

INTRODUCCIÓN

La historia siempre ha sido de vital importancia para entender el desarrollo de lo que sucede en nuestro entorno y para entenderla es necesario adentrarnos en su cultura, conocer sus costumbres y tradiciones.

El comercio para las culturas prehispánicas fue una actividad económica de la mayor importancia, desarrollada por la mayoría de los pueblos.

El tianguis es una herencia prehispánica que aún perdura, y es un hecho que en gran parte de nuestro país podemos encontrar uno en cada población por pequeña que sea.

Es importante aclarar que no es lo mismo tianguis que mercado; recientemente se ha venido designando como *“mercado al lugar permanente con edificaciones estables donde se pueden adquirir los satisfactores para la vida cotidiana familiar, mientras el vocablo tianguis se ha mantenido para aquellas vendimias semanales que se realizan rotativamente en un día predeterminado en poblaciones barrios o colonias”*¹

Actualmente el comercio sigue siendo una actividad de suma importancia para muchos municipios del estado de México, entre ellos el municipio de Chiconcuac, donde la actividad comercial que ahí se genera contribuye en gran medida al desarrollo económico de este estado.

Los visitantes que llegan a Chiconcuac principalmente lo hacen para adquirir prendas de vestir, y otros sólo por conocer el lugar, ambos tipos de visitantes en su estadía buscan satisfacer ciertas necesidades como la alimentación, y acuden a los diferentes puntos donde se ofrecen alimentos y bebidas, principalmente en el mercado municipal Benito Juárez, el cual cuenta con un área destinada a ofrecer este servicio.

¹ www.mexicodesconocido.com.mx/notas/3729, consultada: julio de 2008

Sin embargo es precisamente en este lugar donde se encuentra la problemática de la investigación, la falta de seguridad e higiene.

Por lo que la presente investigación está enfocada en realizar un diagnóstico de seguridad e higiene en el área de alimentos del mercado antes mencionado, para así poder proponer un programa que permita solucionar los problemas en materia de seguridad e higiene.

ANTECEDENTES

No es posible hablar de los mercados, sin detenernos un poco en recordar a los tradicionales tianguis prehispánicos, como el de Tlatelolco, Toluca, San Martín Texmelucan, entre otros, que han sido el antecedente de las grandes concentraciones de comerciantes o centros de abasto público para la demanda diaria de los vecinos. La población de aquella época asistía cotidianamente para comprar los artículos que se necesitaban en sus hogares, en la Plaza Mayor de México se presenciaba, entonces, un espectáculo impresionante al estar reunidos en aquél histórico sitio una cantidad considerable de personas con un fin común, y a pesar de que *el hacer mercado o plaza*, era complicado por la saturación de puestos y compradores, se convirtió, con el paso del tiempo en una tradición muy respetada entre los capitalinos de ese tiempo, ya que ese era el mercado principal.

Es importante mencionar que en ese entonces la ciudad enfrentaba una serie de deficiencias en materia de vialidad, aseo e higiene; la causa fue el desorden de las actividades en el mercado, ya que los puestos ocupaban para el año de 1790, toda la Plaza Mayor, la plaza menor, el atrio de la Catedral Metropolitana, y casi todas las calles vecinæ; cuando el día terminaba aquél inmenso mercado, quedaba totalmente sucio, lleno de basura y alimentos echados a perder convirtiéndose en un foco de infección.

La trascendencia de los mercados en la vida cotidiana de los mexicanos no es exclusiva de la ciudad de México, los encontramos distribuidos en cada rincón de nuestro país; algunos mercados indígenas se mantienen inamovibles al

paso del tiempo; donde el trueque sigue siendo práctica cotidiana en algunos de ellos. Hay que destacar que los mercados y tianguis han sido por mucho tiempo un lugar obligado a visitar por los turistas.

Nuestros mercados ofrecen productos autóctonos que se confunden con los regateos, los gritos, las voces que promueven los coloridos alimentos, vasijas de barro, cobre, cerámica, animales, rebozos, maderas de diferentes formas, granos y semillas en cestos de todos los tamaños, flores perfumadas, golosinas de colores y juguetes de madera.

Desafortunadamente en los años cuarenta, se dio paso a la instalación de las primeras tiendas de autoservicio, que evidentemente modificaron los hábitos de consumo, los usos y tradiciones en nuestro país. Dichas tiendas permanecen en la actualidad y se han consolidado por todo el territorio, desplazando a los mercados mexicanos.

La realización de esta investigación se basa principalmente en que en la actualidad las investigaciones turísticas no han tomado en cuenta a los mercados tradicionales de los pueblos, siendo éstos el lugar que hay que visitar para sentir y percibir como la historia de nuestro país ha estado unida siempre a estos lugares de encuentro, de charla y regateo, de compra y venta, donde se unen el pasado y el presente, porque cada mercado es una parte de México, de su cultura, su gente y sus raíces.

Es por ello que surge la inquietud de desarrollar un estudio en un mercado del Estado de México, en el famoso tianguis de Chiconcuac, ahora conocido no solo a nivel nacional, sino internacional; el cual se originó en 1873, cuando la actividad comercial se hacía en la plaza del centro de la población, hoy Plaza de la Constitución.

A finales de los años 70, esta plaza central fue el escenario en donde se inicia el auge comercial de Chiconcuac, pero se vio insuficiente para los 100 comerciantes de textiles que se reunían en los días de plaza, por lo tanto, se inician las gestiones para construir, en un lugar más amplio, el mercado

municipal, mismo que se inaugura el 14 de febrero de 1972 nombrándole Mercado Benito Juárez.

Dicho mercado, desde un principio, fue insuficiente para albergar al cada vez mayor número de comerciantes no sólo del municipio, sino de toda la región, por lo que se empezaron a invadir las calles aledañas al mercado.²

En donde lo que se vendía era principalmente suéteres y cobijas de lana, sarapes, gabanes, peruanas, rebozos, algunas semillas, quesadillas y también pulque, el cual era común observar que se encontrara en *cueros* de piel de borrego.

Para muchas personas decir *Chiconcuac* es pensar en el lugar donde se elaboran y venden gran cantidad y variedad de productos textiles, pero no sólo es eso, la comida típica de ese lugar es muy rica, destacando principalmente la barbacoa de borrego, que a consideración de mucha gente, es una de las mejores del estado, la cual está hecha con pencas de maguey y se cuece en un horno excavado en la tierra, los mixiotes, los tlacoyos, las quesadillas y los tamales también son muy típicos y los podemos encontrar en dicho mercado; pero también ofrece otra variedad de productos como: abarrotes, chiles secos, frutas, verduras, carnes, hierbas, artesanías, entre otros.

Se debe destacar que entre tianguis y mercado existe una diferencia, para empezar el tianguis se lleva a cabo en las calles de algún lugar, el o los días de plaza, la plaza para los tianguistas consiste en quitar al final del día sus puestos y dejar libres nuevamente las calles; actualmente al tianguis también se le conoce como mercado sobre ruedas. Por su parte el mercado tiene un lugar designado para su fin, la idea del mercado es abastecer a los habitantes de la comunidad de los productos que necesiten en sus casas, además se encuentra abierto todos los días, y cuenta con locales en los que los comerciantes pueden dejar su mercancía a diferencia de los que venden en un tianguis, particularmente el mercado de Chiconcuac, tiene destinada un área de

² VENADO, Durán María Elena Rosario. Monografía Municipal de Chiconcuac, México 1999, p. 19

alimentos, la cual es capaz de satisfacer la demanda de los visitantes, que principalmente acuden al tianguis.

El comercio es actualmente la principal fuente de ingresos económicos no solo para el municipio, sino para muchos pueblos de la región, quienes dependen en gran medida de la actividad comercial que se genera en este lugar.

Actualmente el tianguis de Chiconcuac, se realiza en varias calles de la cabecera municipal, los llamados días de plaza que son sábados, domingos y martes, y su mercado está establecido sobre la calle Vicente Guerrero y la Avenida Juan León.

PROBLEMÁTICA

Desafortunadamente el mercado *Benito Juárez* del municipio de Chiconcuac presenta serios problemas en cuanto a seguridad e higiene, para empezar el drenaje está en pésimas condiciones, por lo que en temporada de lluvias es muy común que el mercado se inunde con aguas negras que despiden un olor desagradable, tanto para la gente que ahí trabaja como para los visitantes, quienes se van de Chiconcuac con un mal sabor de boca, al ver que la gente continua cocinando y ofreciendo alimentos o lavando sus trastes. Una vez que el nivel del agua baja, el piso se vuelve resbaloso y se convierte en un peligro para todas las personas, ya que podrían caerse.

Sin embargo, pareciera ser que para los vendedores de dicho mercado esta situación es de lo más normal, y aunque las autoridades municipales, particularmente la administración que comprendió el periodo 2003-2006, propusieron crear un nuevo sistema de drenaje, los comerciantes se negaron porque implicaba perder algunos días de plaza, por lo tanto, no tendrán ninguna ganancia en esos días, y eso es lo que más les interesa.

Sumado a lo anterior, la distribución de los puestos en el área de alimentos es inadecuada, ya que no existe un pasillo bien diseñado, por lo que los visitantes no pueden acceder de manera cómoda hacia alguno de los establecimientos y si llegara a presentarse algún siniestro, como un incendio, explosión de un tanque de gas, terremoto o una inundación, el mercado no cuenta con una ruta de evacuación.

El área de alimentos cuenta con aproximadamente 60 puestos, algunos de ellos son más grandes que otros debido a que con el tiempo los dueños originales han ido vendiendo sus puestos a otras personas, lo que ha provocado que no exista una igualdad en cuanto a espacio se refiere.

En cuanto al personal que ahí labora, la mayoría son mujeres, siendo ellas las encargadas de la elaboración de los platillos, como las tortillas, los tlacoyos, las quesadillas, entre otros, y los hombres son los encargados de atender a los comensales. Dicho personal difícilmente cuenta con uniforme, cada quien se viste como quiere, lo único que utilizan es un mandil.

Otro problema que es importante mencionar es que los sanitarios están muy deteriorados ya que han estado dando servicio desde que se inició el mercado, se encuentran ubicados dentro del mismo, específicamente a un costado del área de alimentos, no son lo suficientemente higiénicos, y la gente se queja del olor y de las condiciones que presentan, desafortunadamente al no existir otros sanitarios cerca, la gente acude a ellos puesto que no les queda otra opción.

En cuanto a la basura, se supone que cada puesto debe tener un cesto para depositarla, y los barrenderos pasan a recogerla al final del día, sin embargo hay días que esos trabajadores no realizan sus labores, por lo tanto, no recogen la basura del mercado, si a esto aunamos que sobre la calle Guerrero, los comerciantes de ropa siempre dejan mucha basura, ocasiona que el mercado de una mala imagen al visitante y a la comunidad, además de que es precisamente esa calle una de las principales entradas de los visitantes hacia el mercado.

Un problema más es la presencia de perros en todo el mercado y calles aledañas, que además de ser molesto, puesto que son perros callejeros, siempre están sucios y son peligrosos ya que difícilmente están vacunados.

En cuanto a la superficie, toda el área esta techada, pero no son las mejores condiciones porque conectaron tubos para evitar goteras, pero no sirvió de nada, ya que dichos tubos llegan hasta el piso, lo que contribuye a la inundación en tiempo de lluvias.

Es lamentable saber que los comerciantes del mercado y los habitantes se hayan acostumbrado a ese ambiente y piensen de una manera tan cerrada y no estén dispuestas a colaborar para el beneficio del mercado y de ellos mismos. Por lo antes expuesto se plantea la siguiente pregunta de investigación:

¿Cuáles son las condiciones de seguridad e higiene que presenta el área de alimentos del mercado Benito Juárez del municipio de Chiconcuac?

OBJETIVOS

Objetivo general

- Elaborar un diagnóstico situacional de seguridad e higiene del área de alimentos del Mercado Benito Juárez del Municipio de Chiconcuac, con la finalidad de proponer un programa de mejora que permita prevenir accidentes y/o enfermedades

Objetivos específicos

1. Identificar las causas de los riesgos (accidentes y enfermedades) que pueden correr tanto los visitantes como los comerciantes en el área de alimentos.
2. Determinar el interés que tienen las autoridades municipales principalmente el administrador del mercado, en cuanto a mejorar este lugar.
3. Presentar la propuesta del Programa de Seguridad e Higiene para el Mercado Municipal Benito Juárez ante las autoridades correspondientes.

Por ello el trabajo queda estructurado de la siguiente manera:

El primer capítulo de esta investigación inicia mostrando una serie de conceptos y definiciones utilizados a lo largo de la misma, con la finalidad de hacer más comprensibles los términos; así mismo se analiza la relación existente entre seguridad, higiene, turismo y legalidad.

Dentro del capítulo dos, se muestran las características generales del municipio de Chiconcuac, como son: ubicación, actividades económicas por sector, la descripción del mercado Benito Juárez, distribución del área de alimentos, objeto de estudio del presente trabajo, así como sus principales atractivos culturales.

En el capítulo tres, se desarrolla el proceso metodológico del diagnóstico que se realizó en el área de alimentos del mercado Benito Juárez, se describe el proceso, las normas utilizadas tanto de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) como de la Secretaría de Salud (SSA).

Ya en el capítulo cuatro se presentan los resultados de la investigación de campo producto de la aplicación de los instrumentos tanto de la STPS como de la SSA.

Finalmente y de acuerdo a uno de los objetivos, se presenta en un anexo especial el Programa de Mejora a las condiciones de seguridad e higiene y posteriormente las conclusiones a las que se llegó con esta investigación, así como los anexos en donde aparecen mapas, croquis y los instrumentos utilizados durante la investigación, tanto de la STPS, como de la SSA.

CAPÍTULO 1. TURISMO, SEGURIDAD E HIGIENE Y MERCADO

1.1 Turismo

El turismo ha tenido diferentes interpretaciones a lo largo del tiempo, por lo que algunos autores han llegado a la conclusión de que es *“un fenómeno tan complejo, en el que se encierran diversos factores que permiten que se lleve a cabo. Hasta nuestros días se puede observar que este fenómeno de carácter masivo ha tenido la debida atención tanto de gobiernos como del sector privado, repercutiendo en la vida social, económica, política y cultural de los pueblos”*.³

Por otra parte, un autor más dice que *“el turismo consiste en los desplazamientos realizados en el tiempo libre que generan fenómenos socioeconómicos, políticos, culturales y jurídicos, conformados por un conjunto de actividades, bienes y servicios que se plantean, desarrollan, operan y se ofrecen a la sociedad con fines de consumo en lugares fuera de su residencia habitual en función de recreación, salud, familia, negocios, deportes y cultura”*.⁴

Es decir, el turismo es un fenómeno complejo que se manifiesta en el desplazamiento temporal de individuos que se trasladan de su lugar de residencia habitual hacia un lugar determinado por diversos motivos, en donde hace uso o no de los establecimientos que satisfacen sus necesidades básicas, además de realizar diferentes actividades durante su tiempo libre.

De esta manera se entiende que el turista o visitante realiza un desplazamiento fuera de su domicilio hacia un lugar determinado, al cual se le conoce como núcleo receptor, y en este sentido puede decirse que el desplazamiento que realiza puede ser por placer, por descanso, cultura, estudio, etcétera; y que ya estando en ese lugar es libre de hacer uso o no de la planta turística, ósea de los establecimientos destinados a satisfacer las necesidades básicas como

³ DE LA TORRE, Oscar. El Turismo, fenómeno social. Fondo de cultura económica, México 1994.

⁴ CÁRDENAS, Tabares Fabio. Comercialización del Turismo. Editorial Trillas, México 1995, p.23

descanso y alimentación, estos establecimientos pueden ser hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, etcétera, y también puede realizar diversas actividades en su tiempo libre.

De acuerdo a los motivos que generen los desplazamientos y a las experiencias que desean vivir, según la Secretaría de Turismo (SECTUR), surgen diversos tipos de turismo; ya que cada uno de ellos es una manera de darle un nombre a un nuevo segmento, el cual ofrece una experiencia distinta.

El turismo se divide en diferentes segmentos turísticos⁵:

- Turismo alternativo
- Turismo cultural
- Turismo de salud
- Turismo náutico y deportivo
- Turismo de reuniones de negocios
- Turismo de naturaleza

De esta clasificación únicamente se definirá “turismo cultural” ya que es donde se encuentra el objeto de estudio de la investigación.

El Turismo Cultural se define como *“aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico”*⁶.

El turismo cultural juega un papel muy importante para dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico de nuestro país

Es importante mencionar que existe un formato de atractivos turísticos⁷, en donde se encuentran clasificados todos los tipos de atractivos por categoría,

⁵ www.sectur.gob.mx/, consultada: marzo de 2010

⁶ www.sectur.gob.mx/wb/sectur/sect_Turismo_Cultural_y_de_Salud, consultada: abril de 2010

⁷ BOTE, V. Planificación Económica del Turismo: de una estrategia masiva a una estrategia artesanal. Editorial Trillas, México 1990.

tipo y subtipo, y en lo que respecta al turismo cultural se clasifican de acuerdo al cuadro 1.

Cuadro 1. Atractivos turísticos⁸

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
Manifestaciones culturales	Museos	
	Obras de arte y técnica	
	Ruinas y lugares arqueológicos	
Folklore	Manifestaciones religiosas, creencias populares	
	Ferias y mercados	Descripción de productos en venta y causas de interés turístico
	Música y danzas	
	Artesanías y artes	Alfarería, tejidos, madera, piedras, mascararas, etc.
	Comidas y bebidas típicas	Tipo y calidad de los platillos

⁸ BOTE, V. Planificación económica del turismo: de una estrategia masiva a una estrategia artesanal. Editorial Trillas, México 1990.

Como se puede observar en el cuadro propuesto, es en esta clasificación del turismo cultural en donde se incluyen los mercados; y en este sentido el turismo no puede apartarlos de sus investigaciones ya que de acuerdo a las necesidades que satisface el visitante o turista en su estadía está la alimentación, la cual generalmente se hace en este tipo de lugares, ya que es donde se puede encontrar la gastronomía del lugar.

Y al ser así es común observar que en el mercado se congreguen varias personas (comerciantes y visitantes), sin embargo no es común que se percaten de los riesgos a los que están expuestos, como sufrir un accidente o contraer una enfermedad al consumir la gastronomía típica de la localidad, ya que desafortunadamente no siempre se toman las medidas de seguridad e higiene necesarias, por lo que es conveniente definir seguridad e higiene para después ver de qué manera se relacionan entre sí: turismo, seguridad e higiene y mercado.

1.2 Seguridad e higiene

La seguridad e higiene (SE) se han estudiado principalmente en el sector secundario, razón por la cual los diversos conceptos sobre este tema están más relacionados con dicho sector, siendo poco abordada la SE en el sector turístico, y aún con menor interés en los mercados municipales.

Así también los enfoques que abordan dicha temática son tan diversos que van desde la economía, la psicología, la sociología, la ergonomía, la administración y la legislación entre las principales. Lo anterior hace complejo su análisis debido a la diversidad de conceptos dependiendo del enfoque que se pretenda estudiar.

Desde lo económico, se deben entender a las pérdidas de dinero, producto del riesgo de trabajo, las incapacidades, el trabajador que sustituye al accidentado o enfermo, e incluso a la inversión que deberán hacer los comerciantes en un momento dado para eliminar el riesgo de accidente o enfermedad.

El aspecto psicológico pretende investigar la mentalidad del trabajador con respecto a la seguridad, además de contribuir a generar una conciencia y cultura de prevención en los trabajadores, de tal manera que el compromiso con la seguridad se extienda del ámbito laboral al familiar y social.⁹

La ergonomía que básicamente se dedica a procurar la implementación de lugares de trabajo, diseñados de tal manera que se adapten a las características anatómicas, fisiológicas y psicológicas de las personas que laboren en ese sitio.¹⁰

En lo que se refiere a la sociología, ésta estudia la organización, las relaciones y las instituciones sociales como un todo integrado dentro de la sociedad, a través del desarrollo histórico, es decir, concibe la sociedad en forma dinámica y al encontrar la esencia de cada una de las formaciones históricas puede elaborar leyes que rigen el proceso social, lo que da por resultado que se proyecte la sociología como una ciencia aplicada que puede dirigir el cambio social.¹¹ En este caso podría decirse que la sociología tiene que ver con el compromiso moral que tienen todos los lugares que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas de cuidar la integridad física de las personas que se congreguen en estos sitios.

Por su parte la administración es la clave para el buen funcionamiento de cualquier centro de trabajo, ya que su responsabilidad son las políticas generales y la organización del centro de trabajo.

