



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO MÉXICO
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO

**"LOS ORGANISMOS PÚBLICOS Y SU RESPONSABILIDAD EN LA
APLICACIÓN DE NORMAS DE INOCUIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS UBICADOS EN LA DEMARCACIÓN DE LA INSIGNE Y
NACIONAL BASÍLICA DE GUADALUPE."**

TESINA
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN TURISMO

PRESENTA:

CLAUDIA MÉNDEZ LÓPEZ

DIRECTOR:

M. en C. y T.E JOSÉ DE JESÚS RAMÍREZ REYES

REVISORES:

M. en A. MERCEDES MIREYA MOCTEZUMA MEDINA
L. en T. JAVIER PÉREZ DÍAZ.

TEXCOCO, ESTADO DE MÉXICO.

DICIEMBRE DEL 2012.

DEDICATORIA

A Dios por darme la fortaleza para llegar hasta este momento en mi camino.

A mis padres que siempre confiaron en mí y me dan lo mejor de sus vidas, de su amor, por su apoyo incondicional hoy les dedico lo que soy.

A mi hermano por ser parte importante en mi vida, por estar siempre a mi lado.

Al hombre que inspira mis sueños mis ilusiones y mi fe.

A mis amigos, siempre incondicionales y con quienes he compartido gran parte de este camino en mi vida.

AGRADECIMIENTOS

A mi *Alma Mater* la Universidad Autónoma del Estado de México, por darme la oportunidad de crecer en sus aulas.

A mis profesores que a lo largo de toda la carrera han sido en gran parte responsables de mi formación académica.

A mi Director de tesina de quien siento una gran admiración y respeto.

A mis revisores por el apoyo y los consejos brindados durante la carrera y durante éste sueño.

A todas las personas que han estado en mi camino y en poca o gran parte han dejado un gran conocimiento en mi, gracias.

Nuestra recompensa se encuentra en el esfuerzo y no en el resultado.

Un esfuerzo total es una victoria completa.

Mahatma Gandhi.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

I.	Antecedentes.....	1
II.	Problemática.....	4
III.	Preguntas de investigación.....	7
IV.	Objetivo general.....	7
V.	Objetivos específicos.....	7
VI.	Justificación.....	8

CAPITULO PRIMERO

Marco teórico

I.	Turismo.....	12
II.	Peregrino-visitante-turista.....	14
II.I.	Definición etimológica de peregrino.....	14
III.	Organismos Públicos relacionados con el turismo.....	17
IV.	Higiene-normatividad.....	28
IV.I.	Higiene e Inocuidad de los alimentos.....	28
IV.II.	Normatividad.....	29

CAPITULO SEGUNDO

Basílica de Guadalupe y la oferta de Alimentos y Bebidas

I.	Introducción.....	39
II.	Importancia de la Basílica de Guadalupe como santuario.....	39
III.	Delimitación de la zona de alimentos cercanos a la Basílica de Guadalupe.....	43

III.I Micro, Pequeñas y Medianas Empresas de alimentos localizados en la zona de estudio.....	44
IV. Clasificación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MiPyMes).....	48
V. Características generales de las MiPyMes de alimentos localizadas en la zona de estudio.....	53

CAPITULO TERCERO

Metodología

I. Metodología.....	57
---------------------	----

CAPITULO CUARTO

Resultados de la Investigación

I. Resultados de la investigación.....	65
--	----

CAPITULO QUINTO

Propuesta

I. Propuesta.....	76
-------------------	----

CONCLUSIONES.....	87
--------------------------	-----------

LITERATURA CONSULTADA.....	93
-----------------------------------	-----------

ANEXOS.....	99
--------------------	-----------

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1 Santuarios más importantes a nivel nacional.....	16
Cuadro No. 2 Santuarios marianos más importantes del mundo.....	40
Cuadro No. 3 Visitas anuales a santuarios religiosos en México.....	41
Cuadro No. 4 Establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en la zona de estudio	45
Cuadro No. 5 Estratificación de empresas.....	51
Cuadro No. 6 Clasificación de las empresas.....	52
Cuadro No. 7 Clasificación de MiPyMes en la zona de estudio.....	53

