



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud

5ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (COPAIA 5)

Rio de Janeiro, Brasil, 10 de junio de 2008

Punto 9 del orden del día provisional

COPAIA5/9 (Esp.)
04 Junio, 2008
ORIGINAL: ESPAÑOL

Gestión de políticas públicas Mercados saludables: Municipio Santa Cruz de la Sierra-Bolivia

Dr. Walter Selum
Ministro de Salud

1. INTRODUCCIÓN

Los mercados en Santa Cruz, se han desarrollado al margen de la planificación, donde la problemática va mas allá de las malas condiciones de venta, higiene y manipulación de alimentos, encierra problemas sociales generados por pobreza, la venta de alimentos, cada vez más creciente, se ha convertido en una actividad de sobrevivencia ante la falta de empleo formal, entorno que dificulta el ordenamiento de los mercados.

El Municipio de Santa Cruz de la Sierra (Bolivia) asume el reto e inicia el proceso de mejoramiento de sus mercados, a través del programa Mercados Saludables y Productivos, impulsado por la OPS- OMS, como una alternativa que favorece la salud, la educación, el orden higiénico sanitario del expendio y manejo de alimentos.

Se inicia el proceso con muy buenos resultados, especialmente; actualmente se ha institucionalizado el programa y se encuentra en fase consolidación.

Las intervenciones en sus diferentes, fases y etapas, mostraron que es posible revertir la situación.

2. ANTECEDENTES

Santa Cruz cuenta con una población de 1,135.526 habitantes con una comunidad urbana periférica bastante amplia, donde la tasa de pobreza y marginalidad social representa más de un 60% aproximadamente.

Un estudio sobre contaminación alimentaria en los mercados más concurridos de la ciudad, realizado por el equipo interinstitucional de trabajo, ha detectado que el grado de contaminación alcanza al 45% de los alimentos, presentándose niveles de coliformes fecales por encima de 100 microorganismos por gramo. Estos niveles implican un alto riesgo de contraer enfermedades diarreicas. El más claro ejemplo se vio, en un muestreo de diferentes alimentos provenientes de mercados de la ciudad donde encontraron bacterias contaminantes como: Mesófilas Aerobias, Coliformes Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, en cantidades superiores a las permitidas.

Así mismo es necesario destacar los riesgos asociados a la contaminación química, pesticidas e insecticidas en los alimentos, como consecuencia de las prácticas inadecuadas de almacenamiento o por el manejo inadecuado o desregulado de plaguicidas.

Todos estos antecedentes justificaron ampliamente la iniciativa Mercado Saludable, dando comienzo a las intervenciones el año 2003, año en el que se emprenden las actividades del primer mercado demostrativo, donde se desarrollaron las metodologías de acuerdo al contexto local.

3. VISIÓN

Santa Cruz de la Sierra, productiva, funcional y moderna, con un eficiente sistema de comercialización de productos, con mercados saludables, limpios y ordenados, que garantizan alimentos seguros.

4. OBJETIVO

Contribuir al mejoramiento de las condiciones higiénico sanitarias, en el abastecimiento, expendio y consumo de alimentos, en los mercados del Municipio de Santa Cruz de la Sierra, a fin de preservar la salud y mejorar la calidad de vida.

5. METODOLOGÍA

La metodología y las intervenciones, se fundamentan en los principios de la promoción de la salud, participación comunitaria y conceptos claves de la inocuidad alimentaria (OMS).

La metodología que se aplicó tiene como eje principal el trabajo intersectorial, es decir involucra a organismos, instituciones publicas y privadas, conformando el “Comité de Inocuidad Alimentaria y Mercados Saludables” con representantes del Ministerio de Salud y el Servicio Departamental de Salud (SEDES), Servicio Nacional el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), Universidad Gabriel Rene Moreno, Cámara de Industrias Cárnicas, representantes del sector de vendedores entre los principales.