Y la legislación que no son más que las leyes y normas que se deben acatar en los centros de trabajo y que las encontramos en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en la Ley Federal del Trabajo, el Reglamento de seguridad e higiene y medio ambiente de trabajo, más lo que marca la Secretaría del Trabajo y Previsión Social así como la Secretaría de Salud.

⁹ <http://saludseguridadyalmomas1.blogspot.com/2007/11/la-psicologia-en-la-seguridad.html>, consultada: abril de 2010

¹⁰ <http://html.rincondelvago.com/higiene-y-seguridad-industrial.html>, consultada: abril de 2010

¹¹ http://perso.wanadoo.es/aniorte_nic/apunt_sociolog_salud_1.htm, consultada: abril de 2010

Para el presente trabajo, se analizó la seguridad e higiene desde la normatividad con mayor énfasis en el aspecto de la administración. La terminología a abordar fue la de seguridad, higiene, riesgos laborales y mercado.

De acuerdo al Diccionario de la Lengua Española, higiene *“es la parte de la medicina que tiene por objeto la conservación de la salud, previniendo enfermedades”*.¹²

Otro concepto sobre higiene dice que es: *“el conjunto de normas y procedimientos tendientes a la protección de la integridad física y mental de las personas preservándolo de los riesgos de salud inherentes a las tareas del cargo y al ambiente físico donde se ejecutan”*.¹³

Por lo anterior se debe de entender, que la higiene tiene que ver con el aspecto de enfermedades que afectan tanto la integridad física como mental del trabajador, privándole parcial o totalmente de su capacidad de acción en su trabajo. (Si bien aquí no se contempla al visitante, este puede enfermarse como resultado del mal manejo en la manipulación de los alimentos).

Por su parte el término seguridad nació en la era de la Revolución Industrial, cuando la fábrica y la maquinaria resultaron creadoras de un riesgo nuevo por su peligrosidad, la cual no existía en el pasado y se convirtió en la causa de muchos daños graves que privaban a las personas total o parcialmente de su capacidad de acción, así como de la de trabajo.¹⁴

De tal manera que seguridad es el conjunto de medidas técnicas, educacionales, médicas y psicológicas empleadas para prevenir accidentes, tendientes a eliminar las condiciones inseguras del ambiente y a instruir o

¹² Diccionario de la Lengua Española, Editorial Espasa Calpe 2001, p. 1210

¹³ www.miTecnologico.com, consultada: marzo de 2010

¹⁴ Reglamento de Seguridad e Higiene y medio ambiente de Trabajo

convencer a las personas acerca de la necesidad de implementación de prácticas preventivas.¹⁵

Entonces se entiende que la seguridad e higiene comprenden no solamente la protección de la salud de los trabajadores, sino al mismo tiempo la de su vida. Por lo tanto, consisten en tomar medidas apropiadas para disminuir los peligros en el trabajo, como mantener en buen estado los locales, las instalaciones y los utensilios por un lado y la seguridad de todo el lugar, por el otro.

En este sentido un primer concepto de seguridad e higiene dice que: *“son el conjunto de normas expedidas para la protección de los trabajadores, orientadas a prevenir las causas de los accidentes e infortunios de trabajo que puedan traer a las personas una disminución de la aptitud para el desempeño de la actividad a la que se encuentren dedicados como consecuencia de la relación laboral.”*¹⁶

Un segundo concepto de seguridad e higiene afirma que: *“son el conjunto de conocimientos científicos y tecnológicos destinados a evaluar, controlar y prevenir las causas de los riesgos en el trabajo a que están expuestos los trabajadores. Por tanto es importante establecer que la seguridad y la higiene son instrumentos de prevención de los riesgos y deben considerarse sinónimos por poseer la misma naturaleza y finalidad”*¹⁷.

Un concepto más se encuentra en el Reglamento de Seguridad e Higiene y Medio Ambiente en el Trabajo (RSHMAT), el cual menciona que la SE es *“toda actividad aplicada en los centros de trabajo, tendiente a reconocer, evaluar y controlar los factores del ambiente laboral que pueden causar daño a la salud e integridad física de los trabajadores, así como a evitar cualquier posible deterioro a los elementos del centro de trabajo”*.¹⁸

¹⁵ <http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/rrhh/segehigienework.htm>, consultada: marzo de 2010

¹⁶ www.bibliojuridica.org/libros/1/153/28.pdf, consultada: marzo de 2010

¹⁷ www.mitecnologico.com/Main/ConceptosDeHigieneYSeguridad, consultada: abril de 2010

¹⁸ Reglamento de seguridad e higiene y medio ambiente en el trabajo

Como se puede apreciar en todos los conceptos predominan ciertas palabras como: normas, conocimientos y técnicas para evaluar, controlar y prevenir las causas de los riesgos en los centros de trabajo.

Es importante atender en nuestros días la problemática que en materia de seguridad e higiene se está presentando en los centros laborales donde se ofrecen alimentos y bebidas, no sólo para beneficio de los trabajadores sino para todas las personas incluyendo a los visitantes.

La SE son aspectos que deben estar presentes siempre y en todo momento en cualquier centro de trabajo; así mismo dichos términos bien podrían definirse por separado, sin embargo, es ideal utilizarlos de manera conjunta ya que se complementan mutuamente, además la unión de ambos no es una casualidad, más bien es una necesidad ya que comparten un objetivo en común, el cual es: *“cuidar y conservar la integridad física y mental de la persona, entendiendo por integridad que el individuo este entero, completo y sano de cuerpo y mente, en el sentido de no disminuir sus capacidades o aptitudes.”*¹⁹

El concepto de SE que se utilizó en esta investigación dice que: *“La seguridad e higiene en el trabajo son el conjunto de acciones que permiten analizar y evaluar todos los riesgos, estableciendo diversas medidas que prevengan los accidentes laborales donde trabajadores, empleadores y autoridades comparten cierta responsabilidad.”*²⁰

El concepto anterior da a entender ampliamente en que consisten estos términos, además de que no menciona exclusivamente a los trabajadores, sino a todas las personas que pueden correr un riesgo en un momento dado.

Así pues siguiendo las bases de dicho concepto se puede promover una cultura en materia de seguridad e higiene que evite que se sigan presentando

¹⁹ HURTADO M., José Luis, La integridad física y mental en el Trabajo. Universidad Autónoma de Chihuahua, México 2002, p. 23

²⁰ Ibídem. p. 20

accidentes y/o enfermedades lamentables, tanto en trabajadores como en visitantes y sociedad en general.

Es importante mencionar que la seguridad e higiene es una disciplina amplia que abarca una diversidad de campos especializados. Además es un concepto moderno que significa más que una situación de seguridad física, una situación de bienestar personal, un ambiente de trabajo idóneo y que son importantes para el desarrollo de la actividad laboral de nuestros tiempos.

Además existen tres razones²¹ por las cuales cualquier tipo de organización (pública o privada) debe mostrar interés en los ámbitos de seguridad e higiene de sus trabajadores, colaboradores, clientes, visitantes y vecinos, es decir que la seguridad e higiene no son exclusivas de los trabajadores, sino de todas las personas que se congreguen en su lugar de trabajo.

La primera de ellas es la razón humana, ya que la integridad humana ha tomado relevancia en todos los ámbitos de las actividades, por lo que se incremento el interés por cuidar la integridad física y mental, vida y familia del trabajador.²²

Ya que un accidente se traduce en daños a la persona y a su familia, así como en un costo para el patrón, el cual debe brindar atención médica al accidentado.

La razón económica es la segunda de ellas, se refiere a todos los costos ya sean directos o indirectos, y sociales a los que se enfrenta el patrón en caso de accidente.

Aunque en el caso del mercado Benito Juárez, los trabajadores no cuenten con un seguro que cubra sus gastos médicos por accidente, en algún momento el

²¹ HURTADO M., José Luis, La integridad física y mental en el Trabajo. Universidad Autónoma de Chihuahua, México 2002, p. 19

²² *Ibíd.* p. 22

patrón deberá hacerse cargo de los mismos, puesto que ocurrió en su lugar de trabajo.

Y en tercer lugar la razón legal, la principal esta en el artículo 123, fracción XIV de la Constitución, que dice: *“ los empresarios serán responsables de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales de los trabajadores, sufridas con motivo o en ejercicio de la profesión o trabajo que ejecuten; por lo tanto los patrones deberán pagar la indemnización correspondiente, según haya traído como consecuencia la muerte o simplemente incapacidad temporal o permanente para trabajar de acuerdo con lo que las leyes determinen.”*²³

Para el caso que ocupa la presente investigación, es decir, el Mercado Benito Juárez, es importante aclarar que aunque no haya contrato de por medio que estipule las condiciones legales de los trabajadores, el patrón debe acatar lo que el artículo constitucional dicta, además de otros instrumentos legales tales como reglamentos, leyes y normas.

Dichas razones son igualmente importantes y por tal motivo esta investigación pretende mostrar un enfoque integral, donde si bien se destaca el factor humano, no es posible apartar alguna de las otras dos, ya que las tres están interactuando todo el tiempo.

La SE son el conjunto de acciones que permiten analizar y evaluar todos los riesgos, estableciendo diversas medidas que prevengan los accidentes y enfermedades donde todos los involucrados comparten cierta responsabilidad.

Otra forma de abordar a la SE, se hace a través del término riesgos de trabajo, término que comprende tanto a la seguridad (accidentes), como a la higiene (enfermedades), por lo tanto se puede utilizar de manera indistinta.

²³ Fracción XIV del Art. 123 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Se dice que existe un riesgo cuando descubrimos, conocemos o sabemos que existen una o varias condiciones peligrosas. *“Se denomina riesgo a la probabilidad de que un objeto, material, sustancia o fenómeno pueda desencadenar alguna perturbación en la salud o integridad de cualquier persona”*.²⁴

La definición oficial de riesgos de trabajo, la encontramos en el artículo 473 de la Ley Federal del Trabajo y dice: *“los riesgos de trabajo son los accidentes y las enfermedades a que están expuestos las y los trabajadores en el ejercicio o con motivo del trabajo”*.²⁵

Aunque una definición más práctica sería que los riesgos además de ser algo indeseable son todos esos aspectos que tienen la potencialidad de causar daño, ya sea físico o mental provocando ausencias y pérdidas económicas.

El interés y la preocupación por la seguridad e higiene de las personas en general tiene un objetivo primordial, el cual es cuidar y conservar su integridad, desafortunadamente nadie está exento de los riesgos que se presentan a nuestro alrededor, como lo son los accidentes y las enfermedades que se originan por diversas causas y muchas veces los resultados son fatales para las personas.

En el artículo 474 de la Ley Federal del Trabajo (LFT) se entiende al accidente como *“un acontecimiento o suceso no deseado que puede resultar en lesiones a las personas, daño a la propiedad o pérdidas económicas, producido repentinamente, en ejercicio, o con motivo de trabajo, cualesquiera que sean el lugar y el tiempo en que se presente”*.²⁶

Es importante mencionar que existen tres causas básicas que contribuyen a que ocurran los accidentes²⁷ y a continuación se presentan.

²⁴ http://www.sepbcs.gob.mx/conceptos_basicos.html, consultada: septiembre de 2007

²⁵ Art. 473 de la Ley Federal del Trabajo, México 2008

²⁶ Art. 474 de la Ley Federal del Trabajo, México 2008

²⁷ HURTADO M., José Luís, La integridad física y mental en el trabajo. Universidad Autónoma Chihuahua, México 2002. p. 23

- Causas directas: Actos inseguros y condiciones inseguras
- Causas indirectas: Falta de capacitación, jornadas excesivas, ritmo acelerado, actitudes negativas y problemas personales.
- Otras: Desastres naturales, fuerza mayor o imprevistos.

*“Un acto inseguro es algo que una persona hace y que puede causar un accidente o una lesión”.*²⁸

Por ejemplo la falta de organización en el área laboral, en el caso del mercado sería la invasión de pasillos, la falta de limpieza como derramar líquidos que contengan grasa, lo cual ocasiona que el piso se vuelva resbaloso; utilizar utensilios de cocina de manera insegura por ejemplo, dejando cuchillos, tenedores, tenazas con la punta hacia fuera, o que éstos estén calientes y se dejen al alcance de otras personas, además de distraer o distraerse, correr, bromear o jugar bruscamente.

*“Las condiciones inseguras, son los riesgos que hay en el ambiente, los materiales o en los utensilios del área laboral”.*²⁹

En el caso del mercado sería el piso agrietado o con desniveles ya que puede ocasionar caídas o tropezones, piso resbaloso ya sea por agua o grasa, laminas flojas, fuga de gas, la cual puede ser resultado de un acto inseguro al no conectar bien el tanque de gas a las parrillas, entre otras.

Es importante mencionar que la mayoría de las veces las condiciones inseguras son el resultado de actos inseguros, ya que por acciones inconscientes se pueden crear condiciones inseguras.

Por su parte *“las causas indirectas son las condiciones ambientales y meteorológicas de la naturaleza, tales como: lluvia, tormentas, calor, sol muy*

²⁸ http://www.sepbcs.gob.mx/conceptos_basicos.html

²⁹ HURTADO M., José Luís, La Integridad Física y Mental en el Trabajo. Universidad Autónoma Chihuahua, México 2002. p. 24

*intenso, oscuridad, vientos con proyecciones de partículas de polvo, etcétera, además también están consideradas las condiciones mentales, emocionales, físicas u otras, que contribuyen a que la persona actúe en forma insegura. Muchos de estos factores están o forman parte del trabajador internamente, ya sea por apego a ellas, hereditarias o condicionadas por mucho tiempo”.*³⁰

En cuanto a la enfermedad de trabajo, se dice que es todo estado patológico derivado de la acción continuada de una causa que tenga su origen en el trabajo o en el medio en el que el trabajador se vea obligado a prestar sus servicios”.³¹

Por lo general las enfermedades se presentan cuando diversos agentes penetran en el organismo humano y es importante mencionar que éste es uno de los riesgos que se corren si las condiciones de higiene no son adecuadas.

Las enfermedades se clasifican en físicas y mentales. “Las enfermedades físicas se presentan en alguna parte del cuerpo humano y requieren atención médica especializada, mientras que las enfermedades mentales tienen relación a la ‘psique’ del individuo, es decir, afectan actitudes o comportamiento, percepción, capacidad de raciocinio, inteligencia, creatividad y en general en su forma de pensar”.³²

Una vez mencionados los conceptos de seguridad e higiene, los riesgos que implican cada uno de estos rubros, (los accidentes y las enfermedades) y las posibles causas de los mismos, que se ocasionan por actuar de manera insegura, porque las condiciones del lugar son inseguras o por causas indirectas, fue posible analizar que se puede decir una vez más que el área de alimentos del mercado “Benito Juárez”, carece de óptimas condiciones de seguridad e higiene, y al ser este el lugar que ofrece la gastronomía del municipio, al que acuden los visitantes para probar diferentes platillos debería

³⁰ <http://www.mailxmail.com/curso-prevencion-control-riesgos-industriales/prevencion-accidentes-1>, consultada: abril de 2010

³¹ Art. 475 de la Ley Federal del Trabajo

³² <http://www.morellpsicologia.com/enfermedad3.htm>, consultada: abril de 2010

contar con mejores condiciones de seguridad e higiene, que finalmente no serán sólo para el visitante, sino para los comerciantes, los trabajadores y para el pueblo en general.

1.3 Normatividad

Como ya se había anticipado en la razón legal, es necesario guiarnos por leyes y normas para un buen funcionamiento en los centros de trabajo; principalmente en lo que se refiere a la SE. En este caso *“el objetivo de la normatividad es promover la revisión y emisión de normas en seguridad e higiene en el trabajo, revisión que realizará en conjuntos con dependencias del gobierno federal, municipal, así como con instituciones de enseñanza entre otras”*.³³

Existen normas básicas de seguridad e higiene que determinan de manera significativa las condiciones generales de trabajo y son un conjunto de medidas destinadas a proteger la salud de las personas y prevenir accidentes.

Estas normas se concretan en un conjunto de prácticas de sentido común donde el elemento clave es la actitud responsable y la concienciación de todas las personas a las que afecta.

1.3.1 Ley de Metrología y Normalización

Según González y Zeleny, *“una norma es un documento resultado del trabajo de numerosas personas durante mucho tiempo, y normalización es la actividad conducente a la elaboración, aplicación y mejoramiento de las normas”*.³⁴

Cuando se va a elaborar o adoptar una norma, ésta debe integrarse perfectamente a las normas existentes sobre el objeto normalizado, tomando en cuenta la tendencia evolutiva para no obstruir futuras normalizaciones.

³³ HURTADO M., José Luís, La Integridad Física y Mental en el Trabajo. Universidad Autónoma de Chihuahua, México 2002. p. 57

³⁴ GONZÁLEZ y ZELENY. Metrología. Mc Graw Hill. p. 25,26

En la fracción XI del artículo 3 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) dice que la Norma Oficial Mexicana (NOM) es la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40, que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieren a su cumplimiento o aplicación.

Para el caso de las NOM, enfocadas a asegurar que la higiene en la preparación de los alimentos sea la mejor posible y así puedan ofrecerse al consumidor de manera que no le cause ningún daño, es necesaria la participación de los organismos interesados, tal es el caso de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), así como de la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA)

Por ello, para el presente trabajo y en concordancia con los objetivos del mismo, se utilizaron las NOM de la SSA, en particular la NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos, y un instrumento de diagnóstico que pertenece a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, diagnóstico que se apoya en diferentes NOM, mismas que tienen que ver con la SE.

Dentro de los grandes compromisos de los establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas; está el dar al comensal alimentos saludables dentro de un ambiente confortable y adecuado a sus necesidades.

Y dentro de los establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas encontramos a los mercados públicos los cuales son espacios que tienen una gran participación en la vida social y comunitaria, ya que ahí se reúnen algunas tradiciones que aún se conservan y además porque difícilmente podremos quitarles su esencia.

Sabemos que para poder ejercer la actividad de la venta de alimentos y bebidas se requieren varios aspectos legales y normativos, dentro de los cuales se encuentran aquellos que más que cumplir por compromiso legal, se deben cumplir por compromiso moral: los que tienen que ver con la seguridad del cliente o visitante, así como adoptar ciertos hábitos que garantizarán que se tiene la higiene ideal para vender alimentos, entre los más importantes: usar ropa adecuada, cubrirse el cabello, lavarse las manos antes de preparar alimentos, de manipular alimentos crudos, o de cambiar de actividad, el vendedor no debe usar en su trabajo anillos, pulseras, aretes, relojes, collares u otros aditamentos o adornos, así como abstenerse de fumar, comer, toser, escupir o estornudar sobre los alimentos o en el área donde se preparan éstos por mencionar algunos.

1.4 Mercado

Como se mencionó en el (apartado 1.1), referente al turismo, el turista al desplazarse a otros lugares por diferentes motivos, busca al mismo tiempo hacer uso de la planta turística, dentro de ésta se encuentran los mercados, como se indica en el cuadro 1. Ya que en ellos el visitante encuentra la gastronomía local, por ello en esta investigación existe el interés y la preocupación por atender la problemática de seguridad e higiene que se presenta en los mercados municipales, que como ya se mencionó son espacios importantes por su tradición, folclor, historia, etcétera, pero además porque en ellos se congrega una gran cantidad de personas, tales como locatarios, empleados y visitantes; por ello es de suma importancia que en estos lugares se cuente con óptimas condiciones de seguridad e higiene para garantizar la integridad de las personas.

Se concibe como mercado *“al lugar permanente con edificaciones estables donde se pueden adquirir los satisfactores para la vida cotidiana familiar, mientras el vocablo tianguis se ha mantenido para aquellas vendimias*

*semanales que se realizan rotativamente en un día predeterminado en poblaciones barrios o colonias*³⁵

El mercado que motivó esta investigación es el Benito Juárez ubicado en el Municipio de Chiconcuac, en el Estado de México, representativo por su gastronomía y por ubicarse en un pueblo con historia y tradición, además de la importancia que tiene el municipio en cuanto al comercio se refiere.

Sin embargo, las malas condiciones de seguridad e higiene afectan de diferentes maneras a las personas que se congregan en el mercado, tales como: locatarios, empleados y visitantes.

Particularmente el mercado Benito Juárez no garantiza a sus visitantes un lugar limpio y seguro, por lo que corren el riesgo de contraer alguna enfermedad o sufrir un accidente debido a las condiciones de este lugar.

Los locatarios y los empleados se ven afectados de la misma manera, ya que no están exentos de sufrir un accidente o de enfermarse, y más que verlo como un suceso lejano, debemos estar conscientes de que somos vulnerables a este tipo de eventos además de que el mercado es su lugar de trabajo y se ha ido desprestigiando debido al deterioro que han sufrido sus instalaciones con el paso de los años.