INDICE DE ESQUEMAS

Esquema 1. Esquema de autogestión.....	78
--	----

INDICE DE GRÁFICAS

Gráfica a. Llegada de Turistas a la delegación Gustavo A. Madero.....	4
Gráfica 1. Total de establecimientos en la zona de estudio.....	66
Gráfica 2. Conocimientos sobre la inocuidad de los alimentos.....	67
Gráfica 3. Prácticas Higiénicas de los alimentos.....	67
Gráfica 4. Capacitación en materia de inocuidad y prácticas higiénicas.....	68
Gráfica 5. Prácticas higiénicas conocidas.....	68
Gráfica 6. Supervisiones relacionadas a la inocuidad y prácticas higiénicas.....	69
Gráfica 7. Programa de supervisión sanitaria.....	69
Gráfica 8. Medidas de inocuidad en los alimentos.....	70
Gráfica 9. Marco normativo delegacional.....	70
Gráfica 10. Instrumentos jurídicos y normativos.....	71
Gráfica 11. Sanciones o clausuras en establecimientos.....	71
Gráfica 12. Responsabilidad de la falta de conocimiento sobre la inocuidad.....	72
Gráfica 13. Disposición a recibir capacitación respecto a la inocuidad de los alimentos.....	72

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa No 1. Macro localización Basílica de Guadalupe.....	43
Mapa No. 2 micro localización Basílica de Guadalupe.....	44

ÍNDICE DE PIRÁMIDES

Pirámide No. 1. Pirámide de Kelsen en México.....	22
Pirámide No. 2. Organismos públicos relacionados con el turismo.....	23
Pirámide No 3. Normatividad aplicada.....	36

INTRODUCCIÓN

I. Antecedentes

La calidad de los alimentos es la base fundamental para una sociedad saludable, desde hace treinta años las organizaciones internacionales relacionadas con esta área, coinciden en la necesidad de que los gobiernos del mundo, generen alimentos sanos para sus poblaciones, mediante la aplicación de sistemas sin defectos en su elaboración; éste concepto se transformó en principios esenciales para el intercambio comercial e internacional, en el rubro denominado inocuidad de alimentos y sanidad agropecuaria.

Los cambios en el mundo actual, debido a la globalización y al incremento de los viajes internacionales, han generado importantes beneficios económicos y sociales, pero, también han ocasionado que la dispersión de enfermedades se incremente de manera más radical, como es el caso de las epidemias causadas por la gripe aviar y no hace mucho tiempo la influenza humana AH1N1, en México principalmente.

Esto ha obligado a que las instituciones públicas y privadas relacionadas con la salud en los establecimientos de alimentos, sean más cautelosas en proponer programas o propuestas con la finalidad ó el propósito de reducir el riesgo de contagio dando como consecuencia la concientización y ejercicio de auto—reflexión sobre las deficiencias en las prácticas de higiene y limpieza en nuestros propios espacios. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA'S), son consecuencia de las malas prácticas en la elaboración de los mismos, entre las que se encuentran procedimientos inadecuados de limpieza y desinfección en las áreas de preparación, contaminación cruzada, desconocimiento del manejo eficiente de temperatura, entre otras.

Dentro de los organismos que se encargan de regular la normatividad referente a la calidad de los alimentos y la inocuidad de los mismos tenemos los siguientes:

A nivel internacional se cuenta con la Organización Mundial de la Salud (OMS), a partir del 7 de abril de 1948, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), que cuenta con 191 Estados miembros, dos miembros asociados y una organización miembro: la Unión Europea., quienes juntas desarrollaron el *Codex Alimentarius*, que consiste en una compilación de normas de calidad, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones sobre las prácticas en el manejo de los alimentos. La Food and Drugs Administration (FDA) se ha encargado de establecer la aplicación del concepto de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC), que ha sido aplicada en escala mundial, el cual es considerado un sistema de gestión de seguridad alimentaria que debe estar definido como premisa para la implantación de un sistema de gestión de calidad (los estándares solicitados son: formación, limpieza y desinfección, control de plagas, buenas prácticas de fabricación y manipulación, homologación de proveedores, identificación y trazabilidad, control de agua, control de residuos, mantenimiento y control y seguimiento de equipos de medición) y finalmente la Organización Internacional del Trabajo (OIT) que es la institución mundial responsable de la elaboración y supervisión de las Normas Internacionales del Trabajo relacionadas con el tema de la higiene en general. Es la única agencia de las Naciones Unidas de carácter “*tripartito*” ya que representantes de gobiernos, empleadores y trabajadores participan en conjunto en la elaboración de sus políticas y programas. Esta forma singular de alcanzar acuerdos da una ventaja a la OIT, al incorporar el conocimiento “*del mundo real*” sobre empleo y trabajo.

