

**UNIVERSIDAD NACIONAL
SISTEMA DE ESTUDIOS DE POSGRADO
MAESTRÍA EN GERENCIA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y NUTRICIONAL**

**PROPUESTA DE UNA ESTRATEGIA CON ABORDAJE SISTÉMICO,
PARA MEJORAR EL PROBLEMA DE LA COMIDA CALLEJERA A NIVEL DE
ELABORACIÓN Y CONSUMO EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS**

Raúl Eduardo Quinteros Ayovi

**Trabajo Final de Graduación sometido a conocimiento de la
Comisión Asesora de Investigación y Trabajos finales de graduación del Programa de
Maestría en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional para optar al grado y título de
Máster en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional**

Heredia, agosto 2021.

Aprobación del Trabajo Final de Graduación

El presente Trabajo Final de Graduación fue aceptado por la Comisión Asesora de Investigación y Trabajos finales de graduación del Programa de Maestría en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Escuela de Ciencias Agrarias de la Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar de la Universidad Nacional, Costa Rica, como requisito formal para optar por el grado de Máster en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

MIEMBROS DEL TRIBUNAL EXAMINADOR

Dr. Leonardo G. Granados Rojas

Coordinador de la Maestría en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Keylor Villalobos Moya
Miembro de la Comisión Asesora

M.Sc. Juan Pablo Solís Víquez
Miembro de la Comisión Asesora

Ing. Sergio Marcelo Collao Grandi

Tutor

Raúl Eduardo Quinteros Ayovi

Sustentante

Resumen

La comida callejera es una práctica común que se extiende por todo el mundo y Ecuador no es la excepción, se expanden como una alternativa económica ante la falta de empleo y oportunidades. El objetivo de esta investigación es contribuir a mejorar la oferta de la comida callejera en la ciudad de Esmeraldas, para que esta sea más saludable, nutritiva, elaborada con productos locales que rescaten la diversidad culinaria local.

En la ciudad de Esmeraldas en Ecuador la comida callejera es parte de la cultura y de la idiosincrasia como esmeraldeños. Es común en la ciudad, observar el aumento acelerado de locales que ofertan comida callejera alta en grasa, sal, azúcar, sin productos locales y que no son parte de la identidad cultural de la ciudad que además ocupan las vías y espacios públicos. Esta problemática tiene sus causas en la falta control y regulación por parte del municipio de Esmeraldas y autoridades de control, que tienen las competencias legales en temas de control sanitario de los alimentos. Otra causa está relacionada con la urbanización de la ciudad que aumenta las necesidades de alimentación fuera del hogar. Los alimentos que oferta la comida callejera están disponibles en lugares de mucho tránsito y las personas los prefieren por ser ricos y sabrosos, por la disponibilidad tiempo además de su bajo costo.

La comida callejera es un sector dinámico que permite a muchas familias una alternativa económica ante la falta de empleo y oportunidades, en este sector interactúan varios actores (vendedores, autoridades de control, consumidores, sociedad civil, empresa privada) los cuales no articulan ni coordinan acciones

Las causas mencionadas se agravan ante la ausencia de políticas públicas que incentiven y fomenten una alimentación callejera sana y nutritiva con identidad cultural. Algunos afectos que pudiese estar provocando este problema están relacionados con el aumento del sobrepeso y obesidad en Esmeraldas, al igual que en Ecuador 6 de cada 10 esmeraldeños sufren de sobrepeso y obesidad según el Ministerio de Salud Pública.

La discusión teórica de este trabajo se sustenta en los pilares de consumo y utilización, y los efectos que la comida callejera tiene con la nutrición y las dinámicas alimentarias de la población, hay un vínculo adicional con el pilar de acceso físico a los alimentos en la calle y económico por el precio más accesible en comparación con otras opciones gastronómicas. Por último, la comida callejera se vincula directamente con el arbitrio como nueva dimensión de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, debido a que si los consumidores están informados puedan elegir mejor los alimentos que consumen.

El problema de la comida callejera no solo, se lo debe abordado desde aspectos como la inocuidad, higiene, informalidad sino también desde el aporte que este tipo de alimentación puede brindar a la seguridad alimentaria de las personas.

La metodología utilizada está referida a la Etnografía, para observar el comportamiento y relaciones entre los principales actores con incidencia en el problema. Los resultados dan cuenta que existen una ineficacia en los controles de tipo jurídico, así como falta incentivos del Municipio de Esmeraldas para la oferta de comida callejera; las capacidades de los vendedores varían y la presencia de la mujer pudiese promover y estimular una alimentación saludable y nutritiva; esfuerzos por otorgarle información a los consumidores de comida callejera de la importancia del consumo de alimentos saludables, nutritivos y locales. Se concluye que el mejoramiento y fomento de la oferta de comida callejera debe estar vinculado a los esfuerzos definidos desde las políticas públicas locales participativas y articuladas.

El presente proyecto presenta una estrategia con abordaje sistémico para mejorar el problema de la preparación y consumo de comida callejera en la ciudad de Esmeraldas , con un enfoque multiactor, que genere acciones concretas y articuladas entre todos los actores del sistema mediante diálogos participativos, esta propuesta de solución al problema está vinculada directamente con el pilar SAN de la sostenibilidad al contribuir a la sostenibilidad del sistema alimentario local, al mejorar las preparaciones de la comida callejera y conservar la identidad cultural de su gastronomía.

El proyecto contiene tres componentes 1) Mejorar las regulaciones e incentivos en la oferta de comida callejera 2) Fortalecer las capacidades de los vendedores de comida callejera y empoderar a la mujer como agente de cambio 3) concientizar a los consumidores de la importancia de una alimentación sana y nutritiva. Y tiene un presupuesto de 50, 000,00 dólares americanos y tiene una duración de 24 meses, dentro de las acciones a implementar esta la conformación de una plataforma multiactor de concertación de todos los actores del sistema alimentario del territorio, los recursos necesarios para el presente proyecto serán financiados por el Municipio de Esmeraldas dentro su plan operativo anual.

Abstract

Street food is a common practice that spreads throughout the world and Ecuador is no exception, they expand as an economic alternative in the face of lack of employment and opportunities. The objective of this research is to improve the offer of street food in the city of Esmeraldas, so that it is healthier, more nutritious, made with local products that rescue the local culinary diversity.

In the city of Esmeraldas in Ecuador, street food is part of the culture and idiosyncrasy as Esmeraldeños. It is common in the city to observe the accelerated increase in places that offer street food high in fat, salt, sugar, without local products and that are not part of the cultural identity of the city that also occupy the roads and public spaces. This problem has its causes in the lack of control and regulation by the municipality of Esmeraldas and control authorities, which have the legal powers in matters of sanitary control of food. Another cause is related to the urbanization of the city that increases the need for food outside the home. The foods offered by street food are available in places with a lot of traffic and people prefer them because they are rich and tasty, because of their availability and their low cost.

Street food is a dynamic sector that allows many families an economic alternative in the absence of employment and opportunities, in this sector various actors interact (vendors, control authorities, consumers, civil society, private companies) which do not articulate or coordinate Actions.

The aforementioned causes are aggravated by the absence of public policies that encourage and promote healthy and nutritious street food with cultural identity. Some affects that could be causing this problem are related to the increase in overweight and obesity in Esmeraldas, as in Ecuador, 6 out of 10 Esmeraldeños suffer from overweight and obesity according to the Ministry of Public Health.

The theoretical discussion of this work is based on the pillars of consumption and use, and the effects that street food has on nutrition and food dynamics of the population, there is an additional link with the pillar of physical access to food in the Street and inexpensive for the most affordable price compared to other dining options. Finally, street food is directly linked to taxation as a new dimension of Food and Nutritional Security, because if consumers are informed they can make better choices about the foods they consume.

The problem of street food should not only be approached from aspects such as safety, hygiene, informality but also from the contribution that this type of food can provide to people's food security.

The methodology used is referred to Ethnography, to observe the behavior and relationships between the main actors with incidence on the problem. The results show that there is an ineffectiveness in legal controls, as well as a lack of incentives from the Municipality of Esmeraldas to offer street food; the capacities of the vendors vary and the presence of women could promote and stimulate a healthy and nutritious diet; efforts to educate street food consumers on the importance of eating healthy, nutritious and local foods. It is concluded that the improvement and promotion of the street food offer must be linked to the efforts defined from the participatory and articulated local public policies.

This project presents a strategy with a systemic approach to improve the problem of preparing and consuming street food in the city of Esmeraldas, with a multi-stakeholder approach, which generates concrete and articulated actions among all the actors of the system through participatory dialogues, this proposal The solution to the problem is directly linked to the SAN pillar of sustainability by contributing to the sustainability of the local food system, by improving street food preparations and preserving the cultural identity of its gastronomy.

The project contains three components 1) Improve regulations and incentives in the offer of street food 2) Strengthen the capacities of street food vendors and empower women as agents of change 3) Make consumers aware of the importance of food healthy and nutritious. And it has a budget of 50,000.00 US dollars and has a duration of 24 months, within the actions to be implemented is the formation of a multi-actor platform for the agreement of all the actors of the food system of the territory, the necessary resources for the This project will be financed by the Municipality of Esmeraldas within its annual operating plan.

Agradecimiento

Un agradecimiento especial para todos los docentes que conforman la Maestría de Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional, de la Universidad Nacional de Costa Rica, con los cuales compartí durante 4 años un intercambio de experiencias maravillosas, que me permitieron mejorar en lo personal y profesional. Y en especial, a Marcelo Collao, Leonardo Granados y Juan Pablo Solís por su apoyo durante este proceso de aprendizaje constante.

Dedicatoria

Una dedicatoria especial a toda mi familia, mis padres Marcos y Norma, mi esposa Cinthya y mis hijos Justine, Emmanuel y Gael. Gracias por todo su apoyo incondicional durante este proceso y les pido disculpas por el tiempo que no compartí con ustedes y siempre me demostraron su amor y comprensión.

Tabla de contenido

<u>I.</u>	INTRODUCCIÓN.....	1
	Caracterización y delimitación del problema	1
	<i>Segmentación del problema</i>	1
	<i>Causas del problema</i>	3
	Antecedentes de la situación problemática	5
	<i>Análisis del contexto</i>	5
	<i>Identificación de alternativas de solución</i>	8
<u>II.</u>	JUSTIFICACIÓN	11
	Argumentación sobre la alternativa propuesta	11
	<i>Valoración</i>	11
	<i>Proyección</i>	11
	Pertinencia, relevancia y originalidad de la alternativa propuesta	12
	<i>Pertinencia</i>	12
<u>III.</u>	MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL.....	13
	Marco teórico y conceptual	13
	<i>Conceptualización de la comida callejera</i>	13
	<i>Dinámicas urbanas y la seguridad alimentaria y nutricional.</i>	14
	<i>Abordaje de la problemática de la comida callejera</i>	14

<i>Derecho a la alimentación y nuevas dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional</i>	15
<i>Hacia la transformación de los sistemas alimentarios</i>	16
<i>Acciones de gobiernos locales</i>	18
<i>Consumo de alimentos y calidad de las dietas</i>	20
<i>Sobrepeso y obesidad</i>	21
<i>Enfoques de múltiples actores</i>	21
<i>Pérdida de diversidad en la gastronomía esmeraldeña</i>	22
<u>IV.</u> ANÁLISIS DE SITUACIÓN.....	24
Análisis contexto	24
<i>Normativa</i>	24
<i>Marco jurídico en Ecuador para alimentación y nutrición</i>	24
<i>Institucional</i>	25
<i>Programas que fomentan espacios y prácticas saludables (Gobierno)</i>	26
<i>Relacionamiento entre los actores</i>	27
<i>Precios y economía de la alimentación callejera</i>	28
<i>Accesibilidad</i>	28
<i>Vínculos vendedores-productores</i>	29
<i>Relación vendedores-autoridades de control</i>	29
<i>Supuestos del contexto actual</i>	30
<u>V.</u> METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN DIAGNÓSTICA	33
<i>Revisión Bibliográfica</i>	33

<i>Observación participante</i>	33
<i>Entrevista semiestructurada</i>	34
<i>Sondeo cuantitativo</i>	34
<i>Registro información</i>	35
<u>VI.</u> CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	36
Conclusiones	36
Recomendaciones	37
<u>VII.</u> DISEÑO Y FORMULACIÓN DEL PROYECTO.....	38
Título del Proyecto	38
Resumen ejecutivo	38
Antecedentes de la situación problemática	39
<i>Situación inicial</i>	39
<i>El problema, causas y efectos</i>	40
Antecedentes de contexto del proyecto	43
<i>Descripción de involucrados</i>	45
Propuesta de solución	46
<i>Objetivos del proyecto</i>	46
Justificación del proyecto	47
<i>Relevancia</i>	47
<i>Originalidad</i>	47
<i>Magnitud del problema y relevancia del impacto</i>	48

Coherencia y viabilidad de la solución propuesta por el proyecto y sistema alimentario al cual se está contribuyendo	49
<i>Coherencia</i>	49
<i>Viabilidad del proyecto</i>	50
<i>Viabilidad política</i>	50
<i>Viabilidad institucional</i>	50
<i>Viabilidad financiera</i>	50
Descripción del proyecto	50
<i>Modalidad de ejecución</i>	50
Etapas de la ejecución	50
<i>Descripción entidad ejecutora</i>	57
Productos y resultados	58
<i>Monitoreo y Evaluación</i>	59
<i>Riesgos asociados y cómo se van a prever</i>	61
<i>Cronograma de actividades</i>	68
Presupuesto	70
<u>VIII.</u> BIBLIOGRAFÍA	71
<u>IX.</u> ANEXOS	78
Anexo 1.- Análisis cuantitativo de observación participante	78
Anexo 2.-Encuesta consumidores comida callejera a consumidores	86
Anexo 3.-Entrevistas	87

Anexo 4.-Entrevistas semiestructuradas para establecimientos que ofertan comida callejera	89
Anexo 5.- Ficha de registro de establecimientos	90
Anexo 6.- Teoría de Cambio	91
Anexo 7.- Ordenanza Municipal 057-GADMCE	92

Tabla 1 Principales causas de mortalidad de hombre y mujeres en Ecuador en el año 2018	2
Tabla 2: Dimensiones de la seguridad alimentaria y su vinculación con la comida callejera	31
Tabla 3: Descripción de actores	45
Tabla 4: Etapa 1(Fase 1 de la ejecución del proyecto)	51
Tabla 5: Etapa 2 (Fase 1 de la ejecución del proyecto)	51
Tabla 6: Etapa 3 (Fase 1 ejecución del proyecto)	52
Tabla 7: Etapa 1 (Fase 2 ejecución del proyecto)	53
Tabla 8: Etapa 2 (Fase 2 de ejecución del proyecto)	54
Tabla 9: Etapa 3 (Fase 2 ejecución del proyecto)	54
Tabla 10: Etapa 4 (Fase 2 ejecución del proyecto)	55
Tabla 11: Etapa 1 (Fase 3 ejecución del proyecto)	55
Tabla 12: Etapa 2(Fase 3 de ejecución del proyecto)	56
Tabla 13: Etapa 3 (Fase 3 ejecución del proyecto)	56
Tabla 14: Resultados esperados.	58
Tabla 15: Monitoreo y evaluación	59
Tabla 16: Posibles riesgos y prevenciones	61
Tabla 17: Cronograma de actividades	68
Tabla 18: Cronograma de aplicación de técnica a diversos locales	79
Tabla 19: Guía de observación de problemas relacionados a la comida callejera	80
Tabla 20: Problemas observados referente a la comida callejera	81
Tabla 21: Posibles soluciones	84

Lista de figuras

Figura 1: Mapa de la provincia de Esmeraldas	3
Figura 2: Cambios decisivos en los enfoques de políticas promovidas por la GANESAN	16
Figura 3: Teoría del cambio	17
Figura 4: Marco jurídico del Ecuador para alimentación saludable en Ecuador	25
Figura 5: Programas que fomentan espacios y prácticas saludables	27
Figura 6: Árbol de las causas del problema	42
Figura 7: Priorización de problemas relacionados a la comida callejera	83

Lista de abreviaturas

ARCSA: Agencia de Vigilancia, Regulación y Control Sanitario de los Alimentos.

CBN: Cerrando Brechas de Nutrientes

COOTAD: Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización

ECV: Encuesta de Condiciones de Vida

ENSANUT: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición

ENT: Enfermedades no Transmisibles

ETAS: Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

FAO: Programa de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura

GADME: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Esmeraldas.

GADPE: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Esmeraldas

GANESAN: Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición

HLPE: Panel de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición

INEN: Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos

MAE: Ministerio de Ambiente de Ecuador

MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería

MIES: Ministerio de Inclusión Económica y Social

MINTUR: Ministerio de Turismo

MPS: Ministerio de Salud Pública

ODS: Objetivos de Desarrollo Sostenible

OMS: Organización Mundial de la Salud

PMA: Programa Mundial de Alimentos

PNUD: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

PUCESE: Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas

SAN: Seguridad Alimentaria y Nutricional.

ToC: Teoría de Cambio

UTLVT: Universidad: Universidad Técnica Luis Vargas Torres

Descriptores

Comida callejera, alimentación saludable, vendedores, multiactor, diálogos

I. INTRODUCCIÓN

Caracterización y delimitación del problema

Segmentación del problema

La comida callejera es una práctica común en el mundo entero. A nivel mundial se estima que este tipo de alimentación representa el 30% de la ingesta calórica (Grupo Banco Mundial, 2018). En Latinoamérica, las familias dedican hasta el 30% de sus ingresos al consumo de alimentos ofertados en las calles; Esmeraldas - Ecuador no se escapa de esta realidad. En la ciudad, la comida callejera se extiende y crece por todas las calles y avenidas, en locales fijos o móviles que se improvisan en el espacio público.

Actualmente la comida callejera tiene una alta oferta de platillos que no forman parte de identidad cultural y gastronómica de la ciudad, con altas cantidades de grasa, azúcar, sal y sin la utilización de productos del medio; lo que pudiera contribuir a la inseguridad alimentaria. Se debe transitar hacia un nuevo modelo que fomente e incentive una comida callejera con identidad cultural utilizando productos locales e incorporando alimentos sanos y nutritivos.

Según el Ministerio de Salud Pública, existe un aumento acelerado del consumo de alimentos con alto contenido calórico en los últimos 10 años, que afecta a la utilización y aprovechamiento de los nutrientes. Productos como bebidas energizantes, jugos procesados, papas fritas, hamburguesas, tacos, salchipapas, hot dogs, pizza y snacks salados tienen un aumento en su consumo entre el 50 % al 80% entre los adolescentes de 10 a 19 años (MSP,2018).

Las personas que consumen más comidas callejeras, en el país son hombres que están en rango de edad de 30 a 59, autodefinidos mestizos, blancos y afroecuatorianos, quienes representan un porcentaje elevado de personas con obesidad y sobrepeso, que viven en las zonas urbanas y se encuentran en el quintil económico más rico (MSP, 2018).

Entre los principales efectos de una mala alimentación se encuentra el sobrepeso y obesidad; según las autoridades de salud en Ecuador la obesidad y sobrepeso son un problema de salud pública que afecta a 6 de cada 10 adultos esmeraldeños de (19 a 60 años); esto causado, en parte, por los cambios en los patrones de alimentación y de la limitada actividad física de la población. (MSP, 2018)

En el estudio “Cerrando Brechas de Nutrientes” (CBN), presentado en octubre del 2018 por el Programa Mundial de Alimentos, Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Inclusión Económico y Social, revela una prevalencia del 64 % de obesidad y sobrepeso en adultos en este rango de edad de 19 a 60 años. Las consecuencias biológicas, emocionales y económicas del sobrepeso y de la obesidad, son de tal magnitud que provocan enfermedades no transmisibles, que se han convertido en las primeras causas de muerte en el país; sobresalen entre las diez principales causas de mortalidad, las enfermedades no trasmisibles; isquemia del corazón, enfermedades cerebro vasculares, diabetes mellitus y enfermedades hipertensivas, encontrándose los mayores porcentajes de afectación en mujeres. (Plan Intersectorial de Alimentación y Nutrición 2018-2025).

Tabla 1: Principales causas de mortalidad de hombre y mujeres en Ecuador en el año 2018

Enfermedades	Isquémica del Corazón	Cerebros vasculares	Diabetes mellitus	Hipertensivas
Hombre	11,5%	6,5%	5,4%	4,1%
Mujeres	10,6 %	6,8%	8,1%	5,3%

Fuente: MSP, 2018

Según datos del Municipio de Esmeraldas, en el reporte de pago de permisos de funcionamiento del año 2018, existían 554 locales que ofertan comida, en todo tipo de locales, entre los cuales se encuentran los de alimentación callejera, que van creciendo y aumentando la oferta de comidas con altas cantidades de grasas, sal y sazónadores. Se nota la oferta de alimentos introducidos de otras culturas y la poca utilización de productos locales, evidenciándose la pérdida de identidad cultural gastronómica del medio.

El Municipio de Esmeraldas según el Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización (COOTAD), tiene competencias exclusivas y concurrentes en los temas de uso del suelo y control sanitario de alimentos que se expenden en la calle. Esta institución junto con la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), realizan actividades puntuales de control y capacitaciones esporádicas a los vendedores. En la ciudad no existen espacios de diálogos y la participación de los ciudadanos y movimientos sociales es limitada.

Causas del problema

El cantón Esmeraldas de la provincia de Esmeraldas, Ecuador, se encuentra localizado en la zona norte, con una superficie de 1351 km², cuenta con una población de 189.504 personas; la población económicamente activa (PEA) corresponde a 74.701 personas, y la población económicamente inactiva son 72.816 personas, de las cuales el 64% son mujeres (INEC, 2010). La cabecera cantonal de Esmeraldas agrupa al 81% de la población total de cantón, lo que representa una masiva concentración urbana. El casco urbano ha crecido en población, infraestructura y servicios y las necesidades como la alimentación fuera del hogar, han aumentado en un 40% (MINTUR, 2017).