El transporte, el hospedaje, las actividades recreativas, la alimentación entre otras son elementos que complementan la estadía del visitante en determinado lugar. En este sentido la gastronomía del lugar es de suma importancia y en el caso de Chiconcuac cabe mencionar que la hay y muy variada (la tradicional barbacoa de borrego, las carnitas de cerdo, las quesadillas, los tlacoyos, entre otros, además de algunas bebidas como el pulque y el aguamiel) pues forma parte de la cultura que lo define, ya que sin dicha gastronomía pero sobre todo sin haberla probado el lugar queda incompleto.

³⁵ www.mexicodesconocido.com.mx/notas/3729, consultada: julio de 2008

Indudablemente al visitar un lugar uno de los aspectos que más se recordará será la buena o la mala comida; aún cuando la estancia haya sido de lo más agradable, el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas, sino también la higiene, el servicio, la seguridad, la honestidad y el ambiente, todo eso hace grata e inolvidable la experiencia de visitar diferentes lugares.

Por lo antes mencionado es innegable la relación existente entre turismo, seguridad e higiene y mercado y debemos darnos a la tarea de que los mercados tradicionales de los pueblos no se sigan desprestigiando, se debe garantizar que son lugares que cuenten con las condiciones de seguridad e higiene óptimas para recibir a cualquier visitante; y para ello es importante realizar el diagnóstico de seguridad e higiene. En el capítulo siguiente se describirá de manera más detallada la ubicación del municipio de Chiconcuac, principalmente el área de alimentos del Mercado Benito Juárez, objeto de estudio del presente trabajo.

CAPÍTULO 2. MUNICIPIO DE CHICONCUAC

2.1. Ubicación

El municipio de Chiconcuac se localiza en la región central del país, al noreste del Estado, dentro del Valle de México, a una distancia aproximada de 45 kilómetros de la capital de la república mexicana.

Chiconcuac colinda al norte con los municipios de Tezoyuca y Chiautla; al poniente con San Salvador Atenco; al sur con Texcoco y al oeste con Chiautla (Ver Mapa No. 1). En el municipio habitan 19,000 personas según censo de 2005 y su extensión territorial es de 7.57 km².

Mapa No. 1 Colindancias del municipio de Chiconcuac³⁶



El municipio de Chiconcuac de Juárez cuenta con tres pueblos: San Miguel, que es donde se encuentra la cabecera municipal, Santa María y San Pablito Calmimilolco; así como los barrios de San Diego y San Pedro, y las colonias Las Joyas, El Mamut y Xolache –Xala.

³⁶ www.e-local-gob.mx/work/templates/enciclo/mexico/mpios/15030a.htm, consultada: agosto de 2009

2.2 Actividades económicas

Las actividades económicas se dividen en sector primario, secundario y terciario, y en éstos se sustenta el desarrollo económico del municipio

El Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal muestra los siguientes datos para el municipio de Chiconcuac donde se presentan los porcentajes de acuerdo a cada sector en cuanto a la población económicamente activa. (Ver cuadro No. 2)

Cuadro No. 2 Sectores de producción de Chiconcuac³⁷

Sector	Porcentaje
Primario	4.0 %
Secundario	25.2 %
Terciario	70.9 %

Como se muestra en el cuadro No. 2 es el sector terciario o de servicios el que mayor población económicamente activa (PEA) presenta, dentro de este sector se incluye al turismo, a continuación se describe de manera más detallada, las actividades realizadas en cada sector.

³⁷ www.inafed.gob.mx/wb/inafed09/datos_financieros_y_socioeconomicos_municipales, consultada: agosto de 2009

2.2.1 Sector primario

En el municipio de Chiconcuac las actividades económicas del sector primario aún se desarrollan, aunque sin un fin comercial, es decir, que el cultivo de maíz y alfalfa solo son para consumo local, esto se debe a que la agricultura y la ganadería han disminuido, principalmente porque la mayoría de los habitantes se dedican a la elaboración y comercialización de ropa.

2.2.2 Sector secundario o de la transformación

En un principio Chiconcuac se caracterizaba por la fabricación de hilados y tejidos. Durante mucho tiempo el tejido de cobijas de lana fue una actividad común y la principal fuente de ingresos de los habitantes, ya que por lo general en todas las casas existía un telar, en donde toda la familia participaba para la elaboración de la prenda.³⁸

La venta de los sarapes y las cobijas se hacía en Chiconcuac y en los municipios aledaños, después surge la necesidad de buscar nuevos mercados y deciden desplazarse a otros estados principalmente a Morelos, Hidalgo y la ciudad de México.³⁹

En los años sesenta Chiconcuac experimentaba un cambio en su forma de producción al introducir maquinaria, entonces de vanguardia, para fabricar suéteres, además de una amplia variedad de artículos de tejido de punto.⁴⁰

En el año de 1968 al coincidir la celebración del primer centenario de la Erección del municipio con los XIX Juegos Olímpicos, llevados a cabo en la ciudad de México, el H. Ayuntamiento y un grupo de ciudadanos entusiastas de la comunidad, logra que el 11 de octubre de 1968, el “Fuego Olímpico” procedente de Grecia pase por Chiconcuac en su trayecto a Teotihuacán. Así Chiconcuac se abrió al mundo y con esta publicidad se inicia el auge comercial del municipio.⁴¹

³⁸ Dirección de Turismo, Chiconcuac, Estado de México, 2006-2009

³⁹ Dirección de Desarrollo Económico Municipal, Chiconcuac, Estado de México, 1994-1996

⁴⁰ *Ibíd*em

⁴¹ VENADO, María Elena Rosario, Monografía Municipal de Chiconcuac, México 1999, p. 81

A partir de entonces la modernización de la técnica del tejido se ha desarrollado de manera acelerada, contando actualmente con maquinaria computarizada y en general con tecnología de punta en la producción textil⁴², lo que permite producir todo tipo de ropa que hoy día no sólo se vende en el tianguis del municipio, sino que según algunos comerciantes, también surten a tiendas departamentales en la ciudad de México, entre ellas algunas de renombre como Liverpool y el Palacio de Hierro, y también a los estados de Morelos, Hidalgo y Puebla principalmente.

2.2.3 Sector terciario o de servicios

En este sector está el comercio de productos textiles, y los servicios que se generan por tal actividad, como hoteles, bancos, restaurantes.⁴³

El comercio es actualmente la principal fuente de ingresos económicos en el municipio; pero también lo es para varios pueblos aledaños, que dependen de la actividad comercial que se genera en Chiconcuac.

En el tianguis de Chiconcuac se comercia al mayoreo y menudeo una gran variedad de productos textiles como: cobijas, tapetes, suéteres, cobertores y todo tipo de ropa; mismos que se fabrican en el municipio, aunque también hay prendas provenientes de otros estados de la república e incluso del extranjero.

Según datos proporcionados por el Sr. Hedilberto Ruiz Cruces quien estuvo a cargo de la Oficina de Comercio y Vía Pública en la administración 2006-2009, mencionó que el municipio de Chiconcuac cuenta con 4000 puestos semifijos, de los diferentes giros como: venta de ropa y venta de alimentos y bebidas, comenta también que los negocios ubicados en casas particulares no se contemplan en el conteo ya que éstos entran dentro del comercio fijo. Así mismo calculan que el 80% de comerciantes son originarios del municipio de Chiconcuac y estiman que solo un 20% son de municipios aledaños como Texcoco, Tepetlaoxtoc, Atenco y Nezahualcoyotl e incluso de otros estados como Puebla, Tlaxcala, Hidalgo y Morelos.

⁴² Dirección de Turismo, Chiconcuac, Estado de México, 2006-2009

⁴³ VENADO, Durán María Elena Rosario, Monografía Municipal de Chiconcuac. México 1999. p. 69

Además considera que el número de vendedores ambulantes ha incrementado en los últimos años, y se calculan en aproximadamente 1500, los cuales venden todo tipo de productos: discos, películas, cosméticos, zapatos, ropa, fruta, entre otros; y se cree que la mayoría de los ambulantes provienen principalmente de Nezahualcoyotl, Ecatepec, Atizapan, San Vicente Chicoloapan y Tultitlan.

Las unidades de comercio y abasto social se encuentran en el mercado municipal "Benito Juárez", el cual da servicio todos los días; existe otro mercado que se llama "Cuahutémoc", sin embargo, éste no funciona como tal a pesar de que también está ubicado en la cabecera municipal; ya que desde años remotos la mayor concentración de comercio se ha generado alrededor del otro mercado y muy poca gente visitaba el mercado Cuahutémoc, motivo por el cual los locatarios fueron abandonando poco a poco sus puestos.

En cuanto a servicios, como hospedaje, alimentación, bancos, etcétera, datos proporcionados por el Tesorero Municipal; el C.P. Lucio Rojas Rodríguez, también de la administración 2006-2009 indicó que el municipio cuenta con 7 hoteles, 6 restaurantes y 5 bancos.

2.3 Descripción del Mercado Benito Juárez

Si bien los visitantes se desplazan principalmente al municipio de Chiconcuac por la compra de ropa, en su corta estadía buscan algún espacio para comer y uno de esos espacios es el mercado municipal de Chiconcuac, que es uno de los más representativos de la zona Oriente del Estado de México, por ubicarse en un pueblo lleno de historia, tradición y folclore.

Según datos proporcionados por la Administración del Mercado (2006-2009) cuya oficina se encuentra ubicada dentro del inmueble; éste se fundó el 14 de febrero de 1974 y está ubicado al poniente del pueblo de San Miguel Chiconcuac, entre las calles Vicente Guerrero, Juan León y la Avenida Benito Juárez. (Ver anexo 1).

Este lugar ofrece a sus visitantes una gran variedad de productos como: abarrotes, carnes, frutas, verduras, chiles secos, semillas, flores, entre otros.

Pero lo más sobresaliente del mercado es su gastronomía, todos esos platillos típicos que ofrece su área de alimentos, donde destaca principalmente la barbacoa de borrego y las carnitas de cerdo, también se pueden encontrar mixiotes de carnero, conejo en adobo, tlacoyos, quesadillas, carnes azadas y pancita.

El Mercado Benito Juárez se encuentra abierto todos los días, siendo los días de mayor afluencia de visitantes, los martes, sábados y domingos, así como los días festivos.

2.3.1 Distribución del Área de Alimentos

De acuerdo con información proporcionada por el pasado administrador del mercado, el C. P. Armando Campero Delgado, el área de alimentos del “Mercado Benito Juárez” originalmente se componía de aproximadamente 102 puestos, mismos que medían 2.50 m. por 2.00 m. cada uno.

La distribución del área de alimentos estaba organizada de la siguiente manera; en primer lugar, la zona de barbacoa, la cual constaba de 12 locales, en segundo lugar la zona asignada a las carnitas, en donde se encontraban 9 puestos, en tercer lugar la zona norte de antojitos mexicanos con 34 puestos y por último la zona sur de antojitos mexicanos con 47 puestos.

Sin embargo con el paso de los años estos números han cambiado, debido a que algunos locatarios han vendido sus puestos y otros los han dejado en el abandono, por lo que actualmente se encuentran abiertos 58 de los 102 que eran originalmente.

Aunque cabe aclarar que del total de puestos abiertos no corresponde al total de dueños ya que en algunos casos un solo dueño llega a tener 2 o 3 puestos bajo su propiedad, esto debido a que los dueños originales vendieron sus

puestos a otros compañeros, además de que algunos cambiaron de giro, y otros han permanecido cerrados.

Así que después de un minucioso conteo de puestos en la zona de alimentos, los números quedan de la siguiente manera.

La zona de barbacoa se compone de 9 locales abiertos, los cuales comparten un área común para que el comensal pueda sentarse a degustar este tradicional platillo. De estos comerciantes de barbacoa destacan “El Borrego de Oro”, “El Compadre Venado”, “El Compadre Benja” y “Chente Venado”, por ser los más buscados por los visitantes y los más recomendados por los habitantes, ya que a consideración de estas personas, la barbacoa que venden estos señores es “la más rica” de Chiconcuac.

En la zona norte del área de alimentos se encuentran 28 comerciantes, y en la zona sur 11, en ambas zonas se ofrece principalmente quesadillas, tlacoyos y pancita.

El área destinada a la venta de carnitas de cerdo, chicharrón y tamales sólo cuenta con 7 comerciantes.

También es posible encontrar señoras que venden tortillas hechas a mano las cuales son 5, al igual que las que venden nopales, salsas y quesos para acompañar las carnitas o la barbacoa. Aunque ellas no se contemplan en el número de puestos de área de alimentos del mercado, si no que están en el apartado de “varios”, en el censo de la administración.

Además se encuentran tres locales dentro de la zona de alimentos que ofrecen tortas, jugos y licuados. (Ver anexo 2)

2.4. Atractivos culturales del municipio de Chiconcuac

El municipio de Chiconcuac además de ofrecer un extenso surtido en ropa, artesanía textil y gastronomía, también da la alternativa de conocer sus atractivos culturales como los siguientes.

La Parroquia de San Miguel Arcángel probablemente data de finales del siglo XVIII, o principios del XIX, esta obra deja sorprendido al visitante; es como una superposición de dos portadas, una barroca y la otra neoclásica⁴⁴

La iglesia de Santa María, su importancia radica en que su altar es una réplica del que se encuentra en la antigua Basílica de Guadalupe.⁴⁵

La iglesia de San Pedro, identificada por un estilo austero y sencillo, única en toda América Latina, por sus elementos decorativos como los leones que aparecen en la torre del campanario del lado poniente, fue construida en el primer cuarto del siglo XVII, entre 1600 y 1625, conserva el estilo tardío barroco e inicial neoclásico.⁴⁶

Templo de San Pablito. Se localiza en el pueblo del mismo nombre, es una iglesia pequeña de estilo neoclásico que ha tenido varias transformaciones, su reconstrucción se inició en 1897.⁴⁷

La Casa de la Cultura, ubicada en la Avenida del trabajo s/n, San Miguel Chiconcuac, en donde se encuentran exhibidos algunos telares representativos del municipio, como el de “la serpiente emplumada”, “el ave del paraíso” y el escudo de Chiconcuac.⁴⁸

Además de las obras arquitectónicas, también destacan otros aspectos culturales como son la música, las tradiciones y las fiestas patronales.

⁴⁴ <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/mexico/mpios/15030a.htm>, consultada: agosto de 2009

⁴⁵ Dirección de Turismo, Chiconcuac, Estado de México, 2006-2009

⁴⁶ *Ibíd*em

⁴⁷ <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/mexico/mpios/15030a.htm>, consultada: agosto de 2009

⁴⁸ Dirección de Educación y Cultura, Chiconcuac, Estado de México, 2006-2009

La sensibilidad a la música se percibe especialmente en el pueblo de San Pablito, en donde existen muchos filarmónicos de gran talento que tocan con bandas de gran prestigio como la de marina, policía y tránsito, guardias presidenciales, etcétera.⁴⁹

Existen muchas costumbres y tradiciones que se manifiestan en los momentos más importantes de la vida del individuo desde “el recibimiento” cuando nace, hasta la entrega de los ahijados o cuando muere; para las festividades de todos los santos y fieles difuntos se reúne la familia y los vecinos para elaborar el famoso pan de muerto conocido localmente como “los conejos” que no deben faltar en la ofrenda.⁵⁰

Las fiestas patronales son más importantes en el municipio y por la categoría que el pueblo le da y la magnificencia con que se celebra, se les considera como “la fiesta grande” o “la fiesta chica”; para su realización se cuenta con los mayordomos, que son las personas encargadas de organizar dichas fiestas y los mejores materiales de los templos, además de dar de comer a toda la gente durante los días de fiesta.⁵¹

En este tipo de celebraciones destaca la del 29 de septiembre la cual es en honor a San Miguel Arcángel y por la magnitud el evento acuden visitantes de diferentes partes.

Chiconcuac tiene gran importancia tanto en el aspecto histórico como en el cultural, pero sobre todo en el económico debido a los desplazamientos de personas hacia esta localidad por la compra de ropa. Las personas que realizan estos desplazamientos requieren de servicios como el de alimentación y que si bien el municipio cuenta con varios espacios en los que se ofrecen alimentos y bebidas, es en el Mercado Benito Juárez en donde se puede apreciar la mayor parte de visitantes que acuden a consumir parte de la gastronomía que ahí se ofrece, sin embargo, es precisamente en este lugar donde hay grandes debilidades en materia de seguridad e higiene, es por ello

⁴⁹ <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/mexico/mpios/15030a.htm>,
consultada: agosto de 2009

⁵⁰ *Ibíd*em

⁵¹ *Ibíd*em

que el objetivo de la presente investigación es realizar un diagnóstico situacional de dichas condiciones, este diagnóstico permitirá identificar las condiciones en la que se encuentra el Mercado Benito Juárez, en cuanto a riesgos laborales. Una vez teniendo el resultado, se estará en posibilidades de realizar la propuesta de mejora para el área de alimentos del Mercado Benito Juárez.

CAPÍTULO 3. PROCESO METODOLÓGICO

El desarrollo de la presente investigación se llevó a cabo de la siguiente manera, de acuerdo a Sampieri, el trabajo es de tipo exploratorio ya que dice que *“estudios exploratorios se efectúan normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes.”*⁵²

Debido a que es una primera aproximación al tema abordado como es la seguridad e higiene principalmente en un mercado, se considera exploratorio.

Fue necesario hacer uso de la investigación documental, entendiendo por esta que *“es aquella que tiene como base las fuentes históricas, los trabajos monográficos, la información descriptiva y los datos estadísticos que, en su mayoría, se encuentran sistematizados en censos y en aquellos documentos que existen sobre el tema en el cual se ubica el problema del objeto de estudio.”*⁵³

En este caso fue de gran utilidad para obtener datos históricos del municipio de Chiconcuac como:

- conceptos de tianguis y mercado
- diferencias entre estos dos conceptos
- el inicio del comercio
- importancia de la actividad comercial en el municipio de Chiconcuac
- inauguración del Mercado Benito Juárez
- actividades económicas

Así como también se recurrió a las estadísticas para saber cuál es el porcentaje para cada sector productivo entre otros, pero principalmente para el armado del marco teórico.

⁵² HERNADEZ SAMPIERI, Metodología de la Investigación; México 1991, p. 115

⁵³ Tópicos de la Investigación Social Educativa, UACH, México 2002

También se recurrió a la investigación de campo, ya que este tipo de investigación se efectúa en el medio donde se desarrolla el problema, además de que también se utiliza la observación como instrumento de la investigación.

Por lo que la investigación se llevo a cabo directamente en el objeto de estudio, observando y analizando la problemática del lugar.

El método general que se utilizó fue el inductivo, el cual *“es un proceso el en que a partir del estudio de casos particulares se obtienen conclusiones o leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados”*⁵⁴.

Este método se utilizó, porque a partir de la identificación de la problemática en cuanto a seguridad e higiene en el área de alimentos del Mercado Benito Juárez, se puede proponer el programa de mejora, para que dichas condiciones se corrijan.

Como parte de la metodología, se hará uso de técnicas e instrumentos, los cuales ayudarán a saber *¿cómo?*, *¿a través de qué?* o *¿con qué?*, se logrará el objetivo de la presente investigación.

Con base en lo anterior, es importante mencionar que un método *“es un estudio sistemático que incluye técnicas e instrumentos que son necesarios para llegar al objetivo deseado.”*⁵⁵

Para la investigación documental en el cuadro 3 (Ver cuadro No. 3), se muestran la forma en que se obtuvo la información para el armado de los capítulos 1 y 2.

⁵⁴ MUNCH y ANGELES, Métodos y Técnicas de Investigación. Editorial Trillas. México 2000, p.15

⁵⁵ MUNCH Lourdes, Métodos y Técnicas de Investigación para Administración e Ingeniería. México 1998

3.1 Cuadro No. 3 Matriz de investigación⁵⁶

INDICADORES	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos de turismo 	Síntesis bibliográfica	Sistematización bibliográfica	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha de trabajo bibliográfica
<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos de seguridad e higiene 	Síntesis bibliográfica	Sistematización bibliográfica	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha de trabajo bibliográfica
<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos de riesgos laborales 	Síntesis bibliográfica	Sistematización bibliográfica	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha de trabajo bibliográfica
<ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de información histórica del lugar 	Síntesis bibliográfica	Consulta monográfica y fuentes históricas	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas de trabajo hemerográfico

Para el caso de la investigación de campo se utilizaron los siguientes métodos, técnicas e instrumentos, como se aprecia en el cuadro que sigue, entre ellos se indica la aplicación de una entrevista, dirigida al actual administrador del mercado, el C. Zoilo Olvera Galván y constó de 20 preguntas, se llevó a cabo el día 23 de mayo de 2010 (Ver anexo 7).