6. FASES DEL PROGRAMA

1. Desarrollo de metodologías e instrumentos en un mercado demostrativo
2. Replicación en otros mercados
3. Construcción de las políticas de Mercados y la institucionalización del programa, asegurando así su continuidad y sostenibilidad

6.1 Primera fase

Los procesos a seguir contemplaron diferentes etapas:

6.1.1. Sensibilización. Etapa donde se socializaron los beneficios y se expusieron los argumentos a favor del emprendimiento.

La socialización se realizó en diferentes sectores: autoridades municipales, asociación de vendedores, juntas vecinales, comités populares de salud, universidades, organizaciones no gubernamentales y otros posibles aliados estratégicos.

Se destacaron las siguientes actividades:

- Abogacía con autoridades municipales para exponer la iniciativa Mercado Saludables
- Convocatoria y abogacía con posibles aliados estratégicos.
- Talleres de concertación con todos los sectores.
- Sensibilización a las organizaciones sociales y de consumidores.
- Motivación para la participación en la iniciativa al interior de los mercados, con los directamente involucrados, donde se expusieron los beneficios económicos, la promoción de la salud y prevención de las enfermedades, como principales argumentos.

6.1.2. Línea de base

Se realizó un diagnóstico participativo de los problemas del mercado, través de encuestas y grupos focales, de las condiciones generales: en infraestructura, higiene, niveles de contaminación servicios, cantidad de empleo y autoempleo, nivel de conocimientos y otros.

Las universidades prestaron su apoyo y su concurso fue importante, especialmente para el levantamiento de información y elaboración del respectivo diagnóstico.

La investigación se realizó, en un lenguaje sencillo, para facilitar la comprensión de todos los problemas, a fin de buscar soluciones conjuntas.

6.1.3. Planificación estratégica

La información encontrada se difundió de una manera clara y se estableció un debate para elaborar el plan de actuación; desde la perspectiva de los vendedores, consumidores y personal de control del

Municipio; para consensuar identificar y priorizar las intervenciones de acuerdo a los problemas encontrados.

En el proceso de mejora, los principales actores fueron los vendedores, que intervienen en todo el accionar, desde la detección de los problemas hasta la búsqueda de soluciones.

De igual manera acompañaron el proceso, los administradores de mercados, los consumidores, así como las autoridades y los consumidores, cada uno en los diferentes contextos de actuación.

Las actividades realizadas fueron:

- a. Presentación de la información en forma sencilla.
- b. Anotación de los problemas y su análisis: basadas en las siguientes preguntas:
 - ¿Cómo se realizará la actividad para solucionar el problema?
 - ¿Cuándo se realizará la actividad de acuerdo a su urgencia e importancia?
 - ¿Cuánto costará?, ¿cómo se van a financiar los gastos?
 - ¿Quiénes serán los responsables de cada actividad?
 - ¿Cuánto tiempo demandará la solución del problema?

6.1.4. Capacitación en higiene y manipulación de alimentos a vendedores, administradores, gendarmes y consumidores

Todos los manipuladores de alimentos de los mercados participantes deben ser capacitados en Higiene y Manipulación de Alimentos, curso avalado por el municipio y la Organización Panamericana de la Salud, concerniente en los siguientes temas:

Mercado Saludable y Productivo – Definición – Objetivos - Beneficios-Condicionales para la certificación - Importancia y rol del manipulador de alimentos en la salud de la población.

Contaminación de alimentos, principales contaminantes, medios que facilitan la contaminación.

Enfermedades transmitidas por alimentos. - definición de infecciones alimenticias. - agentes causantes. - intoxicaciones alimentarias. - influencia de los factores medioambientales. - factores determinantes. - naturaleza de los alimentos. - el agua. - el aire.

Higiene personal del manipulador de alimentos. - el aseo personal. - la salud del manipulador. - hábitos. - certificado de salud del manipulador de alimentos. - Manipulación de los alimentos. - aseo y hábitos del manipulador. - lavado de manos y uñas. - ropa de trabajo. - limpieza del lugar donde se manipulan alimentos. - utensilios, su mantenimiento.

