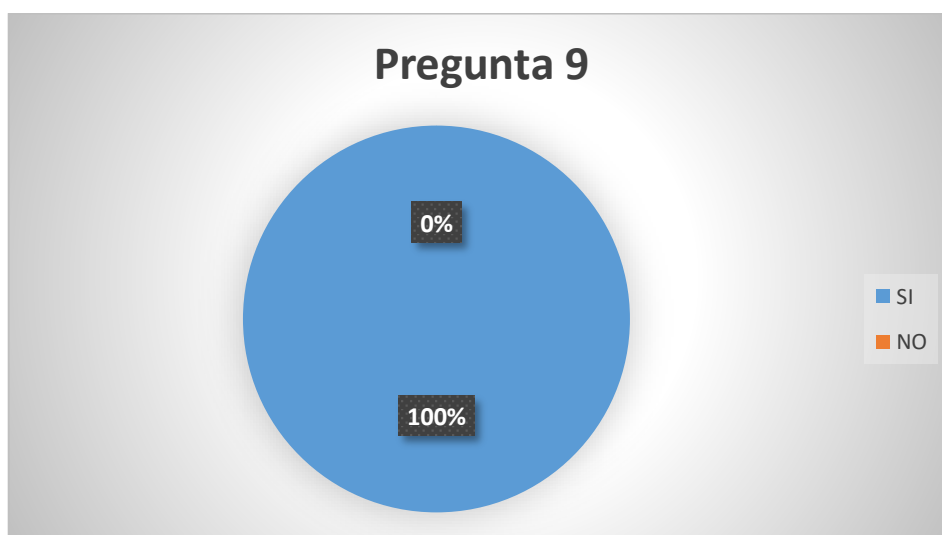


Figura 9. Control de carne comercializada en el cantón Mira

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 10

Pregunta N °10	N° de encuestados	Respuesta		
		Baja	Moderada	Alta
¿Qué calidad considera que tiene la carne comercializada en el cantón?	46 personas	7	39	0%
Total	46 personas	15,2%	84,8 %	0%
100%				

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, se desprende que el 15,2% equivalente a 7 personas consideran que la carne comercializada en Mira tiene una calidad baja; por otra parte el 84,8% equivalente a 39 personas, indican que la calidad de la carne es moderada. A pesar de la inexistencia de afectaciones a la salud por el consumo de carne, la mayor parte de ciudadanos manifestaron que su calidad es moderada. Ninguna persona señala que la carne comercializada en Mira sea de alta calidad. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

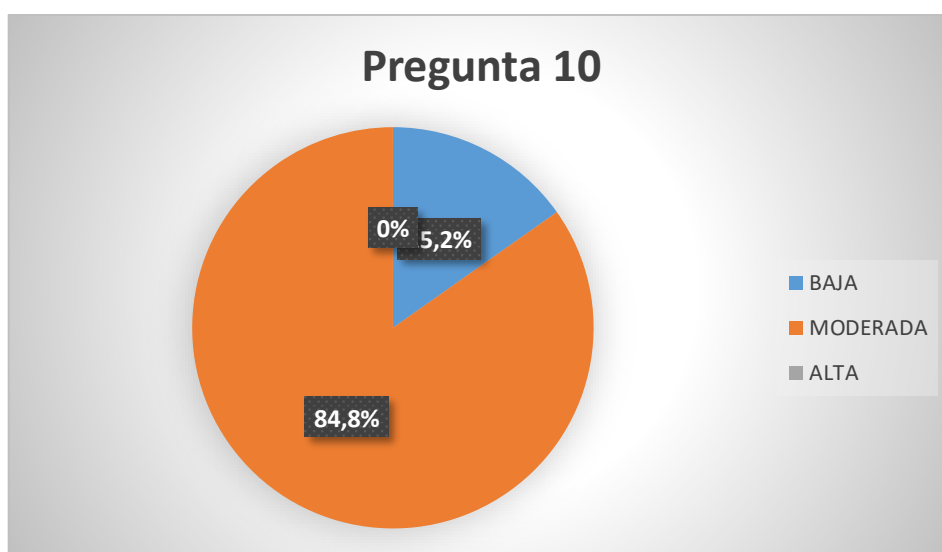


Figura 10. Calidad de la carne de res comercializada en el cantón Mira

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Tabla 11

Pregunta N °11	N° de encuestados	Respuesta	
		SI	NO
¿Considera usted que las medidas aplicadas para el control de la calidad de la carne comercializada en el cantón han dado resultado?	46 personas	32	14
Total	46 personas	69,6%	30,4%
		100%	

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

Análisis: De las 46 personas encuestadas, 32 de ellas equivalente al 69,6% de las personas encuestadas, consideran que las medidas aplicadas para el control de calidad de la carne comercializada en Mira sí han dado resultado; por el contrario 14 personas consideran que las medidas aplicadas para el control de calidad de carne comercializada en Mira no han dado resultado, equivalente al 30,4%. La mayor parte de ciudadanos manifestaron que realizar un control a la calidad de la carne, sí ha generado buenos resultados. Estos resultados se presentan gráficamente a continuación:

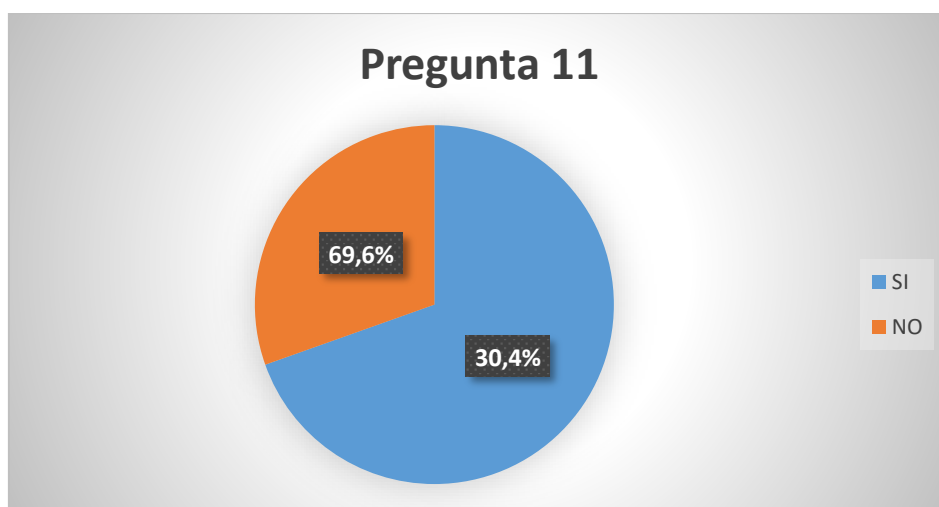


Figura 11. Resultado del control de la calidad de la carne de res

Fuente: Encuesta aplicada a los ciudadanos de la ciudad de Mira-Chontahuasi

Elaborado por: Sanafria A. (2021)

6.2. DISCUSIÓN

A partir de los hallazgos encontrados, se determinó la ineficacia de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, como también las normas de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y su correspondiente Reglamento, respecto del derecho a la salud de los consumidores de carne de esta ciudad, teniendo como resultado una afectación de 22 personas que manifestaron haber tenido complicaciones en la salud debido al consumo de carne producida por el centro de faenamiento del cantón Mira, equivalente al 47,8% de personas encuestadas.

Estos resultados coinciden con los expuestos por Campo et al. (2014), el cual afirma “con un 95% de confianza que en Sincelejo las carnes de consumo humano que se comercializan están infectadas por *T. gondii* en porcentajes que fluctúan del 23,6 al 40,8%” (p.96); así mismo tiene relación con lo expuesto por Paredes (2015) en donde se evidenció la presencia de bacterias comunes como la Salmonella y E. coli; y virus como el Rotavirus y Toxoplasma, encontrados dentro de los órganos de animales que estaban destinados al consumo humano y que por actuación de las autoridades fueron detectados y decomisados en el centro de faenamiento de Guayaquil; estos resultados evidencian la clase de microorganismos a las que está expuesta la carne que no sigue el proceso señalado por las normas encargadas de regular el proceso de faenamiento y garantizar el derecho a la salud y a la alimentación saludable, apta para el consumo humano.

En esta misma línea, los resultados obtenidos por Delgado, et al. (2015), muestran en que los mataderos de la provincia de Manabí en este país se caracterizan por la obsolescencia de sus instalaciones y tecnologías concluyendo lo siguiente:

Los resultados encontrados en los diferentes mataderos, en cuanto a presencia de E.coli, demuestran que ninguno cumplió con los requisitos...La contaminación de un alimento con E. coli implica el riesgo de que puedan encontrarse patógenos entéricos que constituyan un riesgo para la salud. También debe considerarse que uno de los peligros que mayor impacto ha causado en la industria de alimentos, en las tres últimas décadas, ha sido la emergencia de cepas de E. coli productoras de toxinas Shiga (p.7).

Los animales productores de carne, denominados “reses de abasto”, son susceptibles a ciertas enfermedades que constituyen un gran peligro para la salud de los consumidores. Claro está entonces, que el consumo de carne que no ha llevado un proceso adecuado desde su proceso de faenamiento hasta su comercialización tienen afectaciones en la salud de las personas que la consumen debido a bacterias o virus que se presentan debido al mal control sanitario de animales y al mal faenamiento de los mismos, tal como se logra evidenciar con nuestra investigación, así como también como se muestra en las investigaciones realizadas

por otros autores dando como resultado evidentes bacterias y virus presentes en carne mal faenada.

Cabe recalcar que a diferencia de las investigaciones expuestas por Delgado, et al. (2015) y por Campo et al. (2014) que muestran presencia de varios microorganismos como la Salmonella, E.coli, toxoplama, y rotavirus; dentro de nuestra investigación se pudo evidenciar afectaciones a la salud de baja gravedad siendo la enfermedad más común la gastroenteritis producida por el virus denominado Rotavirus, teniendo como consecuencia infecciones gastrointestinales leves en las personas consumidoras de carne de la ciudad de Mira.

De los averiguaciones realizadas, se determinó que el centro de faenamiento de la ciudad de Mira no estaba siendo manejado por el personal profesional capacitado, ni se contaba con las instalaciones adecuadas para realizar el proceso de faenamiento que señala la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el centro de faenamiento de la ciudad de Mira de conformidad con la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y su Reglamento; esto dio origen a una sanción por Agrocalidad en el año 2016, dando como resultado la suspensión del centro de faenamiento por un periodo de dos meses debido a que no se contaba con la infraestructura ni con el personal apto para realizar este proceso.