⁵⁶ Tópicos de la Investigación Social Educativa, Universidad Autónoma Chapingo UACH, México 2002

Con la aplicación de esta entrevista se pretendió cumplir con el objetivo correspondiente a determinar el interés por parte de las autoridades municipales en cuanto a mejorar el área de alimentos. (Ver cuadro No. 4)

3.2 Cuadro No. 4 Métodos y técnicas de investigación⁵⁷

INDICADORES	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO
<ul style="list-style-type: none"> Identificar las causas de los riesgos que pueden correr tanto los visitantes como los comerciantes. 	Síntesis de la observación	Observación ordinaria y/o participativa	<ul style="list-style-type: none"> Formatos IR1 e IR2, NOM- 093-SSA1- 1994 Mapa o croquis de la zona de estudio Cámara fotográfica Instrumento de la STPS y de la SSA
<ul style="list-style-type: none"> Identificar las causas que pueden provocar enfermedades tanto en los comerciantes como en los visitantes. 	Síntesis de la observación	Observación ordinaria y/o participativa	<ul style="list-style-type: none"> Formatos IR1 e IR2, NOM- 093-SSA1- 1994 Cámara fotográfica Instrumento de la STPS y de la SSA
<ul style="list-style-type: none"> Determinar el interés que tienen las autoridades municipales así como el administrador del mercado y los comerciantes, en cuanto a mejorar este lugar. 	Muestreo selectivo de informantes clave	Entrevista estructurada o dirigida	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista

⁵⁷ Tópicos de la Investigación Social Educativa, Universidad Autónoma Chapingo UACH, México 2002

Se utilizaron dos instrumentos que permitieron alcanzar el objetivo de la investigación, el cual consistió en elaborar un diagnóstico situacional de seguridad e higiene del área de alimentos del mercado Benito Juárez, en el municipio de Chiconcuac, Estado de México, con la finalidad de proponer un programa de mejora que permita prevenir accidentes y/o enfermedades.

Ambos instrumentos están fundamentados en la Normas Oficiales Mexicanas (NOM); el primer instrumento de diagnóstico es el que propone la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), considerando como elemento fundamental para definir ¿qué?, ¿cómo?, ¿dónde? y ¿cuándo?, aplicar medidas preventivas de seguridad e higiene, basándose para su elaboración en la normatividad vigente.

Esta propuesta de diagnóstico, elaborada por la Dirección General de Seguridad e Higiene en el Trabajo, considera los elementos indispensables para tener la información pertinente y adecuada, para que a partir de ella se diseñen los programas correctivos y preventivos de seguridad e higiene en el trabajo.

Este instrumento tiene el nombre de “Diagnóstico de seguridad e higiene en el trabajo”, y consta de dos apartados.

1. Daños a la salud
2. Identificación de riesgos

Aunque para efectos de esta investigación se utilizó sólo el número 2, Identificación de Riesgos, del cual se desprenden 4 apartados más, llamados IR, pero únicamente se utilizaron el IR1 y el IR2. El IR1, indica cómo debe realizarse el llenado del diagnóstico (ver anexo 3), y el IR2 cómo se evalúa la puntuación obtenida en los capítulos que considera el diagnóstico (Ver anexo 4), y también nos explica a qué se refieren la puntuación máxima y la puntuación ajustada.

Posteriormente se hizo uso del formato de Evaluación Integral de la Empresa, (EIE) que también está incluido en este diagnóstico, en el que se indica cómo se obtiene el porcentaje de cumplimiento.

Es importante mencionar que toda la información de seguridad e higiene encontrada en la STPS, está enfocada al sector secundario y el instrumento que nos presenta dicha secretaría es más funcional para aplicarse a las industrias por lo que fue necesario realizar un ajuste (ver anexo 5), para poder aplicarlo en un mercado público, en este caso en el Mercado Benito Juárez.

El segundo instrumento se identifica como "Apéndice A., de la cedula de auto verificación", el cual pertenece a la Secretaría de Salud (SSA) en donde se encuentra la Norma Oficial Mexicana NOM- 093- SSA1- 1994, Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos, (locales y sus instalaciones, dependencias y anexos formalmente construidos, donde se procesan alimentos a fin de prepararlos para sus consumo).

Esta Norma Oficial Mexicana (NOM- 093- SSA1- 1994) establece las disposiciones sanitarias que deben cumplirse en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos con el fin de proporcionar alimentos que no causen ningún daño al consumidor; además es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a la preparación de alimentos.

En este instrumento también fue necesario realizar un ajuste ya que de acuerdo a la NOM, deberían evaluarse 156 reactivos, puesto que está enfocada para llevarla a cabo en establecimientos con mobiliario e instalaciones más sofisticados, entre otros aspectos. Sin embargo al ser los mercados públicos lugares donde también se ofrecen alimentos, no quedan exentos de esta evaluación.

Tal es el caso del Mercado Benito Juárez, pero debido a sus condiciones físicas, al mobiliario, etcétera, no fue posible evaluar todos los reactivos por tal motivo se realizó el ajuste y sólo se evaluaron 53 reactivos. (Ver anexo 6)

Además es importante mencionar que en algunos reactivos fue necesario agregar una tercera opción, ya que hay puestos que si cuentan con lo que se esta evaluando y otros no lo tienen o no lo utilizan.

Aunque hay dos reactivos que se evaluaron de manera general, es decir a nivel mercado, ya que no pueden ser evaluados por cada puesto, tal es el caso de las instalaciones sanitarias y el control de plagas.

Es importante aclarar que el instrumento de la STPS se aplicó al área de alimentos en general, y el de la SSA fue aplicado a cada puesto que compone el área de alimentos del mercado.

El primero se llevo a cabo el día 5 de septiembre de 2009 y para recabar la información solicitada en el instrumento se utilizaron las siguientes técnicas: observación, información documental y en algunos casos preguntando a los comerciantes; aunque la mayor parte de datos se obtuvieron gracias a la observación detallada del lugar, el segundo se aplicó los días 5, 6 y 8 de septiembre de 2009, es este caso se contemplaron 26 cuestionarios, que corresponde al número de puestos que componen en área de alimentos del mercado Benito Juárez, aunque solo 22 comerciantes tuvieron la disponibilidad de contestar y 4 no contestaron argumentando que no tenían tiempo; lo que correspondería a un 84.7% y a un 15.3% respectivamente. Cabe señalar que los comerciantes prefirieron que se les fuera preguntando ya que de esa manera se les hacia mas fácil responder.

De los 22 que contestaron algunos comentaron al final que les pareció bueno que se realizara este cuestionario ya que dicen, que hay aspectos que nunca habían considerado y que sinceramente su área de trabajo carece de buenas condiciones de seguridad e higiene.

Así pues, con la realización del diagnóstico se logró identificar las debilidades en materia de seguridad e higiene y entonces poniendo atención en esto se podrán mejorar tales condiciones.

Se puede adelantar que se requiere elaborar un instrumento que se adecue a establecimientos o locales que se encuentran ubicados en los mercados municipales, ya que como se mencionó en su momento son espacios que por su tradición es donde se encuentra la gastronomía de las comunidades misma que buscan los turistas para disfrutar, pero que no siempre reúnen las condiciones de seguridad e higiene que garanticen su disfrute.

En el siguiente capítulo se comentará sobre los resultados, producto de la aplicación de ambos formatos apoyados en las NOM tanto de la STPS, como de la SSA.

CAPÍTULO 4. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Como resultado final de la investigación, en el presente capítulo se presentan los resultados que sobre la seguridad e higiene se obtuvieron, cabe recordar que los resultados obtenidos son de los formatos que utiliza la STPS, así como el de la SSA. Por ello en primera instancia se presentarán los resultados de la STPS y en seguida los de la SSA.

Por lo que la realización del diagnóstico de seguridad e higiene en el trabajo permitirá ubicar oportunidades y debilidades estructurales y funcionales, cuya atención mejorará de manera significativa las condiciones de seguridad e higiene en el trabajo.

4.1 Resultados del diagnóstico de la STPS

Como resultado del diagnóstico, en el formato IR2, se muestra el porcentaje que de acuerdo a la STPS obtuvo el área de alimentos del mercado Benito Juárez del municipio de Chiconcuac. En el cuadro No. 5 se pueden leer los capítulos evaluados así como la puntuación que establece la STPS para cada rubro o capítulo, (formato IR2), hoja de reporte.

Cuadro No. 5 Identificación de riesgos⁵⁸

CAPÍTULO	PUNTUACION		PUNTUACION OBTENIDA
	MAXIMA	AJUSTADA	
1. GENERADORES DE VAPOR Y RECIPIENTES SUJETOS A PRESIÓN.	47	0	
2. PROTECCION Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN LA MAQUINARIA.	26	0	
3. CONDICIONES DEL AMBIENTE DE TRABAJO.	96	0	
4. SISTEMAS CONTRA INCENDIO.	25	14	
5. EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL.	8	5	
6. INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y ELECTRICIDAD ESTÁTICA.	22	9	
7. SEÑALES, AVISOS DE SEGURIDAD Y CÓDIGO DE COLORES	6	6	
8. MANEJO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	35	0	
9. PLANTA FÍSICA	82	17	
10. ORDEN, LIMPIEZA Y SERVICIOS	5	5	
11. ORGANISMOS	12	12	
12. CONDICIONES GENERALES	62	14	
TOTAL	426	82	

⁵⁸ Diagnóstico de Seguridad e Higiene en el Trabajo, Versión Integral, propuesto por la Secretaria de Trabajo y Previsión Social

Como se mencionó en la propuesta metodológica se realizó un ajuste al formato original para adaptarlo al área de alimentos del mercado., por ello en el Cuadro No. 6 se presentan 8 de 12 capítulos. (Ver anexo 5)

Cuadro No. 6 Puntaje de la evaluación⁵⁹

CAPÍTULO	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDA
4.- SISTEMA CONTRA INCENDIO	14	0
5. EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	5	0
6. INSTALACIONES ELECTRICAS	9	0
7. SEÑALES, AVISOS DE SEGURIDAD Y CÓDIGO DE COLORES	6	0
9. PLÁNTA FÍSICA	17	0
10. ORDEN, LIMPIEZA Y SERVICIOS	5	3
11. ORGANISMOS	12	0
12. CONDICIONES GENERALES	14	0
TOTAL	82	3

⁵⁹ Diagnóstico de Seguridad e Higiene en el Trabajo, Versión Integral, propuesto por la Secretaria de Trabajo y Previsión Social

A continuación se presenta la evaluación que obtuvo el mercado en el diagnóstico correspondiente al modelo de Diagnóstico propuesto por la STPS. (Ver cuadro No.7)

Cuadro No. 7 Evaluación Integral de la Empresa (Mercado Benito Juárez)

DIAGNÓSTICO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN OBTENIDA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
Identificación de riesgos	82	3	3.65%
Evaluación integral	426		

La STPS establece tres niveles para poder determinar en donde se encuentra la empresa evaluada, en este caso el área de alimentos del mercado “Benito Juárez”; y según el diagnóstico son:

- Menor de 60% - deficiente
- De 60% a 79% - regular
- Mayor de 80% - bueno

Así que de acuerdo al porcentaje de cumplimiento obtenido en esta evaluación, al área de alimentos del Mercado “Benito Juárez” del municipio de Chiconcuac, Estado de México, le corresponde un nivel deficiente.

4.2 Diagnóstico de acuerdo a la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-093- SSA1- 1994.

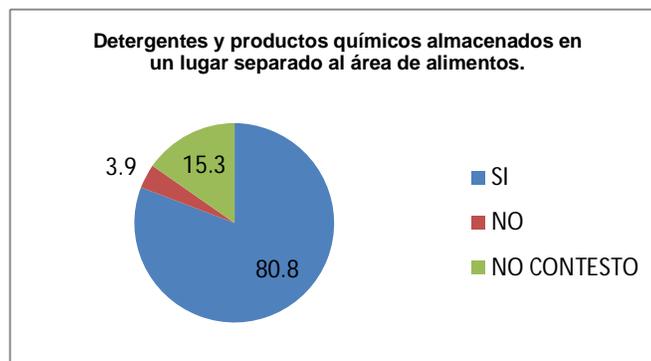
De la propuesta que hace la SSA, para evaluar los bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se sirven en establecimientos fijos, en particular el Apéndice "A" que tiene como propósito asegurar que todos los alimentos que se preparen y se ofrezcan en los establecimientos fijos lleguen al consumidor de manera inocua. (que no cause daño)., algunos de los resultados que se presentan también son contemplados de alguna manera por la STPS, lo que permite contrastar realmente si se cumplen con las medidas mínimas que permitan el manejo de los alimentos, su preparación y que garanticen su consumo a los comensales. Los resultados se indican a continuación ya que en total son 53 reactivos, (Ver anexo 6).

4.3 Resultados del diagnóstico de la SSA

1. Detergentes y productos químicos almacenados en un lugar separado al área de alimentos.

Se cuestionó, si los detergentes y productos químicos son almacenados en un lugar separado al área de manipulación de alimentos, para ello el 80.8% dijo que si los separan, un 3.9% admitió que no tiene ese cuidado y el resto no contesto. (Ver gráfica No. 1)

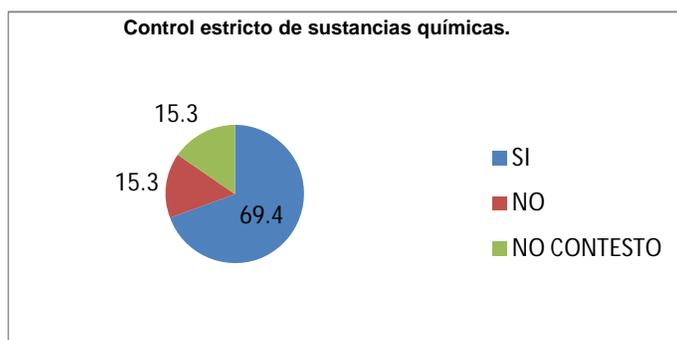
Gráfica No. 1



2. Control estricto de sustancias químicas.

Siguiendo con las sustancias químicas el siguiente reactivo cuestionó si se tiene un control estricto sobre estas sustancias, el 69.4% dijo que si, el 15.3 contestó que no, y aunque las tiene en un lugar separado a los alimentos, a veces no están cerradas o están en botellas que no son precisamente para ese uso y el 15.3% restante no contestó. (Ver gráfica No.2)

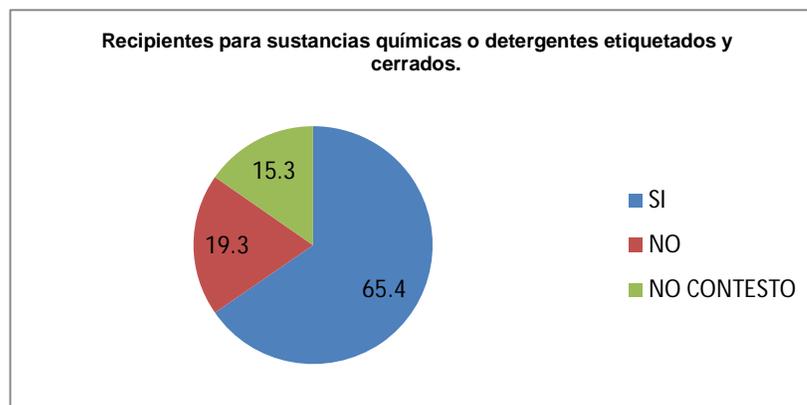
Gráfica No. 2



3. Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados.

En cuanto a este reactivo el 65.4% dijo que si, mientras que el 19.3% admitió que no y por lo que se pudo observar tienen cloro o jabón liquido en envases de plástico (de refresco o agua), y el 15.3% no contestó. (Ver gráfica No. 3)

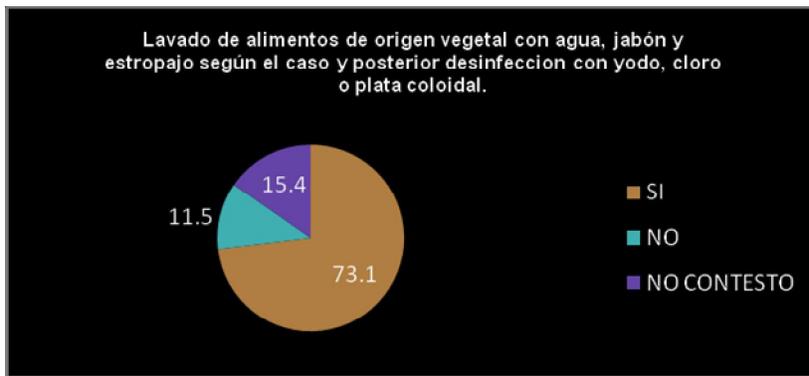
Gráfica No. 3



4. Lavado de alimentos de origen vegetal con agua, jabón y estropajo según el caso y posterior desinfección con yodo, cloro o plata coloidal.

Para este reactivo el 73.1% contestó que sí desinfecta los alimentos vegetales, por su parte el 11.5% admitió que no, argumentando que hay alimentos que si se lavan, al momento de cocinarlos sueltan mucha agua, tal es el caso de la flor de calabaza y el champiñón (ambos utilizados para preparar quesadillas); el 15.4% no contestó.(Ver gráfica No.4)

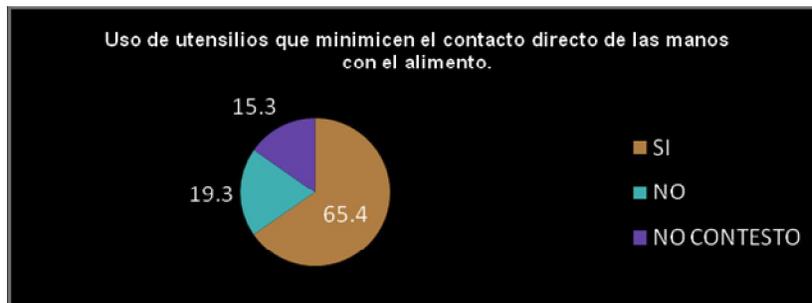
Gráfica No. 4



5. Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento.

En este caso el 65.4% dijo que para este fin utilizan volteadores, tenazas, cucharas, tenedores, etc., mientras que el 19.3 dijo que no hace uso de ningún utensilio para minimizar tal contacto y el 15.3% restante no contestó. (Ver gráfica No. 5)

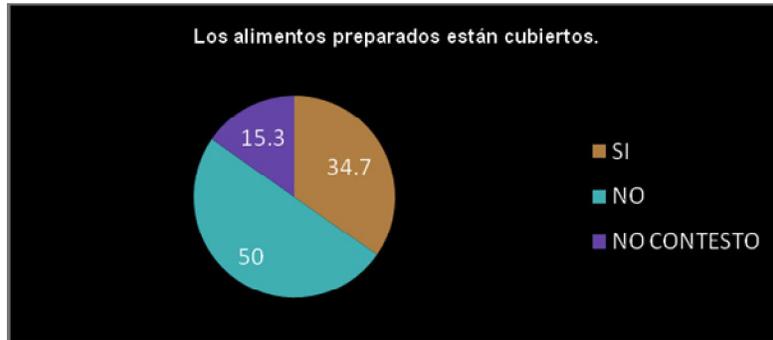
Gráfica No. 5



6. Los alimentos preparados están cubiertos.

En este caso un 34.7% menciona que sí, y se pudo corroborar mediante la observación, el 50% no mantiene los alimentos cubiertos, están a la intemperie con lo cual podrían contaminarse; el 15.3% no contestó. (Ver gráfica No. 6)

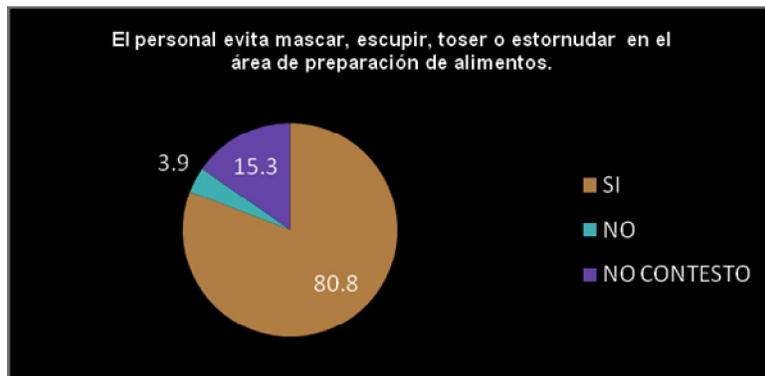
Gráfica No. 6



7. El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área de preparación de alimentos.

Con respecto a si el personal en general evita hacer estas acciones, el 80.8% dijo que si lo evitan, mientras que un 3.9% honestamente dijo que no, y el 15.3 restante no contestó. (Ver gráfica No. 7)

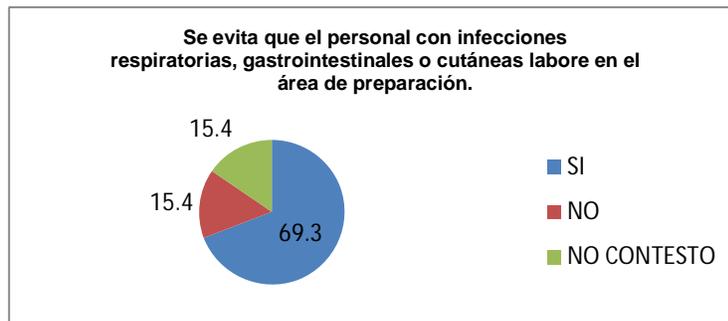
Gráfica No. 7



8. Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación.