Condiciones higiénicas del mercado y puesto de venta o lugar de elaboración de alimentos: ubicación, edificios, pisos y pasillos, paredes, techos, ventanas, puertas.- servicios básicos: agua, desagüe, iluminación, ventilación y ductos, disposición de residuos sólidos y basuras, eliminación de aguas negras y servidas.- servicios higiénicos.- servicio para aseo personal.- Servicios de santificación: protección contra plagas o insectos.- protección contra roedores.

Higiene y manipulación de los alimentos de acuerdo a los diferentes rubros (cárnicos, abarrotes, lácteos, verduras, frutas, servicio de comidas.

Mejoramiento y valor agregado a los productos que comercializan dentro del marco para mejorar el rendimiento económico y productividad de los vendedores del mercado.

Atención al cliente, relaciones públicas.

6.1.5. Sistema de evaluación, control y seguimiento

Se cuenta con un instrumento de evaluación que permite analizar el grado de cumplimiento de los requisitos, el que se utiliza para la certificación de los Mercados saludables.

Previo a la certificación de los mercados saludables se realizó una evaluación en base a parámetros establecidos en el reglamento, el cual esta promulgado mediante una Resolución Administrativa Municipal.

Las actividades realizadas fueron:

- a. Elaboración de manuales para Evaluación, control y seguimiento.
- b. Conformación un equipo técnico para la evaluación, control y seguimiento a mercados certificados.

6.1.5.1. Requisitos y condiciones básicas que el mercado debe cumplir para optar a la certificación como saludable.

Los requisitos que debería cumplir un mercado para ser certificado como saludable, fueron determinados en un taller de trabajo conjunto con todos los principales actores (todas las federaciones y asociaciones de vendedores Gremialistas, las organizaciones sociales representadas por las juntas vecinales, los representantes de las organizaciones territoriales de base (OTB's) Los comités populares de salud, el Servicio Departamental de Salud, el SENASAG, las universidades públicas y privadas: Gabriel Rene Moreno, Evangélica y Técnica Santa Cruz.

En mesas de trabajo se considero, los requisitos fundamentales para dar inicio al mejoramiento de los mercados.

En base a las conclusiones de este evento, se elaboró la Resolución Administrativa Municipal de certificación de "Mercados Saludables", instrumento legal que avala, el cumplimiento de todos los reglamentos estipulados para el efecto.

La evaluación es realizada por el "Comité Multisectorial de Certificación"

A continuación se resume las condiciones de certificación:

Infraestructura

- a. Deben ser construidos con materiales durables y de fácil mantenimiento, limpieza y desinfección.

- b. Las siguientes condiciones específicas deben ser consideradas en nivel particular, cuando sea necesario para la seguridad de los alimentos:
- c. Superficies de paredes, divisiones y pisos, impermeables y de material atóxico.
- d. Paredes y divisiones con superficie lisa hasta una altura adecuada y segura para los alimentos.
- e. Pisos que permitan drenaje y limpieza adecuados, deben ser construidos de material duro, y con buenas propiedades de adherencia.
- f. Las superficies que entran en contacto con los alimentos deben presentar condiciones adecuadas, hechas con materiales durables y fácil limpieza. mantenimiento y fácil desinfección, lisos, no absorbentes, atóxicos e inertes.
- g. Se reparará inmediatamente toda superficie estropeada o irregular, así como cualquier rotura o desperfecto, tales como grietas, golpes u otra irregularidad, que facilitan la acumulación de restos de alimentos y suciedades.

Suministro de agua y servicios básicos

- a. Se dispondrá de un suministro abundante de agua potable con instalaciones apropiadas.
- b. El suministro de agua potable procederá:
 - La red de abastecimiento público.
 - De otros suministros, como pozos, fuentes, manantiales, que deberán cumplir los parámetros legales de potabilidad.
- c. Si no existe suministro de agua potable, se dispondrá de instalaciones adecuadas (depósitos, tanques, etc.) para el almacenamiento del agua, fabricadas con material impermeable, no corrosivo ni tóxico, de forma que no transmita al agua sabores, olores y sustancias que incumplan los requisitos. Tanques, recipientes y tuberías serán diseñados para prevenir la contaminación del agua, procedente fundamentalmente de los materiales utilizados en la construcción de las instalaciones, la presencia de roedores y otros animales nocivos, polvo, suciedad y lluvia.