En México la institución encargada es la Secretaría de Turismo (SECTUR), misma que está conformada por cuatro áreas de operación: 1) Programas de carácter Regional, 2) Productos Turísticos, 3) Mejora Regulatoria, y 4) Cultura turística.

Respecto al manejo higiénico de los alimentos el área, es la de Mejora Regulatoria quien se encarga de proporcionar información sobre los trámites y normatividad que rige a los prestadores de servicios turísticos. Dentro de esta se

encuentran las Normas Oficiales Mexicanas turísticas, como la NMX—F—605—NORMEX—2004 (D.O.F. 13/10/2004) para restaurantes y comedores, sobre el manejo higiénico de los alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y la NMX—F—618—NORMEX—2006 (D.O.F. 12/01/2006) sobre manipulación de alimentos preparados que ofrecen en establecimientos fijos “*Distintivo Canirac*”.

El área de Cultura Turística, es el área encargada de orientar su labor a la profesionalización integral a través de: Modernización Turística, Educación y Vinculación, Temas de Cultura Turística y Temas de Cultura Turística para niños y Capacitación Turística. Esta última, es la encargada de formar, actualizar y mejorar el recurso humano a través de programas de capacitación, con el objetivo de fomentar la certificación del personal, caso Distintivo “H” donde se brinda la asesoría para la obtención del mismo.

El distintivo “H” fue creado con la finalidad de disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en turistas nacionales y extranjeros y mejorar la imagen de México a nivel mundial respecto a la seguridad alimentaria, desde 1990, se implementó en nuestro país, dicho programa Nacional de Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo “H” está dirigido a los establecimientos de alimentos y bebidas. El citado distintivo “H”, además, es un reconocimiento que otorga la Secretaria de Turismo y la Secretaria de Salud a aquéllos establecimientos fijos de alimentos y bebidas (restaurantes en general, restaurantes de hoteles, cafeterías, fondas, etc.), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX—F605 NORMEX 2004. Dentro de los estándares solicitados se encuentran: Recepción de alimentos, Almacenamiento, Manejo de sustancias químicas, Refrigeración y congelación, Área de cocina, Preparación de alimentos, Área de servicio, Agua y hielo, Servicios sanitarios para empleados, Manejo de basura, Control de plagas, Personal y Bar.

En el caso que ocupa la siguiente investigación, se ha identificado que en las acciones que realiza la Delegación Gustavo A. Madero en materia turística,

específicamente de manejo higiénico de los alimentos, no se cuenta con un área especializada que brinde capacitación o seguimiento a los requerimientos establecidos para el manejo higiénico de los alimentos. La Secretaría de Turismo del Distrito Federal, es la dependencia que baja los programas y capacitaciones del gobierno federal para aplicación en las distintas delegaciones.

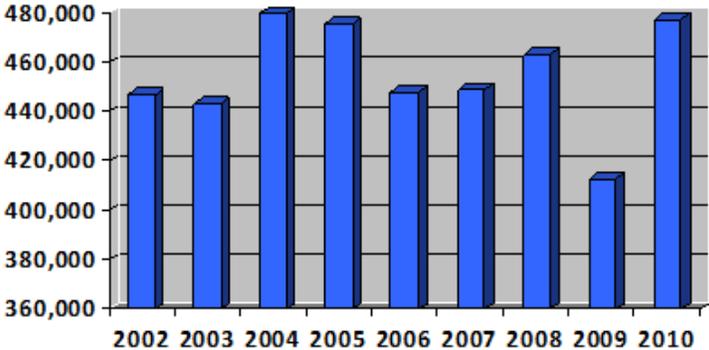
Como se puede leer en la parte superior, son varios los organismos tanto a nivel internacional como a nivel nacional preocupados por el manejo de los alimentos en los establecimientos de alimentos y bebidas, salvo a nivel delegacional donde no se cuenta con un área específica para tal fin.