De acuerdo a este reactivo, el 69% mencionó que los empleados que presentan estas características no trabajan, aunque observando el área, fue evidente que habían personas con infecciones respiratorias y que aun así estaban laborando, aunque un 15.4% fue mas sincero y dijo que no evitaban que el personal trabajara así y el 15.3% no contestó. (Ver gráfica No. 8)

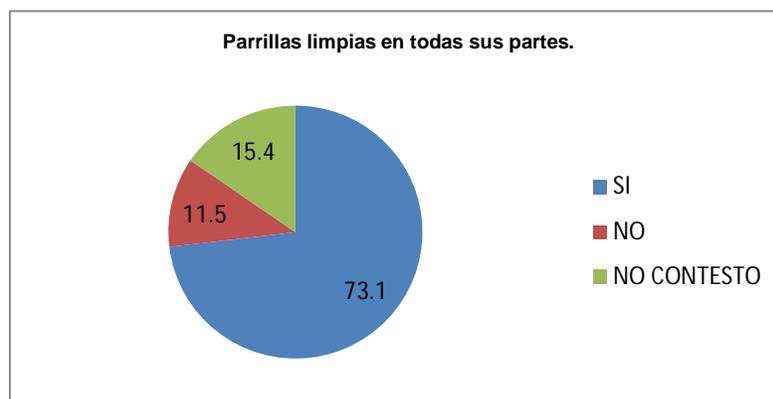
Gráfica No. 8



9. Parrillas limpias en todas sus partes.

En este reactivo además de preguntar también fue necesario hacer uso de la observación para corroborar las respuestas y se determinó que el 73.1% si mantiene limpias sus parrillas en todas sus partes, y sólo el 11.5% no pudo decir que si, mientras que el 15.3 no contestó. (Ver gráfica No. 9)

Gráfica No. 9



10. Ollas y vaporeras limpias en todas sus partes.

En este caso el 69.3% contestó que si están limpias, lo cual se pudo corroborar observando estos utensilios, mientras que el 15.4% no pudo decir lo mismo, y el 15.3 restante no contestó. (Ver gráfica No. 10)

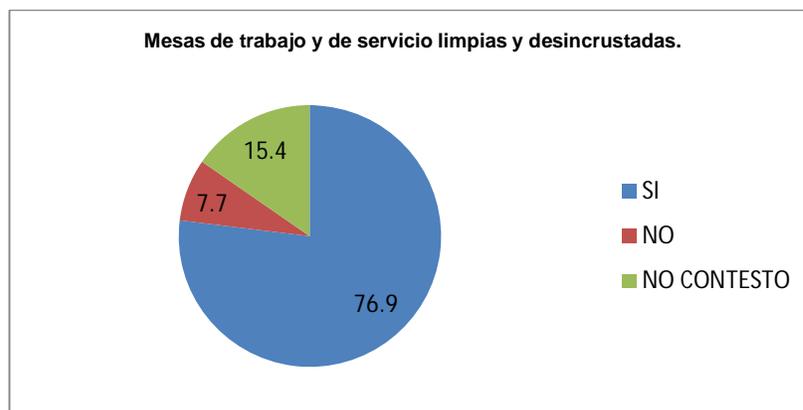
Gráfica No. 10



11. Mesas de trabajo y de servicio limpias y desincrustadas.

En lo que respecta a las mesas de trabajo y de servicio están limpias y desincrustadas, el 76.9% constata que si, aunque hay un 7.8% que no las tiene en las mejores condiciones, y el 15.3% no contestó. (Ver gráfica No. 11)

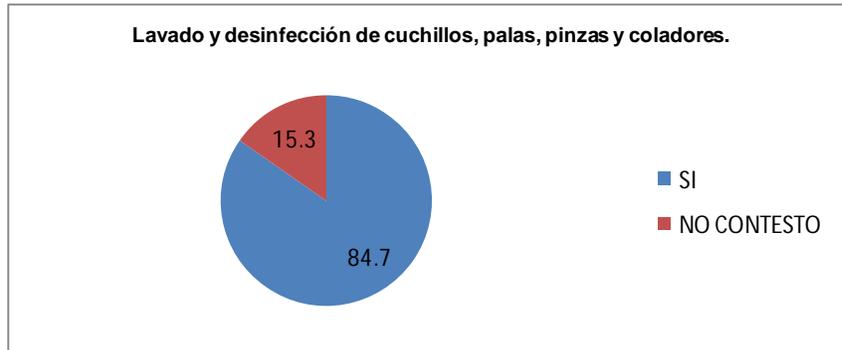
Gráfica No. 11



12. Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores.

Para este reactivo el 84.7% que corresponde al total de personas que si contestaron dijeron que sí lavan y desinfectan estos utensilios, el 15.3% no contesto. (Ver gráfica No. 12)

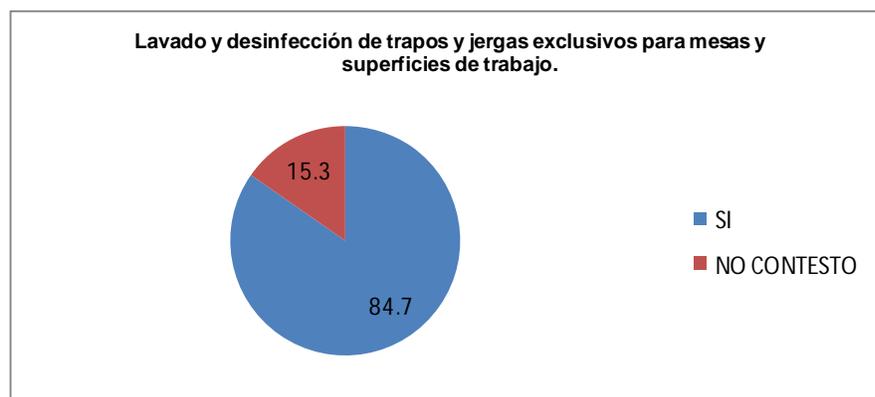
Gráfica No. 12



13. Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo.

Para este reactivo una vez más se obtuvo el porcentaje máximo 84.7% que dijeron que si lavan y desinfectan los trapos y jergas, mientras que el 15.3% no contestó. (Ver gráfica No. 13).

Gráfica No. 13



14. Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia coladeras.

En cuanto a las instalaciones físicas se preguntó sobre las condiciones del piso de cada puesto, y sólo el 23.2% se muestra sin roturas ni grietas, ya que algunos son los puestos que se encuentran en un nivel más alto a los demás y su piso está cubierto de loseta y los otros corresponden a los de la barbacoa quienes también presentan buenas condiciones en el piso, aunque si se moja se vuelve muy resbaloso ya que la loseta no es antiderrapante, mientras el 61.5% presenta un piso roto, con grietas, además de algunos bordes y el 15.3% que aunque no contesto, también se pudo observar que en cuanto al piso tampoco presentan las condiciones que se indican. (Ver gráfica No.14)

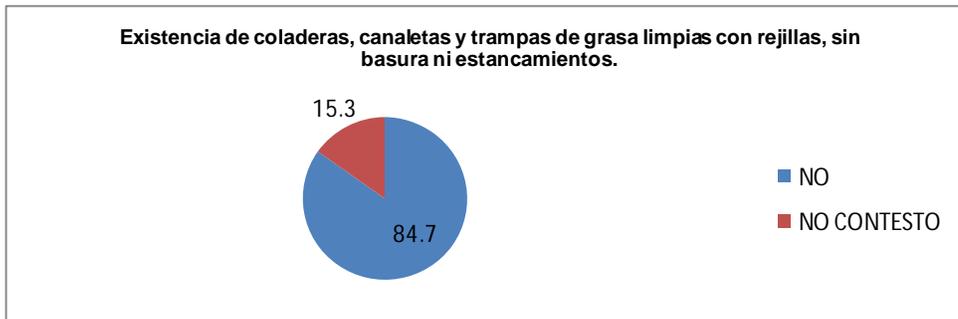
Gráfica No. 14



15. Existencia de coladeras, canaletas y trampas de grasa limpias con rejillas, sin basura ni estancamientos.

En este caso desafortunadamente las coladeras no presentan esas condiciones; por el contrario se encuentran con basura lo que permite que se tapen constantemente, por eso le corresponde el 84.7% a la opción no, mientras que el 15.3 no contestó. En este caso al momento de la aplicación se entendió que se refería a las coladeras del piso, sin embargo, no es así ya que el tipo de coladeras de las que se habla son las que se encuentran principalmente en el área de cocina debajo de los lavabos, pero se tomo en cuenta ya que se entendía que formaban parte del piso. (Ver gráfica No. 15)

Gráfica No. 15



16. Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado.

Para este reactivo también se agrego una opción más, ya que la mayoría de los puestos que corresponde al 61.6%, no tiene paredes, los únicos que tienen paredes son los que venden barbacoa y algunos que venden carnitas, de ellos el 19% si cuenta con paredes limpias, aunque hay un 3.9 % que no puede decir lo mismo y un 15.3% no contesto. (Ver gráfica No. 16)

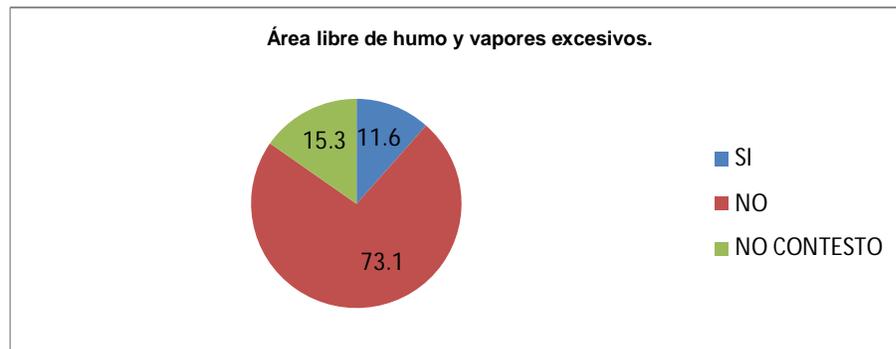
Gráfica No. 16



17. Área libre de humo y vapores excesivos.

En lo que se refiere a este reactivo, es común encontrar algunos puestos que generan humo o vapores excesivos, lo que corresponde al 73%, sólo el 11.6% no presenta estas características, ya que son los comerciantes que venden barbacoa y ellos no preparan nada que produzca humo o vapor, el 15.3% no contestó. (Ver gráfica No. 17)

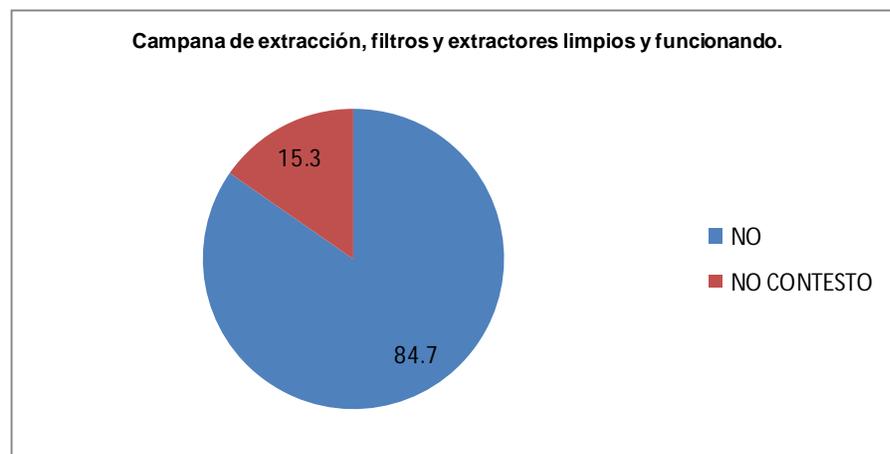
Gráfica No. 17



18. Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando

En este caso no se pudo evaluar tal como se pide ya que ningún puesto cuenta con campana de extracción, el 84.7% afirmó que no tiene y aunque el 15.3% restante no contestó, con base en la observación podría afirmarse que el 100% no cuenta con campana de extracción, filtros y extractores. (Ver gráfica No. 18)

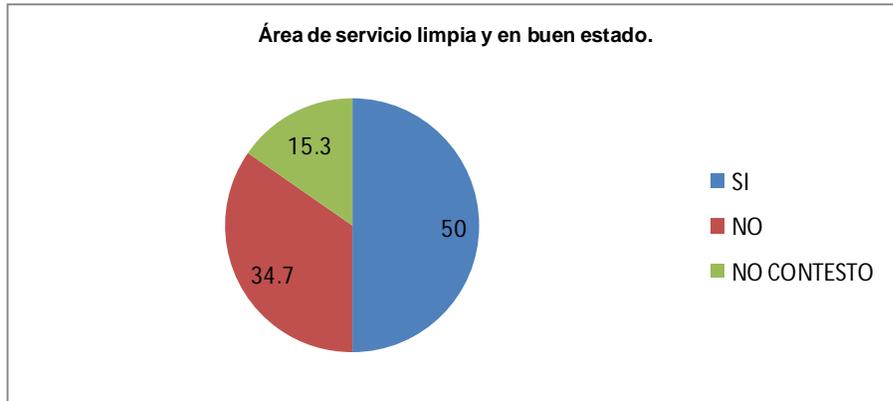
Gráfica No. 18



19. Área de servicio limpia y en buen estado

De acuerdo a este reactivo el 50% considera que su área de servicio es limpia, sin embargo el 34.7% fue más honesto y contestó que no, mientras que el 15.3% no contestó. (Ver gráfica No. 19)

Gráfica No. 19



20. Área para los depósitos de desperdicio separada y cubierta

En este reactivo solo el 15.4% manifestó que tal área está separada y cubierta, mientras que el 69.3% no mantiene separada ni cubierta, el 15.3% restante corresponde a los que no contestaron. (Ver gráfica No. 20)

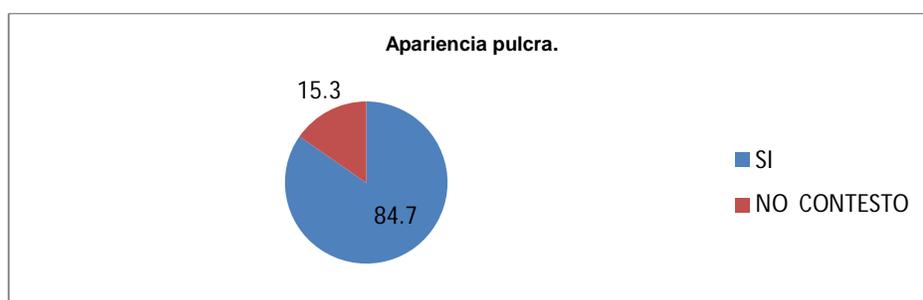
Gráfica No. 20



21. Apariencia pulcra.

En todos los reactivos correspondientes al personal fue indispensable observar detenidamente a los empleados, para corroborar las respuestas de los comerciantes por lo que en lo que corresponde a la apariencia pulcra determinada que el 73.2% si la presenta, el 11.5% no del todo ya que presentan algunas extravagancias en su vestimenta mientras que el 15.3% no contesto. (Ver gráfica No. 21)

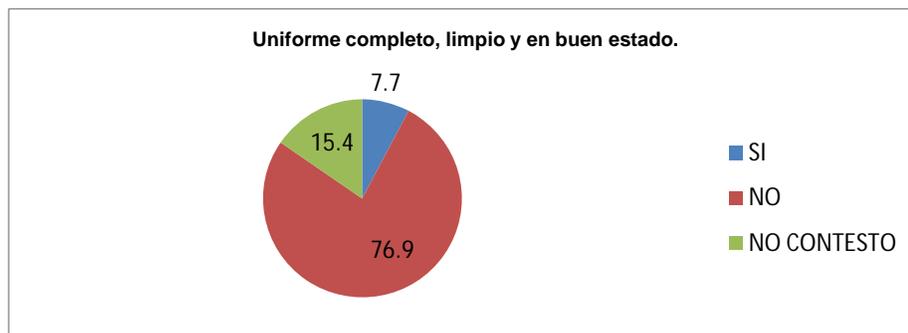
Gráfica No. 21



22. Uniforme completo, limpio y en buen estado.

En este caso solo un 7.8% pude decirse que si cuenta con el uniforme (aunque sólo sea mandil, calzado adecuado y ropa presentable) mientras que el 76.9% mostro algunos inconvenientes, como se indico en la grafca anterior hay algunas extravagancias en el vestuario, blusa con escote pronunciado, etc., el 15.3% no contestó. (Ver grafica No. 22)

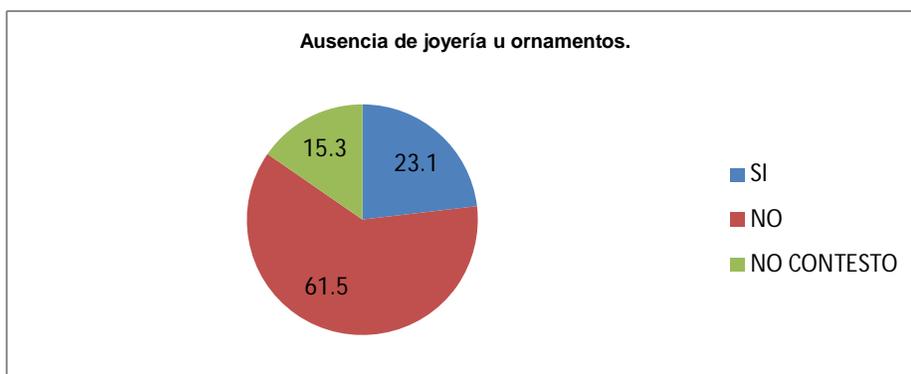
Gráfica No. 22



23. Ausencia de joyería u ornamentos.

Para este reactivo solo el 23.1% no presento joyería ni ornamentos, mientras que el 61.5% si utiliza algún tipo de joyería principalmente anillos y pulseras, el 15.3% no contestó. (Ver grafica No. 23)

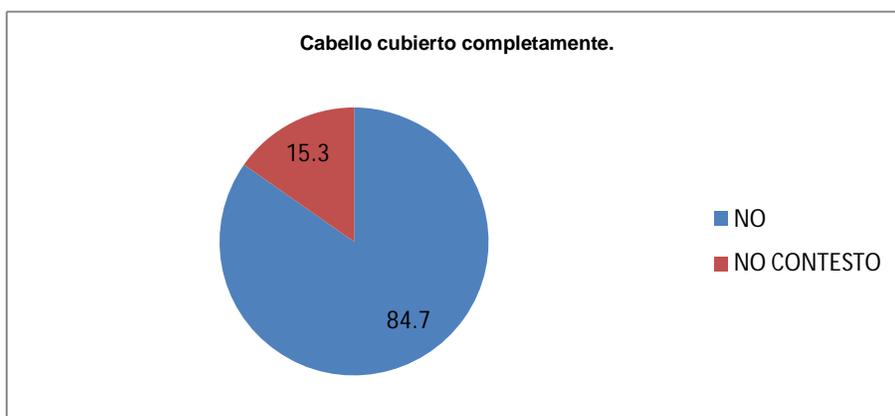
Gráfica No. 23



24. Cabello cubierto completamente.

En este reactivo, aunque algunos comerciantes argumentaron que si utilizaba cofia o gorra, sin embargo, observando puesto por puesto fue posible confirmar que nadie (84.7%) ni siquiera los que no contestaron (15.3%) mantienen el cabello cubierto completamente. (Ver grafica No. 24)