Basura y desperdicios

- a. No se debe permitir acumulación de basura para evitar el riesgo de contaminación, en las áreas de venta o manipulación de productos y otras áreas que puedan impactar la inocuidad de los alimentos.
- b. Debe disponerse de condiciones para el mantenimiento de la basura (contenedores) La basura debe ser retirada de acuerdo a los periodos evitar que la basura sobrepase los volúmenes de los contenedores.
- c. Una vez retirada la basura sus recipientes deben estar limpios, higienizados con la frecuencia debida para disminuir el potencial de contaminación.

- d. Los puestos contarán con un basurero, en el que también se debe evitar la acumulación de basura o su permanencia por largos periodos de tiempo.

Limpieza y desinfección de las instalaciones y control de plagas

- a. Debe contar con un programa de limpieza y desinfección, que garantizan el mercado en todas las áreas este adecuadamente limpias.
- b. Se verificará el programa de limpieza y desinfección, así como la aplicación del mismo.

Control de plagas

- a. Debe disponerse de un programa de control de plagas, que garanticen que el mercado este libre de plagas roedores y alimañas.
- b. El tratamiento, físico, químico o biológico empleado no debe presentar riesgos, directos o indirectos a los alimentos.
- c. Los plaguicidas utilizados deben ser los aprobados por las autoridades reglamentarias competentes y deben ser usados según las instrucciones del etiquetado.

Puesto de venta

- a. El puesto de venta debe ser limpio y ordenado.
- b. Los alimentos deben estar protegidos y refrigerados.
- c. Los alimentos no deben estar cerca de pisos y de baños.
- d. El equipo y los utensilios que se utilizan en el puesto de venta deben estar debidamente lavados.
- e. Se debe usar un detergente adecuado.
- f. La maquinaria y equipo debe estar limpio.
- g. Los utensilios no deben tener abolladuras, ni deben estar desportillados.
- h. Limpiar y desinfectar después de cada jornada de trabajo el lugar.
- i. Los productos alimenticios debemos almacenarlos sobre tarimas o estanterías ubicadas a 20 cm. del piso y la pared, para permitir la circulación del aire y de las personas, y evitar que la humedad los deteriore.
- j. Las estanterías deben ser suficientes y con una estructura adecuada, para facilitar la limpieza.
- k. Los distintos tipos de alimentos deben ser Almacenados por clase.

Composición del producto

- a. Los productos ofertados e el mercado saludable presentaran buena calidad y estará libres de contaminación.

- b. La provisión de carnes para la venta, deberá ser de mataderos certificados, que avalen la calidad y la inocuidad.
- c. El vehículo que transporta los alimentos, especialmente la carne deberá estar limpio y con espacio suficiente para asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos.
- d. Se toma muestras para su respectivo análisis y el control microbiológico de los alimentos expedidos en el mercado, para la verificación de su inocuidad.

Preparación de los alimentos

- a. Los alimentos que se sirven al público deben estar protegidos, tapados, con frío si corresponde y adecuadamente ventilados.
- b. Los alimentos deben estar separados los crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- c. Los alimentos deben estar cocidos completamente, en especial carnes, pollos, huevos y pescados.
- d. Se debe tomar los platos y fuentes por el borde, los cubiertos por el mango, los vasos por el fondo, las tasas por el asa.
- e. Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas
- f. Refrigerados por debajo de los 5°C o calientes por sobre los 60° C.
- g. Utilizar agua y materias primas seguras
- h. Se debe usar agua potable o debidamente tratada, seleccionar alimentos procesados, lavado frutas y verduras deben ser adecuadas
- i. Los alimentos envasados a utilizar deben estar con fecha de vencimiento dentro de los márgenes de seguridad