Sobresale también, que esta normatividad se manifiesta principalmente en las grandes cadenas o marcas de alimentos y bebidas, pero, ¿qué sucede con las denominadas micro, pequeñas y medianas empresas (MiPyMes) de alimentos y bebidas, principalmente ubicados en los alrededores de la Insigne y Nacional Basílica de Guadalupe?

II. Problemática

La Delegación Gustavo A. Madero, es una de las 16 delegaciones que conforman el Distrito Federal (DF), en cuanto a turismo se refiere, recibe al año cerca de 480,000 turistas como se muestra en la gráfica “a”.

Gráfica a. Llegada de Turistas a la Delegación Gustavo A. Madero



Fuente: Elaboración Propia con datos de la Secretaria de Turismo del Distrito Federal; Indicadores estadísticos Enero—Diciembre 2010.

Dentro de los principales atractivos que cuenta esta Delegación se encuentra la Basílica de Guadalupe, que es el santuario mariano más importante del mundo católico, ya que anualmente recibe a más de 14 millones de peregrinos, la mayoría nacionales, pero con fuerte afluencia de extranjeros ya que se incluye en todos los circuitos turísticos de la ciudad, (SECTUR-CESTUR, Estudio Estratégico de Viabilidad de Turismo Cultural, 2002).

En 2009, el Director General de Programas regionales de la Secretaría de Turismo del Distrito Federal, Juan Carlos Arnau Ávila, indicó que en 2008 cerca de 18 millones de fieles visitaron el templo de la Basílica de Guadalupe, de los cuales, cuatro millones se concentraron en la semana que comprende el 12 de diciembre.

El funcionario señaló que del universo total, el 85 por ciento son nacionales —de los cuales poco más del 50 por ciento no hacen pernocta—, y el 15 por ciento son extranjeros.

En cuanto a la derrama económica, comentó que las diferencias entre unos y otros son abismales: que el que llega de provincia tiene un gasto promedio de \$ 60.00 pesos —en el caso del peregrino— y hasta 600 pesos diarios—en el caso del turista religioso—; el visitante internacional gasta en promedio cerca de mil 500 pesos (cien dólares) por día y por persona, (Alcántara, 2009).

Para el 12 de Diciembre de 2010, se tenía una afluencia de 35 mil peregrinos y se estima que tan solo en la semana que comprende el 12 de diciembre, se contempló la espera de por lo menos 5 millones de peregrinos, por tal razón se instalaron dispositivos de vigilancia a través de unidades móviles y 80 inspectores de la PROFECO a manera de vigilar el precio de los alimentos, indicaron que los precios oscilan desde los \$15.00 hasta los \$35.00 pesos, sin embargo, existen establecimientos que elevan el costo de los mismos hasta en un 300 por ciento (Royacelli, Montes: 2010, El Universal).

Si bien, es de vital importancia vigilar el control de los precios a manera de mantener la economía de los consumidores, también lo es en el aspecto del manejo y la gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos, que no se olvide que en mayo del 2009 se llevaron a cabo fuertes operativos derivados del brote de influenza H1N1, misma que afectó en gran medida a los establecimientos ubicados en el Distrito Federal, sin embargo, ésta situación de mantener el cuidado en cuanto al manejo higiénico de los alimentos sólo duro mientras se mantuvo la contingencia, posterior a esta, los dueños de los establecimientos así como las autoridades correspondientes, regresaron nuevamente al sistema de operación tradicional, es decir, vender los alimentos sin las mínimas medidas de inocuidad y no mantener un sistema de supervisión en la preparación de los mismos.