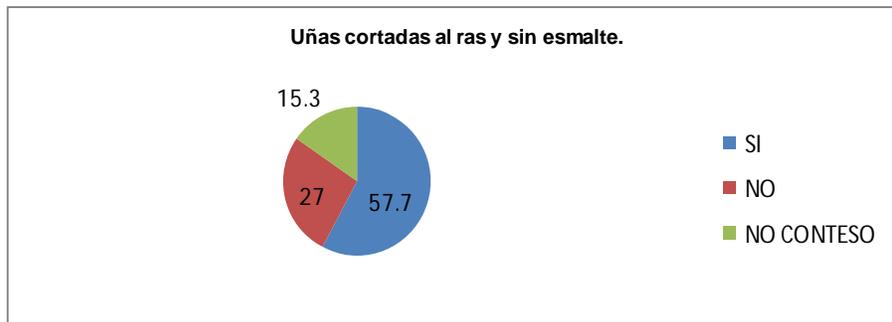
Gráfica No. 24



25. Uñas cortadas al ras y sin esmalte.

El 57.7% si mantiene sus uñas cortadas al ras y sin esmalte, pero fue posible detectar que el 27% presenta uñas largas o pintadas, el 15.3% restante no contestó. (Ver grafica No. 25)

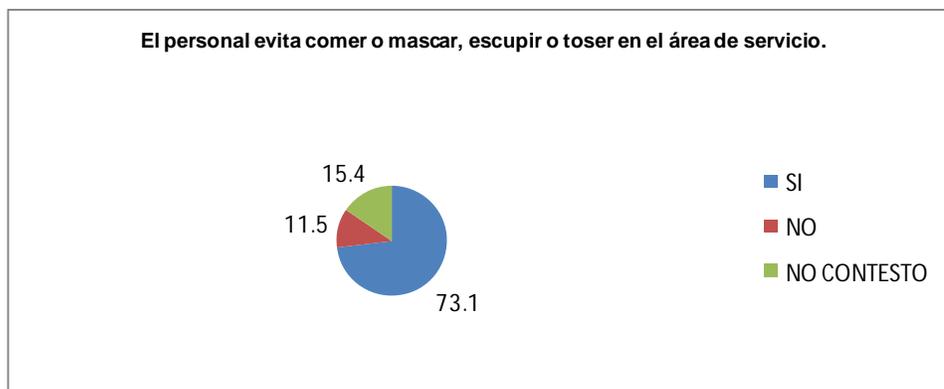
Gráfica No. 25



26. El personal evita comer o mascar, escupir o toser en el área de servicio.

Con base en la observación y a las respuestas de los comerciantes puede decirse que el 73.2% evita comer, mascar, escupir o toser, mientras que hay un 11.5% que no lo hace ya que se detectó a algunos tosiendo o comiendo en el área y el 15.3% no contestó. (Ver grafica No. 26)

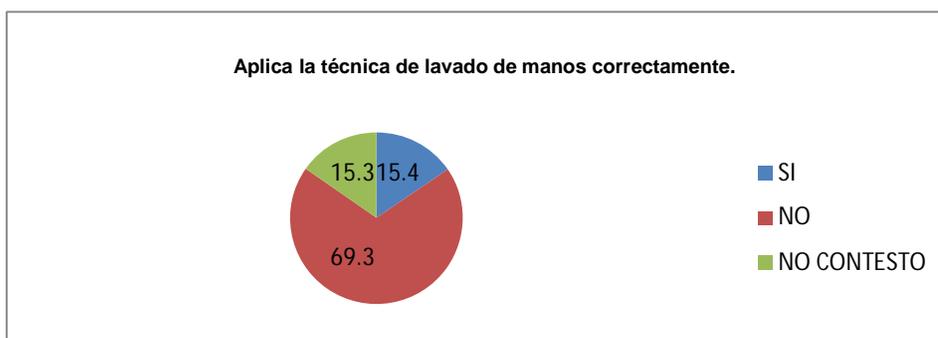
Gráfica No. 26



27. Se aplica la técnica de lavado de manos correctamente.

Para este reactivo primero se pregunto si sabía cuál era la técnica correcta de lavado de manos, la mayoría no pudo decir en qué consistía, sólo 3 tuvieron una ligera idea de cómo se aplica la técnica, por lo que los resultados dicen que sólo el 15.4% si la aplica, el 69.3% no sabe en qué consiste por ende no la aplica y el 15.3% no contestó. (Ver grafica No. 27)

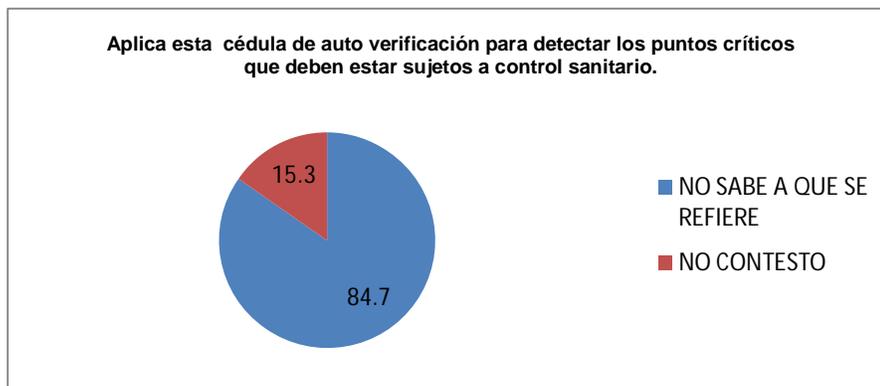
Gráfica No. 27



28. Aplica esta cédula de auto verificación (la que pertenece a la NOM 093- SSA1- 1994) para detectar los puntos críticos que deben estar sujetos a control sanitario.

En este reactivo se agregó una opción más, preguntando si conocía en qué consistía esta cédula y el 84.7% dijo que no sabe a qué se refiere y el 15.3% no contestó. (Ver grafica No. 28)

Gráfica No. 28



A continuación se presenta la evaluación de 2 reactivos más, que como se indicó al inicio del análisis de resultados, éstos no pudieron evaluarse por cada puesto, y son: *instalaciones sanitarias y control de plagas*.

Cabe mencionar que al inicio de la investigación, los sanitarios eran parte de la problemática del lugar, puesto que estaban ubicados a un costado de área de alimentos, no eran lo suficientemente higiénicos, y la gente se quejaba del olor y de las condiciones que presentaban. Afortunadamente la administración 2006-2009 optó por construir en otro espacio, las instalaciones sanitarias, las cuales fueron abiertas al público en general en agosto de 2009, y ya con ellas se puede brindar un servicio más higiénico.

Así que tomando en cuenta lo que se debe evaluar a las instalaciones sanitarias de acuerdo al instrumento, los resultados quedan de la siguiente manera.

- a) Al parecer el sistema de agua potable tiene la capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento, aunque se han presentado ocasiones en que falla la energía eléctrica y los sanitarios se quedan sin agua, en este caso los encargados optan por cerrar los sanitarios hasta que se restablezca el servicio.
- b) También se ha podido apreciar que las fugas en las tuberías son reparadas oportunamente, además de que los desagües se encuentran funcionando y están libres de basura.
- c) La Norma Oficial Mexicana NOM- 093- SSA1- 1994 menciona que se debe contar con agua fría y caliente, en este caso sólo hay agua fría, aunque debido al mal uso por parte de las personas no todas las llaves funcionan, asimismo se evalúa la existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de manos, en este caso si se cuenta con los aditamentos necesarios sin embargo el papel sanitario lo proporcionan

en la entrada, en ocasiones no hay jabón, y a veces también falta papel para secarse.

- d) En cuanto a las puertas todas funcionan adecuadamente, el excusado se observa limpio y en buen estado; los depósitos de basura deben contar con bolsa de plástico y tapadera pero sólo tienen bolsa, además de que dichos depósitos son muy pequeños; en lo que respecta al área de basura, no está exenta de malos olores ni de fauna nociva.

En lo que se refiere al control de plagas, tampoco pudo aplicarse a cada puesto, ya que la mayoría negó que existiera alguna, sin embargo por lo que se observó a lo largo de la investigación, en todo el mercado hay presencia de ratas, cucarachas y moscas, algunos comerciantes comentan que: *“a veces llega a venir el señor que fumiga contra las cucarachas, pero casi nadie se interesa y el señor deja de venir”*, y en este caso surge la pregunta ¿para que utiliza la administración del mercado el dinero que se recauda con el cobro de piso de plaza? Y aunque en la entrevista realizada al administrador (el 23 de mayo de 2010), él declaró que había cotizado a varias empresas de fumigación y que estaban por contratar los servicios de una para que se encargara de fumigar el mercado, sin embargo, a casi dos meses de la entrevista, nadie ha visto que la fumigación se haya realizado

- a) En cuanto a las ratas, la causa de su reproducción pudiera deberse al mal manejo de la basura y que la mayoría de los comerciantes desechan algunos desperdicios líquidos como: caldo, consomé, agua de sabor, etcétera, los cuales a veces pueden llevar residuos de comida, con lo cual dicho roedor se sigue propagando en el mercado.
- b) En lo que respecta a las moscas, la cantidad de éstas se incrementa considerablemente en temporada de calor, pero además de las moscas lo que también se ha incrementado es la cantidad de pichones que hacen sus nidos en las estructuras del techo del mercado, especialmente en el área de alimentos, por lo que se generan muchas

plumas y en ocasiones el excremento de estos animales se queda en las estructuras pero tiende a caer, y aunque tal vez no se vea, puede caer sobre los alimentos, que como se dijo en su momento no están cubiertos.

A manera de conclusión de este capítulo, primero que nada hay que mencionar que ambos instrumentos se adaptaron para evaluar la situación del área de alimentos del Mercado Benito Juárez, en el municipio de Chiconcuac, en segundo lugar, los instrumentos utilizan indicadores diferentes y tercero no están diseñados para ser aplicados en un mercado público.

No obstante lo anterior, contar con dos instrumentos permitió conocer en el caso de la STPS el nivel de cumplimiento de acuerdo a los parámetros que establece el mismo organismo y que como se indicó es deficiente. En cuanto al instrumento de la SSA, se enfoca más a la manipulación de los alimentos, el aseo personal entre otros, si bien no hay una ponderación como en la STPS, de cualquier forma el cumplimiento es de igual forma bajo, como se muestra en las gráficas. Independientemente de los resultados, aún si hubiesen sido favorables se debe de contar con un programa de seguridad e higiene, que permita prevenir accidentes y/o enfermedades en esta área, el cual se presenta en el apartado correspondiente.

CONCLUSIONES

Una de las conclusiones a las que se llega con el término de este trabajo, es principalmente la satisfacción que deja el haber realizado esta investigación teniendo como objeto de estudio un mercado público, ya que es importante mencionar que no fue posible encontrar investigaciones anteriores en las que se consideraran a estos lugares como objeto de estudio no sólo en turismo, sino en otras áreas, ya que como se mencionó en un momento casi nadie voltea hacia estos lugares, los cuales desafortunadamente presentan diferentes problemáticas en diversos aspectos de su organización (administración, legislación, seguridad pública, drenaje, problemas de vialidad, corrupción, etcétera), y necesitan que alguien los tome en cuenta para tratar de resolver dichos problemas.

En el caso del turismo estos lugares son parte de la oferta turística que se hace a los visitantes, ya que ahí podrá encontrar diferentes servicios, principalmente el de la alimentación, desafortunadamente en la mayoría de los casos no se ofrecen las condiciones óptimas de seguridad e higiene en los mercados.

Si bien en los servicios turísticos son indispensables la seguridad e higiene, también los son en los mercados públicos, ya que en cualquiera de estos se ofrece la gastronomía del lugar y es necesario que se brinden las condiciones ideales para los visitantes.

A lo largo de la investigación surgieron algunas dificultades, sobre todo en cuestiones bibliográficas, ya que la información sobre seguridad e higiene que se encuentra en los libros o en internet está totalmente enfocada al sector secundario, no hay terminología en materia de SE propia de los mercados, no existen instrumentos dirigidos al área de alimentos y bebidas de los mismos, para poder realizar diagnósticos y establecer posibles soluciones a la problemática que se enfrenta.

Sin embargo, en ningún momento esta situación se considero impedimento para poder alcanzar el objetivo de la investigación, si bien en un principio fue relativamente difícil entender al cien por ciento la información sobre seguridad e higiene, con el paso del tiempo fue posible adaptarla de manera que se pudiera enfocar en un mercado público, particularmente en el área de alimentos del Mercado Benito Juárez de Chiconcuac, Estado de México.

Así que haciendo uso de las NOM tanto de la STPS Y SSA se pudo llevar acabo de manera satisfactoria el diagnostico situacional de seguridad e higiene en el área de alimentos del Mercado Benito Juárez.

También es importante mencionar que aunque se menciona la problemática de la investigación al inicio del trabajo, a veces pueden quedar pendientes algunos aspectos y en este caso no es la excepción ya que no se menciona la problemática que presentan las instalaciones eléctricas, ya que difícilmente hay comerciantes que tengan una instalación de luz de manera legal, aunque casi todos los puestos cuentan con este servicio, la mayoría se encuentran como coloquialmente se dice “colgados” del transformador, el cual ya está saturado de “diablitos”, con la realización del trabajo algunos comerciantes comentaron que esa área del municipio estaba declarada por la extinta compañía Luz y Fuerza del Centro como zona de fraude, con ello el transformador puede “tronar” y desencadenar un incendio de gran magnitud.

Con todo lo antes expuesto esta investigación da pie a proponer al gobierno municipal, la creación de reglamentos en donde se acaten al pie de la letra cada uno de los lineamientos propuestos, que sean de carácter obligatorio y no opcional, para que se pueda erradicar la corrupción, que no se haga en conveniencia de unos cuantos, que el beneficio sea general así como designar a los diversos departamentos, direcciones, regidurías, etcétera al personal ideal, que cuente realmente con los conocimientos necesarios en las diferentes áreas, para que se pueda encaminar de manera satisfactoria el rumbo del mercado, que se propicie el cumplimiento de objetivos donde todos se vean beneficiados y a partir de ahí contagiar a otros mercados del estado a imitar lo hecho en Chiconcuac y entonces en un momento dado el gobierno

estatal podrá plantear al gobierno federal la creación de normas e instrumentos que faciliten la evolución de los mercados de acuerdo a las condiciones en las que se laboren.

Así que queda abierta la invitación a seguir desarrollando investigaciones en los mercados ya que como se indicó en un principio hay varios temas de investigación que se pueden desarrollar, además de poder rescatar estos espacios y decir que un mercado puede ofrecer instalaciones cómodas, seguras y limpias, así como alimentos que sean preparados con higiene e invitar a la gente a que los siga visitando porque son parte del folclore, de la historia y de la cultura de los pueblos de México.

Finalmente es importante decir que para algunas personas (sobre todo de Chiconcuac) este trabajo podrá parecerles una crítica en todo momento, e incluso podrán ofenderse, pero deben saber que no es con esa intención; la problemática mostrada en la investigación desafortunadamente es la realidad del mercado y sinceramente es con el propósito de que se mejoren las condiciones de seguridad e higiene del área de alimentos, que todos los comerciantes cuenten con área de trabajo limpia y segura; y que el pueblo de Chiconcuac tenga la satisfacción de ofrecerle a todos sus visitantes un mercado único.

FUENTES DE CONSULTA

BIBLIOGRAFÍA

- BOTE, V. (1990) Planificación económica del turismo: de una estrategia masiva a una estrategia artesanal. Trillas, México D.F.1990.
- CÁRDENAS, Fabio (1995). Comercialización del turismo. Trillas, México 1995.
- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Leyes y códigos de México. Porrúa, México, D.F. 2007.
- DE LA TORRE, (1994). El turismo, fenómeno social. Fondo de Cultura económica, México.
- Diagnóstico de seguridad e higiene en el trabajo, versión irtegral. Propuesto por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, México.
- Diccionario de la Lengua Española. Editorial Espasa Calpe 2001.
- Dirección de Desarrollo Económico Municipal, Chiconcuac, Estado de México, 1994-1996.
- Dirección de Educación y Cultura. Chiconcuac, Estado de México, 2006 – 2009.
- Diplomado: Administración de la seguridad e higiene en el trabajo. Universidad Autónoma Chapingo, México 2010.
- GONZÁLEZ y ZELENY. Metrología. Mc Graw Hill.
- GUÍA TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE CHICONCUAC DE JUÁREZ. Dirección de Turismo, Chiconcuac, Estado de México 1994-1996
- HERNÁNDEZ, S. (1998) Metodología de la Investigación. Editorial Mc Graw Hill, México.
- HURTADO J. (2002). La Integridad física y mental en el trabajo. Universidad Autónoma de Chihuahua, México.
- Ley Federal del Trabajo. Ediciones Fiscales Isef, México 2008
- MUNCH y ÁNGELES. (2000) Métodos y técnicas de investigación, Trillas, México.
- MUNCH, L. (1998) Métodos y Técnicas de Investigación para Administración e Ingeniería. México.

- Reglamento de Seguridad e Higiene y Medio Ambiente de Trabajo. Ediciones Fiscales Isef, México 2008.
- Tópicos de la Investigación Social Educativa. Universidad Autónoma Chapingo (UACH), México 2002.
- VENADO, M. (1999) Monografía Municipal de Chiconcuac. Estado de México, México 1999.

MESOGRAFÍA

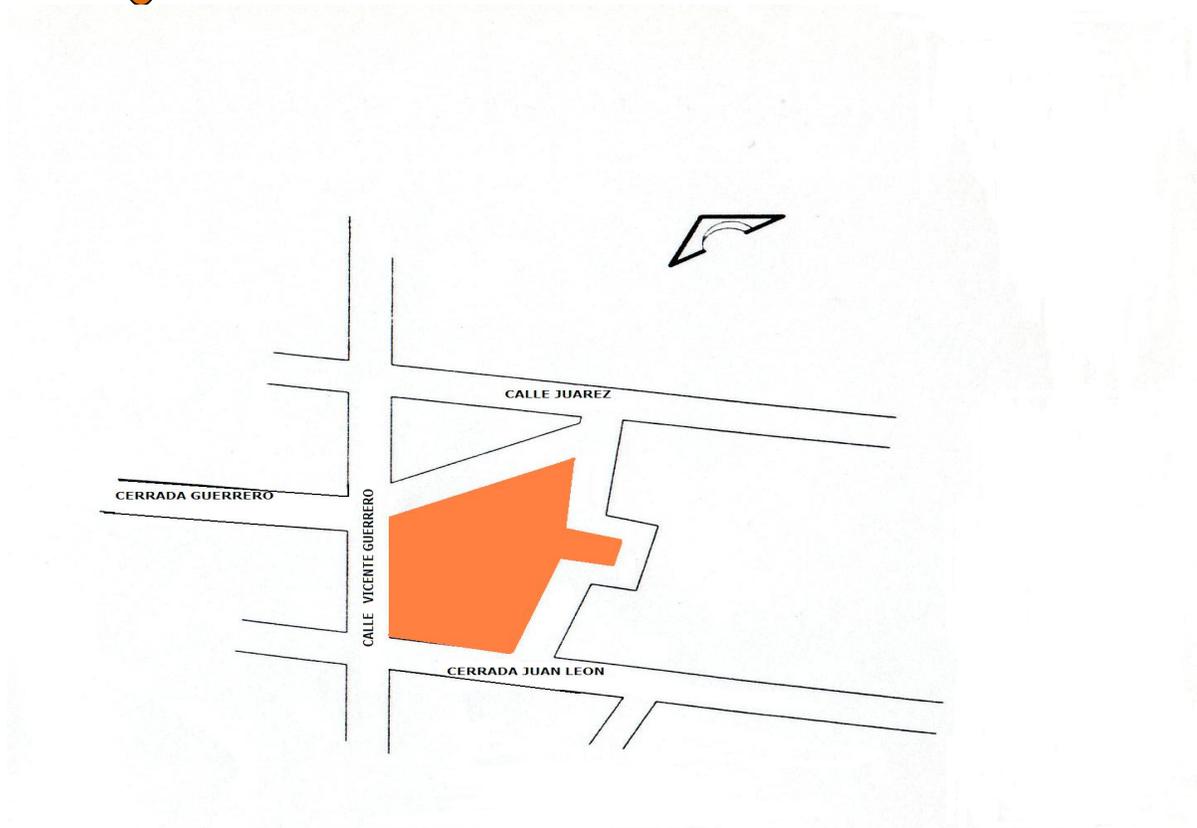
- Causas indirectas de los accidentes
www.sepbcs.gob.mx/conceptos_basicos.html consultada: septiembre de 2007
- Clasificación de las enfermedades
<http://www.morellpsicología.com/enfermedad3.htm>, consultada: abril de 2010
- Concepto de higiene
<http://www.miTecnologico.com> consultada: marzo de 2010.
- Concepto de seguridad
www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/rrhh/segehigienework.htm consultada: marzo de 2010
- Concepto de seguridad e higiene
www.bibliojuridica.org/libros/1/153/28.pdf consultada: marzo de 2010
<http://www.mitecnologico.com/Main/ConceptosDeHigieneYSeguridad>, consultada: abril de 2010
- Concepto de riesgo y acto inseguro
www.sepbcs.gob.mx/conceptos_basicos.html, consultada: septiembre de 2007
- Concepto de Turismo Cultural
www.sectur.gob.mx/wb/sectur/sect_Turismo_Cultural_y_de_Salud (abril de 2010)
- Datos socioeconómicos y financieros del municipio de Chiconcuac, Estado de México
http://www.inafed.gob.mx/wb/inafed09/datos_financieros_y_socioeconomicos_municipales consultada: agosto de 2009