Figura 1: Mapa de la provincia de Esmeraldas



Fuente: Municipio de Esmeraldas

Según (Duran-Agüero, 2018) en el estudio de “caracterización del consumo de comida callejera” en países de América Latina, determina que algunas causas asociadas al aumento del consumo de comida callejera no saludable pudieran ser, su disponibilidad en lugares de mucho tránsito (39,6%), por ser ricos y sabrosos (34%), por la disponibilidad de tiempo de las personas (14,9) y por su bajo costo (11%).

La falta de control y regulación de la oferta de comida callejera con altas cantidades de sal, grasa y azúcar sin productos locales, permite el crecimiento descontrolado de la comida callejera, que además suele venir acompañada de problemas sanitarios en su preparación, así como la limitada asistencia técnica a los vendedores.

Las causas mencionadas se agravan ante la ausencia de políticas públicas o acciones que incentiven y fomenten una alimentación callejera sana con identidad cultural en la ciudad. Es por eso que este tema requiere la atención pronta de las instituciones públicas, privadas y sociedad civil.

El sector de la comida callejera en la ciudad es un espacio dinámico que surge como una alternativa económica para muchas familias, en este sector confluyen varios actores (vendedores, consumidores, sociedad civil, organizaciones no gubernamentales, productores, instituciones públicas); los cuales no articulan acciones de cambio a través del dialogo, la participación social, la concertación y la planificación.

Los pequeños productores del cantón pueden proporcionar alimentos locales y autóctonos de forma más sostenible, diversos y nutritivos que los elaboradores de la industria mundial, cuyos productos a menudo se deben transportar a lo largo de grandes distancias.

El sector de venta de alimentos preparados en la calle de la ciudad de Esmeraldas, se puede caracterizar por la ausencia de especialización, el comercio informal, baja diversificación de los productos y bajos costos de inversión, sus innovaciones son más sociales que técnicas; son emprendimientos de subsistencia, que en su mayoría ofrecen una gran variedad de alimentos , que se

vuelve atractivo para las personas que invierten poco y obtienen algunas ganancias, de ahí surge la necesidad de apoyar, incentivar cambios, y a su vez controlar esta actividad (FAO, 2003). Existe una confianza de los consumidores al comer en la calle ya que frecuentemente no se presentan daños aparentes en la salud al ingerir este tipo de comida (Merlano, 2015).

Antecedentes de la situación problemática

Análisis del contexto

En el tema de la venta de comida callejera ofrece mucha información relacionada con experiencias en América, Asia y África, donde se aborda el tema considerando diversos aspectos como la inocuidad e higiene de los alimentos, la informalidad entre otros; se encontró pocos antecedentes desde el aporte que este tipo de alimentación puede otorgar a la seguridad alimentaria y nutricional.

En el estudio de revisión de Steyn y Col en 2013, luego de analizar artículos de todo el mundo referidos al aporte nutricional de los alimentos de venta callejera, donde se obtiene como hallazgo que la ingesta energética diaria de este tipo de alimentos oscila entre el 13 % y 50%, las cifras varían según las zonas geográficas. También concluye que estos alimentos aportan a la ingesta diaria de proteínas en valores cercanos al 50%. (Steyn, 2014)

El mismo estudio presenta datos de ingesta de lípidos y carbohidratos, los cuales merecen especial atención debido a la contribución alta en grasas, grasas trans, azúcares y su posible rol en el desarrollo de obesidad y otras enfermedades de causas nutricionales, de la comida callejera.

El crecimiento urbano en Esmeraldas y el cada vez mayor porcentaje y aumento de población urbana 11%, en los últimos 10 años (2010 a 2020) según (INEC, 2020), han contribuido a generalizar la práctica de comer en la calle, pero eso no quiere decir que sea un fenómeno nuevo y propio de la modernidad alimentaria.

La vida de los ciudadanos está salpicada de numerosos microacontecimientos, cambio de programa de actividades, horarios variables, desplazamientos de todo tipo que fragilizan el apoyo que constituyen las rutinas alimentarias (Contreras, 2012).

En la ciudad de Esmeraldas, en el barrio 24 de mayo, se realizó un estudio para determinar las prácticas nutricionales de adolescentes de 10 a 19 años, con una muestra de 103 jóvenes, se observó que el 63 % de los jóvenes no tienen una alimentación equilibrada, 75 % de los jóvenes consumen diariamente hasta cuatro (4) comidas, el 51% de los jóvenes consumen diariamente comida rápida chatarra y el 36 % de los jóvenes presentan obesidad tipo I, 3% obesidad grado II (Pineda, 2016)

Con el estudio realizado en la ciudad de Esmeraldas en los parques Roberto Luis Cervantes y Luis Tello, se pudo determinar que las prácticas de higiene y sanidad se realizan en condiciones insalubres. Se determinaron aspectos como a) ausencia de un uniforme para manipular y preparar alimento en un 65% b) en los dos sitios, el 100% de los establecimientos cuentan con agua potable c) un 50% de los manipuladores de alimentos no aplican normas higiénicas con sus locales (Montesdeoca, 2016).

En el año 2008, en la ciudad de Kumasi, Ghana, se realizó un estudio sobre las percepciones de los consumidores y vendedores callejeros en el tema de la inocuidad de la comida en las calles de Kumasi urbano, en el cual se demostró que los vendedores presentan conocimientos básicos en seguridad alimentaria, pero no se ven reflejados en la higiene de los manipuladores de alimentos, las condiciones higiénicas de los locales, ni tampoco en la correcta manipulación de los alimentos; por su parte, los consumidores para elegir los alimentos en la calle, se basan en aspectos sensoriales y sociales de la inocuidad y calidad de los alimentos. Este estudio, propone la construcción de una guía de comunicación, que colabore para que la alimentación callejera sea una fuente de alimentos inocuos (Rheinlander, 2008), este mismo patrón se podría estar repitiendo en Esmeraldas donde los vendedores no aplican normas de higiene adecuadas y los consumidores de alimentos en las calles no los eligen por aspectos como la nutrición (MSP, 2017)

En el caso de México, cuenta con una amplia normativa sanitaria en la producción y venta de alimentos que, pese a su existencia, la mayoría de los comercios de venta de alimentos en las calles desconocen estas normas y no las cumplen, de la misma forma las autoridades de control sanitario, también desconocen las normativas y tienen problemas con la falta de personal para la supervisión, así como problemas de corrupción en los municipios locales, regionales y nacionales. Para lo cual se propuso fortalecer la aplicación de las políticas públicas, para garantizar la venta de alimentos inocuos (León-Cruz, 2018). Esta experiencia está relacionada con la situación actual de las autoridades de control de la ciudad de Esmeraldas donde no existen instrumentos de políticas públicas necesarios para mejorar la situación de la comida callejera.

Existen algunas iniciativas en países como Uganda, Bolivia y Ecuador que encuentran en marcha para el cambio hacia una comida callejera más segura y sostenible.

Caso Musana Carts, una organización en Kampala Uganda que desde el año 2017, brinda capacitación a los vendedores sobre el procesamiento y conservación de los alimentos, donde también se propone la modernización de los carros ambulante de venta de comida diseñada de forma que contribuyen a la conservación y preparación higiénica de los alimentos.

En Bolivia, “Sabor clandestino” que es un colectivo auto gestionado de cocineros y cocineras que manifiestan su preocupación por temas nutricionales y alimentarios de la sociedad, utilizando como medio la gastronomía. En la ciudad de la Paz se inició con el proyecto “Somos Calle “que realiza intervenciones en puntos populares de la ciudad, donde los cocineros invitan a las personas de a pie, a diferentes bocadillos para los cuales utilizan técnicas de cocinas innovadoras, esto tiene como objetivo conocer que se puede mejorar la alimentación a través de herencia cultural gastronómica de la tierra. El proyecto ha evolucionado y permite a los cocineros dar soporte técnico a aquellas personas que deseen vender comida en la calle y potenciar sus emprendimientos, mostrar las ideas con las que trabaja el colectivo e incentivar a vender comida accesible, rica y nutritiva en lugares populares de la Paz.

Las dos iniciativas de Uganda y Bolivia están trabajando en temas con la alimentación callejera como una alternativa de fomentar e incentivar una alimentación sana, nutritiva con el uso de productos locales, en el Ecuador tenemos una iniciativa en la provincia de Manabí, cantón Sucre “Emprendimiento en movimiento” que viene llevando adelante la Fundación Fuegos (Fundación para los Emprendimientos Gastronómicos y las Oportunidades Sostenibles) que busca que los emprendimientos gastronómicos se conviertan en un motor de transformación social que contribuya con el desarrollo sostenible y la equidad en todas sus formas. Este proyecto con el incentivo de la empresa privada tiene como objetivo potenciar emprendimientos gastronómicos en Manabí, mediante la coordinación del proceso de construcción y equipamiento, así como la capacitación, dotación y administración de carros de emprendimientos gastronómicos buscando promover el establecimiento de un movimiento gastronómico manabita orientado a dinamizar las economías locales y la inclusión social, así como el fortalecimiento de la identidad cultural.

En la ciudad de Esmeraldas, la relación entre el vendedor de comida en las calles y el consumidor se basa, en que el primero busca una alternativa económica para mejorar sus condiciones de vida y los consumidores buscan acceso a una alimentación rica de bajo costo donde la buena nutrición no es tan determinante.

Las respuestas encontradas como antecedente a esta problemática nos permiten determinar la importancia de puentes entre los actores del sector de la comida callejera, que son diferentes para cada territorio, pero que tienen como fin una comida callejera más confiable y sostenible

Identificación de alternativas de solución

Existe una tendencia a nivel mundial de comer en la calle, la cual crece rápidamente, los vendedores callejeros ocupan, aceras, plazas y espacios públicos, ofreciendo una variedad de alimentos para consumo rápido (Larcher, 2015).

El desarrollo de la cocina callejera enfrenta situaciones, la globalización y el desarrollo urbano ponen en peligro las tradiciones seculares y aunque es de vital importancia para los territorios locales, no hay que obviar que plantea serias cuestiones para la salud pública. Hay que reconocer las dificultades de los Municipios para asumir la misión del control sanitario (Beauge, 2012).

Comer en las calles en Esmeraldas está relacionado con expresiones sociales como la gastronomía típica esmeraldeña, el turismo de playa, las expresiones culturales, la gramática culinaria y la vida nocturna de la ciudad, así como la relación de gastronomía con productos típicos como el plátano, coco y mariscos.

El Municipio de Esmeraldas no cuenta con estrategias participativas, consensuadas y construidas con los actores, que permitan un control e incentivos para la promoción de una comida callejera más saludable. La ausencia de recursos económicos es una de las principales limitaciones según los funcionarios de higiene municipal.

Según Steyn (2014), para mejorar la venta de comida callejera se pueden plantear algunas alternativas de acción como la: a) Organización de los negocios; b) Aspectos normativos y regulatorios; c) Aspectos técnicos relacionados con la preparación, conservación y exposición de los alimentos; d) Las perspectivas del consumidor y programas educativos y e) La falta de concientización de elaboradores y consumidores.

El abordaje de la problemática no debería ser solo plantear una excesiva regulación y control; es necesario informar, educar recibir formación básica de cómo preparar y almacenar alimentos. Planificar tomando en cuenta género, población objetiva y costumbres locales (Steyn, 2014)

Los nuevos patrones de consumo adquiridos por la población en la actualidad y los esfuerzos de recuperar y conservar de comida con identidad cultural requieren de acciones concertados entre la mayoría de los actores (instituciones públicas, privadas, academia, sociedad civil)

Para el presente proyecto se pretende aportar con el diseño de una estrategia sistémica, multiactoral que genere acciones concretas y articuladas para hacer frente a los problemas del aumento de locales que ofertan en las calles de alimentos no nutritivos, no sanos y sin productos locales, la desaparición de la comida con identidad cultural.

II. JUSTIFICACIÓN

Argumentación sobre la alternativa propuesta

La ciudad de Esmeraldas necesita acciones concretas que le permitan transitar a una oferta de comida callejera más nutritiva, más sana, preparada con productos locales y conservando su identidad cultural. Debido a que el sector formal e informal de la comida preparada en las calles, crece aceleradamente.

El diseño de una estrategia multiactoral sistémica e integradora pudiese aportar para qué actores como el Municipio de Esmeraldas, Prefectura de Esmeraldas, Ministerios de Salud, organizaciones civiles, organismos no gubernamentales, vendedores de comidas y consumidores pueden proponer, consensuar incentivos y acciones articuladas que generen un cambio en parte de la oferta de alimentos en las calles.

Valoración

La comida callejera y las personas que la elaboran, especialmente las mujeres que representan el 80 % del total de personas que se dedican a esta actividad (Gajraj, 2017), pueden ser agentes de cambio para promover dietas que sean saludables, diversas y que sean producidas en condiciones sostenibles. Es importante que se reconozca plenamente el rol de la mujer en los procesos productivos de venta de comida callejera (Rodríguez, 2018).

La comida callejera es muy transversal y tiene pocas barreras, es propia de todas las edades y diferentes extractos sociales

Proyección

En la ciudad, no existe una propuesta que incluya acciones con enfoque de múltiples actores, para abordar la problemática del aumento de los establecimientos, que elaboran comidas callejeras no saludables ni nutritivas y sin alimentos locales. Si el resultado del presente trabajo fuera positivo, se

podría replicar la experiencia en otros municipios que compartan la misma problemática, sin embargo, podría requerir de alguna adaptación.

Pertinencia, relevancia y originalidad de la alternativa propuesta

Pertinencia

Las acciones que se puedan diseñar para lograr que la venta de comida callejera en la ciudad de Esmeraldas aporten a la seguridad alimentaria están enmarcadas en las competencias concurrentes que el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) le confieren a los municipios en el control sanitario de alimentos, fortaleciendo los aspectos preventivos para garantizar alimentos de calidad, nutritivos e inocuos a la comunidad de su jurisdicción, a fin de contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional y estas acciones están enmarcadas en el plan de desarrollo del gobierno (2021-2025) y otros instrumentos de planificación del Ecuador.

Actualmente, existen una base constitucional y legal ecuatoriano que validan y otorgan argumentos para la seguridad alimentaria y nutricional, entre los que se encuentran: a) Constitución de la República del Ecuador 2008 (1), artículos (13,32,42,281, 363); b) Plan Nacional de Desarrollo 2021-2025; c) Ley Orgánica de Salud 2006 (17), artículos (12,13,16,17,18,69); d) Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria, artículos (5,9,22,27,28,29,30,31); e) Normas y Reglamentos, particularmente las Normas de Nutrición para la prevención primaria y control de sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes; el Reglamento Sanitario Sustitutivo de Etiquetados de Alimentos Procesados 5103; las Ordenanza Municipal de Control Sanitario de los Alimentos 057-GADMCE; el Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares 0005-2014 y el Acuerdo Ministerial para el Reconocimiento de la Responsabilidad Nutricional 026, entre otros. Esta normativa jurídica, sistematiza algunos lineamientos para el mejoramiento de la calidad de la comida rápida en Ecuador.

III. MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

Marco teórico y conceptual

Conceptualización de la comida callejera

La comida callejera puede contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional según la FAO, (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura) existe seguridad alimentaria “cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”. Esta definición nos permite establecer que la comida callejera está relacionada con los principales pilares de la SAN, acceso físico y económico, disponibilidad de alimentos, uso biológico de los alimentos y la estabilidad en el tiempo además de considerar el aspecto de la capacidad de las personas de satisfacer sus preferencias alimentarias al momento de elegir su comida. (Gajraj, 2017). En ese sentido, este tipo de canal para la alimentación sugiere un alto potencial para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de las personas.

Para efectos de esta investigación, la comida callejera se conceptualiza a partir de los alimentos y bebidas que se venden en las calles, listos para el consumo, son preparados y expedidos por vendedores de puestos fijos o ambulantes, quienes están ubicados en la vía pública y lugares concurridos. En la variedad de los alimentos de venta callejera o vereda, se encuentran: la comida chatarra, comida tradicional y comida con identidad cultural, la primera relacionada con cantidades nocivas de grasas saturadas, azúcares y sal, lo que puede contribuir a la aparición de obesidad y del sobrepeso. (GABAS, 2017)

También, existe la comida tradicional y con identidad cultural de venta callejera, que puede brindar la oportunidad de mejorar la calidad dietética de un segmento de la población; es gastronomía típica o tradicional que se asocia al patrimonio alimentario de la sociedad esmeraldeña (Fuste, 2016).

Dinámicas urbanas y la seguridad alimentaria y nutricional.

Las dinámicas urbanas de una ciudad como Esmeraldas dominada por el empobrecimiento generalizado, son afrontadas por los pobladores urbanos gracias al ingenio, sazón, sabor y el esfuerzo diario de los vendedores de comida callejera. (Duran et al, 2018), Existe una confianza entre los vendedores de comida callejera y los consumidores generalmente, por lo que es común encontrarlo a lo largo de la ciudad.

Los hábitos de consumo de comida callejera se ven reflejados en función de las disponibilidades de tiempo de las personas que hacen uso y compra de este tipo de comida. La alimentación es un fenómeno social y cultural en la que se reflejan las costumbres, gustos y realidades de las personas. La comida callejera ambulante y estacionaria son parte de la expresión local distintiva que es gestada como una respuesta a las dificultades y afanes de la modernidad y se han convertido en una expresión colectiva que podría calificarse como patrimonio culinario de la ciudad (Merlano, 2015).

Según el Panel de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición (HLPE 2020), los cambios demográficos darán lugar a una mayor demanda de alimentos, aunque la cantidad dependerá de las elecciones alimentarias de los consumidores. Los patrones de urbanización también influyen en los sistemas alimentarios en particular la migración de zonas rurales a urbanas y la creciente demanda de alimentos procesados y fáciles de preparar. (High Level Panel of Experts, 2020)

Abordaje de la problemática de la comida callejera

La comida callejera no se ha abordado desde su perspectiva de importancia desde lo cultural, sus espacios sociales y patrimonio alimentario, si no desde la economía (ambulante, subempleo, comida chatarra mala para la salud) (Hernández et al, 2020)

Yasmeen, (2001), menciona que se deben llegar acuerdos en la problemática de la comida callejera ya que esta actividad informal tiene muchas ventajas más allá de lo económico; preservación del vínculo social, calidad de una comida artesanal, interés turístico, interés ecológico, ventajas frente a

comida industrial. Países como Tailandia han impulsado una guía de la cocina callejera. La FAO, ha venido trabajando en temas sanitarios de la comida callejera con estudios, recomendaciones y consideraciones, manifiesta que en muchos países es una actividad realizada para obtener dinero especialmente las mujeres pobres.

La cocina callejera abarca todo tipo de formas de instalaciones fijas más o menos sencillas hasta mesas y sillas móviles, una simple bandeja, una pequeña carreta, una piragua, triciclo o camioneta especialmente equipada. Según Beauge (2012) el término cocinas callejeras implica la existencia de calles y quien dice calle dice ciudad, la cocina callejera es un fenómeno urbano.

Siguen existiendo desigualdades en todos los niveles lo que tiene efectos negativos en la reducción de la pobreza y en la seguridad alimentaria y nutricional, en especial las personas vulnerables donde se incluyen los pequeños productores y las mujeres. Los procesos de empoderamiento de las mujeres han sido lentos lo cual afecta a la seguridad alimentaria debido a las múltiples funciones que desempeña la mujer en los sistemas alimentarios.

Derecho a la alimentación y nuevas dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional

Una de las metas de los gobiernos es cumplir con el objetivo 2 de los ODS para el 2030 y otorgar prioridad al derecho a la alimentación. Los enfoques de políticas y medidas relativas a la seguridad alimentaria y la nutrición a la luz de los distintos desafíos que afrontan los sistemas alimentarios requieren importantes cambios en las políticas y apoyo para generar condiciones favorables que respeten todas las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional.

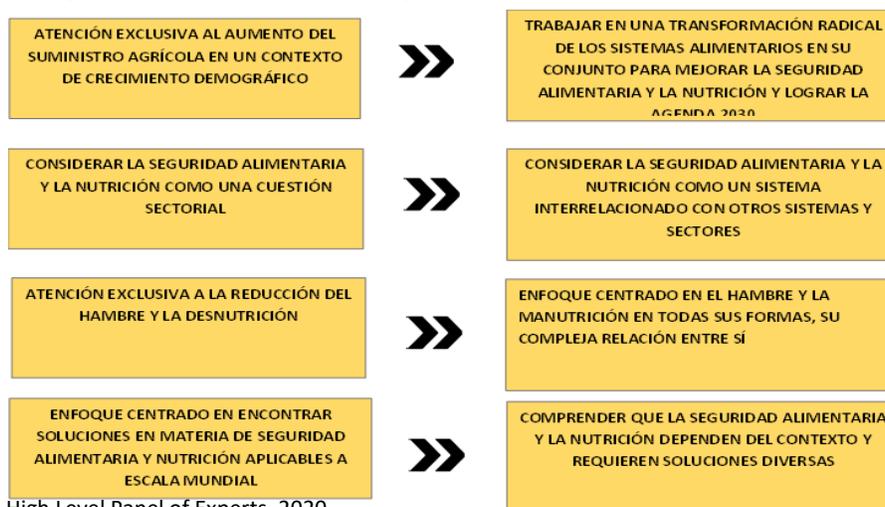
Para una descripción global sobre la seguridad alimentaria y nutricional, es necesario priorizar el derecho a la alimentación adecuada como un marco jurídico esencial para garantizar la seguridad alimentaria y sistemas alimentarios sostenibles. Según la FAO el concepto de seguridad alimentaria y nutricional ha evolucionado, así como las cuatro dimensiones de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad; y se reconoce dos dimensiones más arbitrio y sostenibilidad.