El faenamiento en la ciudad de Mira en el año 2016 se lo realizaba a nivel de piso y por personas que no tenían conocimiento de las normas de salubridad que se debían tener en cuenta para que el producto sea inocuo para el consumo humano y no presente afectaciones en la salud de los consumidores; similares resultados se pudieron evidenciar en la investigación realizada por Sánchez y Molina (2015) concluyendo que:

A través de un estudio técnico y de los datos obtenidos en la ficha de observación dirigida al actual matadero de Calceta se pudo verificar que no cuenta con una infraestructura adecuada, ni equipos técnicos requeridos para el sacrificio y faenado de los animales y todo el proceso se lo realiza al nivel del piso, con los riesgos de contaminación para la carne y subproductos comestibles. (p.78)

Asimismo, Quintana et al. (2018) guarda relación con nuestra investigación señalando que el camal municipal de Guaranda, no cuenta con un faenamiento óptimo de acuerdo a lo ordenado por las leyes en donde por una parte se halló que el 30% de los bovinos ingresados al camal no cumplen con las normas mínimas de salud tanto en su condición corporal como en parásitos, así también se pudo evidenciar que no cuentan con:

Una infraestructura adecuada de descargue, un cuarto frío, indumentaria de protección adecuada, ni control eficaz de especies transmisoras de enfermedades, lo que denota que las normas de bioseguridad y sanidad animal del camal no son las óptimas por lo cual no tiene certificación MABIO (matadero bajo control oficial) que otorga Agrocalidad. (p.277)

Este caso es muy similar a la realidad del centro de faenamiento de la ciudad de Mira en el año 2016 hasta inicios del 2017 en donde hasta este momento no se realizaba ningún tipo de control sanitario debido a la falta de un médico veterinario a tiempo completo, que no es hasta el año 2017 donde se lo incorpora; por otra parte en lo que referente a la infraestructura el centro de faenamiento de la ciudad de Mira coinciden con varias de las deficiencias del cantón Guaranda como lo es el cuarto frío; hay que recalcar que a diferencia del centro de faenamiento del cantón Guaranda, el centro de faenamiento de la ciudad de Mira sí tiene certificación MABIO.

Caso similar se puede observar en la investigación realizada por Campo et al. (2014) que concluye que:

En el departamento de Sucre, no existen suficientes lugares destinados a la producción intensiva de cerdo, de modo que esta actividad se realiza mayoritariamente de forma artesanal y se lleva a cabo en los traspatios de fincas, donde los cerdos son criados en porquerizas con deficientes condiciones de higiene, predispuestos a contraer toxoplasmosis por contacto con heces de gatos. Adicionalmente, son alimentados con restos de cultivos y comida humana, a partir de los cuales también pueden contraer la infección. (p.98)

León, et al. (2017) en su investigación también muestra una relación directa con los resultados obtenidos dentro de la presente investigación concluyendo que existe una afectación a la salud de los consumidores Machaleños debido a la mala infraestructura del camal municipal de Machala en donde después de un estudio se llega a la conclusión que se debe mejorar de manera notable dicho camal ya que:

a pesar de encontrarse operativo exclusivamente en el área de faenamiento de porcinos, solo cumple 65% del 75% de funcionamiento aceptable para estos establecimientos que deben cumplir con un sin número de normativas para poder seguir operando bajo las licencias sanitarias, sin tener repercusiones contra el medio ambiente y en la salud directa de la población machaleña en general. (p.63)

Se relaciona además con nuestro resultados ya que la mala implementación que poseen ambos centros de faenamiento están vinculados en gran parte con las administraciones municipales que no ha logrado realizar las adecuaciones necesarias para que los camales puedan funcionar en óptimas condiciones; cabe recalcar que aunque el centro de faenamiento de Mira fue suspendido, se procedió con su reapertura aunque no cumplió con lo que exige la ley sino en una parte y se lo reactivó de igual manera como en el caso de Machala con el fin de evitar el faenamiento clandestino y que la salud de los consumidores se viera aún más afectada.

En relación con los resultados obtenidos por Burgos (2016), podemos decir que sin lugar a duda el centro de faenamiento es un lugar de suma importancia para una ciudad teniendo en cuenta la demanda que tiene este servicio; en el cantón Lomas de Sargentillo es urgente la implementación de un centro de faenamiento porque si ponemos en comparación con nuestros resultados, en el cantón Mira aunque cuenta con un centro de faenamiento básico se pueden evidenciar afectaciones a la salud de los consumidores, peor aún en el cantón Lomas de Sargentillo, donde no se cuenta con un centro de faenamiento realizándose un faenamiento clandestino dando lugar a problemas graves de salud para los consumidores como también problemas de contaminación como son los malos olores que emiten el arroj

inmediato de los desechos de los animales faenados clandestinamente, la proliferación de roedores y la contaminación visual que altera el paisaje urbano.