Higiene en el puesto

- a. Los puestos de venta de mercado bajo ningún motivo podrán ser empleados como dormitorios o viviendas.
- b. Los puestos de venta deberán agruparse de acuerdo a la naturaleza de los productos que expenden con secciones específicas para venta de carne, aves, pescado, frutas, cereales, productos lácteos, embutidos y otros.
- c. Las mesas y los mostradores dentro de los mercados guardarán uniformidad en su alineación, evitando aumentar el espacio hacia delante dificultando el tránsito.
- d. Los alimentos no se venderán directamente colocados en el piso

Equipos y utensilios

- a. Los equipos deben tener los siguientes atributos:
 - Proteger los alimentos de la contaminación.
 - Ser fáciles de limpiar.
 - Permitir comprobar su funcionamiento y estado de limpieza.
 - Su instalación permitirá la limpieza de la zona circundante.
- b. Las superficies de los equipos deben ser lisas y carentes de roturas, juntas abiertas, grietas, virutas, golpes y similares imperfecciones, en las que se puedan persistir y multiplicarse los microorganismos
- c. El lavado de vajillas deberá efectuarse en recipientes conteniendo agua limpia, debiendo renovarse esta continuamente, empleando estos recipientes únicamente para este fin.
- d. Realizar el correcto lavado con agua y jabón, enjuagar directamente del grifo con el agua corriente para retirar todo el detergente y suciedad.
- e. Las ollas, platos y cucharones serán de hierro enlozado o acero inoxidable, cuyo esmaltado no presente superficies discontinuas o desportilladas, quedando prohibido el empleo de recipientes de barro y utensilios de madera.

Condiciones de salud del vendedor del mercado

- a. El manipulador posee y porta el carnet de manipulador que otorga la autoridad competente del área.
- b. Las personas que son sospechosas de ser portadoras de enfermedades transmisibles por los alimentos, deben ser alejadas de las áreas de manipulación de alimentos, siempre que el riesgo de contaminar el producto sea significativo
- c. Los empleados que presenten heridas, cortes o lesiones abiertas en la piel, resfríos u otras enfermedades infecto-contagiosas, no deben manipular alimentos, ni superficies que entren en contacto directo con los alimentos, a menos que la herida/lesión esté debidamente protegida, sea por uso de guantes a prueba de agua (impermeables) o de otra forma.

Higiene personal

- a. El vendedor/manipulador de alimentos debe verificarse las buenas prácticas de higiene personal.
- b. Que el vendedor /manipulador disponga de vestimenta de protección, incluso par los cabellos, en lo posible calzados adecuados.
- c. En cuanto al aseo personal, es obligatorio que los manipuladores de alimentos presenten una buena imagen en cuanto a aseo personal, baño diario, estos deben tener uñas recortadas y limpias, pelo corto y limpio y recogido.

- d. El lavado de manos y su desinfección debe ser efectivo, lavado de manos antes del inicio e actividades laborales, antes y después del manipuleo de alimentos.
 - Después de usar el baño.
 - Después de fumar, comer o toser
 - Después de tocar dinero
 - Después de tocar animales
 - Después de manipular envases, desechos y basuras.
 - Inmediatamente antes de tocar alimentos
- e. Al entrar en el área de manipulación. Entre manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- f. Las vestimentas protectoras deben ser limpias y cambiadas a diario, o cuando necesario
- g. El gorro que cubra todos los cabellos es un requisito indispensable.
- h. No vendedores/manipuladores deben evitar hábitos inadecuados como:, fumar, comer o mascar, estornudar, o toser sobre los alimentos, uso de joyas, bijouterias, relojes, aretes, otros similares que no deben ser usados ni llevados en áreas de manipulación de alimentos.
- i. En caso de los manipuladores de alimentos que manipulan y expenden productos crudos: como ser carnes, embutidos, pan, deben de tener obligatoriamente guantes. Así como los manipuladores de alimentos que cocinan o preparan alimentos.

Condiciones de conservación

- a. Todos los alimentos de alto riesgo deben de tener refrigeración, (o el tiempo de permanencia a la intemperie será el mínimo) de acuerdo a las temperaturas recomendadas para cada alimento como es el caso de:
 - Cárnicos y derivados.
 - Lácteos y derivados.