Arbitrio, se refiere a la capacidad de las personas o los grupos para tomar sus propias decisiones sobre los alimentos que consumen, los alimentos que producen, elaboran y distribuyen en los sistemas alimentarios y su capacidad de participar en procesos que determinen políticas y gobernanza de los sistemas alimentarios. (FAO, 2020), lo que otorga una Sostenibilidad, referida aquella que hace referencia a la capacidad a largo plazo de los sistemas alimentarios para promocionar la seguridad alimentaria y nutrición sin comprometer las bases económicas, sociales y ambientales que proporciona la SAN de generaciones futuras (FAO, 2020). Los sistemas alimentarios incluyen los diversos elementos y actividades relacionadas con la producción, la elaboración, distribución, la preparación y consumo de alimentos, así como los frutos de estas actividades incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales.

El informe High Level Panel of Experts, 2020 describe una teoría de cambio según la cual, cuatro cambios esenciales en las políticas junto con un entorno más propicio más sólido contribuyen a crear sistemas alimentarios más sostenibles con el apoyo de las seis dimensiones de la SAN, respaldan la realización del derecho a la alimentación y consecución de los ODS en especial el ODS 2.

Hacia la transformación de los sistemas alimentarios

Figura 2: Cambios decisivos en los enfoques de políticas promovidas por la GANESAN

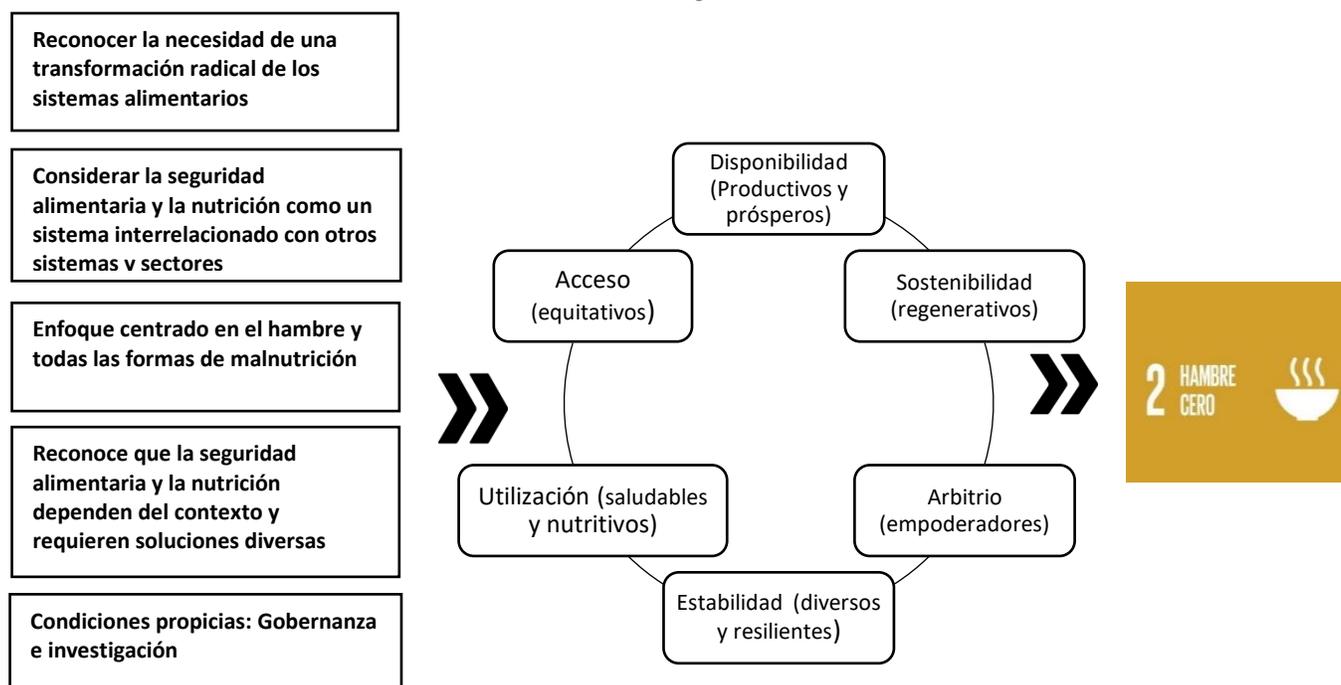


Fuente: High Level Panel of Experts, 2020

Los nuevos cambios en los enfoques de políticas alimentarias van hacia el cambio de los sistemas alimentarios para mejorar la seguridad alimentaria nutricional y lograr la agenda 2030, considerar la SAN como un sistema interrelacionado con otros sistemas y sectores con un enfoque centrado en el hambre y la malnutrición en todas sus formas, donde se comprenda que la seguridad alimentaria nutricional dependen de un contexto y requieren de soluciones diversas.

La comida callejera es una parte del sistema alimentario de la ciudad que se requiere para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional y lograr la agenda 2030, este componente que es la comida callejera debe interrelacionarse con otros componentes del sistema como la producción de alimentos, la inocuidad alimentaria, enfocándose en el aporte nutricional de este tipo de comida a los consumidores y entendiendo que la comida callejera puede ser un aporte para una alimentación más sana y nutritiva.

Figura 3: Teoría del cambio



Fuente: High Level Panel of Experts, 2020

La figura 2 muestra una representación de una teoría de cambio para transformar los sistemas alimentarios con el objeto de mejorar su resiliencia y capacidad de cumplir con la agenda 2030 en especial con el ODS 2, es necesario adoptar un enfoque de políticas que incorpore los cuatro cambios de políticas señalados anteriormente, estos cambios en conjunto contribuyen a crear sistemas alimentarios más sostenibles en apoyo a las seis dimensiones de la seguridad alimentaria que fortalecen el derecho a la alimentación. (FAO, 2020)

Es importante destacar que el cambio en políticas dirigidos a abordar el hambre y todas las formas de malnutrición al centrarse en asegurar disponibilidad, acceso y utilización de alimentos sanos y nutritivos para todas las personas promueve sistemas alimentarios equitativos, empoderadores, saludables y nutritivos.

Es prioritario que diversos agentes entre ellos los gobiernos, sociedad civil, ciudadanos, el sector privado y las instituciones converjan de manera más sistemática en torno a un nuevo enfoque en materia de seguridad alimentaria y nutricional de manera que se oriente al principio del marco jurídico del derecho a la alimentación, mediante la ampliación de conceptualizaciones de la seguridad alimentaria en seis dimensiones incorporando el arbitrio y la sostenibilidad, de manera más sistémica, se fundamente en el marco analítico de los sistemas alimentarios sostenibles.

Se avanza en la sistematización de políticas que fomenten y respalden la transformación radical de los sistemas alimentarios prestando atención a las múltiples dimensiones de la calidad, en este sentido que mediante esas políticas se le reconozcan la complejidad de los sistemas alimentarios y la interacción con otros sectores y sistemas, se centren en ampliar la comprensión del hambre y la malnutrición y que a partir de su formulación e implementación se formulen soluciones de políticas específicas para cada contexto a fin de afrontar problemas diversos.

Acciones de gobiernos locales

A medida que el mundo se vuelve más urbano, mejorar el acceso de los ciudadanos urbanos a alimentos nutritivos resulta esencial para combatir el hambre y la malnutrición. Cada vez más los gobiernos municipales están desempeñando un papel decisivo en la formulación y ejecución de políticas y programas para la seguridad alimentaria y nutrición.

La ciudad de Belo Horizonte ofrece un ejemplo de cómo un gobierno municipal de forma creativa realiza acciones para que la población acceda a tener alimentos nutritivos y saludables con dignidad para la población urbana al tiempo que respalda medios de vida de los agricultores en zonas rurales cercanas, (Rocha, 2016). En Singapur se realizaron acciones para conservar la tradición y diversidad de la comida callejera mediante el registro de patentes, la definición de zonas autorizadas para la venta de comida callejera y su impulso en la gastronomía de la comida callejera por medio del fortalecimiento de capacidades.

La participación representativa es importante en la gobernanza de las actividades que fomenten la seguridad alimentaria y nutricional a fin de garantizar que los procesos sean participativos que incluyan todas las partes interesadas como los gobiernos locales, productores de alimentos, vendedores de comidas preparadas sociedad civil y empresa privada.

En el informe N° 13 del GANESAN se recomienda impulsar las asociaciones entre múltiples interesados para la promoción de sistemas alimentarios sostenibles. Se recomienda apoyar las asociaciones y organizaciones de grupos vulnerables como los vendedores de comida callejera con medidas como la financiación, incentivos y acceso a recursos productivos, dichas medidas deberían asegurar la participación de las voces más marginadas y vulnerables.

Recordar que los alimentos de venta callejera son importantes para la SAN y el tratamiento de esta actividad requiere de un enfoque multidisciplinario que fomente diálogos participativos y que tenga en cuenta los intereses de todas las partes interesadas, Centrarse únicamente en la calidad e inocuidad de estos alimentos de venta callejera es un error.

Como indica el informe N°12 del GANESAN un marco de sistemas alimentarios reconoce la complejidad entre los sistemas que respaldan la producción de alimentos, las cadenas de suministro, los entornos alimentarios y el comportamiento de los consumidores individuales, las dietas y los resultados nutricionales. Los entornos alimentarios hacen referencia a las condiciones físicas, económicas, socio culturales y de políticas que determinan el acceso, la asequibilidad, la inocuidad y las preferencias en cuanto a los alimentos.

Los entornos alimentarios están relacionados con las cadenas de suministros de los alimentos, el comportamiento de los consumidores y las dietas. El comportamiento de los consumidores responde a los entornos alimentarios y abarca el conocimiento y las decisiones individuales sobre los alimentos que adquieren, preparan y consumen y sobre el lugar en que los hacen. Estas decisiones individuales determinan en última instancia las dietas en cuanto a calidad, cantidad, diversidad, inocuidad e idoneidad (Downs, et al., 2020).

En este contexto, se despliegan un conjunto de acciones de los gobiernos locales, los mismos son clave en el proceso de sistematización y mejoramiento para procurar el desarrollo y protección para los entornos alimentarios.

Consumo de alimentos y calidad de las dietas

Según la Organización Mundial de la Salud, una dieta saludable es equilibrada y diversa contiene una selección apropiada de alimentos y protege de la malnutrición y las ENT, esta dieta debe incluir legumbres, cereales integrales, frutos secos y un mínimo de 400 gramos de frutas y verduras al día, además, el porcentaje de calorías en forma de grasas no debe superar el 30%, y se deben restringir las grasas saturadas y las trans. Las calorías correspondientes a azúcar libre deben ser inferiores al 10% y hay que evitar superar los 5 gramos de sal al día La mayoría de la alimentación fuera del hogar que se oferta en la ciudad de Esmeraldas no cumple con estas recomendaciones que realiza la OMS, factores

realizados al poder adquisitivo, la falta de información de los consumidores y capacitación de los vendedores impiden cumplir con estas recomendaciones.

Sobrepeso y obesidad

Según la FAO, 2020 la obesidad y el sobrepeso afectan cada vez a más personas de América Latina y el Caribe, el sobrepeso en la región es en promedio 59,5% en personas mayores a 18 años más de 20 puntos porcentuales por encima del promedio mundial, mientras que la obesidad en mayores de 18 años afecta casi a una cuarta parte de los adultos lo que también está por encima de la tasa mundial con el 13,1%.

La menor calidad de las dietas guarda relación con el exceso de peso y con la inseguridad alimentaria, para garantizar una vida activa y sana a lo largo del ciclo de vida y una mayor longevidad y reducción de las tasas de morbilidad y mortalidad por ENT, se debe garantizar sistemas alimentarios que promuevan y permitan el acceso a una alimentación no solo suficiente sino saludable que proteja la salud de los niños, adolescentes y adultos promoviendo la alimentación saludable y desincentivando el consumo y la producción de productos con altos niveles de grasa, azúcar y sal, en este sentido promover cambios sostenibles y múltiples actores en la oferta de la comida callejera en la ciudad de Esmeraldas contribuiría a la seguridad alimentaria y la alimentación sana y nutritiva.

Enfoques de múltiples actores

La selección de preparaciones de comidas que se ofertan fuera del hogar en la ciudad, son patrones de consumo y están ligados al actuar cultural y los cambios de orden cultural requieren de un esfuerzo concertado entre la mayoría de actores sociales (públicos, privados y sociedad civil), el enfoque de múltiples actores puede aportar a la solución del problema porque se requiere la participación y coordinación de todas las partes interesadas y la utilización apropiada de recursos humanos y financieros. Las asociaciones entre múltiples partes interesadas pueden crear una relación de trabajo que a veces puede ser duradera, iniciar un diálogo y generar confianza entre las diferentes partes interesadas que, al

compartir recursos, responsabilidades, riesgos y beneficios, se convierten en asociados para cumplir objetivos comunes. En las fases iniciales de la asociación entre múltiples partes interesadas, el aumento de la confianza y de las sinergias entre los asociados dependerá de la fuerza del acuerdo sobre la explicación del problema y de la composición de la asociación, así como de la capacidad de los asociados de aclarar sus valores comunes y elaborar una visión compartida. Antes de establecer una asociación, deben definirse con claridad las expectativas, los intereses y las motivaciones de los diversos asociados. (HLPE, 2019), para el caso de esta intervención sería un reto que instituciones que interviene y tienen competencia en los temas relacionados con la oferta de comida callejera articulen y puedan consensuar acciones concretas así como intercambiar experiencia y recursos, ya que es una situación poco frecuente e nivel nacional, provincial y cantonal.

Pérdida de diversidad en la gastronomía esmeraldeña

Históricamente, Esmeraldas es una provincia que se ha caracterizado por su variedad y sabor de sus platos, lo que la hace una potencia turística en Ecuador, productos como: el pescado, cangrejo, carne de monte, coco, plátano verde, chillangua, chiraran, son característicos de esta gastronomía. En actualidad, las tradiciones gastronómicas han sufrido debilitamiento influenciado por factores educativos, socioculturales, políticos, económicos y ambientales. Lo cual ha provocado la pérdida que en la actualidad no son parte de la oferta de comida callejera; preparaciones como el encebollado de pescado, asados de carne de res, chancho y pollo, comida chatarra son parte de la dieta diaria de varios individuos en la ciudad especialmente los más jóvenes lo que resulta en dietas cada vez más homogéneas. Existen preparaciones especialmente de dulce que están desapareciendo o solo son consumidos en festividades religiosas o feriados de la provincia (Gracia, 2014).

En la ciudad de Esmeraldas, su sistema alimentario se puede describir como un conjunto de agentes económicos y actores operadores (Dury, 2015), donde se incluyen: autoridades de control, organizaciones no gubernamentales, privadas, consumidores, expendedores de alimentos preparados,

distribuidores, transportistas, productores agrícolas y pecuarios, que se interrelacionan fomentando relaciones comerciales y flujos que no son duraderos ni flexibles. Este sistema está rodeado por un contexto histórico, cultural, social y político.

Los pequeños productores son la columna vertebral del mundo en desarrollo, porque generan cerca del 80% de su producción agrícola. También son los custodios de preciosos agroecosistemas. Por ello, es crucial incluirlos en las decisiones de gobernanza e inversiones financieras para combatir: el hambre, la pobreza y la destrucción de preciosos recursos naturales de los cuales dependen los alimentos y la vida. Actualmente, está claro que, sin medios de vida agrícolas resilientes, será muy difícil erradicar el hambre y lograr el desarrollo sostenible para las generaciones presentes y futuras (FAO, 2018).

IV. ANÁLISIS DE SITUACIÓN

Análisis contexto

Normativa

El derecho a la alimentación es reconocido en el artículo 13 de la Constitución del Ecuador 2008, como parte del buen vivir o “sumak kawsay “. 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”.

El Gobierno Ecuatoriano, a través del Ministerio de Salud Pública, en cumplimiento del artículo 16, de la Ley Orgánica de Salud (2006), que reza “le corresponde al Estado establecer una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de alimentos propios de cada región y garantice a las personas el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes”. Ecuador, al presentar su primer Examen Nacional Voluntario (ENV) ante el Foro Político de Alto Nivel sobre Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas en 2018, ratificó la adopción de la Agenda 2030 y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) como política pública, así como el compromiso de elaborar un informe anual de cumplimiento.

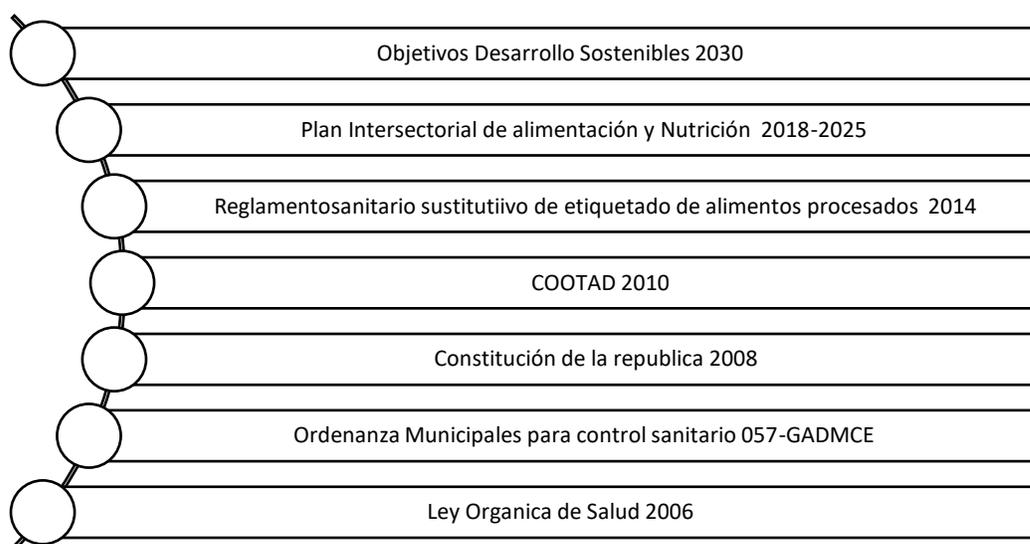
Marco jurídico en Ecuador para alimentación y nutrición

El Gobierno Nacional en su plan de Desarrollo (2021-2025 en las áreas de Salud y Nutrición cuenta con una serie de instrumentos de políticas públicas como la constitución 2008 con un claro enfoque hacia el ser humano y el buen vivir, así como políticas de descentralización y competencias para los gobiernos locales, que tienen como metas la reducción de la malnutrición en todas sus formas, la

descentralización de competencias en seguridad alimentaria, fomento productivo para los gobiernos locales es una oportunidad para incidir en los problemas de alimentación de los ciudadanos

En la figura 3 se citan una serie de leyes, reglamentos y políticas públicas que el Ecuador adopta para incentivar una alimentación sana y nutritiva, como el reglamento sustitutivo de etiquetado de alimentos procesados que está vigente desde el 2014, el semáforo en los alimentos es clave como información para la toma de decisiones en la elección de los productos. El etiquetado ha fortalecido otras políticas públicas orientadas a regular el expendio de alimentos (MSP, 2018).

Figura 4: Marco jurídico del Ecuador para alimentación saludable en Ecuador



Fuente: Elaboración propia

Institucional

Según el COOTAD (Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización), el Municipio de Esmeraldas junto a los Gobiernos Regionales los cuales aún no funcionan en el país, deben fomentar el acceso de los ciudadanos a alimentos suficientes y sanos, mediante la capacidad de incidir en los mercados y en el impulso a estrategias de consumo de alimentos nutritivos, agroecológicos y provenientes de la producción local, además del impulso de sistemas solidarios de comercialización en coordinación con los otros niveles de gobiernos autónomos descentralizados.

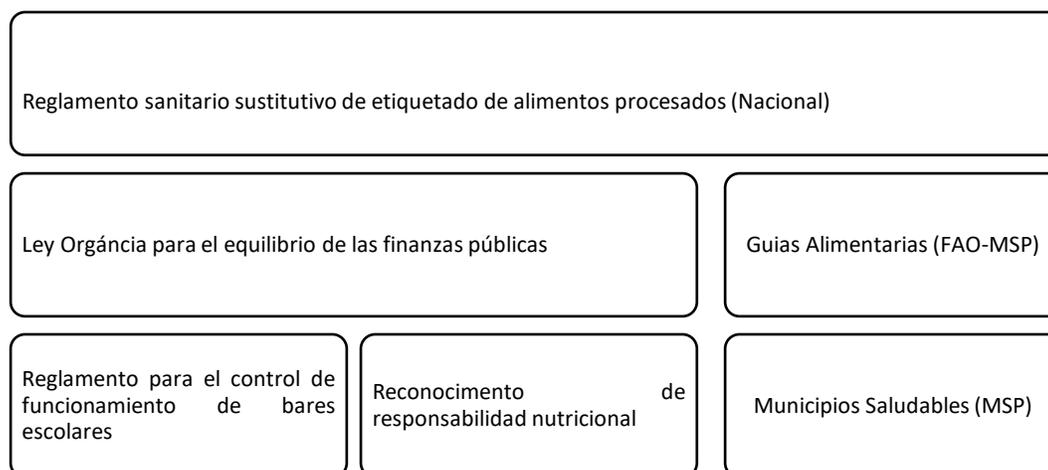
Además, el COOTAD en su artículo 568, indica que la habilitación y control de establecimientos comerciales e industriales en el cantón, serán servicios sujetos a tasas, y estas serán reguladas mediante ordenanzas, cuya iniciativa es privativa del alcalde municipal o metropolitano, tramitada y aprobada por el respectivo concejo.

El municipio cuenta con la Dirección de Higiene Municipal para el control de los establecimientos que ofertan alimentos en la ciudad, hasta el año 2018, eran 554 los establecimientos registrados que incluían restaurantes, picanterías, bares. La dirección de Higiene Municipal cuenta con un número de 20 inspectores, que no solo realizan acciones de control sanitario de los alimentos, sino también de otras áreas como recolección de desechos hospitalarios y recolección de basura tradicional. Según las entrevistas realizadas al director de Higiene Municipal y técnicos del área, en el periodo entre los años (2018-2019) no existe el personal suficiente para realizar acciones de control, vigilancia sanitaria para el número de establecimientos que en un alto porcentaje trabajan en las tardes, noches y madrugadas.