Son muchas las razones que motivan a las personas a desplazarse a la zona de la Basílica de Guadalupe, sea por trabajo, cultural o religión, dichos desplazamientos generan una derrama económica a diversos prestadores de servicios ubicados en los alrededores de la Basílica, tales como el hospedaje, el transporte y la alimentación entre otros. Es de destacar este último, el de la alimentación, pues una vez que el visitante cumple con su visita a la Basílica de Guadalupe, busca en donde consumir sus alimentos, para ello existen en la periferia de la misma, alrededores de 30 mil micro, pequeñas y medianas empresas (MiPyMes), que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas.

A primera vista estos establecimientos formales como informales, se percibe en ellos que el personal que labora dentro no cuenta con la preparación y formación sobre la inocuidad de los alimentos, trabajan en condiciones insalubres, no cuentan con el equipo o uniforme adecuado, etcétera; en cuanto a los locales, no tienen un diseño ex profeso para tal fin, el equipo es el mínimo y se encuentra en malas condiciones; no obstante lo anterior, las MiPyMes ofrecen el servicio de alimentos lo que puede poner en riesgo la salud tanto del mismo personal como de los visitantes que acuden a la Basílica.

Por lo que se requiere de investigar el por qué de su funcionamiento, y determinar, ¿cuál es la responsabilidad de las autoridades de dicha demarcación?, la responsabilidad de los dueños de dichos locales que ofrecen el servicio de alimentos, lo anterior como resultado de que a pesar de dicha problemática, los visitantes a la Basílica siguen consumiendo en esos establecimientos. Como resultado de lo anterior, se plantean las siguientes preguntas de investigación:

III. Preguntas de investigación

¿Cuál es el papel/rol que tiene la autoridad de la Delegación Gustavo A. Madero con relación a la responsabilidad sobre la aplicación de normas que regulen el control de la inocuidad alimentaria y su buen funcionamiento?

¿El cumplimiento de la normatividad relativa a la inocuidad de los alimentos por parte de las autoridades de la Delegación Gustavo A. Madero en las MiPyMes de la Basílica de Guadalupe, garantizará la inocuidad de los alimentos que ofrecen a los peregrinos?

IV. Objetivo general

Analizar y/o revisar el nivel de participación que tiene la autoridad de la Delegación Gustavo A. Madero en cuanto a la implementación, aplicación y seguimiento de políticas ya existentes en cuanto a la inocuidad de los alimentos, así como en la creación de programas que beneficien al sector de las MiPyMes de alimentos de la zona de la Basílica de Guadalupe.

V. Objetivos específicos

- Entrevistar a la autoridad correspondiente con la finalidad de conocer el nivel de responsabilidad que tiene en relación con implementación, aplicación y seguimiento en relación a la inocuidad de los alimentos.
- Revisar si las autoridades de la Delegación cuenta con un marco normativo que permita regular establecimientos de alimentos y bebidas asentadas en su jurisdicción.

- Identificar el número de establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos, así como conocer su situación con respecto al manejo higiénico de los alimentos.
- Propuesta. Plantear una solución viable y aplicable a la problemática existente en la zona con la finalidad de subsanar el problema presentado.

VI. Justificación

La conveniencia o importancia de llevar a cabo esta investigación como licenciada en turismo, es que con los conocimientos adquiridos durante la carrera me permiten apoyar a los diferentes actores involucrados ofrecerles una propuesta de mejora. Por otra parte, el tema sobre el manejo de los alimentos en particular en establecimientos denominados MiPyMes es casi nulo, de ahí la importancia de realizar la investigación.

Esta investigación permitirá conocer el número de establecimientos que se encuentran localizados dentro del cuadrante de la Basílica de Guadalupe, y saber qué tipo de alimentos se ofertan, el tipo de empresa que presta el servicio, así como los factores referentes a la normatividad existente y aplicación de las mismas que permiten o dificultan el proceso de la aplicación adecuada de normas de carácter internacional y nacional.