- La ergonomía en el trabajo
<http://html.rincondelvago.com/higiene-y-seguridad-industrial.html>,
 consultada: abril de 2010
- La psicología en el trabajo
<http://www.saludseguridadyalgomas11.blogspot.com/2007/11/la-psicologia-en-la-seguridad.html>, consultada: abril de 2010
- La sociología en el trabajo
http://perso.wanadoo.es/aniorte:nic/apunt_sociloq_salud_1.htm,
 consultada: abril de 2010
- Mapa de colindancias y atractivos culturales del municipio de Chiconcuac, Estado de México
<http://www.e-localqob.mx/work/templates/enciclo/mexico/mpios/15030a.htm>,
 consultada: agosto de 2009
- Mercados tradicionales
www.mexicodesconocido.com.mx/notas/3729, consultada: julio de 2008
- Proceso administrativo
<http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/53/procesoadmin.htm> consultada: abril de 2010
- Proceso de autogestión
<http://www.google.com.mx/#h1=es&source>
- Riesgos laborales
www.mailxmail.com/curso-prevencion-control-riesgos-industriales/prevencion-accidentes-1 (abril 2010)
- Segmentos turísticos
www.sectur.gob.mx , consultada: marzo de 2010

ANEXO 1

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN DEL MERCADO BENITO JUÁREZ

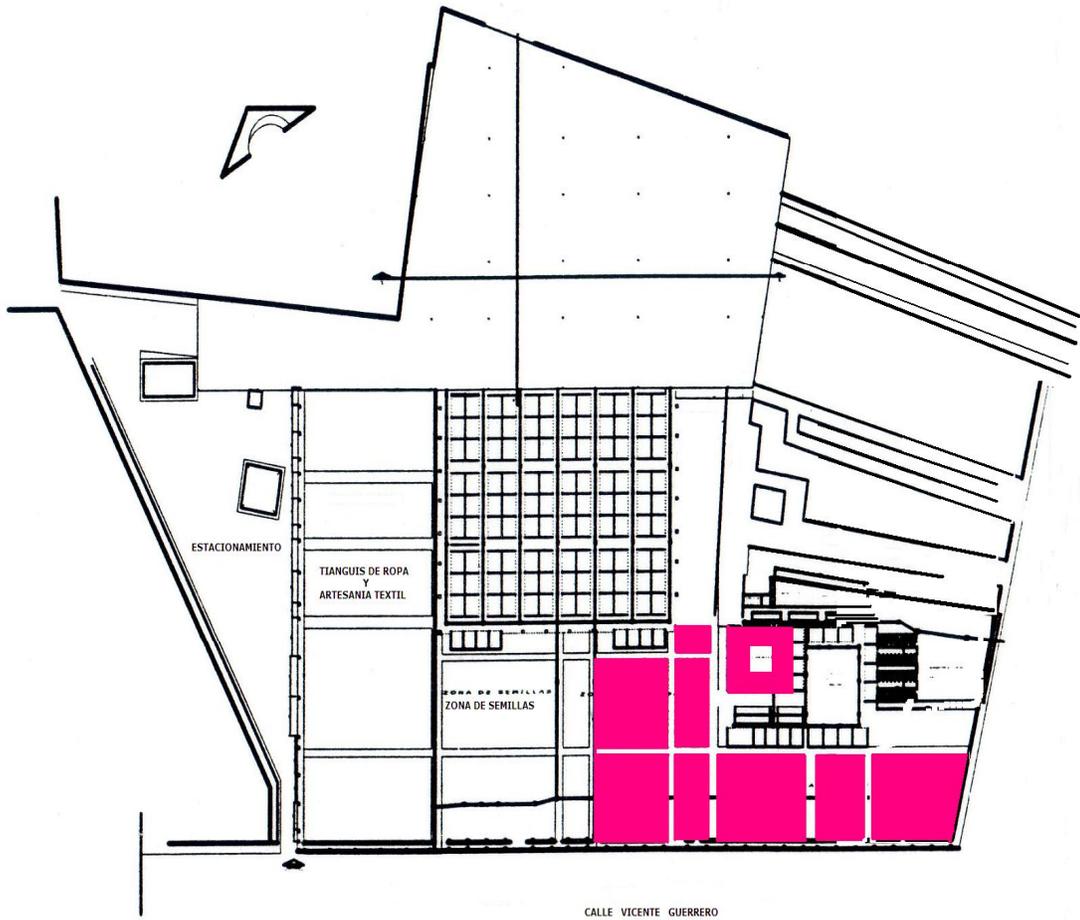
 MERCADO MUNICIPAL



ANEXO 2

MAPA DEL MERCADO BENITO JUÁREZ

● Área de alimentos



ANEXO 3

IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS IR1

DEPARTAMENTO: Anotar el nombre del departamento en el que se el diagnóstico de seguridad e higiene.

FECHA DE EVALUACIÓN: Anotar con números arábigos el día, mes y año en el que se aplica el diagnóstico.

DEFINICIÓN DE ELEMENTOS A EVALUAR

ELEMENTO: En este recuadro se definen los conceptos de los diferentes rubros que se deben verificar de acuerdo a la normatividad que en materia de seguridad e higiene se tiene vigente.

DISPOSICIÓN: Se especifica y se describe el contenido de cada uno de los elementos de acuerdo a lo que se establece en los reglamentos y Normas Oficiales Mexicanas.

FUENTE: La manera mediante la cual se puede obtener la información.

I: Interrogatorio

D: Documental

O: Observación directa

CUMPLIMIENTO: Este recuadro facilita a la empresa verificar el cumplimiento de la normatividad, mediante el chequeo de las disposiciones considerando:

Si. Cuando la disposición se cumple al 100% en el momento en que se aplica el diagnóstico.

No. Cuando la disposición no se cumple al 100% en el momento en que se aplica el diagnóstico.

ANEXO 4

HOJA DE REPORTE IR2

CAPITULO: Se enlistan los 10 capítulos que son evaluados en el documento original.

En el recuadro de puntuación:

- **Máxima:** Se refiere a la puntuación máxima que se puede alcanzar en cada capítulo.
- **Ajustada:** Se refiere a la puntuación que después de haber eliminado las disposiciones que no aplican por cada capítulo, se debe obtener.

PUNTUACIÓN OBTENIDA: Anotar el resultado que se obtiene por capítulo

% DE CUMPLIMIENTO: Anotar el resultado de multiplicar los puntos obtenidos en cada capítulo por 100 y su división entre la puntuación máxima ajustada.

TOTAL: Anotar los datos de cada rubro.

**ANEXO 5 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO
LICENCIATURA EN TURISMO**

Objetivo: Realizar un diagnóstico de las condiciones físicas del área de alimentos del mercado Benito Juárez, que permita identificar las causas de los riesgos que pueden correr tanto los visitantes como los comerciantes.

ELEMENTO	DISPOSICIÓN	FUENTE	CUMPLIMIENTO	
			SI	NO
4 SISTEMA CONTRA INCENDIO				
4.1. Prevención protección y combate de incendios	4.1.1 Los equipos portátiles de extinción de incendios se encuentran colocados a distancias no mayores de 15 metros entre uno y otro, a una altura máxima de 1.50 mts. Medidos del piso a la parte más alta del extintor (NOM-002-STPS-1993).	O	2	0
	4.1.2 Se cuenta con brigadas contra incendio y se realizan simulacros de incendio. (RFSHMAT; Art. 28).	D I	2	0
	4.1.3 Se tiene por escrito un plan de emergencias de evacuación en caso de incendio. (NOM-002-STPS-1993)	D	3	0
4.2. Áreas locales y edificios con grado de riesgo de incendio alto.	4.2.1 En todos los centros, clasificados en alto riesgo, independientemente de la superficie construida o de su altura se debe instalar además un sistema fijo contra incendios. (NOM - 002-STPS-1993)	O	3	0
	4.2.2 Por cada 200 m ² de superficie o fracción del área de riesgo, se debe instalar como mínimo un extintor portátil en base a un análisis específico, según el tipo de combustibles, la capacidad del extintor será de acuerdo a la cantidad de sustancia almacenada o utilizada. (NOM-002-STPS-1993)	O	2	0
4.5 Condiciones del Equipo	4.5.1 Los equipos cumplen con las especificaciones del extintor y llevan grabadas las del agente extinguidor en forma clara e indeleble. (NOM – 100 – 101 – 102 – 103 – 104 – 105 – STPS – 1994).	O	2	0

5 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL				
5.2 Equipos de protección personal	5.2.1 Se tienen por escrito los estudios y análisis del riesgo para determinar el uso del equipo de protección personal. (NOM-017-STPS 1993)	D	2	0
	5.2.2 Se proporciona a los trabajadores la capacitación y el adiestramiento, necesario para el uso, limpieza, mantenimiento, limitaciones y almacenamiento del equipo de protección. (NOM-017-STPS-1993).	D I	3	0
6 INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y ELECTRICIDAD ESTÁTICA				
6.1 Instalaciones eléctricas	6.1.1 Las instalaciones eléctricas deben tener dispositivos y protecciones de seguridad y señalarse de acuerdo al voltaje y corriente de la carga instalada. (RFSHMAT; Art. 47)	O	3	0
6.2 Tableros	6.2.1 El bloqueo de energía para el control de riesgos, estará en tableros, controles y equipos, a fin de desemergizar, desactivar y/o impedir la operación normal de la maquinaria y equipo. (NOM-004-STPS-1999).	O I	3	0
6.3 Cargas eléctricas estáticas	6.3.2 Se instala en su caso, elementos de captura, sistemas de tierra, sistema de pararrayos, equipos y dispositivos para proteger al centro de trabajo de la acumulación de cargas eléctricas estáticas y descargas eléctricas atmosféricas.	O	3	0

7 SEÑALES, AVISOS DE SEGURIDAD Y CÓDIGO DE COLORES				
7.1Características	7.1.1 Se ubican las señales de seguridad e higiene de tal manera que puedan ser observadas e interpretadas por los trabajadores a los que están destinados y se evita que sean obstruidas. (NOM-026-STPS-1998)	O I	2	0
7.2Código de colores	7.2.1 Se utiliza el código de colores en el sistema de tuberías conforme a los que establece la norma correspondiente. (NOM - 026-STPS-1998)	O I	2	0
	7.2.2Se garantiza que la aplicación del color, señalización y la identificación en la tubería están sujetas a un mantenimiento que asegure a todo momento su visibilidad y legibilidad. (NOM-026-STPS-1998)	O I	2	0
9 PLANTA FÍSICA				
9.1 Verificaciones	9.1.1Se realizan verificaciones oculares periódicas a las instalaciones y elementos estructurales de acuerdo con el programa de la Comisión de Seguridad e Higiene del centro de trabajo, o cuando haya ocurrido un evento que hubiera podido. (NOM-001-STPS-1999).	O	2	0
	9.1.2 Los resultados de dichas verificaciones, son anotados en un registro o en la correspondiente acta de la comisión, siempre y cuando se detecten signos de ruptura, agrietamiento, pandeo, fatiga del material, deformación, hundimiento u otra condición similar, se debe realizar el peritaje y las reparaciones correspondientes. NOM 001-STPS-1999	O D	2	0
9.2 Servicios y limpieza	9.2.1 Se establecen lugares limpios, adecuados y seguros, destinados al servicio de los trabajadores, para sanitarios consumos de alimentos y en su caso, regaderas y vestidores. NOM -001 STPS-1999	O I	2	0

9.3 Vías de acceso a discapacitados	9.3.1 Las puertas, vías de acceso y de circulación, escaleras, lugares de servicio para los trabajadores y puesto de trabajo, deben facilitar las actividades y el desplazamiento de los trabajadores discapacitados, cuando así se requiera. NOM -001-STPS-1999.	0 1	2	0
9.7Techos, paredes, pisos y patios	9.7.1 Los techos del centro de trabajo, cuentan con un sistema que evite el estancamiento de líquidos. NOM -001- STPS-1999.	0	2	0
	9.7.3 Los pisos del centro de trabajo, se mantienen limpios y cuentan con un sistema que eviten el estancamiento de líquidos. NOM -001- STPS-1999.	0	2	0
	9.7.4 Los pisos del centro de trabajo, se mantienen llanos para que circulen con seguridad los trabajadores y los equipos de transporte y estar libres de agujeros, astillitas, clavos y pernos que sobresalgan, válvulas, tubos salientes u otras protuberancias que puedan causar riesgos. NOM -001-STPS-1999.	0	2	0
	9.7.5 Los patios del centro de trabajo, cumplen con el ancho de las puertas donde normalmente circulan los vehículos y personas debe ser como mínimo, igual al ancho del vehículo más grande que circule por ellas, más de 60 cm. Y deben contar con un pasillo adicional para el tránsito de trabajadores de al menos 80 cm de ancho, delimitado o señalado mediante franjas amarillas en el piso o en guarniciones, donde existan, de cuando menos 5 centímetros de ancho. NOM -001- STPS-1999.	0	3	0

10 ORDEN, LIMPIEZA SERVICIO				
10.1 Requerimientos	10.1.1 Los locales de los centros de trabajo, la maquinaria y las instalaciones deben mantenerse limpios. La limpieza se hará por lo menos al término de cada turno de trabajo. (RFSHMAT; Art 107)	O I	1	0
10.2 Orden y Limpieza	10.2.1 En los centros de trabajo, la basura y los desperdicios que se generen deberán identificarse, clasificarse, manejarse y en su caso controlarse, de manera que no afecten a la salud de los trabajadores y al centro de trabajo. (RFSHMAT; Art 109)	O I	1	0
10.3 Disposición de basura y desechos industriales	10.3.1 Los servicios sanitarios destinados a los trabajadores, deberán conservarse permanentemente en condiciones de uso e higiénicos. (RFSHMAT; Art 108).	O I		
	10.3.2 Deberán existir excusados y mingitorios con agua corriente, separados los de los hombres de los de las mujeres. (RFSHMAT; Art 103)	O	1	0
10.4 Agua potable	10.4.1 El depósito de agua potable será independiente de la reserva de agua para incendio. (RFSHMAT; Art 105)	O	1	0
11 ORGANISMOS				
11.1 Comisiones de Seguridad e Higiene en el Trabajo	11.1.1 Se cuenta con una Comisión de Seguridad e Higiene en el Trabajo y el acta de integración constituida. (RFSHMAT, Art. 125, NOM-019-STPS-1993)	D	1	0
	11.1.2 Se atiende las recomendaciones de seguridad e higiene que señala la comisión, de acuerdo a la normatividad y a las disposiciones técnicas en la materia. (NOM-019-STPS-1993).	D I O	2	0
	11.1.3 Se proporciona la información sobre factores de riesgo, materias primas y sustancias manejadas o utilizadas en los procesos	I	2	

	productivos, así como sobre las incidencias, accidentes y enfermedades de trabajo y el resultado de las investigaciones practicadas con motivo de los mismos, que le sea solicitado por la comisión. (NOM-019-STPS-1993).			0
	11.1.4 Se fija y mantiene en un lugar visible de la empresa la relación actualizada de los integrantes de la comisión precisando su puesto, turno y área de trabajo. (NOM - 019-STPS-1993).	O	1	0
11.2 Funcionamiento	11.2.1 En cada una de las verificaciones se levanta un acta de la misma, anotando las situaciones de riesgo detectadas y sugerencia para su corrección. Esta acta será conservada en la empresa al menos por un año y deberá ser exhibida a la autoridad laboral cuando así lo requiera. (NOM-019-STPS-1993).	D	1	0
	11.2.2 Se establece una programación de las verificaciones mensuales, dentro de los cuarenta y cinco días hábiles después del inicio de actividades de la empresa y posteriormente a más tardar en los primeros 15 días hábiles de cada año. (NOM-019-STPS-1993).	D	1	0
11.3 Capacitación	11.3.1 Se garantiza que a los integrantes de la comisión se les proporcione la capacitación y adiestramiento en materia de seguridad e higiene necesarias para el ejercicio de sus funciones. (NOM - 019-STPS-1993).	D	2	0
	11.3.2 Se adiestra y capacita a los trabajadores y a los miembros de la comisión de seguridad e higiene en los procedimientos de seguridad y medidas preventivas para proteger su salud por sustancias químicas. (RFSHMAT; Art. 138, NOM -019-STPS-1993).	D	2	0

12 CONDICIONES GENERALES				
12.2 Programas de seguridad e higiene en el trabajo	12.2.1 En los centros de trabajo con 100 o más trabajadores, se cuenta con un diagnóstico de las condiciones de seguridad e higiene que prevalezcan en ellos. (RFSHMAT; Art. 130)	D	3	0
	12.2.2 Se establece por escrito y se lleva a cabo un Programa de Seguridad e Higiene en el trabajo, donde se considere el cumplimiento de la normatividad laboral en la materia. (RFSHMAT; Art. 130)	D	3	0
	12.2.3 En los centros de trabajo con menos de 100 trabajadores, se cuenta con una relación de medidas preventivas generales y específicas de seguridad e higiene en el trabajo, de acuerdo a las actividades que se desarrollan. (RFSHMAT; Art. 130)	D	3	0
12.3 Capacitación	12.3.1 Se brinda capacitación y adiestramiento al personal ocupacionalmente expuesto a radiaciones ionizantes, al menos cada doce meses en: principios de seguridad radiológica, manual de procedimientos de seguridad radiológica, plan de emergencia de seguridad radiológica y programa específico de seguridad e higiene.	D I	3	0
	12.3.2 Se informa a los trabajadores sobre los riesgos que implica para su salud la exposición a las radiaciones no ionizantes. (NOM-013-STPS-1993)	D I	3	0
	12.3.3 Se capacita y adiestra a los trabajadores en materia de seguridad e higiene para el manejo y uso de las fuentes generadoras de radiaciones no ionizantes o materiales.	D I	3	0
	12.3.4 Se proporciona capacitación a los trabajadores sobre la interpretación de los elementos de señalización. (NOM-026-STPS-1998)	D I	3	0

ANEXO 6



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO LICENCIATURA EN TURISMO

Objetivo: Realizar un diagnóstico de las condiciones físicas del área de alimentos del mercado Benito Juárez, que permita identificar las causas de los riesgos que pueden correr tanto los visitantes como los comerciantes.

CONCEPTO	SI	NO
1. Báscula limpia y en buen estado		
2. Galletas, panes o tortillas con presencia de mohos son rechazados		
3. Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos		
4. Control estricto de sustancias químicas		
5. Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados		
6. Descongelación en refrigerador, como parte del proceso de cocción o al "chorro de agua fría"		
7. Lavado de alimentos de origen vegetal con agua, jabón y estropajo según el caso y posterior desinfección con yodo, cloro o plata coloidal		
8. Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento		
9. Los alimentos preparados están cubiertos		
10. Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		
11. El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área de preparación		
12. Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación		
13. Parillas limpias en todas sus partes		
14. Vaporeras limpias en todas sus partes		
15. Mesas de trabajo limpias y desincrustadas		
16. Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso		
17. Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo		
18. Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos		
19. Almacenamiento de utensilios en un área específica y limpia		

20. Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo		
21. Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		
22. Existencia de coladeras, canaletas y trampas de grasa limpias y con rejillas sin basura ni estancamientos		
23. Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado		
24. Existencia de depósitos para basura con bolsa de plástico		
25. Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		
26. Área libre de humo o vapores excesivos		
27. Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando		
28. La escamocha se elimina previamente al lavado de loza		
29. Se lava pieza por pieza		
30. Secado de loza y cubiertos a temperatura ambiente		
31. Uso de utensilios para el servicio de cada alimento		
32. Área de servicio limpia y en buen estado		
33. Mesas de servicio con superficies limpias		
34. Hielo para consumo humano preparado con agua potable		
35. Se utilizan cucharones o pinzas para manipular el hielo limpios y desinfectados		
36. Se almacena en recipientes limpios y desinfectados		
37. Los alimentos preparados listos para servir se mantienen cubiertos		
38. Utensilios y equipo limpios, ordenados y protegidos		
39. Área para los depósitos de desperdicio separada y cubierta		
40. Mesas y sillas limpias y en buen estado		
41. Apariencia pulcra		
42. Uniforme completo, limpio y en buen estado		
43. Ausencia de joyería u ornamentos El personal evita comer o mascar, escupir o toser en el área preparación		
44. Cabello cubierto completamente		
45. Manos limpias		
46. Uñas cortadas al ras y sin esmalte		
47. Uñas cortadas al ras y sin esmalte		

48. Lavado de manos con agua y jabón		
49. Se aplica la técnica de lavado de manos correctamente		
50. Antes de iniciar labores		
51. Después de manipular alimentos crudos		
52. Después de cualquier interrupción de labores		
53. Aplica la cedula de auto verificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		

ANEXO 7

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO LICENCIATURA EN TURISMO

ENTREVISTA

Objetivo: Determinar el interés que tienen las autoridades municipales en este caso el administrador del mercado en cuanto a mejorar este lugar.