Programas que fomentan espacios y prácticas saludables (Gobierno)

Ecuador cuenta con una serie de políticas públicas de fomentan prácticas saludables dentro del territorio que se ejecutan a nivel nacional y local; las cuales son ejecutadas por el Ministerio de Salud Pública en coordinación con otros Ministerios como el de Educación y los Gobiernos locales que tienen competencias recurrentes de salud, educación y alimentación en el territorio.

Figura 5: Programas que fomentan espacios y prácticas saludables



Fuente: Elaboración propia (2021).

En la figura 4 se encuentran algunas políticas públicas, leyes y reglamentos que promueven la alimentación saludable en el país como la prohibición de vender productos altos en grasa y sal en los bares escolares, así la promoción de salud en restaurantes y cafeterías donde se informa al cliente de la calidad nutricional de los platos que se ofertan y se brinda agua gratis y se retiran los saleros de la mesa, Por ultimo uno de las acciones de la Ley Orgánica de equilibrio de las finanzas públicas donde se cobra impuestos adicionales a los productos altos en azúcar.

Relacionamiento entre los actores

La actividad informal de venta de comida callejera en la ciudad de Esmeraldas sin reconocimiento legal crece, convirtiéndose en muchas ocasiones en un atractivo que forma parte del marketing urbano, por sus matices culturales e identitarios, por otro lado, es un problema real para la ciudad, por la falta de control que existe sobre dicha actividad y los problemas que genera. Al mismo tiempo, es necesario recalcar que este sector informal, que constituye el expendio de alimentos en la calle, es parte de las actividades diarias urbanas y un sector que genera recursos, por lo que se vuelve atractivo para las personas que invierten poco y obtienen algunas ganancias, de ahí surge la necesidad

de apoyar, a su vez controlar esta actividad. En el sector de la comida callejera , confluyen varios actores como: vendedores, consumidores y autoridades locales, pequeños productores; es importante que las acciones de todos los actores vayan encaminadas a garantizar a salud de los comensales como primer paso, a su vez, una oferta de alimentos fuera del hogar más variada, sana y nutritiva, que genere mayores ingresos, dinamizando la economía con incentivos de reconocimiento social, económico, tributario que pueda brindar los gobiernos locales.

En el sector de la comida callejera en la ciudad, la mujer está al frente de al menos el 80 % de los negocios que ofertan este tipo de alimentación, por esta razón, es importante visibilizar a la mujer como un agente de cambio positivo, en busca de mejoras en la diversidad, nutrición e inocuidad de la comida callejera.

Los principales consumidores de alimentos preparados fuera del hogar, son hombres de una edad de 20 a 50 años, quienes consumen alimentos en la calle, al menos 5 veces por semana, entre sus preferencias de consumo están: los almuerzos variados, el encebollado, pollos asados, alimentos a base de mariscos (encebollado, pescado frito), con tendencia más hacia la comida chatarra y alta en grasa, azúcar y sal que la alimentación tradicional (ENSANUT, 2012).

Precios y economía de la alimentación callejera

En los pilares de la seguridad alimentaria, el hecho de que los precios de la comida callejera sean más económicos en muchos casos que la alimentación en el hogar u otros tipos de restaurantes, contribuye al acceso económico de los alimentos. La provisión diaria de alimentos por parte de los establecimientos, contribuye a las relaciones sociales con los productores locales de ser el caso; lo cual está relacionado con la disponibilidad de alimentos y menores precios, además de promover la sostenibilidad ambiental.

Accesibilidad

Los establecimientos que venden comida callejera se encuentran en las zonas comerciales y más concurridas de la ciudad y ofrecen una gama de alimentos desde comida chatarra, alimentos tradicionales, parte del patrimonio alimentario, así como platos típicos de otras regiones del país, a distintos precios. Es probable que el acceso físico de estos alimentos sea una variable vinculada a su alta demanda, debido a que este tipo de alimentación es apetecida por personas de todas las clases sociales (Gajraj, 2017).

En relación con el consumo de alimentos, la discusión se centra en las formas de manipulación, en la elaboración de estos tipos de alimentos, lo que puede repercutir en el aporte nutricional, así como en la inocuidad y enfermedades. El reto está en garantizar que la alimentación callejera pueda ser un considerada un aporte a la seguridad alimentaria.

Vínculos vendedores-productores

Los pequeños productores gestionan casi el 80% de la producción mundial de alimentos (FIDA, 2013), pero estos alimentos en la ciudad de Esmeraldas no tienen un vínculo directo con los vendedores de comida callejera. Los vendedores adquieren los alimentos para preparar sus menús, del mercado central y algunas ferias, donde se comercializan alimentos que vienen de otras provincias, lo que provoca un incremento de los precios. Otra dificultad es la falta de variedad, cantidad y frecuencia de entregas que ofrecen los productores locales.

Relación vendedores-autoridades de control

En casi todos los países del mundo, el sector informal de alimentos no está incluido en los diálogos y en la toma de decisiones de políticas públicas relacionadas con la alimentación y nutrición así también tienen un acceso limitado a créditos, de protección social, sin contar con los abusos que sufren de muchas autoridades con persecuciones y sobornos; esta actividad esta invisibilizada en la economía de la ciudad.

Los vendedores de comida callejera d, en un 80% son mujeres que habitan en las zonas urbanas y urbanas marginales, con una edad entre 30 y 60 años, emprenden este tipo de negocios por necesidad, que en un alto porcentaje no cumplen con los requisitos sanitarios para su funcionamiento.

Supuestos del contexto actual

Esmeraldas posee una inmensa riqueza de su cultura y gastronomía, la cual está relacionada con su patrimonio ancestral y diversidad, pero existe en la actualidad un cambio hacia el consumo de comida rápida importada y comida internacional, alta en grasa, sal, azúcar y sin productos locales; lo que está ocasionando que la comida tradicional que por muchos años ha sido fundamental para la cultura esmeraldeña, pierda espacios para su comercialización.

Según la dirección de Higiene Municipal existían registrados hasta el año 2018, 554 establecimientos que expenden alimentos preparados, no se tiene la cifra exacta cuántos de estos venden comida callejera, pero según información no oficial citan un número de establecimientos mayor a 2000, los cuales ofertan comida callejera en la mañana, tarde y noche.

Las principales razones para el incremento de esta oferta están relacionadas con aspectos económicos como la falta de empleo, la crisis económica; sociales como la experiencia de la mujer en la preparación de comidas, la ausencia de regulaciones y la facilidad para iniciar esta actividad; por último, culturales la característica de rica y sabrosa de la comida esmeraldeña, la tradición de comer fuera del hogar y los nuevos patrones de consumo (Larcher, 2015).

El Municipio de Esmeraldas no cuenta con una estrategia que promueva el control, vigilancia y regulación para los establecimientos que preparan alimentos en las calles; su principal instrumento legal para esta actividad de control y vigilancia sanitaria es la ordenanza municipal 057-GADMCE, la cual no establece parámetros claros en sus acciones.

La relación entre la autoridad de control y los establecimientos que ofertan comida callejera, se limita a capacitaciones esporádicas a algunas asociaciones de vendedores, mientras la actividad informal aumenta sin control especialmente en horas de noche y madrugada.

Una debilidad, en la relación autoridades de control y vendedores de comida callejera es la escasa comunicación horizontal entre ellos, un ejemplo es que pese a los esfuerzos de la autoridad municipal por fortalecer como la inocuidad e higiene la manipulación de alimentos e higiene de los alimentos, observamos que en sus prácticas usuales no aplican estos conocimientos, por lo que se considera que este tipo de alimentos pueden ser un riesgo para la salud de los consumidores. La Dirección de Higiene Municipal, no cuenta con aliados que le permitan atender esta problemática con un enfoque sistémico.

Dimensiones de seguridad alimentaria y nutricional vinculadas a la comida callejera

Tabla 2: Dimensiones de la seguridad alimentaria y su vinculación con la comida callejera

Disponibilidad	Tener alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, proporcionados por la producción interna e importaciones.
Acceso (físico económico y social)	Tener medios financieros para la adquisición de alimentos que permitan disfrutar de una dieta adecuada. Y que haya alimentos suficientes accesibles para todos incluidos personas y grupos vulnerables.
Utilización	Tener una dieta adecuada, agua limpia, saneamiento y atención sanitaria para lograr un estado de bienestar nutricional en que se cubran todas las necesidades fisiológicas.
Estabilidad	Tener la capacidad para garantizar la seguridad alimentaria en casos de crisis repentinas o acontecimientos de carácter cíclico.
Arbitrio	Que las personas o grupos tengan la capacidad de actuar con independencia para realizar elecciones sobre lo que comen, los alimentos que producen, y la manera en que se producen se preparan y distribuyen.
Sostenibilidad	Las prácticas de los sistemas alimentarios que contribuyan a la regeneración en el largo plazo de los sistemas naturales, económicos y sociales.

Fuente: FAO, 2020

Con la información encontrada en la tabla 2, se determina que el problema del aumento sin control de la oferta de comida callejera o de vereda alta en grasa, sal, azúcar sin productos locales se vincula directamente con la dimensión de acceso debido a que la comida callejera es elegida por muchas personas por su bajo costo frente a ofertas más formales; con la dimensión de utilización debido

a que el consumo de comida callejera puede contribuir positivamente e o negativamente al estado nutricional de las personas, de la misma manera la comida callejera se vincula directamente con el arbitrio como nueva dimensión de la SAN, debido a que si los consumidores están informados puedan elegir mejor los alimentos que consumen así como como los vendedores puedan elegir mejor los alimentos y preparaciones que utilizan.

Po otra parte la propuesta de solución al problema planteado que es una estrategia sistémica, multiactor está vinculada directamente con el pilar de la sostenibilidad debido a que la comida callejera es parte del sistema alimentario y al mejorar las preparaciones de comida callejera y conservar la identidad cultural de la comida esmeraldeña con el empoderamiento de la mujer como gestora de cambio se está contribuyendo a la sostenibilidad del sistema alimentario local.

V. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN DIAGNÓSTICA

Para llevar a cabo el presente trabajo, se adoptó el método de Etnografía, que se define como la descripción de lo que la gente hace desde la perspectiva de la misma gente, esto quiere decir que en un estudio etnográfico interesa las practicas (lo que la gente hace) como los significados de estas prácticas adquieren para quienes las realizan (las perceptivas de la gente sobre esas prácticas) (Restrepo, 2018). La etnografía viene siendo utilizada para abordar todo tipo de relaciones y problemas desde los sociales, políticos estudios de mercados, selección de diseños, planificaciones urbanas y en la salud. Se inició la fase diagnostica con la técnica de observación participativa durante 12 semanas, visitando los principales lugares de venta de comida callejera, específicamente en las calles de la ciudad de Esmeraldas. El método utilizado, se justifica al ser la comida callejera una actividad dinámica que responde a las necesidades de los consumidores, lo que la convierte en una actividad social arraigada en toda la sociedad y presente casi en todas las localidades de la ciudad.

El método empleado fue acompañado de las siguientes herramientas:

Revisión Bibliográfica

Se realizó una revisión exhaustiva de fuentes de información bibliográfica secundaria y teorías relacionadas con la incidencia de la comida callejera en la seguridad alimentaria y nutricional. Se consultaron más de 50 fuentes bibliográficas como tesis, proyectos, planes, estudios, investigaciones a nivel local, nacional e internacional. Esta información sirvió para plantear el problema, el abordaje de la situación problemáticas, las causas, los antecedentes y las posibles soluciones, así como el marco conceptual del problema planteado. Esta etapa se desarrolló entre los años 2018, 2019 y 2020.

Observación participante

Se utilizó como instrumento una guía de observación aplicada a un grupo de 24 locales ubicados en el mercado central, parque de las Palmas y parque Roberto Luis Cervantes de la ciudad de

Esmeraldas, estas locaciones se encuentran en el centro de la ciudad y áreas urbanas de mayor concentración de personas, donde se oferta comida callejera. Se comió y en algunos sitios y se conversó con los vendedoras, vendedores y clientes. Esto con el objetivo obtener información sistematizada sobre las formas de vida de los vendedores, sus procesos, cultura y relaciones con otros actores, así como conocer la principal oferta de comida que presentan a los consumidores. Se realizó la observación participante en el periodo comprendido entre el 1 de noviembre del 2017 al 7 de enero del 2018.

Entrevista semiestructurada

Se realizó entrevistas a expertos locales, provinciales y nacionales que trabajan en temas de control sanitarios de los alimentos, alimentaciones saludables y seguridad alimentaria, así como a técnicos de las instituciones provinciales con competencias en temas de alimentación, estas entrevistas con el objetivo de conocer las principales acciones, planes y proyectos que realizan las instituciones para mejorar la oferta de comida callejera. Para esta herramienta se utilizaron 10 preguntas abiertas. (Anexo 2). Esta etapa tuvo una duración de 6 meses. (agosto 2018-febrero 2019)

Sondeo cuantitativo

Se llevó a cabo encuestas a consumidores frecuentes de comida callejera., con el objetivo de comparar las percepciones de los consumidores con los vendedores, Se realizaron 150 encuestas, en tres localidades del casco urbano de la ciudad de Esmeraldas, las mismas donde se realizó la observación participante, los encuestados fueron elegidos aleatoriamente y se seleccionaba al quinto transeúnte que circulaba por el lugar. Esta actividad tuvo una duración 30 días y se contó con el apoyo de estudiantes de la Universidad Técnica Luis Vargas Torres de la provincia de Esmeraldas de la carrera de Turismo las cuales estaban realizando sus prácticas de vinculación con la comunidad. Se realizaron encuestas a los propietarios de los establecimientos de las 3 locaciones donde se desarrolló la observación participante. (Anexo 3). (diciembre 2017)

Registro información

Toda la información recogida en campo será registrada, sistematizada y analizada para obtener hallazgos que permitan tener un escenario actual de la situación del aumento de la oferta de comida callejera alta en grasa, sal, azúcar sin productos locales en la ciudad de Esmeraldas.

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Luego del análisis concluyo que existe un aumento de la oferta de comida callejera alta en grasa, sal, azúcar y sin el uso de productos locales en la ciudad de Esmeraldas, debido a causas como la ausencia de controles y regulaciones, la urbanización de la ciudad, perdida de la gastronomía con identidad cultural, limitado fortalecimiento de capacidades en vendedores, así como la falta de concientización en consumidores hacia una alimentación sana y nutritiva.

La información recopilada en la fase de diagnóstico tanto bibliográfica como la recogida en campo nos muestran que es necesario abordar la problemática del aumento de la comida callejera no saludable con un enfoque sistémico de múltiples actores, para potenciar cambios a nivel de las autoridades de control e instituciones, de los vendedores y vendedoras así los consumidores de comida callejera.

Existen iniciativas a nivel regional y nacional que vienen incentivando cambios en la preparación y consumo de comida callejera, desde la perspectiva del dialogo de múltiples actores, de la articulación de acciones, mediante el fortalecimiento de capacidades y habilidades en las personas que elaboran alimentos, así como el reconocimiento de la figura de agentes de cambios hacia una alimentación sostenible e inclusiva.

Desde las acciones del Municipio de Esmeraldas, se pretende mejorar las relaciones con los vendedores de comida callejera mediante mejores controles y regulaciones, así como el incentivo para transitar hacia una comida callejera más sana, nutritiva con productos locales puede fortalecer el sistema alimentario local y la seguridad alimentaria de la población.

Se debe considerar acciones que permitan la sensibilización y concientización de los consumidores para elegir mejor sus alimentos y conocer los efectos que puede tener una alimentación alta en grasa, azúcar y sal en su salud.

La dinámica de la ciudad va en contravía de las tradiciones y afecta el tejido social, la homogenización de la dieta alimentaria es producto de la modernización con el aumento del consumo de comidas rápidas altas en grasas, sal y azúcar sin productos locales.

Recomendaciones

Plantear acciones que visibilicen a la mujer como agente de cambio, en el sector de la venta de comida callejera formal e informal donde las mujeres tienen problemas con su derecho a protección social y el acceso a recursos productivos y económicos.

Proponer el diseño de una estrategia cantonal, promovida por el Municipio de Esmeraldas que brinde un espacio de concertación de actores que generen un plan de trabajo compartido para mejorar la oferta de comida callejera. El Municipio deberá identificar los actores proactivos que estén dispuestos a trabajar en acciones para fomentar e incentivar una alimentación más saludable y nutritiva que fortalezca el sistema alimentario.

La estrategia que será parte de este proyecto debe ser participativa e inclusiva que permita la creación de una plataforma multiactor con el objetivo de desarrollar acciones consensuadas, articuladas, innovadoras que permitan mediante el dialogo mejorar aspectos de nuestra alimentación en las calles de la ciudad de Esmeraldas.

Fortalecer capacidades en los vendedores de comida callejera para mejorar las preparaciones de sus platillos, así como recuperar preparaciones con identidad cultural.

VII. DISEÑO Y FORMULACIÓN DEL PROYECTO

Título del Proyecto

Propuesta de una estrategia con abordaje sistémico, para mejorar el problema de la comida callejera, tanto a nivel de elaboración y consumo en la ciudad de Esmeraldas.

Resumen ejecutivo

La comida callejera es una práctica común y que se extiende por todo el mundo y Ecuador no es la excepción. En la ciudad de Esmeraldas en Ecuador la comida callejera es parte de la cultura y de la idiosincrasia como esmeraldeños.

Es común en la ciudad observar el aumento acelerado de locales que ofertan comida callejera alta en grasa, sal, azúcar, sin productos locales y que no son parte de la identidad cultural de la ciudad y ocupan las vías y espacios públicos. Esta problemática tiene sus causas en la falta control y regulación por parte del municipio de Esmeraldas, que tiene las competencias legales en temas de control sanitario de los alimentos, así como la urbanización de la ciudad que aumenta las necesidades de alimentación fuera del hogar. Los alimentos que oferta la comida callejera están disponibles en lugares de mucho tránsito y las personas los prefieren por ser ricos y sabrosos la disponibilidad tiempo además de su bajo costo.

La oferta de comida callejera es un sector dinámico que permite a muchas familias una alternativa económica ante la falta de empleo y oportunidades en este sector interactúan varios actores (vendedores, autoridades de control, consumidores, sociedad civil, empresa privada) los cuales no articulan ni coordinan acciones en la actualidad.

El presente proyecto presenta una estrategia con abordaje sistémico para mejorar el problema de la preparación y consumo de comida callejera en la ciudad de Esmeraldas , con un enfoque multiactor, que genere acciones concretas y articuladas entre todos los actores del sistema mediante

diálogos participativos, esta propuesta de solución al problema está vinculada directamente con el pilar SAN de la sostenibilidad al contribuir a la sostenibilidad del sistema alimentario local, al mejorar las preparaciones de la comida callejera y conservar la identidad cultural de su gastronomía.

El proyecto contiene tres componentes 1) mejorar las regulaciones e incentivos en la oferta de comida callejera 2) fortalecer las capacidades de los vendedores de comida callejera y empoderar a la mujer como agente de cambio 3) concientizar a los consumidores de la importancia de una alimentación sana y nutritiva.

El proyecto tiene un presupuesto de 50, 000,00 dólares americanos y tiene una duración de 24 meses, dentro de las acciones a implementar esta la conformación de una plataforma multiactor de concertación de todos los actores del sistema alimentario del territorio, los recursos necesarios para el presente proyecto serán financiados por el Municipio de Esmeraldas dentro su plan operativo anual.

Antecedentes de la situación problemática

Situación inicial

Según el Municipio de Esmeraldas hasta el año 2018 existía un crecimiento de la población correspondiente al 10% (206298 habitantes) en comparación al último censo nacional realizado en el 2010 (189504 habitantes). El 81 % de la población es urbana y se concentra en el cantón Esmeraldas, la urbanización de áreas rurales han contribuido con mayores demandas de alimentos y necesidades de alimentación de la población.

Dentro de las principales actividades económicas a las que se dedican los esmeraldeños están el comercio al por mayor y menor con un 18%, en este rubro podrían estar inmersas las actividades de venta de comida callejera. El 38% de la población del cantón Esmeraldas es económicamente inactiva según el INEC, dentro de esas estadísticas de inactividad económica las mujeres representan el 66%.

La venta de comida callejera como una actividad económica formal e informal para dar respuesta a la recesión económica en una población como la esmeraldeña con altos índices de pobreza,

es la alternativa que tienen a la mano muchas familias que con poca inversión puede implementar un negocio ubicado en los portales, veredas y aceras de las casas, con una activa participación de las mujeres.

Pese a que el Municipio de Esmeraldas no cuenta con estadísticas exactas del número de locales que ofertan comida callejera, se observa en la ciudad en el casco urbano y comercial una gran cantidad de personas que se dedican a esta actividad, hasta el año 2018, la Dirección de Higiene Municipal contaba con una base de datos de 554 locales que oferta comida preparadas en las cuales estaban incluidas la comida callejera.

El Municipio de Esmeraldas junto con el Ministerio de Salud, dan respuesta al aumento de sitios que ofertan comida callejera con algunas acciones: a) Controles en conjunto a locales que han sido sujetos a algunas denuncias; b) Controles de caducidad y tiempo de vida útil de alimentos procesados utilizados como ingredientes; c) Capacitaciones en Manipulación Higiénica de Alimentos para vendedores y asociaciones que lo soliciten y d) Cobro de permiso de funcionamiento y tasas municipales

Estas acciones no han incidido en cambios en la oferta de comida callejera como tampoco en la determinación del número exacto de personas que se dedican a la actividad, ni a obtener mejoras en la manipulación de alimentos, la higiene de los establecimientos, así como impedir la extorción y coimas a los vendedores por agentes municipales.