Los resultados obtenidos en esta investigación, también se enfocan en que no existe en el centro de faenamiento de la ciudad de Mira, una planta de tratamiento de residuos por lo que los desechos se botan en las alcantarillas produciendo un impacto ambiental y afectación a la salud de los moradores aledaños al centro de faenamiento y que además el centro de faenamiento de la ciudad de Mira no se encuentra ubicado una distancia considerable a las viviendas de la ciudad sino en un lugar rodeado de casas produciendo este tipo de problemas debido al faenamiento de animales; lo antes expuestos se relaciona con la realidad del centro de faenamiento de Guayaquil en donde mediante la investigación realizada por Real (2016) se concluyó que:

Los centros de faenamiento evaluados fueron los de los cantones Guayaquil, Daule y Samborondón, obteniéndose como resultado que la Generación de aguas residuales es el aspecto ambiental más significativo de los procesos productivos en los tres centros de faenamiento y que los impactos ambientales: Alteración de la calidad del agua, del suelo, de la vida, del agua subterránea y sobre la flora y fauna son los que deben ser gestionados de manera prioritaria, ya que su importancia y magnitud fue de 68 y 63 puntos respectivamente... Así mismo, ninguno de los sitios inspeccionados cumple a cabalidad con la legislación nacional, siendo Samborondón el caso más crítico. (p1)

Asimismo, se relaciona con la investigación de Quishpe et al. (2020), en tanto a la contaminación ambiental dado a que se concluye que debido a grandes cantidades de residuos orgánicos como la sangre, estiércol y rumen conjuntamente con las aguas residuales son los grandes contaminantes por lo que se propone dos alternativas para evitar dicha contaminación a diferencia de que con los resultados obtenidos dentro de nuestra investigación se puede concluir que no existe ninguna alternativa para solucionar este problema debido al importe económico que supone la implementación de una planta de

tratamiento de sólidos; por su parte en el centro de faenamiento del Puyo, Quishpe et al. (2020) establece las siguientes alternativas:

la implementación de un proceso de elaboración de harina de sangre y de un sistema de digestión anaeróbica para la producción de bioles... Además, permite minimizar la contaminación ambiental y dar solución a los principales problemas ambientales de la empresa como es la generación de efluentes líquidos como la sangre, y residuos orgánicos como el estiércol y rumen. (p.70)

En síntesis a raíz de la observación de las normas establecidas dentro de la ordenanza sustitutiva a la ordenanza que regula el centro de faenamiento de la ciudad de Mira, a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria con su respectivo Reglamento con lo referente a las personas e instalaciones en las que se debe llevar el proceso de faenamiento, se concluye que ninguno de los centros de faenamiento dentro de ninguna de las investigaciones previas revisadas en esta investigación cumple con lo determinado por las normas antes dichas siendo un problema de gran relevancia y de actuación inmediata por los Gobiernos Autónomos Descentralizados los cuales de conformidad con la Constitución de la República deben garantizar productos sanos, aptos para el consumo humano y así asegurar una calidad alimentaria y salvaguardar la salud de los consumidores.

En esta investigación se estableció el objetivo de determinar la relación existente entre la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y el derecho a la salud de los consumidores de carne de la ciudad de Mira. Esta misma relación quedó evidenciada en los estudios realizados por Campo et al. (2014); Paredes (2015) y Quintana et al. (2018), los cuales expresan dentro de sus estudios el grado de afectación que tiene el mal faenamiento de carnes dentro de la salud de los consumidores, puesto que tanto nacional como internacionalmente se conoce que se producen enfermedades conocidas como zoonosis, que son enfermedades transmitidas del animal al ser humano en donde al no existir un control adecuado ante y post mortem por personal profesional capacitado o por no contar con una la infraestructura adecuada para este proceso o por último, al no contar con un centro de faenamiento,

recurriendo al faenamiento clandestino y artesanal sin ningún tipo de control, se ha evidenciado dentro de estas investigaciones que existe y seguirán existiendo una vulneración al derecho de la salud de los consumidores, mientras no se adopten todas las medidas expresas dentro de la legislación nacional como sus leyes conexas y sus reglamentos respectivos.

Una relación estrecha se da en los resultados encontrados por Moteros (2015) y varios de los resultados obtenidos en nuestra investigación. Uno de ellos se relaciona de manera directa y es que a pesar de que existen derechos reconocidos por la Constitución y normas secundarias como la Ley Orgánica de Defensa del consumidor, las personas desconocen de los mismos y de cómo efectivizar estos derechos. Estos resultados se muestran en nuestra investigación en donde de 46 personas encuestadas 18 personas equivalente 39,1% dijeron que conocen los lineamientos de calidad con los que se produce la carne que ellos consumen; por el contrario, las 28 personas restantes señalaron que no tienen conocimiento de los lineamientos de calidad de la carne que ellos consumen, dando un equivalente al 60,9%. Concordamos en que:

La falta de una educación adecuada, permanente y especializada no sólo del consumidor sino también del proveedor respecto de sus derechos y obligaciones, constituye una de las principales falencias para la correcta aplicación de la ley, y a su vez el ejercicio efectivo de los derechos en ésta contemplados, evento que ha producido en nuestra sociedad grandes niveles de ignorancia de las personas respecto de sus derechos, tornándolos incapaces de identificar con certeza los actos en los cuales sus derechos se han visto afectados, a fin de que puedan acceder a los medios y procedimientos legales que les permitan obtener un resarcimiento al daño sufrido. (Monteros, 2015, p.146).