6.2 Segunda fase

Después de certificar el primer mercado como saludable se dio continuidad a las actividades, trabajando conjuntamente con el comité de Inocuidad alimentaria y mercados Saludables.

Replicando la experiencia a otros mercados. Se tienen en proceso de certificación 7 mercados del Municipio de Santa Cruz.

6.3 Tercera fase

La Dirección de defensa del consumidor, de reciente creación, es la responsable de liderar y reglamentar las actividades del abastecimiento de alimentos, e implementarla política de Mercados saludables en el Municipio de Santa Cruz.

El comité de “Inocuidad Alimentaria y Mercado Saludable” es el organismo que apoya a la Dirección de Planificación de Mercados, además través de este se está impulsando el componente de educación al consumidor.

7. RESULTADOS

Los resultados obtenidos en el proceso son diversos, se resume los principales:

La metodología empleada nos permitió contar con los instrumentos y la experiencia en la intervención efectiva en los mercados.

La concertación permitió que los diferentes agentes implicados (autoridades, gremialistas, vendedores y administradores) examinen sus propias posibilidades y factores del entorno, e intenten buscar cambios beneficiosos. En este proceso participativo se logró el compromiso, mejora de las condiciones y servicios de los mercados.

La visión integral que demanda la gestión en los mercados, requiere no sólo la capacitación en las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, más bien trasciende hacia el correcto expendio de alimentos en todas sus condiciones, tanto de infraestructura mínima requerida, como en la atención y educación al público.

Es por esta razón que se trabajo con una perspectiva sistémica que tuviera en cuenta estos aspectos y para ello se desarrolló una serie de talleres de concertación entre las partes involucradas, así como las técnicas que nos permitieron contar con los instrumentos y la experiencia en la intervención efectiva en los mercados.

Se evidenció que la motivación, comprensión y la capacitación, como herramientas del cambio han producido aportes en el sector, mejorando en la economía, en el fortalecimiento de la identidad de los actores con el proyecto diseñado y ejecutado por ellos mismos, todo lo que ha redundado en resultados concretos.

A partir de los problemas identificados en los mercados, se construyó el proceso de “abajo hacia arriba”, en el que se definieron, en conjunto, las necesidades de mejoras, de esta manera fueron los mismos protagonistas (gremialistas) los que identificaron los problemas y dispusieron la utilización de sus recursos para darles solución.

La educación sanitaria a estado siempre entre las principales actividades a realizar para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, sin embargo esta debe obedecer a un planteamiento que vaya mas allá de charlas de participación pasiva, debe contar con objetivos claramente definidos centrados en el análisis selectivo de los principales problemas que se pretenden modificar, demasiada información dificulta el proceso de aprendizaje

El mercado demostrativo que comenzó el proceso con desventajas en el plano social y económico, a lo largo del tiempo, logro un mayor empoderamiento de conocimientos, se consiguió una visión más concreta de la problemática, de las potencialidades de su sector, de la participación comunitaria e intersectorial en el proceso de desarrollo y la sostenibilidad; a pesar de todas las dificultades burocráticas.

7.1 Principales beneficios identificados:

7.1.1 Beneficios para el inspector

Mejoraron las condiciones generales de los mercados en salubridad y comodidad para el consumidor. Mejoro el control de la inocuidad de los alimentos. Facilita la tarea de inspección, Disminuyen las sanciones y multas, Mejoraron las relaciones de vendedores e inspectores, trabajan en equipo con objetivos y metas comunes para cumplir. Mejora la salud de la población. Satisfacción y solidaridad en el trabajo.

7.1.2 Beneficios para el vendedor

Reconocimiento de los consumidores y de la comunidad. Mejoran las ventas y los ingresos económicos. Se asegura la fuente de trabajo. Mejora la calidad de los productos Disminuyen pérdidas y desperdicios. Ambiente limpio y agradable de trabajo. Mejora su salud y la de la población. Satisfacción y autoestima elevada.