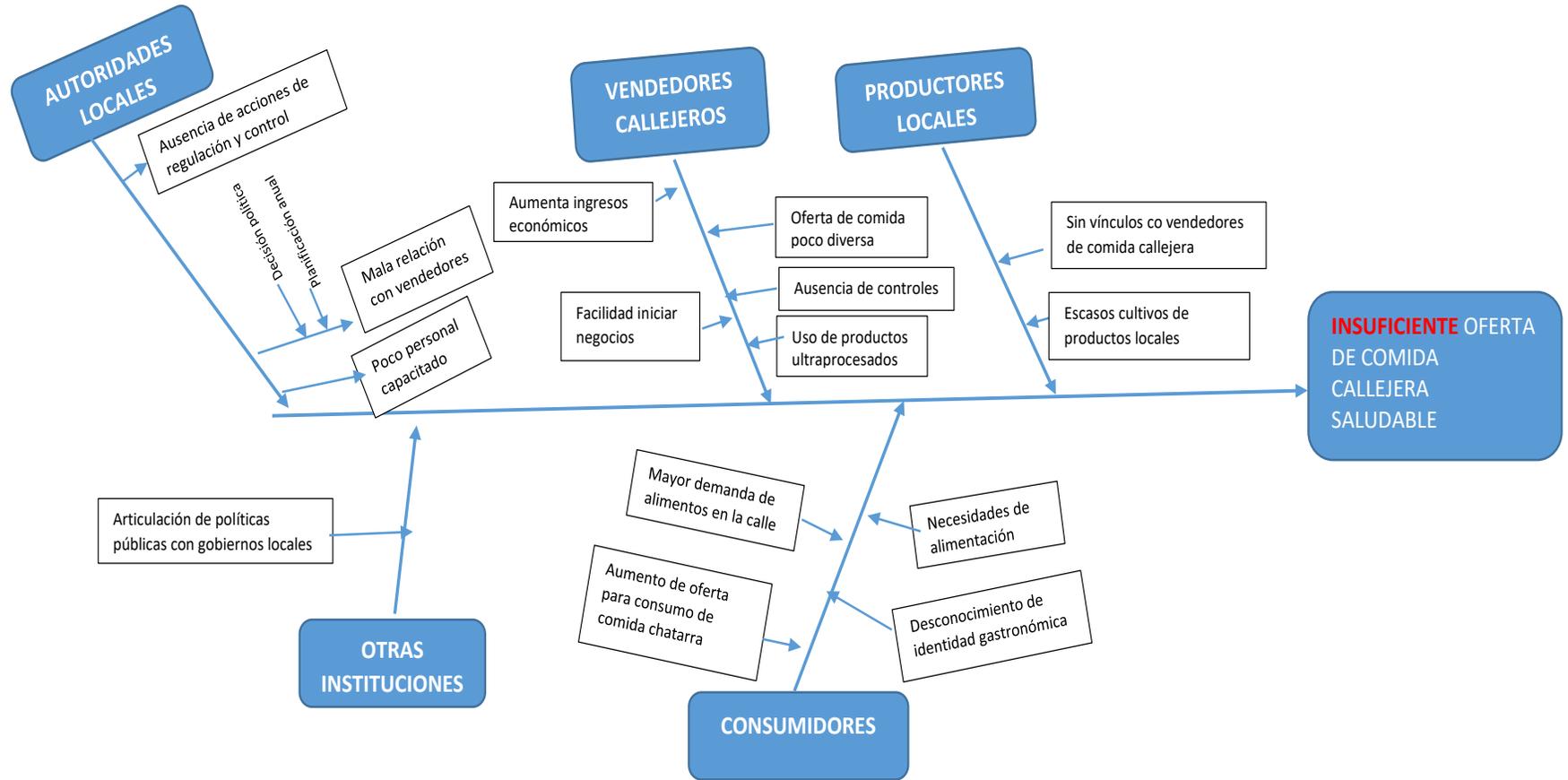
El problema, causas y efectos

El problema que se plantea en el proyecto es el aumento de la oferta de preparaciones y patillos de comida callejera con altas cantidades de grasa, sal, azúcar sin productos locales, así como pérdida de identidad cultural y gastronómica en la comida callejera.

Las principales causas de este aumento de la oferta de comida callejera no sana y nutritiva se puede atribuir a la ausencia de control y regulación por parte de las autoridades municipales así como entes de control nacional, su fácil acceso físico en las calles, su acceso económico por sus bajos precios

ante otras ofertas, el aumento de la población y el aumento del urbanismo, así como debilidades en los vendedores relacionadas con las formas preparación de alimentos, uso de ingredientes locales, manipulación de los alimentos y la invisibilidad de la mujer en el sector son algunas de las causas que contribuyen a esta problemática.

Figura 6: Árbol de las causas del problema



Fuente:Elaboración propia

Los efectos que se pudieran originar por la comida callejera no saludable y nutritiva pueden estar asociados con la aparición de obesidad, sobrepeso y algunas enfermedades no transmisibles como la diabetes e hipertensión. En el cantón Esmeraldas según datos del Ministerio de Salud Pública 6 de cada 10 personas sufren obesidad y sobrepeso.

Antecedentes de contexto del proyecto

Existen varios estudios acerca de la comida callejera a nivel internacional especialmente, donde se aborda la problemática desde la calidad e inocuidad, informalidad y el control sanitario y no desde el aporte que podría otorgar la comida callejera a la seguridad alimentaria y nutricional, existen algunas iniciativas que abordan el problema desde un enfoque multidisciplinario que tienen en cuenta los intereses de todas las partes interesadas.

A nivel Nacional

En Ecuador existe una iniciativa en la provincia de Manabí, cantón Sucre “Emprendimiento en movimiento” que viene llevando adelante la Fundación Fuegos (Fundación para los Emprendimientos Gastronómicos y las Oportunidades Sostenibles) que busca que los emprendimientos gastronómicos se conviertan en un motor de transformación social que contribuya con el desarrollo sostenible y la equidad en todas sus formas. Este proyecto con el incentivo de la empresa privada tiene como objetivo potenciar emprendimientos gastronómicos en Manabí, mediante la coordinación del proceso de construcción y equipamiento, así como la capacitación, dotación y administración de carros de emprendimientos gastronómicos buscando promover el establecimiento de un movimiento gastronómico manabita orientado a dinamizar las economías locales y la inclusión social, así como el fortalecimiento de la identidad cultural. Esta iniciativa cuenta, con la participación de gobiernos locales, empresa privada, organizaciones no gubernamentales y sociedad civil, que mediante diálogos participativos buscan cambios hacia una alimentación más saludable y nutritiva

A nivel internacional

En Kampala, Uganda desde el 2017 existe el proyecto “Musana carts” que tiene como objetivo proporcionar una infraestructura eficiente a los vendedores de comida ambulantes que les permita realizar y hacer crecer su negocio de una manera legal, segura e innovadora. Musana carts es una organización con fines de lucro que trabaja junto con las agencias de aplicación para regular a los vendedores ambulantes en Kampala, una de las primeras en utilizar la energía solar como una herramienta de empoderamiento económico para los trabajadores informales en África. Los proveedores obtienen sus permisos de salud y reciben capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos, conservación y preparaciones saludables. Los residentes de Kampala disfrutarán por primera vez de alimentos limpios y asequibles, elaborados de forma segura y sin emisiones de carbono.

En Bolivia en la ciudad de las Paz en el año 2014 nace el colectivo “Sabor Clandestino” que manifiesta su preocupación por temas alimentarios y nutricionales de la sociedad, para lo cual inician el Proyecto “Somos Calle” el cual realiza intervenciones en puntos populares de la Paz y otras ciudades donde los cocineros invitan a los transeúntes a diferentes patillos donde se utilizan técnicas de cocina innovadores, eso tiene como objetivo conocer que se puede mejorar la alimentación a través de la herencia cultural gastronómica. El proyecto ha evolucionado y permite a los cocineros dar asistencia técnica a aquellas personas que desean vender comida en la calle y potenciar sus emprendimientos, mostrar las ideas en las que trabaja el colectivo e incentivar a vender comida accesible, rica y nutritiva en lugares populares.

En Tarija, Bolivia en el año 2020 se realizó el lanzamiento del proyecto “Entre verduras y comedores” realizado por la Unión Nacional de Instituciones para el Trabajo de Acción Social (Unitas) que apunta a promover una alimentación saludable y sostenible, otras organizaciones que conforman el proyecto son la Fundación Aclo de Potosí y Chuquisaca, y el Instituto de Investigación y Capacitación Campesina (IICCA) de Tarija.

Este proyecto pretende construir puentes de dialogo efectivos y la acción colectiva con la finalidad de promover el derecho a una alimentación sana a través de la promoción del acceso a información, este proyecto tiene como bases temáticas la sostenibilidad (para una gestión pública eficaz y eficiente y una ciudadanía informada) y el desarrollo económico (para forjar nuevos enfoques de desarrollo económico, acceso a mercados inclusivos y empoderamiento económicos de las mujeres)

Descripción de involucrados

Las principales acciones del proyecto van encaminadas al fortalecimiento de los vendedores de comida callejera especialmente las mujeres, para también para los inspectores y técnicos municipales, así como mejorar el acceso a información de una alimentación saludable de los consumidores. El proyecto debe ser liderado por el Municipio de Esmeraldas por sus competencias y predisposición a cambios en el sector.

Tabla 3: Descripción de actores

Actor	Intereses	Problemática	Sector
Autoridades Municipales	Control sanitario de los alimentos	Ausencia de planes o programas que incentiven a una alimentación saludable de forma consensuada por intermedio del dialogo entre actores. Limitados recursos.	Publico/Municipio de Esmeraldas
Técnicos e inspectores sanitarios	Actividades de regulación	Falta de conocimientos en temas de inocuidad ausencias de herramientas para el control y regulación.	Publico/Municipio de Esmeraldas
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	Vigilancia y control sanitario de establecimientos, productos de uso y consumo humano	Falta de articulación con otras instituciones para control y capacitación de técnicos y vendedores.	Ministerio de Salud Publica
Vendedoras de comida callejera	Búsqueda de ingresos económicos	Falta de capacitación en temas sanitarios y de preparaciones saludables, acoso por controles municipales, no participación en decisiones del sector.	Sociedad civil
Mujeres vendedoras de comida callejera	Dinamización económica	Falta de visibilidad del aporte de la mujer a este sector y falta de empoderamiento	Sociedad civil

Asociaciones de vendedores	Representación de vendedores de comida	Poca representación, no fomentan participación, fortalecimiento organizativo débil y no existen diálogos con otros sectores.	Sociedad Civil
Organizaciones no gubernamentales	Cooperación internacional, ayuda en problemáticas sociales	No intervienen en acciones que promuevan una alimentación saludable y nutritiva a nivel local. Limitada articulación con otros actores	Privado
Universidades locales	Educación, formación y vinculación con la sociedad	Bajo interés en temas de comida callejera y fortalecimiento de capacidades en actores del sector.	Academia
Consumidores	Acceso a alimentos por sabor, precios, dinámicas urbanas y costumbres	Falta de acceso a información acerca de la consecuencia de una mala alimentación, bajo consumo de alimentos con identidad cultural.	Sociedad Civil
Productores rurales	Producción de alimentos frescos y elaborados	Problemas en la comercialización de sus productos y falta de vínculos entre productores rurales y vendedores de comida callejera	Producción

Fuente: Elaboración propia

Propuesta de solución

Objetivos del proyecto

Objetivo general

Contribuir a la mejorara de la oferta de la comida callejera en la ciudad de Esmeraldas, para que esta sea más saludable, nutritiva, elaborada con productos locales que rescaten la diversidad culinaria local.

Objetivos específicos

- a) Proponer mejoraras en los controles, regulaciones e incentivos del Municipio de Esmeraldas para la oferta de comida callejera.
- b) Fortalecer las capacidades de los vendedores de comida callejera y empoderar a las mujeres como agentes de cambio hacia una alimentación saludable y nutritiva

- c) Identificar canales para concientizar a los consumidores de comida callejera de la importancia del consumo de alimentos saludables, nutritivos y locales.

Justificación del proyecto

Relevancia

El sector informal y formal de la comida callejera a nivel mundial, regional y nacional crece de forma exponencial, este tipo de alimentación es importante para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de muchas personas, por lo que tener acceso al consumo de alimentos saludables, nutritivos y locales contribuiría a reducir los problemas de obesidad y sobrepeso presentes en la ciudad.

El tema de la comida callejera alta en grasa, sal, azúcar y sin productos locales requiere de un enfoque multidimensional que debe tener en cuenta los intereses de todas las personas involucradas utilizando los diálogos participativos como una acción que promueva el cambio hacia una alimentación más saludable y nutritiva. La comida callejera es muy transversal es propia de todas las edades y de diferentes estratos sociales.

El proyecto se desarrollará en el cantón Esmeraldas que concentra el 81% de la población urbana y se encuentra concentrada la mayor oferta de comida callejera. Además, tiene como principales beneficiarios los vendedores de comida callejera especialmente las mujeres y que tiene como institución que ejecutara el proyecto al Municipio de Esmeraldas.

Originalidad

El proyecto plantea una estrategia con abordaje sistémico, para dar respuesta al problema de la comida callejera tanto a nivel de elaboración y consumo en la ciudad de Esmeraldas, Ecuador, su originalidad se basa en aspectos como:

- a) El involucramiento de múltiples actores para mejorar el consumo y elaboración de comida callejera en la ciudad de Esmeraldas
- b) La incorporación de las mujeres como agentes de cambio en la venta de comida callejera.

c) La incorporación de diálogos participativos para promover acciones convergentes hacia una alimentación sana y nutritiva

d) En la ciudad de Esmeraldas no se han diseñado proyectos de este tipo, con un abordaje de la comida callejera como un aporte a la SAN

Magnitud del problema y relevancia del impacto

Según la FAO, menciona que día a día comen en la calle unas 2,500 millones de personas, por lo cual la comida callejera juega un papel importante para la seguridad alimentaria de estas personas. La comida callejera involucra una serie de tradiciones, variedad de platillos y preparaciones, en los países subdesarrollados esta tendencia gastronómica constituye la dieta esencial de la población (Hernández, 2019).

La obesidad y el sobrepeso son condiciones que están directamente relacionadas con el tipo de alimentación que llevan las personas junto con otros factores, según La OMS (Organización Mundial de la Salud), en el año 2016 más de 1900 millones de personas mayores de 18 años sufrían de sobrepeso y 650 millones de obesidad. En Ecuador 6 de cada 10 ecuatorianos padecen de sobrepeso y obesidad.

El aumento de la oferta de comida callejera en las calles está relacionado con la demanda de sus consumidores ya que le sirve como una fuente cotidiana de alimentos, es geográficamente accesible y de bajo costo; además de representar una fuente de ingresos económicos diaria para los vendedores. Mejorar la oferta de comida callejera en la ciudad de Esmeraldas pudiese contribuir a aumentar su aporte para la SAN por medio de preparaciones más saludables, nutritivas con productos locales.

La problemática de la comida callejera que es un tema muy antiguo históricamente se lo ha abordado desde lo económico (ambulante, subempleo, comida chatarra), social (tradición. Identidad cultural, comensalidad) y lo nutricional (dañina para la salud, inocuidad, manipulación)

Este proyecto plantea una mejora en la oferta de la comida callejera en la ciudad de Esmeraldas con un enfoque sistémico, de múltiples actores que por medio de diálogos participativos fortalezca el

sistema alimentario no solo de la ciudad si no de la provincia y se provoque un ganas-ganar entre todos los actores.

Coherencia y viabilidad de la solución propuesta por el proyecto y sistema alimentario al cual se está contribuyendo

Coherencia

Dimensión social: el proyecto integra la dimensión social al ser la alimentación un fenómeno social y cultural en la cual se reflejan costumbres, gustos y realidades de las personas. En las calles de la ciudad de Esmeraldas es un fenómeno social y fortalecer las capacidades de los vendedores de comida callejera e informar a los consumidores de la importancia de una alimentación saludable, nutritiva y local, son acciones que contribuyen al desarrollo sostenible

Dimensión Económica: El proyecto aborda el aumento de la oferta de comida callejera no saludable y nutritiva como una respuesta a la pobreza y falta de empleo en la ciudad. Esta actividad formal e informal puede representar la única fuente de ingresos de la familias, mejorarla puede significar ingresos económicos para varios actores.

Dimensión ambiental: El proyecto promueve una alimentación con productos locales que generen menos contaminación por el transporte a la ciudad de Esmeraldas muchos de los alimentos utilizados en la comida callejera recorren cientos de Kilómetros antes de su preparación. Mejorar las formas de preparación en los vendedores contribuye a reducir el desperdicio de alimentos en su preparación.

Este proyecto está contribuyendo al espacio del consumo (preparación y alimentación) dentro del sistema alimentario, al incentivar y concientizar a los actores de la importancia de una comida callejera más saludable, nutritiva con productos locales que recuperen la identidad cultural gastronómica de la ciudad.

Viabilidad del proyecto

Viabilidad política

La Institución Municipio de Esmeraldas cuenta con la voluntad política mediante la ejecución de sus competencias exclusivas y concurrentes de trabajar en temas de alimentación saludable para los ciudadanos.

Viabilidad institucional

La Institución cuenta con el personal necesario para el diseño, implementación, seguimiento y evaluación del proyecto. La autonomía con la que según el COTAAD cuentan los gobiernos cantonales para trabajar en actividades de control sanitario de los alimentos y temas de salud, así como la articulación con otros actores y cooperantes le permiten a la institución la ejecución de este proyecto.

Viabilidad financiera

Se estima que el proyecto tendría un costo de 50,000 dólares, los cuales saldrían del presupuesto anual de la institución en sus direcciones de Higiene Municipal y Económica, innovación y Turismo, teniendo en cuenta que la institución según la ley cobra tasas por el uso de suelo y actividades comerciales que podrían ser utilizadas para la implementación del proyecto, se buscara apoyo de la cooperación internacional que está trabajando en el territorio.

Descripción del proyecto

Modalidad de ejecución

Etapas de la ejecución

Fase 1: Abordaje sistémico para el control y regulación de la oferta de comida callejera, se refiere a toda la acción de articulación y concertación entre los múltiples actores del cantón Esmeraldas mediante diálogos participativos

Etapas de la ejecución:
Etapa 1: Aproximación de la oferta real de comida callejera, mejorando la relación entre Municipio y vendedores de comida callejera

Tabla 4: Etapa 1 (Fase 1 de la ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Conocer la línea base de locales que ofertan comida callejera en la ciudad	Solicitud de información Dirección de Higiene Municipal	Dirección de Economía, Innovación y Turismo	Registro de locales
Actualizar catastro de locales que ofertan comida callejera	Censo con información general e información de ubicación	Dirección de Economía, Innovación y Turismo	Ficha de registro
Identificar asociaciones de vendedores de comida callejera y colectiva.	Contactar asociaciones de vendedores de comida registradas en la SEPS (Superintendencia de economía popular y solidaria) comentarles el proyecto e invitarles a participar de forma activa del mismo	Dirección de Economía, Innovación y Turismo	Diálogo

Fuente: Elaboración propia

Etapa 2: Contar con un espacio de concertación público-privado para promover acciones convergentes.

Tabla 5: Etapa 2 (Fase 1 de la ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Realizar un mapeo de actores sociales y productivos con interés en tema de alimentación	Mapeo realizado en la fase de diagnóstico y actualizado	Dirección de Economía, Innovación y Turismo	Diagnostico
Provocar reuniones con todos los actores públicos y privados	Contactar con todos y todos los actores mediante invitaciones formales a diálogos entre actores	Dirección de Economía, Innovación y Turismo	Convocatorias
Diseño e implementación de una plataforma multiactor	Mediante ejercicios de diálogos participativos se establecen acuerdos y compromisos para el manejo de la plataforma. Designación de secretaria técnica de plataforma	-Dirección de Economía, Innovación y Turismo - Dirección de Higiene Municipal - ARCSA - Asociaciones de vendedores -Vendedores de comida Callejera - MSP Universidad Luis Vargas Torres Universidad Católica sede Esmeraldas Fundación CODESPA	Diálogos participativos

		GIZ Prefectura de Esmeraldas Ministerio de Agricultura y Ganadería Asociación de pequeños productores	
Desarrollo y validación de una teoría de cambio	Se utiliza la metodología de teoría de cambio como una herramienta de planificación multiactoral que se valide permanente y constantemente y nos permita: -Visualizar en conjunto de supuestos y proyecciones -Un Ejercicio de visualización creativa y aprendizaje colaborativo -Que incentive el desarrollo de la lógica flexible -Y nos permita obtener un mapa semiestructurado del cambio. Al menos deberían existir 2 ejercicios de teoría de cambio anuales.	-Dirección de Economía, Innovación y Turismo - Dirección de Higiene Municipal - ARCSA - Asociaciones de vendedores - Vendedores de comida Callejera - MSP - Universidad Luis Vargas Torres - Universidad Católica sede Esmeraldas - Fundación CODESPA - GIZ -Prefectura de Esmeraldas -Ministerio de Agricultura y Ganadería -Asociación de pequeños productores	Teoría de cambio

Fuente: Elaboración propia

Etapa 3: Fortalecer capacidades técnicas de técnicos e inspectores de control sanitario.