Dirigida al C. Zoilo Olvera Galván
Administrador del mercado “Benito Juárez”, del municipio de Chiconcuac,
Estado de México.

1. ¿Cómo se asigna el puesto de administrador del mercado?

Normalmente el presidente municipal asigna al administrador del mercado, pero en este caso fue el síndico el que me propuso.

2. Aparte de usted, ¿qué otras personas laboran en la oficina de la administración?

Nada más la secretaria

3. ¿Cuáles son las funciones que usted ejerce como administrador?

- Empadronar a todo el comercio del interior del mercado
- Revisar que la infraestructura del mercado esté en buenas condiciones
- Revisar que los sanitarios estén funcionando bien
- Actualmente se está checando lo del control de plagas, revisando precios para ver si se realiza
- Cobrar el piso de plaza, para lo cual se designan a dos personas

4. ¿Para qué son utilizados los recursos que se recaudan del piso de plaza?

Para mejoras del mercado en general

5. ¿Es indispensable que el administrador, cuente con conocimientos de administración? ¿por qué?

Si, pues para este puesto si es necesario

6. ¿Para usted que es administración?

Pues es un compromiso ante los comerciantes y ciudadanos del municipio

7. Sabe o se imagina ¿en qué consiste la seguridad e higiene?

Sería que no se trabaje con alimentos en mal estado, tanto en la zona de alimentos como en carnicerías, frutas y verduras, por ejemplo apenas me reportaron a uno de la barbacoa y otro de las pancitas y ya les llame la atención, además también vienen los de salubridad hacer capacitación de cómo purificar el agua y lavar los alimentos

8. ¿Considera que las condiciones de seguridad e higiene del área de alimentos en particular, son ideales para los visitantes? ¿por qué?

Si, por esto que se está haciendo con los de salubridad

9. ¿Considera que el área de alimentos es lo suficientemente limpia?

Pues la verdad no, hay muchos comerciantes que no tienen mucha limpieza

10. ¿Cree que el área de alimentos es lo suficientemente segura?

Pues sí, hasta ahorita no ha pasado ningún accidente que lamentar

11. ¿Se podría brindar una mejor imagen a los visitantes? ¿cómo?

Si, por eso vienen los de salubridad a capacitar a los comerciantes para que sean más limpios, pero ellos no hacen caso, pero si se podría

12. ¿Sabe cuáles son los riesgos de trabajo?

Pues podría ser que debido al mal uso de tanques de gas, haya una fuga y luego puede explotar y como vulgarmente se diría "volamos todos"

13. ¿Existe un control de datos que indique con exactitud el número de empleados que laboran en el mercado?

No

14. En caso de que le ocurriera un accidente a un empleado dentro de su área de trabajo, ¿el patrón tiene la obligación de cubrir los gastos médicos?

Si claro, el dueño del puesto tiene que pagar

15. Si se negara, ¿la administración o el municipio brindaría algún apoyo?

Pues sería la administración la que en un momento brinde ese apoyo

16. ¿Los empleados tienen conocimientos de este derecho?

Si, yo he platicado con algunos de ellos y ya saben

17. En caso de que algún visitante sufriera un accidente, ¿quién se haría responsable?

Nadie, serían sus familiares o personas que lo acompañen, solo se le brindaría apoyo con protección civil, no sé, si se necesita una ambulancia o algo así.

18. ¿En el mercado se realizan frecuentemente simulacros de sismos, incendios o inundaciones?

Nunca se habían realizado, apenas en coordinación con protección civil se realizó el primer simulacro sobre fuga de gas y manejo de extintores, pero no todos los comerciantes vinieron.

19. ¿Existe algún proyecto contemplado para el mercado en este periodo?

Sí, la demolición del espacio que ocupaban los sanitarios "viejos", esto para darle una mejor imagen al mercado, se pretende hacer un pasaje donde pueda pasar la gente ya sea para el área de comida o para los locales de ropa.

20. ¿Existe algún proyecto contemplado para el área de alimentos?

Se tiene contemplado el levantamiento de suelo para alinear los puestos, porque luego cuando llueve todas sus cosas se les mojan porque rápido se inundan y este proyecto está contemplado en el Plan de Trabajo del periodo 2009-2012, pero todavía no se sabe cuándo se va a empezar.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO

LICENCIATURA EN TURISMO

PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA:

EL ÁREA DE ALIMENTOS DEL MERCADO "BENITO JUÁREZ, DEL

MUNICIPIO DE CHICONCUAC, ESTADO DE MÉXICO.

Introducción

Una vez realizado el diagnóstico situacional de seguridad e higiene (SE) en el área de alimentos del mercado "Benito Juárez", y encontradas las deficiencias en materia de SE, lo siguiente es proponer un programa de seguridad e higiene para dicha área el cual permita que dichas condiciones sean mejores y así se puedan prevenir accidentes y/o enfermedades ya sea en los comerciantes del mercado o en los visitantes que acuden a él, programa que debe ser implementado desde la administración del mercado.

Un programa de SE debe concebirse como parte indispensable de cualquier organización y no como algo que se deba realizar adicionalmente, y precisamente por eso deben ser las autoridades correspondientes las encargadas de motivar que se cuente con un programa de SE, en este caso sería en primera instancia el administrador del mercado, quien debe estar consciente que es una prioridad contar con tal programa, y en segundo lugar el presidente municipal quien será el encargado de gestionar los recursos necesarios para llevar a cabo el programa.

Pero ¿qué es un programa de SE?, el programa de SE es el punto de partida para prevenir riesgos en el área de trabajo y como consecuencia para todos los que acuden a ella.

El concepto dice que "los programas se definen como un conjunto de procedimientos y recursos humanos, técnicos y financieros destinados a la resolución de un problema o necesidad, mediante la definición de objetivos y metas de cumplimiento, todas ellas relacionadas con los aspectos técnico y normativo aplicables a un giro industrial o comercial"⁶⁰

⁶⁰ Diplomado "Administración de la seguridad e higiene en el trabajo" Módulo III Diseño de un programa de seguridad e higiene en el trabajo. UACH 2010.

Tienen como objetivo fundamental la generación de instrumentos de gestión administrativa que procuren las mejores condiciones de bienestar de las personas en el entorno.⁶¹

Existen ciertos lineamientos para elaborar un programa de SE que se basan en las siguientes premisas.⁶²

- Congruencia
- Factibilidad y viabilidad
- Integración
- Sustentación
- Enfoque prevencionista
- Reforzamiento

La congruencia se refiere a que el programa debe comprender el cumplimiento de la normatividad vigente, ya que esta dirigido a proteger la salud de los trabajadores como elemento fundamental de la productividad de la organización.

Es decir se debe elaborar con cierta coherencia ya que la prioridad en todo momento será garantizar la integridad física y mental de las personas (comerciantes y visitantes) que acudan en este caso al mercado.

En cuanto a la factibilidad y viabilidad debe ajustarse a la capacidad operativa del personal de la empresa y a los recursos disponibles. Se puede entender que el programa deberá ser acorde a las necesidades del mercado, pero también a los recursos útiles y a la disponibilidad de los involucrados.

La integración considera que cada directivo y trabajador tienen la responsabilidad de la seguridad e higiene de su puesto y área de influencia. De aquí que las acciones preventivas son responsabilidad de todos.

⁶¹ Diplomado "Administración de la seguridad e higiene en el trabajo" Módulo III Diseño de un programa de seguridad e higiene en el trabajo. UACH 2010.

⁶² Ibídem

En lo que se refiere a la sustentación el programa deberá estar por escrito; sus actividades estarán sustentadas y basadas en un diagnóstico situacional, y las responsabilidades serán definidas en todos los niveles de la organización.

Con respecto al enfoque prevencionista las acciones deben dirigirse hacia la prevención de los riesgos de trabajo, consideradas fundamentalmente la eliminación de las causas que las generan.

Y el reforzamiento se refiere a que las evaluaciones periódicas deben señalar resultados que permitan la toma de decisiones para mejorar las condiciones de SE en un proceso ascendente.

Es importante mencionar que para poder llevar a cabo el programa es indispensable utilizar el proceso administrativo y el proceso de autogestión.

Proceso administrativo

El proceso administrativo, son las actividades que el administrador debe llevar a cabo para aprovechar los recursos humanos, técnicos, materiales, etcétera, con los que cuenta la empresa y consta de las siguientes funciones: planeación, organización, dirección y control.⁶³

Planeación

La planeación consiste en establecer anticipadamente varios elementos como:

- Prevención
- Fijación de objetivos (misión /visión)
- Establecimiento de políticas
- Programación (prioridades y secuencias)
- Fijación de plazos
- Asignación de medios
- Establecimientos de métodos

⁶³ <http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/53/procesoadmin.htm>, consultada: mayo de 2010

- **Organización**

Por su parte la organización agrupa y ordena las actividades necesarias para lograr los objetivos, creando unidades administrativas, asignando funciones, autoridad, responsabilidad y jerarquías; estableciendo además las relaciones de coordinación que entre dichas unidades debe existir para hacer optima la cooperación humana, en esta etapa se establecen las relaciones jerárquicas, la autoridad, la responsabilidad y la comunicación para coordinar las diferentes funciones.⁶⁴

- Estructurar
- Delegar
- Establecer relaciones

Dirección

En lo que se refiere a la dirección es la acción e influencia interpersonal del administrador para lograr que sus subordinados obtengan los objetivos encomendados, mediante la toma de decisiones, la motivación, la comunicación y coordinación de esfuerzos la dirección contiene: ordenes, relaciones personales jerárquicas y toma de decisiones.⁶⁵

- Toma de decisiones
- Motivar
- Comunicar
- Seleccionar personal
- Perfeccionamiento del personal

Control

Y finalmente el control que consiste en establecer sistemas para medir los resultados y corregir las desviaciones que se presenten, con el fin de asegurar que los objetivos planeados se logren.⁶⁶

- Controlar

⁶⁴ <http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/53/procesoadmin.htm>, consultada: mayo de 2010

⁶⁵ Ibídem

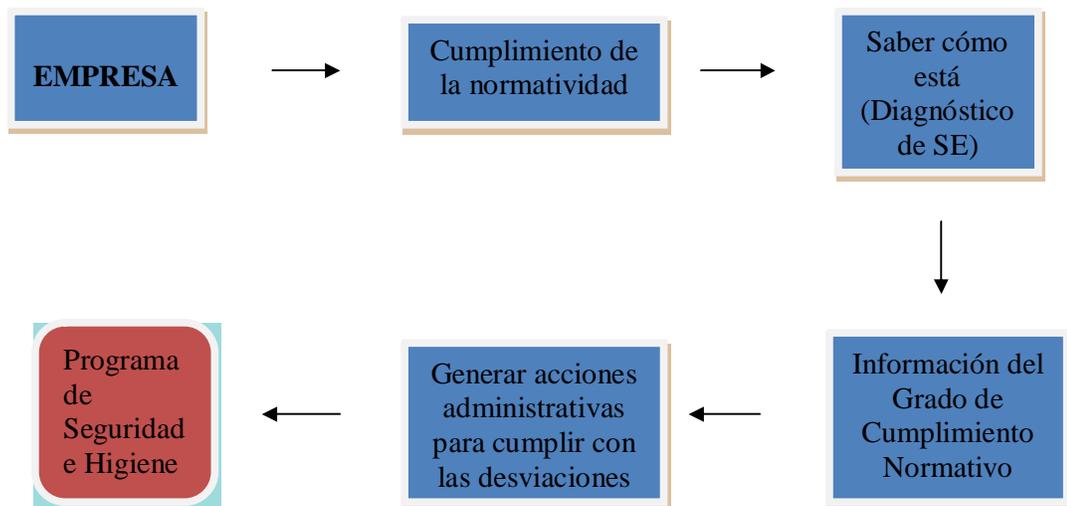
⁶⁶ <http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/53/procesoadmin.htm>, consultada: mayo de 2010

- Evaluar
- Medir
- Corregir

Proceso de autogestión

La autogestión es un proceso mediante el cual se desarrolla la capacidad individual o de un grupo para identificar los intereses o necesidades básicas que le son propios y que a través de una organización permita defenderlos expresándolos con efectividad en la práctica cotidiana, basándose en una conducción autónoma y en una coordinación con los intereses y acciones de otros grupos, este concepto por su puesto que lleva implícito de planificación, democracia participativa y desarrollo sustentable, Consta de 9 pasos, sin embargo en este caso solo se cumplirá hasta el programa de SE, ya que los demás puntos no corresponden al objetivo de la investigación.⁶⁷

Esquema del proceso de autogestión⁶⁸



Fuente:

⁶⁷ http://www.google.com.mx/#hl=es&source=hp&q=proceso+de+autogestion&meta=&aq=0&aqi=g1&ae_sgl=&oq=proceso+de+autog&gs_rfai=&fp=e6cb6c3da34bb063, consultada: mayo de 2010

⁶⁸ Diplomado "Administración de la seguridad e higiene en el trabajo" Módulo III Diseño de un programa de seguridad e higiene en el trabajo. UACH 2010

Misión y Visión

Misión:

Ofrecer a sus visitantes las condiciones óptimas de seguridad e higiene tanto en las instalaciones como en el manejo de los alimentos y bebidas que consume en el mercado “Benito Juárez”, con la finalidad de garantizar que la calidad en nuestros productos es la mejor de la zona y así lograr la consolidación en la preferencia de nuestros visitantes

Visión:

Consolidarse como el único mercado público que cuenta con la Seguridad e Higiene indicada para establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas, de acuerdo a las leyes y normas, además de obtener el reconocimiento primero a nivel estatal y posteriormente nacional.

De acuerdo al diagnóstico de seguridad e higiene que se llevó a cabo en el área de alimentos donde se utilizaron los instrumentos de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS) y de la Secretaría de Salud (SSA), se presentan tanto las políticas como el programa a cumplir por parte de la administración del mercado y con la participación de los locatarios del área de alimentos y bebidas en particular.

Políticas

- El personal deberá portar uniforme diariamente (bata o delantal, cofia o gorra de colores claros).
- Deberá portar sus herramientas de trabajo que le serán proporcionadas por los propietarios de cada puesto.
- La presentación del personal debe ser pulcra: bañado, afeitado, con cabello corto y ropa limpia.
- No deberán portar joyería u ornamentos en manos, cuello y orejas.
- Todo el personal deberá presentar las uñas cortadas al ras y sin esmalte.
- Procurar que el personal evite mascar, escupir, toser, estornudar, fumar, comer o beber (a menos que sea para probar el sazón de los alimentos, utilizando para este fin, platos y cubiertos específicos) en el área de preparación.
- Evitar que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación de los alimentos.

Programa de seguridad e higiene para el Mercado Benito Juárez, del Municipio de Chiconcuac, Estado de México.

Problema	Norma (S)	Tiempo de cumplimiento
Reparación del drenaje	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Nivelar a todos los puestos para que queden al mismo nivel	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Delimitar los pasillos, de manera que sean respetados y permita la libre circulación de personas.	NOM- 001-STPS-1999	15 días
Asignar puntos estratégicos del área, estaciones para lavado de manos tanto para los comerciantes y empleados como para los visitantes	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Dichas estaciones deberán contar con agua, jabón y servilletas o papel para el secado de manos.	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Reparación y mantenimiento constante del tejado del área de alimentos para evitar goteras, además de la acumulación excesiva de cochambre y excremento de pichones en las estructuras del tejado.	NOM- 001-STPS-1999	60 días
Limpieza permanente en el área el piso permanezca seco, sin roturas, agujeros, grietas y otras	NOM- 001-STPS-1999	60 días

protuberancias que puedan causar riesgos.		
En cada puesto se deberán almacenar los detergentes y productos químicos en un lugar separado al área de manipulación de alimentos.	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Lavar y desinfectar los alimentos vegetales con agua, jabón y estropajo según sea el caso y posterior desinfección con yodo, cloro o plata coloidal.	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Procurar que los alimentos ya preparados permanezcan cubiertos, para ello se propone instalar vitrinas.		90 días
Mantener parrillas limpias en todas sus partes, además de adaptar dispositivos a falla de flama y el equipo deberá contar con mantenimiento regular.	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Mantener ollas, cazuelas, comales, mesas de trabajo y de servicio limpias y en buen estado.	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Todos los puestos deberán contar con depósitos para basura y éstos a su vez deberán tener bolsa de plástico.	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días
Instalación de campanas de extracción de humo o vapor	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días

Las instalaciones eléctricas deberán tener dispositivos y protecciones de seguridad además de señalar el voltaje y la corriente de la carga instalada.	Art. 47 del Reglamento de seguridad e higiene y medio ambiente en el trabajo.	5 días
Colocar un extintor y éste deberá tener etiqueta legible que indique el material que contiene.	NOM-002-STPS-1993	10 días
El techo deberá contar con un sistema que evite el estancamiento de líquidos.	NOM-001-STPS-1999	60 días
Se deberá contar con un manual de primeros auxilios en el que se definan los medicamentos y materiales de curación que requiere el centro de trabajo. Así como los procedimientos para la atención de emergencias médicas, tomando como guía lo dispuesto en la NOM.	NOM- 005- STPS- 1996	30 días
Se deberán realizar continuamente fumigación para erradicar a los roedores, cucarachas y moscas.	NOM- 093- SSA1- 1994	90 días

Es importante mencionar que de acuerdo a las NOM que propone la STPS, se indica el tiempo en días en que deberá cumplirse lo que marca cada una de ellas, y que el tiempo máximo será de 90 días naturales, en el caso de la NOM-093- SSA1- 1994, no se indica un tiempo máximo de cumplimiento por lo que se otorgaran 90 días al igual que las NOM de la STPS

Presupuesto de equipo

A continuación se presenta el presupuesto de equipo contra incendio y de algunos señalamientos, así como de la loseta antiderrapante recomendada y el material para pegarla.

La cotización del equipo contra incendio fue proporcionada por la empresa de Seguridad contra incendio del Valle de México, la cual se especializa en venta, mantenimiento y asesoría en equipo contra incendio, con dirección en la calle Manuel González, colonia centro Texcoco de Mora, Estado de México.

Los productos son:

- Extintor de 4.5 litros (cuerpo químico seco) \$550.00 más I.V.A.
- Extintor de 9.5 litros (dióxido de carbono) \$2950.00 más I.V.A.
- Botiquín \$200.00
- Señalamientos: Ruta de evacuación \$25.00

Lávese las manos \$30.00

Extintor \$25.00

Que hacer en caso de sismos \$50.00

Presupuesto de loseta antiderrapante

PRODUCTO	PRECIO	MARCA COMERCIAL	DISTRIBUIDOR	DIRECCIÓN
Loseta antiderrapante (LA) Riviera	\$ 143.00 metro cuadrado	Lamosa	Central azulejera	Calle Manuel González No. 3 Fray Pedro de Gante No. 222, Texcoco Estado de México
LA, Huajapan	\$ 135.00 metro cuadrado	Santa Julia	Central azulejera	Calle Manuel González No. 3 Fray Pedro de Gante No. 222, Texcoco Estado de México
LA, Metallic Brass	\$ 118.00 metro cuadrado	Interceramic	El Surtidor	Fray Pedro de Gante No. 400, esquina Miguel Negrete, Texcoco Estado de México

Presupuesto de material para pega loseta

PRODUCTO	PRECIO	DISTRIBUIDOR	DIRECCIÓN
Crest	\$ 90.00 (bulto)	Central azulejera	Calle Manuel González No. 3 Fray Pedro de Gante No. 222, Texcoco Estado de México
Interceramic	\$ 72.00 (bulto)	El Surtidor	Fray Pedro de Gante No. 400, esquina Miguel Negrete, Texcoco Estado de México

Con esta propuesta, una vez que sean atendidas cada una de la problemáticas, la administración del mercado, deberá realizar verificaciones de manera permanente para con ello prevenir en materia de seguridad e higiene y dar con ello cumplimiento a la misión y visión del mercado.