7.1.3 Beneficios para el consumidor

Disponemos de alimentos sanos y seguros. Mejora la calidad de compra, porque aprendió a reconocer las buenas características de los alimentos. Disminuir pérdidas y desperdicios.

Contar con un ambiente limpio y agradable de compra. Evitar enfermedades. Ser tratados amablemente. Conocemos y ejercemos los derechos del consumidor.

7.1.4 Otros beneficios

Así también, el movimiento generado por la opinión pública, da lugar a la creación de la Dirección de Planificación de Mercados, Dirección que tiene como objetivo principal, establecer y proyectar los mercados del Municipio de Santa Cruz como Saludables. Se descentralizaran los mercados creando centros de abastecimiento por distritos, construyendo o/y remodelando los existentes, y reglamentando su funcionamiento bajo las normas establecidas para los Mercados Saludables.

Esta experiencia en el Municipio de Santa Cruz, sirvió de modelo para la desarrollar la iniciativa en otros municipios, que actualmente se están trabajando en el municipio de Yapacaní (próximo a certificar al Mercado Agrícola) Municipio de La Paz, Sucre, Cochabamba y otros.

A nivel internacional se interesaron en el modelo Paraguay, y la República Dominicana.

8. FACTORES LIMITANTES

Las principales barreras fueron: el cambio constante de autoridades y personal de los municipios, y de las entidades gubernamentales, la susceptibilidad de los vendedores por malas experiencias pasadas en el trato con las autoridades municipales. Y la burocracia y los procedimientos administrativos de los municipios (lentos y complicados).

9. CONCLUSIONES

Los buenos resultados del programa podríamos atribuirlos al trabajo participativo, la concertación entre actores, la conformación del comité multisectorial, liderado por el municipio, el apoyo de los medios de comunicación, y principalmente el seguimiento al programa.

Se han logrado desarrollar las potencialidades y capacidades, para elevar las condiciones de higiene y salubridad en general, gracias al compromiso, motivación, también la imaginación, la creatividad, la participación y el sentido compartido de la responsabilidad.

Se lograron cumplir las expectativas de los resultados en:

- a. Apropiación de la iniciativa por parte de los beneficiarios.
- b. La institucionalización del proyecto por parte del Gobierno Municipal, que garantizara la sostenibilidad y continuidad del mismo. Se ha iniciado la replicación en todos los mercados de Santa Cruz.
- c. Se aseguró recursos e identificó dentro de la estructura a los administradores de los mercados como facilitadores del proceso.
- d. El desarrollo de instrumentos participativos que facilitan la detección de necesidades y demandas de los mercados.
- e. Se formó un importante número de manipuladores de alimentos.
- f. Difusión en la población el correcto manejo de la manipulación de alimentos.
- g. El Gobierno Municipal cuenta con un modelo guía adaptado a la realidad local para la certificación de sus mercados como saludables.
- h. El modelo sirve de base para su replica a nivel provincial, nacional e internacional.
- i. Asunción de compromisos por parte de las instituciones interesadas.
- j. Con estos resultados se abre una nueva perspectiva a mediano y largo plazo para modificar las condiciones de los mercados de la zona metropolitana de Santa Cruz de la Sierra.

10. REFERENCIAS

- Dabdoub y col, Políticas Municipales de Desarrollo Humano. Bolivia 2002
- Instituto Nacional de Estadísticas (2001) Anuario Estadístico, Bolivia
- Colomer y col, Promoción de la Salud y Cambio Social – 2001, ed. Masson – Barcelona – España.
- Ministerio de Salud, Política Nacional de Salud, Bolivia 1994
- Ministerio de Salud, Informe de Gestión Bolivia (1997 –2002)
- Naciones Unidas, Informe Conferencia Internacional sobre Población y Desarrollo, El Cairo Egipto. 1994
- Naciones Unidas, Informe Desarrollo Humano (1994)
- Olivares S, García C, Salinas G (2002) Relación del Municipio con la Seguridad Alimentaria y Nutrición de las Familias que Habitan en su Espacio Territorial, FAO, Chile.