Tabla 6: Etapa 3 (Fase 1 ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Identificar las necesidades de capacitación	Mediante información obtenida en la fase diagnóstica, se tiene hallazgos de debilidades en conocimientos de inocuidad, higiene y SAN de los técnicos e inspectores de higiene municipal. Esta información se validó con diálogos semiestructurados con los técnicos e inspectores.	Dirección de Higiene Municipal	Diálogos semiestructurados
Articular con instituciones que actúan en el territorio para diseño de módulos de capacitación.	Establecer contenidos de los módulos en temas de inocuidad, desarrollo humano, higiene, buenas prácticas de manipulación. Se realizan gestiones para que estos temas que ya tiene diseñados instituciones aliadas como SECAP (Servicio Ecuatoriano	SECAP, ARCSA, Universidad Católica Esmeraldas y Universidad Luis Vargas Torres	Convenios

	de Capacitación Profesional) y ARCSA puedan ser compartidos con su respectivo certificado de aprobación a los funcionarios municipales. Se debe planificar las capacitaciones y contar con todos los insumos y recursos de apoyo (audiovisuales, papelería, alimentación etc.)		
Realizar capacitaciones	Desarrollo de la capacitación para todos los técnicos e inspectores de higiene municipal, todo el personal deberá prepararse aprobar el curso y seguir capacitándose permanentemente en temas sanitarios y de SAN. Cada técnico deberá aprobar al menos 3 cursos.	SECAP, ARCSA , Universidad Católica Esmeraldas	40 horas de capacitación teórica practica por cada curso

Fuente: Elaboración propia

Fase 2: Fortalecimiento de capacidades técnicas y organizacionales de vendedores de comida callejera, se refiere a la socialización y sensibilización de las iniciativas y acciones que se desarrollaran para el transitar a una oferta de comida callejera más saludable y nutritiva

Etapa 1: Socialización de acciones e iniciativas de mejoras en la oferta de comida callejera con vendedores.

Tabla 7: Etapa 1 (Fase 2 ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Iniciar conversatorios y reuniones con grupos de vendedores de comida callejera	Se informará mediante conversatorios las nuevas iniciativas y acciones construidas participativamente para el control sanitario de los alimentos. Realizar primeras reuniones en el parque Roberto Luis Cervantes, Parque de las Palmas lugares donde concurren más personas y se realizaran los primeros pilotos de la estrategia.	Dirección de Higiene Municipal	Desarrollo de conversatorios

Fuente: Elaboración propia

Etapa 2.- Planteamiento de la figura de agente de cambio dentro de los vendedores de comida callejera.

Tabla 8: Etapa 2 (Fase 2 de ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Identificar a las mujeres que ofertan comida callejera en la ciudad. Contactar a cada uno de las vendedoras de comida callejera	Identificar a las mujeres que ofertan comida callejera mediante la revisión del nuevo catastro de Dirección de Higiene Municipal.	Dirección de Economía, Innovación y Turismo	Listado de establecimientos
Empoderar a las mujeres cocineras de su importancia como agente de cambio hacia una comida callejera más saludable, nutritiva con productos locales.	Conversar y sensibilizar a cada vendedora de comida callejera de su importancia en esta iniciativa. Iniciar proceso de capacitación en temas de empoderamiento, liderazgo, organización	Dirección de Economía, Innovación y Turismo SECAP ARCSA	Talleres
Definir el rol del agente de cambio.	Elección de agentes de cambio entre los vendedores de comida callejera. Definir y construir mediante diálogos los principales roles de los agentes para que la comida callejera sea un aporte a la SAN.	Dirección de Economía, Innovación y Turismo Asociaciones de vendedores	Diálogos participativos, Lluvia de ideas

Fuente: Elaboración propia

Etapa 3: Determinación de necesidades de capacitación técnica y organizacional de vendedores de comida callejera.

Tabla 9: Etapa 3 (Fase 2 ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Recoger necesidades de fortalecimiento de los vendedores de comida callejeros	Mediante diálogos con los vendedores se obtienen información de sus debilidades en temas técnicos y organizativos. Se articula esfuerzos con otras instituciones para fortalecer las debilidades de los vendedores encontradas en el diagnóstico.	Actores de plataforma multiactor	Conversatorios con actores

Desarrollar plan de fortalecimiento.	Revisión de contenidos ya preparados por instituciones. Determinar los contenidos de manipulación higiénica de alimentos, higiene del manipulador, nutrición, preparación de alimentos saludables y nutritivos, recuperación de comida con identidad cultural. Planificar capacitaciones número de horas, lugares, capacitadores, número de personas capacitadas, materiales requeridos	Actores de plataforma multiactor	Análisis de información
--------------------------------------	---	----------------------------------	-------------------------

Fuente: Elaboración propia

Etapa 4: Realizar capacitaciones

Tabla 10: Etapa 4 (Fase 2 ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Desarrollo de capacitaciones	Capacitar a los vendedores de comida callejera mediante la metodología aprender haciendo Realizar 6 capacitaciones por año para vendedores de comida callejera que aborden todos los temas definidos en la etapa # 3.	Actores de plataforma multiactor	Guía del facilitador

Fuente: Elaboración propia

Fase 3: Desarrollo de estrategias participativas e innovadoras de comunicación para

consumidores de comida callejera: comprenden todas las actividades necesarias para iniciar un proceso de concientización y sensibilización de la calidad de comida que se consume en las calles.

Etapa 1: Acercamiento con consumidores

Tabla 11: Etapa 1 (Fase 3 ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Identificar los principales sectores con mayor presencia de vendedores callejeros y consumidores.	Seleccionador 5 lugares con mayor presencia de consumidores de comida callejera para iniciar campaña de sensibilización e información.	Dirección de Economía, Innovación y Turismo	Observación
Acercamiento con MSP, FAO y otras instituciones para consultar disponibilidad de material impreso y	Reuniones con instituciones. Determinación de público objetivo que recibirá la información Selección de información que fomente el consumo responsable.	Plataforma multiactor	Diálogos

digital para información
y sensibilización

Determinación de los canales de comunicación que se cuenta para la sensibilización.	-Llegar a acuerdos para que todos los actores permitan utilizar sus canales de comunicación oficiales para compartir mensajes e información que fomente una alimentación más sana, nutritiva con productos locales en las calles de Esmeraldas -Definir espacios y establecimientos donde se mostrará la información de sensibilización	Plataforma multiactor	Actas de Acuerdos y Compromisos
---	--	-----------------------	---------------------------------

Fuente: Elaboración propia

Etapa 2: Diseño de material informativo

Tabla 12: Etapa 2 (Fase 3 de ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Diseño y desarrollo de una campaña participativa e innovadora de comunicación.	Reuniones de trabajo para definir principales mensajes claros y concretos para sensibilizar a los consumidores de la importancia de una alimentación saludable. Diseñar información acerca de preparaciones tradicionales de la ciudad, alimentos que se están dejando de consumir, recuperación de la comida con identidad cultural. Testimonios de actores locales acerca de alimentos tradicionales y preparaciones autóctonas de la ciudad.	Plataforma multiactor	Herramientas de diseño y programación

Fuente: Elaboración propia

Etapa 3: Mejorar vínculos urbanos rurales

Tabla 13: Etapa 3 (Fase 3 ejecución del proyecto)

Actividad	Metodología	Responsable	Instrumento
Mejorar las relaciones entre vendedores de comida callejera y productores locales.	Participación en rueda de negocios locales. Realización de ferias de productos locales en el centro de la ciudad como espacios de información y simbolización Fomentar relaciones justas y estables entre vendedores y productores	Plataforma multiactor	Diálogos participativos

para que consumidores conozcan la trazabilidad de los productos que consumen.
Transferir mensajes a vendedores y productores para que sean voceros del proyecto,

Fuente: Elaboración propia

Descripción entidad ejecutora

La entidad ejecutora será Gobierno Autónomo Descentralizado Cantonal de Esmeraldas (Municipio de Esmeraldas) con su dirección Higiene municipal y Economía innovación y Turismo esta direcciones tienen entre sus competencias según el COOTAD (Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía Descentralización) de normar, supervisar, controlar, evaluar el funcionamiento del control sanitario de los alimentos, además de coordinar con otras instancias y sectores los aspectos de control de los alimentos, y promover y liderar los procesos de planificación participativa del desarrollo económico del cantón con especial énfasis en la economía popular y solidaria respectivamente

Productos y resultados

Tabla 14: Resultados esperados.

Objetivos	Componente	Actividades	Productos
1. Mejorar los controles, regulaciones e incentivos del Municipio de Esmeraldas para la oferta de comida callejera.	Abordaje sistémico para el control y regulación de la oferta de comida callejera	<p>Etapas:</p> <p>Etapas 1: Aproximación de la oferta real de comida callejera, mejorando la relación entre Municipio y vendedores de comida callejera</p> <p>Etapas 2: Contar con un espacio de concertación público-privado para promover acciones convergentes</p> <p>Etapas 3: Fortalecer capacidades técnicas de técnicos e inspectores de control sanitario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Catastro de establecimientos que ofertan comida callejera. -Plataforma de concertación -Capacitación -Técnicos capacitados en acciones de control sanitario de los alimentos -
2. Fortalecer las capacidades de los vendedores de comida callejera y empoderar a las mujeres como agentes de cambio hacia una alimentación saludable y nutritiva	Fortalecimiento de capacidades técnicas y organizacionales de vendedores de comida callejera	<p>Etapas:</p> <p>Etapas 1: Socialización de acciones e iniciativas de mejoras en la oferta de comida callejera con vendedores.</p> <p>Etapas 2: Planteamiento de la figura de agente de cambio dentro de los vendedores de comida callejera.</p> <p>Etapas 3: Determinación de necesidades de capacitación técnica y organizacional de vendedores de comida callejera.</p> <p>Etapas 4: Realizar capacitaciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Vendedores capacitados en temas de inocuidad, preparaciones de alimentos, higiene alimentaria fortalecimiento organizacional -Identificación y capacitación de agentes de cambio (mujeres vendedoras) -Recuperación de preparaciones con identidad cultural gastronómica -Agentes de cambio empoderadas hacia una alimentación saludable y nutritiva. -Teorías de cambio

3. Identificar canales para concientizar a los consumidores de comida callejera de la importancia del consumo de alimentos saludables, nutritivos y locales.	Desarrollo de estrategias participativas e innovadoras de comunicación para consumidores de comida callejera: comprenden todas las actividades necesarias para iniciar un proceso de concientización y sensibilización de la calidad de comida que se consume en las calles.	Etapa 1: Acercamiento con consumidores Etapa 2: Diseño de material informativo Etapa 3: Mejorar vínculos urbanos rurales	-Estrategia de comunicación -Relaciones comerciales estables y justas entre productores y vendedores -Consumidores informados
--	--	---	---

Fuente: Elaboración propia

Monitoreo y Evaluación

Tabla 15: Monitoreo y evaluación

C1.- Abordaje sistémico para el control y regulación de la oferta de comida callejera

Indicador	Parámetros	Línea base	Meta
-Número de reuniones realizadas	-Número de reuniones realizadas entre actores de plataforma multiactor	0	3
-Número de capacitaciones realizadas	-Número de capacitaciones realizadas para técnicos de control en temas de inocuidad e higiene	0	6
-Número de asociaciones de vendedores	-Número de asociaciones de vendedores de comida callejera identificadas	1	5
-Número de teorías de cambios	-Número de teorías de cambios validadas por actores anualmente	0	2

-Número de técnicos capacitados	-Número de técnicos capacitados en control sanitario de los alimentos	0	80%
-Número de actores para plataforma multiactor	-Números de actores que articulan acciones para alimentación saludable y nutritiva	0	8
Número de establecimientos que ofertan comida callejera	Número de establecimientos visitados	150	50%
C2.: Fortalecimiento de capacidades técnicas y organizacionales de vendedores de comida callejera			
Número de vendedores capacitados.	Numero de vendedores capacitados en manipulación de los alimentos	0	70%
Número de vendedores capacitados.	Numero de vendedores capacitados en temas de higiene de instalaciones	0	70%
Número de vendedores capacitados.	Numero de vendedores capacitados en innovación en preparaciones de alimentos	0	50%
Número de vendedores capacitados.	Numero de vendedores capacitados en preparaciones con identidad cultural.	0	50%
Número de vendedores capacitados.	Número de mujeres capacitadas en empoderamiento	0	40%
C3.-Desarrollo de estrategias participativas e innovadoras de comunicación para consumidores de comida callejera			
Numero estrategias de comunicación diseñadas	Numero de artes diseñados	0	1

Numero de Instituciones	Numero Instituciones que comparten información en sus redes sociales	1	8
Numero de publicaciones	Numero de publicaciones realizadas	0	16
Numero de medios de comunicación	Números de medios de comunicación que comparten información	0	4

Fuente: Elaboración propia

Indicadores de proceso, de producto y de impacto

Riesgos asociados y cómo se van a prevenir

Tabla 16: Posibles riesgos y prevenciones

Objetivos	Riesgo	Tipo	Detalle	Severidad	Nivel	Medidas de mitigación
Mejorar los controles, regulaciones e incentivos del Municipio de Esmeraldas para la oferta de comida callejera.	Que las autoridades municipales no cuenten con la voluntad política hacia el cambio	Interno	Social	3	Importante	Buscar mecanismo que permitan mejorar las relaciones y fomentar la inclusión entre el Municipio y los vendedores

Fortalecer las capacidades de los vendedores de comida callejera y empoderar a las mujeres como agentes de cambio hacia una alimentación saludable y nutritiva	Que las metodologías utilizadas en el fortalecimiento de capacidades de vendedores no sean las adecuadas.	Externo	Personal	2	Moderado	Encontrar apoyo en instituciones con experiencia en el fortalecimiento de capacidades innovadores respetando el saber local.
Identificar canales para concientizar a los consumidores de comida callejera de la importancia del consumo de alimentos saludables, nutritivos y locales.	Que los consumidores no muestren interés hacia el consumo de alimentos saludables, locales y nutritivos	Externa	Social	3	Importante	Buscar el apoyo de todas las instituciones con interés en temas de alimentación saludables para aumentar el impacto de los mensajes.

Fuente: Elaboración propia

Valoración.

Severidad

1: baja

2: media

3: alta

Presupuesto

El presupuesto para este proyecto es de 50.000,00 dólares americanos, los cuales están divididos en los tres componentes del proyecto. El presupuesto contempla unas contrapartes en especies de otras instituciones públicas y privadas, específicamente en el componente número 2, fortalecimiento de capacidades técnicas y organizacionales de vendedores de comida callejera.

El aporte del Municipio con el 60% del presupuesto del proyecto y se tiene planificado que la cooperación internacional en fondos concursables anuales en los que participan los gobiernos locales realice un aporte en efectivo al proyecto para de ejecución.

Tabla 18: Presupuesto

Componente	Presupuesto Efectivo Municipio	Cooperación	Especies Aliados	Vendedores
Abordaje sistémico para el control y regulación de la oferta de comida callejera	USD 7.000			
Fortalecimiento de capacidades técnicas y organizacionales de vendedores de comida callejera	USD 18.000	USD 15.000	USD 8.000	USD 2.000
Fortalecimiento de capacidades técnicas y organizacionales de vendedores de comida callejera	USD 5.000		USD 5.000	
Total 50.000,00	USD 30.000	USD 15.000	USD 13.000	USD 2.000

Fuente: Elaboración propia

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- Aranceta Bartrina, J. (2018). Papel de la gastronomía y de las nuevas tecnologías en la configuración de una alimentación saludable. *Nutrición Hospitalaria*, 35(SPE4), 3-9.
- Bejarano Roncancio, J. J., & Suárez Latorre, L. M. (2015). Algunos peligros químicos y nutricionales del consumo de los alimentos de venta en espacios públicos. *Revista de la Universidad Industrial de Santander. Salud*, 47(3).
- Caballero Torres, A., Carrera Vara, J. A., & LENGOMÍN FERNÁNDEZ, M. E. (1998). Evaluation of the microbiological surveillance of street vended foods. *Revista Cubana de Alimentacion y Nutricion*, 12(1), 7-10.
- Chávez, O. H. O., & Díaz, S. F. (2013). Consumo de comida rápida y obesidad, el poder de la buena alimentación en la salud/Fast Food Intake The Power of Good Food. *RIDE Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 4(7), 176-199.
- CONGOPE (2015). SEGURIDAD ALIMENTARIA Responsabilidad de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales. Ecuador, Abya Yala
- Contreras, C. P. A., de CASSIA VIEIRA CARDOSO, R. Y. Z. I. A., da SILVA, L. I. S., & Cuello, R. E. G. (2020). Street Food, Food Safety, and Regulation: What is the Panorama in Colombia? A Review. *Journal of Food Protection*, 83(8), 1345-1358.
- COOTAD, F. (2010). Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización.
- Cootad, F. (2010). Código Orgánico De Organización Territorial, Autonomía Y Descentralización. *De Quito, CM (2012). Ordenanza Metropolitana*, 171.
- Coronel Tenorio, A. K. (2013). *Locales formales que expenden alimentos preparados y su efecto en la salud de los consumidores, en la parroquia urbana San Lorenzo del cantón San Lorenzo del Pailón en el periodo abril-junio 2013* (Doctoral dissertation).

DE RECOLETA, P. D. L. C. EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VÍA.

de Salud, L. O. (2012). Ley orgánica de salud. De la Alimentación y Nutrición.

De Salud, L. O. (2012). Ley orgánica de salud. *Obtenido de Ley Orgánica de Salud: [https://www. salud.gob. ec/tag/ley-organicade-salud](https://www.salud.gob.ec/tag/ley-organicade-salud).*

DeWalt, K., & DeWalt, B. R. (2002). La observación participante: una guía para los trabajadores de campo. *Walnut Creek, Estados Unidos: AltaMiraPress.*

Díaz, A. A., Veliz, P. M., Rivas-Mariño, G., Mafla, C. V., Altamirano, L. M. M., & Jones, C. V. (2017).

Etiquetado de alimentos en Ecuador: implementación, resultados y acciones pendientes. *Revista Panamericana de Salud Pública, 41*, e54.

Durán-Agüero, S., Arboleda, L. M., Velásquez Vargas, J. E., Fretes Centurión, G., González Céspedes, L. E., Rocha, A., ... & Torres, J. (2018). Caracterización del consumo de comida callejera según edad, estudio multicéntrico. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 22*(3), 243-250.

Durán-Agüero, S., Arboleda, L. M., Velásquez Vargas, J. E., Fretes Centurión, G., González Céspedes, L. E., Rocha, A., ... & Torres, J. (2018). Caracterización del consumo de comida callejera según edad, estudio multicéntrico. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 22*(3), 243-250.

ECHEVERRI, S. M. (2017). El rol de consumidor actual: contribuir a la sostenibilidad del sistema agroalimentario. *Tejer tiempos de paz: Experiencias del país rural*, 25. Torres, C. (2019), Cocinando para nuestro futuro. https://www.iied.org/cooking-for-our-future?fbclid=IwAR1-NtWr9sdAlk8gKo5ctQblAASAvu4-P9qyWndQP7yc9mkhemOfC_sLtLw

ECUADOR, I. (2010). Estadísticas de Población y Vivienda. Ramírez, J. E., Boswijk, K., & Morales, J. G. (2019). La salud pública y el manejo de quemaduras en urgencias en el marco de la sociedad del conocimiento y la información. *Caribeña de Ciencias Sociales*, (junio). Esmeraldas, G. A. D.P.E. (2010). Estrategia y Modelo de Gestión de Seguridad y Soberanía Alimentaria de la Provincia de Esmeraldas.

- FAO (2007) PROMESAS Y DESAFÍOS del sector alimentario informal en países en desarrollo
- FAO. Curso “La Agenda 2030 y las oportunidades para las sociedades rurales. FAO, 2019
- FAO. Guía para los alcaldes, los concejales municipales y los planificadores de las ciudades de los países en desarrollo y países en transición. Roma; FAO;2003
- FAO. Informe de la reunión técnica de la FAO sobre los alimentos que se venden en la vía pública. Roma: FAO; 1995
- FAOSTAT (2015). Base de datos. <http://faostat.fao.org/>
- Freire, W. (2018). Lista de alimentos, preparaciones y bebidas que se consumen en Ecuador según la clasificación NOVA 2017. *Bitácora Académica*. <https://worldnutritionjournal.org/index.php/wn/article/view/5>.
- Freire, W. B., Ramírez, M. J., Belmont, P., Mendieta, M. J., Silva, M. K., Romero, N., & Monge, R. (2013). Encuesta nacional de salud y nutrición ENSANUT-ECU 2011-2013. *Primera. Quito*.
- Freire, W., Ramírez-Luzuriaga, M., & Belmont, P. (2015). Tomo I: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de cero a 59 años, ENSANUT-ECU 2012. *Revista Latinoamericana de Políticas y Acción Pública Volumen 2, Número 1-mayo 2015, 2(1), 117*.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit, (24), 4-16*.
- Gajraj, K., Nogales, M. T., & Zamora, V. UN APORTE A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ALTO.
- García Catano, Y. M. (2014). *Análisis de los factores de la transculturización gastronómica en el cantón Esmeraldas* (Doctoral dissertation).
- García Espejo, I., & Herrera-Racionero, P. (2018). La alimentación fuera del hogar hoy. *Revista Española de Sociología, 27(2), 191-193*.
- Gaviles, P. (marzo 28, 2017). Ecuador formuló políticas públicas para frenar el sobrepeso y la obesidad. *El comercio*. <https://www.elcomercio.com/tendencias/ecuador-politicas-publicas-sobrepeso-obesidad.html>

Gómez Gil, C. (mayo 2, 2017). "Alimentación en las ciudades". *Información.es*.

<https://www.informacion.es/opinion/2017/05/02/alimentacion-ciudades-5945275.html>

Grupo Banco Mundial. Comer fuera: para muchos significa ir a un puesto de comida callejera [Internet].

World Bank.<http://www.bancomundial.org/es/news/feature/2018/01/10/comer-fuera-para-muchos-significa-ir-a-un-puesto-de-comida-callejera>

Hernández, R., Favila, H., & López, A. Comida callejera y espacio social entre los habitantes de la ciudad de Toluca.

Hernández-Sampieri, R., & Torres, C. P. M. (2018). *Metodología de la investigación* (Vol. 4). México^ eD. F DF: McGraw-Hill Interamericana.