Es así que el desconocimiento y los ineficaces procedimientos previstos en la ley, ya sea por el tiempo que estos se demoran o por el valor económico que representa, ocasionaban que las personas se desinteresaran por presentar una denuncia y exigir sus derechos, quedando en la impunidad la mayoría de estos, afectando el bienestar social.

Nuestros resultados se enmarcan en la ineficacia parcial de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, presentándose vulneraciones a los derechos de los consumidores en especial el derecho a la salud en donde podemos evidenciar una afectación a un gran porcentaje de la población consumidora de carne al derecho a la salud, por lo que mediante el estudio realizado por Vera, (2016) podemos establecer una relación en el ámbito penal en donde se estaría buscando la penalización de los camales clandestinos en el Ecuador debido a la “falta de cumplimiento y aplicación de los requisitos sanitarios necesarios para evitar enfermedades y complicaciones en el proceso de la carne en su primera fase, considerando que se ve afectada la soberanía alimentaria” (p.1), y por ende pone en riesgo la vida y salud de los ciudadanos; cabe mencionar que en la ciudad de Mira no se observa el faenamiento clandestino pero si se puede observar este tipo de procedimientos en las demás parroquias que conforman el cantón Mira.

Mediante la entrevista realizada al Comisario municipal y al Ex Alcalde Walter Villegas se puede evidenciar que el faenamiento clandestino es una de las prácticas que se dan en los sectores rurales del cantón, en donde por el precio que importa el transporte para llevar el animal hasta el centro de faenamiento, pagar la tasa por el servicio de faenamiento y volver a pagar el transporte de regreso no representa ganancia alguna para los productores de carne en estas zonas, por lo que se muestra una clara vulneración a lo que establece la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 y demás leyes conexas.

En síntesis, ambas investigaciones concuerdan que al no existir un adecuado proceso de faenamiento con la infraestructura adecuada y el personal profesional capacitado para realizar este tipo de procesos, no se garantiza la salud de las personas consumidoras de carne, lo cual es una responsabilidad del estado, cuyo deber es crear, modificar, eliminar leyes que garanticen un producto de calidad apto para el consumo humano y que, además, sancione a los infractores con la finalidad de garantizar el cuidado y protección de la ciudadanía de conformidad con numeral 1 del artículo 3 de la Constitución de la República del Ecuador, que establece que el Estado tiene el deber de garantizar la salud y la alimentación para sus habitantes.

7. CONCLUSIONES

Después de los resultados obtenidos y su correspondiente discusión, este trabajo presentó el cumplimiento de sus objetivos a través de las siguientes conclusiones:

- 1) Esta investigación detectó la existencia de afectaciones a la salud de la población Mireña por el consumo de carne que no recibió un proceso de faenamiento adecuado, como lo que exige la Ley Orgánica de Salud Agropecuaria, su Reglamento y la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, dando como resultado una afectación en la salud de los consumidores de carne: de las 46 personas encuestadas, 22 dijeron que habían tenido complicaciones en la salud, debido al consumo de carne producida por el centro de faenamiento del cantón Mira, con un equivalente al 47,8%.
- 2) Este estudio determinó que la infraestructura del centro de faenamiento de la ciudad de Mira en el periodo 2016-2018 no contó con los instrumentos necesaria para realizar el faenamiento de animales, como un cuarto frío y una planta de tratamiento de residuos producto del faenamiento. En efecto, hasta el año 2017 no se contaba con un médico veterinario a tiempo completo ni con un faenador capacitado para realizar este proceso.
- 3) De la revisión documental se estableció que la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016, tiene una relación directa con el derecho a la salud de los consumidores de carne, en concordancia con la Ley Orgánica de Salud Agropecuaria y su respectivo Reglamento, cuyas normas se encargan de velar por la salud de la ciudadanía, garantizando un proceso de faenamiento y una comercialización de productos de calidad aptos para el consumo humano, así como también actuando de manera inmediata en caso de observarse un producto no apto para el consumo humano y evitando la proliferación de enfermedades que puedan afectar a la salud de los demás animales y, por su puesto, de los seres humanos.
- 4) Esta investigación determinó la ineficacia, en el periodo 2016-2018, de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del

cantón Mira Nro. 001-2016 tiene como objetivo principal brindar a la ciudadanía los servicios relacionados con el faenamiento de animales destinados a la producción de carne para el consumo humano, la distribución y transporte de la misma en condiciones higiénicas y de calidad, así como la comercialización de los subproductos que se extraen durante el faenamiento. Dicho centro no cuenta con el personal ni la infraestructura adecuado para el proceso de faenamiento exigidas por Agrocalidad.

- 5) En virtud de lo antes expuesto, se evidenció que no se ha cumplido los protocolos establecidos en la referida Ordenanza Municipal en el centro de faenamiento de animales de la ciudad de Mira en el período 2016-2018.