Como resultado de la investigación, los beneficiados serán: en *primer lugar* los dueños de establecimientos quienes tendrán de primera mano un diagnóstico que les mostrará la situación en la manipulación de los alimentos, así como de las instancias a las que puedan acudir para solicitar capacitación, orientación normativa sobre sus locales, entre otros servicios para con ellos ofrecer alimentos de calidad, además, podrán acceder a un programa de capacitación en cuanto a la inocuidad de los alimentos —en el caso de que existan—; en *segundo lugar* la autoridad o autoridades de la Delegación Gustavo A. Madero, conocerán la demanda de las MiPyMes en relación al manejo de alimentos y sabrán de que manera ejecutar acciones concretas y en función de que —en el caso de que no

se esté haciendo nada al respecto—; por último todas las personas — peregrinos— que consumen alimentos en la zona, tendrían la certeza que los alimentos que son preparados en esos establecimientos cuentan con un estándar de calidad y los conocimientos necesarios para garantizar su inocuidad.

La investigación aborda un escenario poco trabajado, pues es bien sabido que las MiPyMes de alimentos y bebidas al no contar con la infraestructura necesaria para su operación, cuenta con pocos programas que se ajusten a sus necesidades. La mayoría de las investigaciones que se enfocan a las MiPyMes van en función de los recursos financieros y humanos con los que cuentan, por lo que sería importante destacar un programa que impacte en la inocuidad de los alimentos de acuerdo a las necesidades e infraestructura de las MiPyMes de la zona y al final los resultados nos permitirán orientar programas de capacitación y promover la participación activa de los responsables de prestar el servicio de alimentación en la zona de la Basílica de Guadalupe y a su vez conocer el nivel de participación de la autoridad competente para que se replanteen las estrategias de control y mejora para establecimientos de alimentos y bebidas que contribuyan a la elaboración de programas de capacitación y de orientación al consumidor que puedan ser apoyados por conjuntos de instituciones ya sea de carácter público o privado y que a través de convenios o acuerdos formales puedan ejecutar diversas acciones en materia de inocuidad alimentaria.

Si bien existen estudios sobre la higiene o manejo de los alimentos, éstos se han abordado principalmente para las grandes marcas o empresas que distan mucho de la realidad de la MiPyMes que también manejan el servicio de alimentos. Se aportaría también como resultado de la revisión teórica conceptos que se adecuen más al manejo de alimentos en las MiPyMes así como de metodologías que permitan replicar la investigación en otros casos con la misma problemática. La teoría que se desprenda de esta investigación será de gran utilidad para resolver casos prácticos similares, pues la base fundamental de toda investigación es el conocimiento.

De no realizarse la investigación, no se contaría con un marco referencial que pudiera a largo plazo minimizar el problema o en su momento resolverlo en este u otros espacio similares, que ayuden a generar conciencia sobre la responsabilidad de ofrecer un servicio de calidad en los establecimientos de alimentos y bebidas.

De manera general, a tesina se encuentra organizada en 5 capítulos, cuyo contenido se describe a continuación.

El capítulo 1 (**Marco teórico**) describe el tema de la tesina, la problemática y la pregunta de investigación de dónde surgió el tema, así como los objetivos y la justificación del mismo; se presentan los principales conceptos y teorías abordadas en el estudio y la importancia de las mismas.

El capítulo 2 (**Basílica de Guadalupe y la oferta de alimentos y bebidas**) presenta un análisis sobre la importancia de la Basílica de Guadalupe, la delimitación de la zona de estudio así como la clasificación y características de las MiPyMes localizadas en la zona de la Basílica de Guadalupe.

El capítulo 3 (**Metodología**) fundamenta los tipos de investigación utilizados para la presente investigación, así como los sujetos de estudio y los instrumentos y herramientas empleados para la realización de la misma.

En el capítulo 4 (**Resultados de la investigación**) se detallan los resultados obtenidos en el cuestionario aplicado, seguidamente se muestran los gráficos obtenidos y su análisis.

El capítulo 5 presenta la **Propuesta** de la tesina, aportaciones y recomendaciones para futuras investigaciones en la misma línea temática propuesta por la tesina.

Finalmente se indica la **Literatura consultada**, las **Conclusiones y los anexos**.