HLPE. (2020). Seguridad alimentaria y nutrición: elaborar una descripción global de cara a 2030. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma

León-Cruz, M., Cruz-Monterrosa, R. G., Jiménez-Guzmán, J., Rayas-Amor, A. A., Díaz-Ramírez, M., Ramírez-Lubianos, C., & García-Garibay, J. M. (2018). RISK OF CONTAMINATION IN STREET FOODS. *Agroproductividad*, 11(11).

Loma-Ossorio, F., y C. Lahoz (2006). "El marco conceptual de la seguridad alimentaria". FAO.

Marroquín, S. S. (2016). Programas sociales de alimentación y nutrición del Estado ecuatoriano, estrategia nacional en favor de la alimentación saludable. *Economía*, 41(41), 76-96.

Matus Lerma, N. P. S., Álvarez Gordillo, G. D. C., Nazar Beutelspacher, D. A., & Mondragón Ríos, R. (2016). Percepciones de adultos con sobrepeso y obesidad y su influencia en el control de peso en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 24(47), 380-409.

Mendoza, R. M. (2018). ALIMENTOS DE VENTA EN LA VÍA PÚBLICA: TEMÁTICA GLOBAL Y DESAFÍO PARA LA INVESTIGACIÓN NUTRICIONAL. *Conexiones*, 1(4).

- Merlano, A. A. A. (2015). Ventas de comida popular en Santa Marta, la ciudad turística de la informalidad. *RURAL TOURISM EXPERIENCES*, 13, 1183.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. ¿Qué es el Patrimonio Alimentario? Patrimonio Alimentario. Fascículo 1. Ministerio de Cultura y Patrimonio [Internet]. 2013;16. <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- MSP/INEC (2014). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, ENSANUT-ECU 2011-2013, Quito
- Murillo, M., & Natali, K. (2016). Condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación y expendio de alimentos en la vía pública en el parque infantil “Roberto Luis Cervantes” y el parque de las Palmas “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas (Doctoral dissertation, Ecuador _ PUCESE-Escuela de Enfermería). para la Seguridad Alimentaria, P. E. (2004). Seguridad Alimentaria y Nutricional: Conceptos Básicos.
- Nina, V. D. A., Fernández, G. M. Q., Flores, M. R., & López, P. F. (2016). Avances y progresos de las políticas y estrategias de seguridad alimentaria en Ecuador. *Revista Investigaciones Altoandinas*, 18(2), 1.
- Organización Mundial de la Salud (2013). Malnutrición Hoja Informativa.
- Enfermedades Transmisibles y Análisis de Salud/Información y Análisis de Salud: Situación de Salud en las Américas: Indicadores Básicos 2016 [Internet]. Washington, D.C., Estados Unidos de América; 2016. <http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/31288/IndicadoresBasicos2016-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ortiz, R. y C. Álvarez (2009) Informe de epidemiología de la obesidad y las políticas públicas para su prevención. España, Observatorio de la obesidad, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. 5 de junio de 2009. Universidad de Alicante

- Pineda Montes, K. (2016). *Prácticas nutricionales en adolescentes de 10-19 años en el barrio 24 de mayo de Esmeraldas* (Doctoral dissertation, Ecuador-PUCESE-Escuela de Enfermería).
- PMA, MSP. MIES (2018). Estudio Cerrando la brecha de nutrientes Ecuador. Informe Ejecutivo.
- Quispe, J. J., & Sánchez, V. (2001). Evaluación Microbiológica y Sanitaria de puestos de venta ambulatoria de alimentos del distrito de Comas, Lima-Perú. *Revista peruana de medicina experimental y salud pública*, 18(1-2), 27-32.
- Ramírez, R. (2002). "Desarrollo, desigualdad y exclusión: los problemas nutricionales en el Ecuador (1990-2000) desde el enfoque de las capacidades humanas". En Versiones y aversiones del desarrollo, ed. Franklin Ramírez, 15-100. Quito: SOBOC GRAFIC. (2002b). "Distribución alimentaria y problemas nutricionales en el Ecuador". *Revista Gestión* No. 95, mayo 2002
- Restrepo, E. (2018). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Rheinländer, T., Olsen, M., Bakang, J. A., Takyi, H., Konradsen, F., & Samuelsen, H. (2008). Keeping up appearances: perceptions of street food safety in urban Kumasi, Ghana. *Journal of Urban Health*, 85(6), 952-964.
- Rodríguez, E., & Pérez, A. (2010). Factores de dinámica social asociados a obesidad en adultos en México. *Estudios Económicos*, 25(2), 337-362.
- Rodríguez, V. V. (2016). CALIDAD MICROBIOLÓGICA E HIGIÉNICO SANITARIA EN ALIMENTOS PREPARADOS EXPENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA EN EL DISTRITO DE FLORENCIA DE MORA, ENERO A ABRIL 2014. *Cientifi-k*, 3(1), 11-16.
- Roncancio, J. J. B., & Latorre, L. M. S. (2015). Algunos peligros químicos y nutricionales del consumo de los alimentos de venta en espacios públicos. *Revista de la Universidad Industrial de Santander. Salud*, 47(3), 349-360.

- Steyn, NP, Mchiza, Z., Hill, J., Davids, YD, Venter, I., Hinrichsen, E., ... y Jacobs, P. (2014). Contribución nutricional de los alimentos que se venden en la vía pública a la dieta de las personas en los países en desarrollo: una revisión sistemática. *Nutrición de salud pública*, 17 (6), 1363-1374.
- Torres, N., Vera, M., Gachet, F., & Boada, L. (2016). Balance de la situación alimentaria y nutricional en Ecuador. Informe 2015.
- Trujillo Chávez, C. E. (2016). *Análisis microbiológico y resistencia a antimicrobianos de la leche cruda que se expende en el mercado de Santa Rosa, Ciudad de Riobamba* (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
- Vanderzant, C., & Splittstoesser, D. F. (1992). Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods. Washington: Edwards Brothers. *Ann Arbor*.
- Velez, A. T., & Lopez, A. L. S. (2017). Alimentación fuera del hogar, consumo y preferencias de la población de Cuenca sobre la restauración comercial. *Revista de la Facultad de Ciencias Químicas*, (16), 30-43.
- Yasmeen, G. (2001). Trabajadores del sector alimentario urbano "informal": estrategias de organización innovadoras. *Alimentación, nutrición y agricultura*, (29), 32-43.
- Zuñiga Escobar, M. (2019). Enfoque sistémico de la seguridad alimentaria y nutricional aplicado a la gobernanza de la inserción de alimentos producidos por la agricultura familiar en la alimentación escolar.

IX. ANEXOS

Anexo 1.- Análisis cuantitativo de observación participante

En la ciudad de Esmeraldas existen en la actualidad 554 establecimientos que expenden alimentos en las calles de ciudad de Esmeraldas, según datos de Dirección de Higiene Municipal. Aunque a simple vista en los lugares céntricos de la ciudad se puede observar un número mayor de locales, puestos fijos y móviles que expenden alimentos preparados especialmente en las noches.

A fines de esta investigación decidimos trabajar para este ejercicio en el Mercado Central, parque de las Palmas y parque Roberto Luis Cervantes de la ciudad de Esmeraldas, por la dinámica de oferta y demanda de alimentos preparados que se presenta en estos espacios.

En el transcurso de la investigación se realizó la entrevista con el Administrador del Mercado Jorge Ortiz, Abel Avila, director de Higiene Municipal y Antonina Vivas directora de la Dirección de Innovación y Turismo del Municipio de Esmeraldas para explicar los objetivos y motivaciones de este trabajo. El mercado cuenta con 50 establecimientos, El parque de las Palmas, 12 locales, y el parque Roberto Luis Cervantes, 20 locales, que expenden alimentos preparados, los cuales trabajan en la mañana tarde y noche.

El mercado central cuenta con una asociación de vendedores de alimentos (Las Delicias) que agrupa 30 de los 50 locales que expenden alimentos preparados. Los vendedores del parque Roberto Luis Cervantes y parque de las Palmas no cuentan con asociaciones constituidas.

Según la Dirección de Higiene Municipal desde el año 2015 cuenta con la presencia de una especialista que viene trabajando con los expendedores de alimentos preparados en el mercado en temas como:

- ✓ Imagen
- ✓ Precios

- ✓ Manipulación higiénica de los alimentos
- ✓ Reciclaje de desechos líquidos y sólidos

Los locales del mercado central atienden en promedio de 4:30 am a 11:00 am ofertando desayunos, y desde las 11:00 hasta las 15:00 pm almuerzos y platos a la carta. En el caso de los locales del Parque Roberto Luis Cervantes atienden de 10:00 am hasta 12:00 pm. Por último, en el parque Las Palmas los locales que son puestos móviles atienden de 18:00 pm a 2:00 am.

Los locales son familiares registrando la presencia de 96 % de mujeres y el 4 % de hombres según datos de la Administración del mercado central. Además, cuentan con camisas, gorros, mandiles el 95 % de los locales preparan los alimentos in situ.

Los locales fueron elegidos aleatoriamente según la disponibilidad al momento de la aplicación de la herramienta previa consulta con los administradores y autoridades, el trabajo de campo de campo se realizó entre el primero de noviembre del 2017 y el 12 de enero del 2018.

Tabla 18: Cronograma de aplicación de técnica a diversos locales

Mercado Municipal

Locales	Día de aplicación de técnica	Hora
Numero 23	1 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am
Numero 19	2 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am
Numero 12	3 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am
Numero 3	4 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am
Numero 6	24 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am
Numero 17	25 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am
Numero 28	26 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am
Numero 15	27 de noviembre 2017	5:00 a 7:00 am

Parque de las Palmas

Locales	Día de aplicación de técnica	Hora
Numero 1	1 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm
Numero 3	2 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm
Numero 5	3 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm
Numero 7	4 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm
Numero 8	15 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm
Numero 10	16 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm
Numero 12	17 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm

Numero 14	18 de diciembre 2017	18:00 a 20:00 pm
-----------	----------------------	------------------

Parque Roberto Luis Cervantes

Locales	Día de aplicación de técnica	Hora
Numero 1	27 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm
Numero 2	28 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm
Numero 3	29 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm
Numero 4	30 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm
Numero 5	5 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm
Numero 6	6 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm
Numero 7	7 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm
Numero 8	8 de diciembre 2017	16:00 a 18:00 pm

Fuente: Elaboración propia

Lista de problemas

Los riesgos asociados al consumo de alimentos preparados en la calle están relacionados con la dimensión de la seguridad alimentaria y nutricional del consumo y utilización biológica de los alimentos. Según FAO (2004) el consumo se refiere a que las existencias alimentarias en los hogares respondan a las necesidades nutricionales, a la diversidad, a la cultura y las preferencias alimentarias. También hay que tener en cuenta aspectos como la inocuidad de los alimentos, la dignidad de la persona, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro del hogar. La utilización biológica está relacionada con el estado nutricional, como resultado del uso individual de los alimentos (ingestión, absorción y utilización). La inadecuada utilización biológica puede tener como consecuencia la desnutrición y/o la malnutrición. Con frecuencia se toma como referencia el estado nutricional de los niños y las niñas, pues las carencias de alimentación o salud en estas edades, tienen graves consecuencias a largo plazo y a veces permanentes.

Guía de Observación

Tabla 19: Guía de observación de problemas relacionados a la comida callejera

Características	Hallazgo
Tipo de comidas que se ofertan	
Formas de Preparación	
Conocimiento de gastronomía tradicional	
Participación de mujeres	
Participación de jóvenes	

Utilización productos locales	
Historia del local(si existiera)	
Preparaciones diversas	
Utilización de legumbres y verduras	
Características de clientes	
Horarios de atención	
Características	Cumple o No cumple
1. Del Local	
Estado de conservación del local	
Higiene del local	
Higiene alrededor del local	
Uso exclusivo para el expendio de alimentos	
2. Del área de preparación de alimentos	
Calidad y conservación del área de preparación del alimento	
Higiene y desinfección de superficies de trabajo del área	
3. De los utensilios y vajillas	
Conservación de utensilios y vajilla	
Lavado con agua circulante	
Secado/escurrido con secadores limpios y con tapa	
4. Del agua	
Almacén de agua en depósitos limpios	
5. De la disposición higiénica de los residuos sólidos y líquidos	
Depósitos para eliminación de residuos sólidos (de manipuladores)	
Depósitos para eliminación de residuos sólidos (de comensales)	
Disposición higiénica de aguas residuales en depósitos con tapa	
6. De la protección de los alimentos	
Protege adecuadamente los alimentos preparados	
7. Del manipulador de alimentos	
Manipulador- mandil limpio	
Manipulador- gorro limpio	
Manipulador- manos y uñas limpias	
Manipulador- al servir coge los alimentos directamente con la mano	
Uso correcto de vajilla y utensilios	
8.- De las regulaciones y control	
Local está regulado por autoridades locales	
Participa en capacitaciones de manipulación de alimentos	
Paga algún tipo de impuesto en su local	
Conoces las regulaciones para este tipo de locales	

Fuente: Adaptado Quispe (2001)

Según la aplicación de la técnica observación participativa con la guía de observación

participante encontramos los siguientes problemas:

Tabla 20: Problemas observados referente a la comida callejera

Locales	Problemas observados
Mercado Central	-Falta de agua potable en la red pública. -Manipulación de alimentos inadecuada. -Indumentaria de vendedoras inadecuada -Utensilios de manipulación inadecuados -Superficies de contacto con alimentos inadecuadas -Presencia de animales domésticos

-
- Ausencia de artefactos para conservar alimentos (refrigeradora o congelador)
 - La higiene alrededor del local no es la adecuada
 - Ausencia de sitio para lavado de manos de consumidores.
 - Higiene de manipuladores deficiente
 - Protección inadecuada de alimentos preparados
 - En el local se ofertan productos cosméticos en vitrinas.
 - La oferta de alimentos es variada
 - El 100% de las vendedoras son mujeres
 - Reciben capacitaciones en higiene por técnicos del Municipio.
 - Se oferta comida tradicional de la gastronomía esmeraldeña
 - Limitada oferta de legumbres y verduras en los platillos.
 - La clientela es variada, dependientes del mercado y consumidores externos, hombres especialmente.
 - Desconocimiento de reglamentación sanitaria

**Parque Roberto Luis
Cervantes**

- Falta de agua potable en red pública
 - Manipulación de alimentos inadecuada
 - Mala ubicación de basurero
 - Utensilios de manipulación inadecuados.
 - Superficies de contacto con alimentos inadecuadas
 - Falta de energía eléctrica en los alrededores
 - Indumentaria inadecuada
 - Presencia de animales
 - Ausencia de artefactos para conservar alimentos
 - Utilización de aceite recalentado
 - La higiene alrededor de locales no es la adecuada
 - Almacenamiento de agua para lavado de platos sin protección
 - Ausencia de sitio para lavado de manos de consumidores
 - Higiene de manipuladores deficiente
 - Oferta de alimento homogénea, alta en grasa y sal predomina la comida rápida.
 - Baja utilización de productos locales.
 - Uso excesivo de plástico
 - Presencia de mujeres en un 80% en los locales
 - Ausencia de capacitación en manipulación e higiene de alimentos por parte de autoridades.
 - Regulación desordenada con sobornos de ciertas autoridades de control.
 - Los Clientes son familias y jóvenes especialmente.
 - Los locales son fijos construidos por el Municipio del cantón.
 - Acumulación de basura en los alrededores de los establecimientos en las noches,
 - Desconocimiento de reglamentación sanitaria
-

Parque de las Palmas

- Falta de agua potable en red pública.
- Alto porcentaje de sal y grasa en la comida
- Manipulación de alimentos inadecuada
- Superficies de contacto con alimentos inadecuadas
- Higiene de manipuladores deficiente
- Uso excesivo de plástico
- Indumentaria de vendedoras inadecuada
- Utensilios de manipulación inadecuados
- Protección inadecuada de alimentos preparados,
- Oferta de alimentos donde predomina la comida rápida, no se oferta comida con identidad cultural.
- Principales clientes jóvenes y familias
- 60% de vendedores son mujeres.
- Falta de control y regulación por parte de las autoridades
- Malestar por sobornos y extorsión por parte de autoridades de control
- Puestos móviles que ocupan la vía pública.
- Desconocimiento de reglamentación sanitaria
- Falta de productos locales en las preparaciones
- Limitada presencia de verduras y legumbre en platillos.

Fuente: Elaboración propia

Nota: Por ser locales de venta de alimentos preparados de un solo ambiente se puede observar todo la manipulación y expendio de los alimentos en los locales.

Solo se visitaron locales que aceptaron del parte del análisis, previa consulta a sus propietarios.

Priorización de problemas

Figura 7: Priorización de problemas relacionados a la comida callejera



Fuente: Elaboración propia

Posibles soluciones

Tabla 21: Posibles soluciones

Problema	Solución
Insuficiente regulación y control	<ul style="list-style-type: none"> -Fortalecer capacidades técnicas en personal de control -Contar con instrumentos para control y vigilancia -Conocer el número real de establecimientos que ofertan comida callejera -Acciones del Municipio para mejorar el control de alimentos ofertados en las calles.
Preparaciones de alimentos altos en grasa y sal, sin productos locales.	<ul style="list-style-type: none"> -Capacitar a vendedores en preparaciones sanas y nutritivas -Fomentar e incentivar uso de productos locales, saludables y nutritivos por los gobiernos locales -Mejorar relaciones entre vendedores y autoridades locales
Inadecuada higiene en personal y manipulación de alimentos preparados	<ul style="list-style-type: none"> -Capacitación -Mayor control y vigilancia con instrumentos técnicos. -Obligatoriedad de aprobación de curso para manipular Alimentos -Fortalecimiento de capacidades en técnicos de control de la Dirección de higiene municipal.
Ausencia de equipos para conservar los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> -Utilización de recipientes con tapa hermética -Capacitación -Control eficaz de instituciones competentes Utilización de coolers, refrigeradoras

Fuente: Elaboración propia

Validación

Aplicando la técnica de observación participativa a 24 locales donde se expenden alimentos preparados en el Mercado Central, Parque Las Palmas y Parque Roberto Luis Cervantes de Esmeraldas, durante (24) días diferentes, con la aplicación de una Guía de Observación, los alimentos que se ofertan en estos locales pudiesen presentar un riesgo al consumirlo, por el manejo higiénico sanitario, además son muy demandados por familias y jóvenes en general, solo el mercado central oferta preparaciones variadas y algunas tradicionales. Existen preparaciones no tradicionales altas en grasas y sal que tienen alta demanda diariamente por los consumidores.

El expendio de alimentos preparados en las calles es un fenómeno donde convergen factores sanitarios, económicos y socioculturales, especialmente en las zonas urbanas de las principales ciudades

del país. La venta y expendio de alimentos es una actividad que genera ingresos a las familias y ofrece una alternativa de alimentación a los consumidores por sus precios siendo consumido por cientos de personas diariamente y en muchos casos representan la única ingesta diaria de alimentos. Es un tema de atención central no solo por el riesgo potencial para la salud si no por sus características culturales y su aporte a la SAN.

Anexo 2.-Encuesta consumidores comida callejera a consumidores**1.- ¿Por qué consume alimentos en la calle?**

Calidad

Necesidad

Nutrición

Precio

Otros

2.- Conoce si estos establecimientos están sujetos al control de alguna Institución pública y privada

Si

No

Si la respuesta es Si ¿Cuál?

3.- Considera que esta alimentación en estos locales es sana y nutritiva?

Si

No

4.- A la hora de elegir un sitio para alimentarse ¿Considera la Higiene de personal y la Higiene del local?

Si

No

5.- ¿Conoce si los alimentos que se preparan en este local, al menos uno proviene de la producción local (cantonal o provincial)?

Si

No

Anexo 3.-Entrevistas

Entrevista Autoridades de Control

- 1.- ¿Existe al programa, plan o estrategia que promueva la alimentación sana y nutritiva, así como la producción local?**
- 2.- ¿Existe algún espacio de concertación público - privado para tratar temas concernientes al control sanitario de los alimentos (como se llama)?**
- 3.- ¿Esta dependencia tiene algún tipo de incentivos para los establecimientos formales e informales que preparan alimentos en la ciudad?**
- 4.- ¿Con qué frecuencia se realizan visita a un local donde se vende o expende alimentos preparados?**
Mensual
Trimestral
Semestral
Anual
- 5.-¿Esta dependencia cuenta con algún instrumento o herramienta para el control y vigilancia de los establecimientos que venden o expenden alimentos preparados?**
- 6.- ¿El personal que labora como supervisores y/o inspectores cuenta con la formación en seguridad alimentario y/o inocuidad de los alimentos?**
- 7.- ¿Cuenta esta dependencia con plan de fortalecimiento para técnicos y propietarios de establecimientos?**
- 8.- ¿Desde esta dirección se promueve la utilización de alimentos locales a los establecimientos que venden o expenden alimentos preparados?**
- 9.- ¿Existe una campaña o programa de concientización para educar al consumidor acerca del riesgo de consumir alimentos mal preparados o manipulados?**

10.- ¿Se conoce con exactitud el número de establecimientos que venden o expenden alimentos preparados en la ciudad de Esmeraldas?

Anexo 4.-Entrevistas semiestructuradas para establecimientos que ofertan comida callejera

1.- ¿Su local cuenta con algún permiso de funcionamiento otorgado por el Municipio u otro

Institución?

2.- ¿Como es la relación entre los técnicos, inspectores y supervisores y los propietarios de los locales?

Buena

Mala

Indiferente

Otra

3.- ¿Reciben algún incentivo del Municipio u otra autoridad de control, por la correcta manipulación de los alimentos o higiene dentro del local?

4.- ¿Ha sido capacitado por alguna institución pública o privada en el último año en temas relacionados con la higiene de alimentos, manipulación de alimentos o preparación de alimentos?

5.- ¿Para la preparación de sus productos adquiere productos producidos localmente?

6.- ¿Pertenece a alguna asociación de locales que venden o expenden alimentos preparados?