8. RECOMENDACIONES

Establecidas las conclusiones de esta investigación, se recomienda lo siguiente:

- a) Actualizar la presente ordenanza municipal con la finalidad que se regule el funcionamiento del centro de faenamiento, de acuerdo con las nuevas necesidades que presenta la sociedad teniendo en cuenta que un mal faenamiento puede traer consecuencias graves para la salud de las personas como también puede darse el caso de transmisión de virus de animales hacia personas que, por el contexto de pandemia en el que vivimos, es un tema de sumo cuidado; por lo que para que se garanticen los derechos como la salud de los consumidores, es necesario una nueva ordenanza que tome en cuenta las deficiencias de la misma y que se aplique de manera eficaz.
- b) Socializar la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira Nro. 001-2016 que regula el funcionamiento del centro de faenamiento del cantón Mira, como también las demás ordenanzas que se emitan por parte de la municipalidad a través de los presidentes de barrio, utilizando redes sociales, mediante publicidad donde se indique un extracto de la ordenanza en lugares de mayor concentración de personas y que esté redactado con un lenguaje sencillo, en el que se expresen las disposiciones acatadas por la municipalidad, con el fin de

garantizar los derechos de los Mireños y evitar sanciones.

- c) Las autoridades municipales deberán, en lo posible, tratar de implementar la maquinaria e instalaciones necesarias para el proceso de faenamiento, para el tratamiento de desechos producto del faenamiento de animales y para la conservación de la carne, ya que son factores indispensables para producir un producto de calidad y apto para el consumo humano; esto ayudará además a evitar la contaminación ambiental y molestias a las personas aledañas al centro de faenamiento, debido a los olores que producen los desechos de los animales faenados.

- d) Llevar a cabo nuevas investigaciones sobre el tema y replicarlo en otros mataderos municipales del Ecuador, buscando eliminar el conformismo y promover una cultura de reclamo en búsqueda de la protección de los derechos de los consumidores.

- e) Esta investigación no pretendió agotar el tema de estudio, sino continuar revisando y estudiando las situaciones que se presentan en materia salud, como consecuencia del incumplimiento de las ordenanzas y demás leyes de la República. Seguramente este trabajo habrá dejado algunos puntos pendientes, los cuales podría ser ampliado y actualizado por nuevas investigaciones sobre el tema de faenamiento animal y el derecho a la salud de los consumidores.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Asamblea Nacional Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi. Registro Oficial N° 449 de 20 de octubre del 2008. Recuperado de: <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/09/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador.pdf>

Asamblea Nacional (2010). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización*. Registro Oficial Suplemento N° 303 de 19 de octubre del 2010. Recuperado de: <https://www.telecomunicaciones.gob.ec/wp-content/uploads/2018/01/COOTAD.pdf>

Asamblea Nacional (2000). *Ley Orgánica de Defensa del Consumidor*. Registro Oficial Suplemento N°116 de 10 julio del 2000. Recuperado de: <https://www.dpe.gob.ec/wp-content/dpetransparencia2012/literala/BaseLegalQueRigeLaInstitucion/LeyOrganicadelConsumidor.pdf>

Asamblea Nacional. (2017). *Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria*. Registro Oficial Suplemento 27 de 03 julio del 2017. Recuperado de https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-09/Documento_Ley%20Org%C3%A1nica%20de%20Sanidad%20Agropecuaria.pdf

- Ayala, C. (2018). Importancia nutricional de la carne. *Scielo*, 5, 54-61. Obtenido de http://www.scielo.org.bo/pdf/riarn/v5nEspecial/v5_a08.pdf
- Bonilla, D., Acota, P., & López, L. (2011). La inocuidad en los alimentos: un derecho del consumidor. *La ciencia y el hombre*, 24. Recuperado de <https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol24num1/articulos/alimentos/>
- Burgos, L. (2016). *Estudio y diseño de centro de faenamiento con sistema estructural metálico para el cantón Lomas de Sargentillo, 2016* (Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador). Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/23331/1/INVESTIGACION%20CENTRO%20DE%20FAENAMIENTO%2C%20LOMAS%20DE%20SARGENTILLO%2C2016.pdf>
- Campo, D., Discuviche, M., Blanco, P., Montero, Y., Orozco, K., y Assia, Y. (2014). Detección de *Toxoplasma gondii* por amplificación del gen B1 en carnes de consumo humano. *Infectio*, 18(3), 93-99. <https://doi.org/10.1016/j.infect.2014.05.001>
- Castro, J. (2016). *Análisis de los Derechos y Obligaciones de las Personas Usuarías y Consumidoras de Bienes y Servicios en el Distrito Metropolitano de Quito, Primer Semestre 2016, Visualización de Dificultades y Posibles Soluciones*. Universidad Central del Ecuador, Quito. Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/8164/1/T-UCE-0013-Ab-402.pdf>
- Cepeda R. (2019). *Evaluación del bienestar animal en el ganado porcino de la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito*. (Tesis de pregrado, Universidad Central Del Ecuador, Quito, Ecuador). Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/18848/1/T-UCE-0014-MVE-056.pdf>
- Cervera, H, Torres, V, Martínez, E, Blanco, F. (2009). Triquinosis humana. Un caso que simula polimiositis. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 47 (3), 323-326. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=457745514015>

- Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mira. (2016). *Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del Centro De Faenamiento del cantón Mira, O.M.-Gadm-001-2016*. Registro oficial Segundo Suplemento N°867 de 21 de octubre del 2016. Recuperado de:
<http://www.mira.gob.ec/Transparencia2016/Abril/Literals/REFORMAFAENAMI ENTOORD001-2016.pdf>
- Delgado, H., Roque, E., Cedeño, C. y Villoch, A. (2015). Análisis del cumplimiento de las Buenas Prácticas de faenado en cinco mataderos municipales de Manabí, Ecuador. *Revista de Salud Animal*, 37(2), 69-78. Recuperado de:
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0253-570X2015000200001
- Delgado, H., Cedeño, C., Montes De Oca, N., y Villoch, A. (2015). Calidad higiénica de la carne obtenida en mataderos de Manabí- Ecuador. *Revista de Salud Animal*, 37(1), 1-9. Recuperado de:
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0253-570X2015000100001
- Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito. (2019). *Proceso de Faenamiento de Bovinos*. Recuperado de:
<http://www.epmrq.gob.ec/index.php/servicios/faenamiento/faenamiento-bovinos>
- Gracia, M. (2014). Comer en tiempos de “crisis”: nuevos contextos alimentarios y de salud en España. *Salud pública de México. Salud pública de México*, 56(6), 648-653. Recuperado de:
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342014000600015#cor
- León J, Oviedo M, Ramírez Y, & Romero W. (2017). Aplicación de sistemas de producción más limpia en el Camal Municipal del cantón Machala. *Conference Proceedings UTMACH, Vol.2* (1), 56-65. Recuperado de: [Vista de Aplicación de sistemas de producción más limpia en el Camal Municipal del cantón Machala \(utmachala.edu.ec\)](http://vista.deproduccionmaslimpiaenelcamalmunicipaldelcantonmachala.utmachala.edu.ec)

Ley Orgánica de Consumo, Nutrición y Salud Alimentaria. (2013). *Conferencia plurinacional e intercultural de soberanía alimentaria*. Propuesta de Ley, Quito. Obtenido de <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/04/Propuesta-Ley-Consumo-Final.pdf>

López, A. (Junio de 2018). *Parámetros de calidad y características sensoriales de la carne de terneros de raza Retinta criados en dos modelos de producción ecológica*. Obtenido de Universidad de Sevilla. Tesis doctoral: <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/80945/Tesis%20Doctoral%20Adoraci%20F3pez%20Gajardo.pdf;jsessionid=12695FF4B65927E99E16ADED7621B599?sequence=1&isAllowed=y>

Monteros, A. (2015). *El Consumidor en el Marco Constitucional y el Ejercicio Efectivo de sus derechos en la ciudad de Quito en el año 2013*. Universidad Central del Ecuador, Quito. Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/6202/1/TUCE-0013-Ab-151.pdf>

O'Callaghan, X. (2012). *Compendio de Derecho Civil tomo I*. Recuperado de: https://books.google.com.ec/books?id=x5jkDQAAQBAJ&pg=PA38&lpg=PA38&dq=La+eficacia+de+las+normas+es+su+obligatoriedad+general.+Deben+ser+observadas,+respetadas+y+cumplidas+por+la+generalidad+de+los+ciudadanos.&source=bl&ots=nqWYmp8au7&sig=ACfU3U2_xF8iP7_JOeOVwQ2QmqWnJN5GCA&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjY0LTZlpjmAhXmqFkKHf_4A2IQ6AEwAnoECAoQAQ#v=onepage&q&f=false

Organización de Las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. (2018). *Perspectivas alimentarias: Resúmenes de mercado*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/CA0910ES/ca0910es.pdf>

Paredes, L. (2015). *Estudio epidemiológico de las causas más frecuentes de decomiso de animales de abasto (bovinos), faenados en el matadero municipal del cantón Guayaquil, en el año 2013. Propuesta de un diseño de registro de inspección sanitaria* (Tesis de maestría, Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador).

Recuperado de:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/7338/1/PAREDES%20LOZANO%20LIDIA%20LEONOR.pdf>

Querol, M. (26 de diciembre de 2015). Comer carne nos hizo humanos. [Mensaje en un blog]. Recuperado de:

<https://allyouneedisbiology.wordpress.com/2015/12/26/carne-evolucion-humanos/>

Quintana, A., Yáñez, D., Cortés, C., Erazo, T., Rodríguez, J., Rodríguez, J., y Donato, J. (2018). Sanidad Animal y Bioseguridad en el Faenamiento de Bovinos del Camal Municipal de Guaranda, Período 2016-2017. *Revista De Investigación Talentos*, 2018(1), 277-282. Recuperado de:

<https://talentos.ueb.edu.ec/index.php/talentos/article/view/123/200>

Quishpe J, Lliguicota J, Sarduy L, & Diéguez K. (2020). La producción más limpia, como estrategia de valorización (ecoeficiencia) del centro de faenamiento, Puyo, Pastaza, Ecuador. *Revista Científica de la UCSA*, 7(3), 59-71. Recuperado de: Epub December 00, 2020. <https://dx.doi.org/10.18004/ucsa/2409-8752/2020.007.03.059>

Real, J. (2016). *Evaluación de aspectos e impactos ambientales de los centros de faenamiento del Guayas* (Tesis de pregrado, Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Samborondón, Ecuador). Recuperado de:

http://repositorio.uees.edu.ec/bitstream/123456789/2112/1/Real%20Javier_Paper%20Final_2016.pdf

Reglamento General de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria. (29 de Noviembre 2019). *Reglamento General de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria*. Obtenido de Registro Oficial Suplemento 91: [Reglamento_LOSA.pdf \(epmrq.gob.ec\)](http://www.epmrq.gob.ec/Reglamento_LOSA.pdf)