7.- ¿Estarían dispuestos a preparar otros productos sanos y nutritivos si los consumidores lo solicitaran?

8.- ¿Mantienen reuniones con las autoridades de control u otras organizaciones para tratar temas concernientes a la venta de alimentos preparados?

9.- ¿Considera que el nivel técnico de los inspectores, supervisores es el adecuado cuando realizan inspecciones a su local?

10.-¿Considera usted que sus alimentos aportan a la seguridad alimentaria y nutricional de la ciudad?

Anexo 5.- Ficha de registro de establecimientos



DIRECCIÓN DE HIGIENE MUNICIPAL
REGISTRO DE INSPECCIÓN
FICHA No.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		FOTOGRAFÍA																																																																								
Razón Social: RUC/RISE Nombre Comercial: Representante legal: No. Telefónico Email: Contador: No. Telefónico Email: Clase de Contribuyente Tipo de Contr. <input type="checkbox"/> Natural <input type="checkbox"/> Jurídico <input type="checkbox"/> Público Categoría: Actividad económica (SRI)																																																																										
<input type="checkbox"/> Calificación Artesanal <input type="checkbox"/> Obligación tributaria Fecha inicio de Actividad Fecha de reinicio de actividad																																																																										
		REGULACIÓN	AÑO																																																																							
		<input type="checkbox"/> Permiso de funcionamiento <input type="checkbox"/> Patente <input type="checkbox"/> Activos Totales 1,5 (contabilidad)																																																																								
LOCALIZACIÓN																																																																										
		Parroquia: Barrio: Zona Calle principal: Calle Secundaria Referencia: Planta (nivel): Coordenadas x:y: Clave catastral referencial CIU Propietario																																																																								
		EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIAS		NORMAS DE BIOSEGURIDAD																																																																						
<table border="0"> <tr> <td>B</td> <td>R</td> <td>M</td> <td>N\A</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Estructura física interna y externa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Baterías sanitarias</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Instalaciones de agua potable</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Tachos de basura con tapa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Habitaciones</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Salida de emergencia</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Señalética</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Reservorio de agua limpia</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Cadena de frío</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Lugar donde preparan alimentos</td> </tr> </table>		B	R	M	N\A		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Estructura física interna y externa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Baterías sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Instalaciones de agua potable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tachos de basura con tapa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Habitaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salida de emergencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Señalética	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reservorio de agua limpia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cadena de frío	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lugar donde preparan alimentos	<table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Lavado de manos</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Distanciamiento</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Desinfección de pies</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Aforo de %</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Alcohol</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Toallas desechables</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Mascarillas</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Señalética</td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/>	Lavado de manos	<input type="checkbox"/>	Distanciamiento	<input type="checkbox"/>	Desinfección de pies	<input type="checkbox"/>	Aforo de %	<input type="checkbox"/>	Alcohol	<input type="checkbox"/>	Toallas desechables	<input type="checkbox"/>	Mascarillas	<input type="checkbox"/>	Señalética
B	R	M	N\A																																																																							
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Estructura física interna y externa																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Baterías sanitarias																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Instalaciones de agua potable																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tachos de basura con tapa																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Habitaciones																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salida de emergencia																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Señalética																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reservorio de agua limpia																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cadena de frío																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lugar donde preparan alimentos																																																																						
<input type="checkbox"/>	Lavado de manos	<input type="checkbox"/>	Distanciamiento																																																																							
<input type="checkbox"/>	Desinfección de pies	<input type="checkbox"/>	Aforo de %																																																																							
<input type="checkbox"/>	Alcohol	<input type="checkbox"/>	Toallas desechables																																																																							
<input type="checkbox"/>	Mascarillas	<input type="checkbox"/>	Señalética																																																																							
		<table border="0"> <tr> <td>B</td> <td>R</td> <td>M</td> <td>N\A</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Aseo del establecimiento</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Personal con indumentaria adecuada</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Vitrinas adecuadamente colocadas</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Aseo General</td> </tr> </table>		B	R	M	N\A		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aseo del establecimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Personal con indumentaria adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vitrinas adecuadamente colocadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aseo General																																														
B	R	M	N\A																																																																							
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aseo del establecimiento																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Personal con indumentaria adecuada																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vitrinas adecuadamente colocadas																																																																						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aseo General																																																																						

Responsables:

Fecha:

Digitador(a):

Anexo 6.- Teoría de Cambio

<https://drive.google.com/file/d/1EIBrudvaYw8uCzWTRAWxgZT4DTbSVDJd/view?usp=sharing>

Anexo 7.- Ordenanza Municipal 057-GADMCE

Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas

**ORDENANZA N° 057-GADMCE****EL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL
CANTÓN ESMERALDAS****CONSIDERANDO:**

Que, mediante Ordenanza S/N publicada en el Registro Oficial 180 del 30 de septiembre del 2003, se publicó la Ordenanza que Reglamenta los Permisos de Funcionamiento de Locales Comerciales e Industriales en el Cantón Esmeraldas;

Que, la Constitución de la República vigente establece en el artículo 225 que el sector público comprende las entidades que integran el régimen autónomo descentralizado.

Que, la Constitución en el artículo 227, establece que la Administración Pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación.

Que, la Constitución en el artículo 238, determina que los Gobiernos Autónomos Descentralizados gozarán de autonomía política, administrativa y financiera, y se regirán por los principios de solidaridad, subsidiariedad, equidad interterritorial, integración y participación ciudadana.

Que, la Constitución en su artículo 240 manifiesta que los Gobiernos Autónomos Descentralizados de los cantones tendrán facultades legislativas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales. Todos los gobiernos autónomos descentralizados municipales ejercerán facultades ejecutivas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales.

Que, el artículo 264, numeral 14, inciso segundo de la Carta Magna, establece que los gobiernos autónomos descentralizados municipales tendrán entre sus competencias exclusivas: "...En el ámbito de sus competencias y territorio, y en uso de sus facultades, expedirán ordenanzas cantonales...".

Que, la Constitución en el artículo 270 manifiesta que los gobiernos autónomos descentralizados generarán sus propios recursos financieros y participarán de las rentas del Estado, de conformidad con los principios de subsidiariedad, solidaridad y equidad.



Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas



Que, el Código Orgánico de Ordenamiento Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, en el artículo 5, inciso segundo manifiesta que la autonomía política es la capacidad de cada gobierno autónomo descentralizado para impulsar procesos y formas de desarrollo acordes a la historia, cultura y características propias de la circunscripción territorial, se expresa en el pleno ejercicio de las facultades normativas y ejecutivas sobre las competencias de su responsabilidad; las facultades que de manera concurrente se vayan asumiendo; la capacidad de emitir políticas públicas territoriales; la elección directa que los ciudadanos hacen de sus autoridades mediante sufragio universal directo y secreto; y el ejercicio de la participación ciudadana.

Que, este mismo cuerpo de ley en su artículo 6, inciso primero dispone que ninguna función del Estado ni autoridad extraña podrá interferir en la autonomía política administrativa y financiera propia de los gobiernos autónomos descentralizados.

Que, el artículo 7 del COOTAD, establece la facultad normativa de los Concejos Municipales para dictar normas de carácter general, a través de ordenanzas, acuerdos y resoluciones, aplicables dentro de su circunscripción territorial.

Que, el artículo 53 del COOTAD, manifiesta que los gobiernos autónomos descentralizados municipales son personas jurídicas de derecho público con autonomía política administrativa y financiera. Estarán integrados por las funciones de participación ciudadana, legislación y fiscalización y ejecutiva prevista en este código.

Que, el Art. 57, literal b) del COOTAD, establece entre las atribuciones del Concejo Municipal, la de regular, mediante Ordenanza, la aplicación de tributos previstos en la ley a su favor;

Que, la Disposición Transitoria Vigésimo Segunda del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización determina que "en el período actual de funciones, todos los órganos normativos de los gobiernos autónomos descentralizados deberán actualizar y codificar las normas vigentes en cada circunscripción territorial y crearán gacetas normativas oficiales, con fines de información, registro y codificación".

En ejercicio de la facultad que le confiere el Art. 57 literal b) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Esmeraldas,

EXPIDE:



Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas



ART. 7.- DE LAS INSPECCIONES MUNICIPALES.- Las inspecciones municipales para controlar la obtención y pago del Permiso Anual de Funcionamiento se efectuarán concluidos los plazos establecidos en el artículo anterior.

ART. 8.- REQUISITOS PARA OBTENER EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO.- Para obtener el Permiso de Funcionamiento los sujetos pasivos deberán cumplir con los siguientes requisitos.

- Cédula de ciudadanía.
- RUC, Registro único de Contribuyentes.
- Permiso del Cuerpo de Bomberos del Cantón Esmeraldas.
- Certificación de operación para (Tóxicos, inflamables, ambientales)

ART. 9.- CATEGORIZACIÓN Y TASA.- Los sujetos pasivos pagarán al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Esmeraldas, la Tasa Anual de Funcionamiento, en base a los valores establecidos en la siguiente tabla:

CODIGO	DESCRIPCION DE LOCAL	VALOR USD\$
A	LOCALES DESTINADOS A LA VENTA DE PRODUCTOS PERECIBLES Y ALIMENTICIOS	
A01	Mínimercado	26,00
A02	Despensa, tienda de abarrotes	20,80
A03	Carnes y embutidos	18,20
A04	Avícolas	23,40
A05	Mariscos	20,80
A06	Lácteos	26,00
A07	Frutas	18,20
A08	Insumos Agrícolas	30,00
A09	Tienda Naturista	20,80
A10	Panaderías	18,20
A11	Heladería y/o Pastelería	18,20
A12	Pizzería y afines	18,20
A13	Yogurt y afines	18,20
A14	Otros de éste género no clasificados	32,00
B	LOCALES DESTINADOS A LA VENTA DE PRODUCTOS NO PERCIBLES	
B01	Electrodomésticos	57,20
B02	Mueblería	57,20
B03	Plásticos	28,60
B04	Seguridad Industrial y Edificaciones	40,00
B05	Informática	40,00
B06	Indumentaria	36,40
B07	Repuestos en general	30,00
B08	Repuestos reciclado	18,20



Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas



B09	Ferretería	41,60
B10	Boutique	40,00
B11	Bazar	18,20
B12	Calzado	40,00
B13	Materiales de Construcción	45,00
B14	Librería y/o papelería	35,00
B15	Otros de éste género no clasificados	180,00
C	VENTA DE BEBIDAS Y ALIMENTOS PREPARADOS	
C01	Bar	30,00
C02	Picantería	18,20
C03	Cevichería	18,20
C04	Restaurante	20,80
C05	Asaderos	18,20
C06	Otros de éste género no clasificados	30,00
D	TALLERES	
D01	Mecánica Automotriz	40,00
D02	Electromecánico	38,00
D03	Eléctrico	38,00
D04	Metalmecánico	38,00
D05	Enderezada y pintada	38,00
D06	Cerrajería	20,80
D07	Motocicleta, cuadrón y afines	35,00
D08	Bicicleta	28,00
D09	Reparación de electrodomésticos	28,00
D10	Informática	32,00
D11	Calzado	25,00
D12	Indumentaria	38,00
D13	Torno	35,00
D14	Soldadura	35,00
D15	Radiador	35,00
D16	Aluminio y vidrio	35,00
D17	Joyería y/o Relojería	35,00
D18	Estudios fotográficos	35,00
D19	Otros de éste género no clasificados	50,00
E	BELLEZA Y ESTÉTICA	
E01	Salón de belleza, tratamientos capilares y otros	25,00
E02	Gimnasio y aeróbicos	40,00
E03	Peluquería	25,00
E04	Otros de éste género no clasificados	50,00
F	BODEGAS DESTINADAS A ALMACENAR PRODUCTOS	
F01	Alimenticios	100,00
F02	No perecibles	100,00
F03	Inflamables	100,00
F04	Productos químicos no inflamables	100,00
F05	Depósitos de gas doméstico	100,00
F06	Otros de éste género no clasificados	100,00
G	SALUD	
G01	Hospital	104,00



Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas



G02	Subcentro	104,00
G03	Clínica	104,00
G04	Policlínico	104,00
G05	Dispensario	104,00
G06	Maternidad	104,00
G07	Consultorio Médico	75,00
G08	Consultorio Odontológico	75,00
G09	Laboratorio farmacéutico	104,00
G10	Laboratorio de análisis clínico	50,00
G11	Farmacia o botica	25,00
G12	Otros de éste género no clasificados	110,00
H	SERVICIOS PÚBLICOS	
H01	Telefonía fija	50,00
H02	Telefonía móvil	80,00
H03	Correo	80,00
H04	Otros de éste género no clasificados	80,00
I	SERVICIOS INFORMÁTICOS	
I01	Cyber	20,00
I02	Juegos de video	20,00
I03	Ploteo de planos e impresiones	45,00
I04	Otros de éste género no clasificados	50,00
J	SERVICIOS PROFESIONALES, GREMIALES, FUNERARIOS, ONG's Y OTROS EN GENERAL	
J01	Oficinas destinadas a labores profesionales	35,00
J02	Oficinas destinadas a labores gremiales	35,00
J03	Organizaciones sin fines de lucro	20,00
J04	Funerarias	40,00
J05	Lavandería	25,00
J06	Lubricación y mantenimiento de vehículos	75,00
J07	Parqueos	35,00
J08	Lavadoras de vehículos	35,00
J09	Vulcanizadora	18,20
J10	Alquiler de máquinas	150,00
J11	Otros de éste género no clasificados	150,00
K	SERVICIOS DE ALQUILER	
K01	Alquiler de Vehículos	150,00
K02	Alquiler de maquinarias	300,00
K03	Otros de éste género no clasificados	300,00
L	ARTE, CULTURA Y RECREACIÓN	
L01	Centro de Arte	104,00
L02	Teatro	104,00
L03	Cine	300,00
L04	Recinto Ferial	300,00
L05	Sala para convención y/o exposición	104,00
L06	Complejo recreativo	150,00
L07	Sala para diversión formal	104,00
L08	Peña	54,00
L09	Discoteca	54,00



Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas



L10	Club nocturno	208,00
L11	Café-Bar	20,00
L12	Juegos de salón	35,00
L13	Cabaret	208,00
L14	Salas de baile	60,00
L15	Plaza de toros	208,00
L16	Otros de éste género no clasificados	220,00
M	HOTELERÍA Y TURISMO	
M01	Hotel	100,00
M02	Motel	200,00
M03	Hostería	100,00
M04	Hostal	100,00
M05	Residencial	100,00
M06	Pensión	100,00
M07	Otros de éste género no clasificados	120,00
N	COMUNICACIÓN SOCIAL	
N01	Agencia de viajes	100,00
N02	Televisión	80,00
N03	Radiodifusión	80,00
N04	Diario	80,00
N05	Otros de éste género no clasificados	180,00
O	PUBLICIDAD	
O01	Agencia y locales de publicidad	80,00
O02	Compañías de Representación u otras similares	150,00
O03	Otros de éste género no clasificados	160,00
P	EDUCACIÓN	
P01	Parvulario y Jardín de infantes	104,00
P02	Escuela	104,00
P03	Colegio	104,00
P04	Universidad e Instituto de educación Superior	104,00
P05	Jardín y Escuela	104,00
P06	Escuela y Colegio	104,00
P07	Otros de éste género no clasificados	104,00
Q	VENTA DE COMBUSTIBLES	
Q01	Gasolineras y estaciones de servicio	250,00
Q02	Otros de éste género no clasificados	500,00
R	SIN DESTINO Y OTROS SIN CLASIFICACIÓN PRE-ESTABLECIDA	
R01	Sin destino y otros sin clasificación pre-establecida	500,00
S	COOPERATIVAS Y COMPAÑÍAS DE TRASPORTE	
S01	Colectivo	200,00
S02	Taxi en general	200,00
S03	Liviana (hasta 3.5cc)	75,00
S04	Transporte intraprovincial	200,00
S05	Transporte interprovincial	250,00
S06	Transporte intercantonal	150,00
S07	Otros de éste género no clasificados	200,00
T	INDUSTRIAS, EMPRESAS, FINANCIERAS Y COMPAÑÍAS	



Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas



T01	Productos perecibles y alimenticios	500,00
T02	Productos no perecibles	500,00
T03	Productos inflamables	500,00
T04	De la construcción que utilicen materiales extraídos del suelo	500,00
T05	Otros de éste género no clasificados	500,00
T06	Canteras	500,00
T07	Areneras	500,00
T08	Banco, mutualistas	500,00
T09	Cooperativa de Ahorro y crédito	450,00
T10	Cooperativas de seguro y afines	500,00
T11	Compañías de telefonía móvil, fija y eléctrica	500,00
T12	Courrier	500,00
T13	Comercialización de energía eléctrica	500,00
T14	Hormigoneras	500,00
T15	Trituradoras	500,00
T16	Otros de éste género no clasificados	500,00
U	VENTA DE JOYAS	
U01	Joyerías	100,00
U02	Compra-Venta	170,00
U03	Otros de éste género no clasificados	500,00

En el caso de los contribuyentes que instalen locales destinados a la venta de ropa en las ferias libres, se les cobrará el valor establecido en dicha categoría multiplicado por el número de locales que ubique para tal efecto.

ART. 10.- OBLIGACIÓN DE EXHIBIR EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO.- Todos los sujetos pasivos de ésta Ordenanza están en la obligación de exhibir en un lugar visible del establecimiento el Permiso Anual de Funcionamiento Municipal, con su respectiva codificación y categorización otorgada por la Dirección de Higiene del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Esmeraldas.

ART. 11.- RÉGIMEN SANCIONATORIO.- Sin perjuicio de los intereses legales previstos en el artículo 21 del Código Tributario, así como lo dispuesto en el Libro IV del mismo Código, el incumplimiento de la presente Ordenanza se sujetará a las siguientes sanciones:

Cod.	TIPO DE FALTA	MULTA
a	FALTA DE EXHIBICIÓN DEL PERMISO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO	50%*
b	ALTERACIÓN DEL PERMISO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO	100%* Clausura 1 día**
c	NO OBTENCIÓN DEL PERMISO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO	500%* Clausura 3 días**

*Porcentaje del valor del permiso según la categoría.



Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas



****Las clausuras se realizarán previas notificaciones escritas, si a la tercera notificación no se realiza el pago de la multa, se procederá a clausurar el establecimiento.**

La reincidencia de los literales b y c será sancionado con una clausura de 7 días del establecimiento incluidas las sucursales del establecimiento si existieren.

La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir de su aprobación en el Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Esmeraldas, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

DEROGATORIA.- Quedan derogadas todas las ordenanzas, resoluciones y disposiciones que se opongan a la presente Ordenanza.

DISPOSICION GENERAL

PRIMERA.- La presente Ordenanza aplica desde el año 2017.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.- En un plazo máximo de 60 días, la Procuraduría Síndica Municipal, emitirá un criterio sobre los valores a cancelar y el mecanismo de cobro para los años anteriores al 2017.

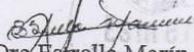
SEGUNDA.- En un plazo no mayor a 30 días, las Direcciones de Comunicación y Financiero, informarán sobre la aplicación de la presente Ordenanza.

TERCERA.- Los contribuyentes que desean cancelar los valores correspondientes a los permisos de funcionamiento de años anteriores al 2017, podrán acercarse al Departamento de Rentas Municipales a tramitar un convenio de pago cuyo tiempo para el pago total de la deuda no será superior a 24 meses.

DADO y firmado en la Sala de Sesiones del Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Esmeraldas, a los ocho días del mes de noviembre del dos mil diecisiete.


Dr Lenin Lara Rivadeneira
ALCALDE DEL CANTÓN




Dra Estrella Marín Andrade
SECRETARIA DEL CONCEJO (e)

CERTIFICO: QUE: LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO PARA ACTIVIDADES COMERCIALES E INDUSTRIALES EN EL CANTON ESMERALDAS, fue discutida y aprobada por el Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Esmeraldas en sesiones Ordinarias del 6 de septiembre

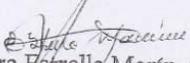


Gobierno Autónomo
Descentralizado Municipal
del Cantón Esmeraldas

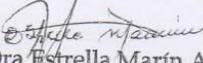


del 2017 y 8 de noviembre del 2017, en primero y segundo debate respectivamente.

Esmeraldas, 8 de noviembre del 2017.


Dra Estrella Marín Andrade
SECRETARIA DEL CONCEJO (e)

SECRETARIA DEL CONCEJO MUNICIPAL DEL CANTÓN
ESMERALDAS.- Esmeraldas, noviembre 9 del 2017; a las 09H00.-VISTOS: De conformidad con lo dispuesto en el inciso cuarto del artículo 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, remito original y copias de la presente Ordenanza, al señor Alcalde, doctor Lenin Lara Rivadeneira, para su sanción respectiva.-


Dra Estrella Marín Andrade
SECRETARIA DEL CONCEJO (e)

ALCALDIA MUNICIPAL DEL CANTON.- De conformidad con lo estipulado en el inciso tercero del Art 322 y Art 324 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización (COOTAD), **SANCIONO Y ORDENO** la promulgación a través de su publicación de la presente Ordenanza Sustitutiva que Reglamenta los Permisos de Funcionamiento para Actividades Comerciales e Industriales en el cantón Esmeraldas, a los quince días del mes de noviembre del 2017.

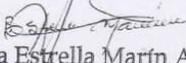
Esmeraldas, noviembre 15 del 2017


Dr Lenin Lara Rivadeneira
ALCALDE DEL CANTON



SECRETARIA GENERAL.- **SANCIONÓ Y ORDENÓ** la promulgación a través de su publicación, el señor Alcalde del cantón, Dr Lenin Lara Rivadeneira, de la **ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO PARA ACTIVIDADES COMERCIALES E INDUSTRIALES EN EL CANTÓN ESMERALDAS**, a los quince días del mes de noviembre del 2017.

Esmeraldas, noviembre 16 del 2017.


Dra Estrella Marín Andrade
SECRETARIA DEL CONCEJO (e)