Sánchez, A, & Molina G. (2015). *Factibilidad para la implementación de sistemas de faenamiento y conservación de la carne de un matadero en la ciudad de Calceta*. (Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel

Félix López, Manabí, Ecuador). Recuperado de:
<http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/441/1/TAI98.pdf>

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo - Senplades (2017-2021). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021. Toda una Vida*. Quito-Ecuador. Recuperado de:
https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

Vera, L. (2018). *Reforma al ART. 216 del código orgánico integral penal, a fin de tipificar el faenamiento de ganado bovino y porcino en camales clandestinos, lo cual representa un riesgo en la salud de la población* (Tesis de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes “UNIANDES”, Santo Domingo, Ecuador). Recuperado de:
<http://45.238.216.28/bitstream/123456789/8836/1/PIUSDAB104-2019.pdf>

Wong, K. (2013). El primer asado. *Investigación y ciencia*. Número (446), (p.50).

Zapata, J., y Llano, J. (2014). Perspectiva interdisciplinaria del ordenamiento alimentario y derecho del consumidor en Argentina. *Revista de Investigación Agraria y Ambiental*, 5(2), 99-114. Recuperado de:
<http://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/riaa/article/view/1329/1666>

10. ANEXOS

10.1. Fotos tomadas durante la realización de encuestas.

Anexo I



Anexo II



Anexo III



Anexo IV



Anexo V



Anexo VI



10.2. . Formato de Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Mira

Anexo VII



Sede Ibarra

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DEL CANTÓN MIRA

Estimada (o) lector, agradecemos su ayuda dentro de la investigación titulada “ORDENANZA SUSTITUTIVA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO DE LA CIUDAD DE MIRA,”. Le pedimos por favor que lea detenidamente las preguntas y señale las respuestas que usted considere conveniente.

Objetivo: Recolectar datos o información que contribuya a determinar si se aplicó de manera eficaz la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que Regula el Funcionamiento del Centro de Faenamamiento de la Ciudad de Mira, período 2016-2018.

1. ¿Con qué frecuencia consume carne?

Todos los días	
Dos veces a la semana	
Una vez a la semana	
Una vez cada 15 días	
Una vez al mes	

1. ¿Conoce la manera en la que se produce la carne que usted consume?

SI	
NO	

2. **¿Conoce usted los lineamientos de calidad con los que se produce la carne que usted consume?**

SI	
NO	

3. **¿Confía usted en el origen de la carne que consume?**

SI	
NO	

4. **¿En qué lugar compra la carne que usted consume?**

Supermercados	
Tiendas de Barrio	
Mercados	
Directamente del camal	

5. **¿Ha tenido complicaciones de salud al momento de consumir la carne adquirida en el cantón?**

SI	
NO	

6. **Si ha tenido complicaciones de salud al momento de consumir carne, mencione la gravedad de dichas complicaciones.**

Baja	
Moderada	

Alta	
------	--

7. **¿Si ha tenido complicaciones de salud al momento de consumir carne, mencione la enfermedad producida?**

Teniasis	
Gastroenteritis	
Toxoplasmosis	

8. **¿Considera oportuno que se deben realizar controles a la carne comercializada en el cantón?**

SI	
NO	

9. **¿Qué calidad considera que tiene la carne comercializada en el cantón?**

Baja	
Moderada	
Alta	

10. **¿Considera usted que las medidas aplicadas para el control de la calidad de la carne comercializada en el cantón han dado resultado?**

SI	
NO	

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo VIII



Sede Ibarra

ENTREVISTAS DIRIGIDAS A FUNCIONARIOS

GUÍA DE PREGUNTAS ABIERTAS PARA LA ENTREVISTA DIRIGIDA A FUNCIONARIOS Y EX FUNCIONARIOS DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MIRA

Estimada (o) lector, agradecemos su ayuda dentro de la investigación titulada “ORDENANZA SUSTITUTIVA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO DE LA CIUDAD DE MIRA,”. Le pedimos por favor que lea detenidamente las preguntas y señale las respuestas que usted considere conveniente.

Objetivo: Recolectar datos o información que contribuya a determinar si se aplicó de manera eficaz la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que Regula el Funcionamiento del Centro de Faenamamiento de la Ciudad de Mira, período 2016-2018.

Datos Generales

Entrevistado:

Datos del entrevistado:

Entrevistador: Sr. Edison Alejandro Sanafria López

Fecha:

Cuestionario:

- 1) **¿Considera usted que se aplica de manera correcta la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que regula el funcionamiento del centro de faenamamiento del cantón Mira Nro. 001-2016?**
- 2) **¿De qué manera considera que se puede mejorar la implementación de la ordenanza municipal?**

- 3) **¿Cuáles son las actividades que, como municipalidad, se implementan para el control de la carne comercializada en el cantón?**
- 4) **¿Cuál es el procedimiento a seguir al momento de recibir quejas de los habitantes con respecto a la calidad de la carne comercializada en el cantón?**
- 5) **¿Con respecto a las leyes establecidas para el control de la calidad de la carne, de qué manera considera que se puede mejorar la calidad de la carne expandida?**
- 6) **¿Existió algún caso en que se haya sancionado al centro de faenamiento de Mira en los años 2016 al 2018?**

10.3. Copias de la Ordenanza Sustitutiva a la Ordenanza que Regula el Centro de Faenamiento del cantón Mira.

Anexo IX