CAPÍTULO PRIMERO

Marco teórico

CAPÍTULO PRIMERO

Marco teórico

El marco teórico para autores como Schmelkes (1998) y Pardinas (2005), representa una revisión teórico-conceptual de acuerdo al tema a tratar, es por ello que para el presente trabajo se hará una revisión sobre algunos términos que tienen relación con el trabajo de investigación, dichos términos o palabras clave son: turismo, peregrinos, organismo público, normatividad.

I. Turismo

El estudio del turismo como disciplina está siendo motivo de estudio desde diferentes perfiles de estudio, de ahí la dificultad de converger en su conceptualización, en el párrafo siguiente se da muestra de la diversidad tanto de autores como de enfoques producto de la formación de los mismos.

Crosby, (1996: 9) considera que se trata de *“una actividad social y económica relativamente joven”*. Por su complejidad existe una multiplicidad de ópticas entre las que encontramos aquéllas nociones generales que tienen como punto de partida la *temporalidad* de los viajes, por ejemplo de acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT), *“el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros”* (OMT, 1994, citado en Crosby, 1996), sumado a lo anterior, Mathieson y Wall afirman que *“es el movimiento temporal de la gente, por periodos inferiores a un año, a destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas”* (Mathieson y Wall, 1982, citado en Crosby, 1996). Fernández Fuster, entiende al turismo desde una óptica distinta, pues parte su definición con el objeto materia del turismo, al definirlo como el conjunto de los fenómenos originados por los viajes (Fernández Fuster, 1985 citado en Crosby, 1996).

Con la idea de reforzar lo anterior, Santana, (1997) recoge en su libro *Antropología y turismo: nuevas hordas, viejas culturas*. y realiza desde su punto de vista una clasificación sobre las diversas nociones que del turismo se tienen: 1) Turismo como *hospitalidad comercializada*, al ser una comercialización de la tradición en las relaciones turista anfitrión (Cohen, (1974); 2) Turismo como una *moderna variedad de peregrinaje tradicional* al considerarlo como una *sacred journey* (MacCannell, 1973); 3) Turismo como una *expresión cultural* al modificar los valores de las actitudes humanas en todas las civilizaciones (De Kadt, 1979); 4) Turismo como un *proceso aculturativo* destacando los efectos del turismo sobre la cultura local—anfitriona (Nuñez, 1963); 5) Turismo como una forma de *colonialismo*, enfocado al rol que desempeña el turismo como creador de dependencias entre la metrópoli (generadora del turismo) y la periferia (receptores del turismo) en una replica de las relaciones coloniales o formas imperialistas de denominación y subdesarrollo cultural (Nash, 1977).

Con lo expuesto anteriormente queda clara la dificultad de converger en una conceptualización del turismo, no obstante se pueden considerar dos grandes enfoques, como una actividad al considerar al turismo desde el punto de vista económico concepto que tiene una mayor aceptación o bien como un fenómeno que de acuerdo a *De la Torre (1991: 14, citado en Gurria Di Bella, 1991)*, el turismo es “un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente con motivo de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural”.

Independientemente del concepto se destaca de manera particular los diversos actores que se ven involucrados en dicho fenómeno, el individuo como actor principal quien busca desplazarse siempre a otro lugar diferente al suyo, los organismos que regulan la dinámica del turismo, la comunidad que se ve beneficiada como resultado de la derrama económica, entre otros. Ese actor principal es comúnmente llamado turista, para el presente trabajo sin embargo por

el motivo de desplazamiento se le denomina peregrino, término que se abordará en el siguiente punto.

II. Peregrino- visitante-turista

Al igual que el concepto anterior, definir pero sobre todo diferenciar turista de peregrino presenta una dificultad aun mayor, no solo conceptual sino también su identificación en su aplicación práctica. Para atender a los fundamentos sociológicos del turismo y a la religión, y poder definir la relación que existe entre turista y peregrino se analizarán diversos conceptos que se envuelven en una tradición histórica que sólo puede ser entendida bajo la premisa de que el turismo constituye una de las actividades más elementales desde la conformación de una sociedad, y que son precisamente los centros religiosos, los destinos turísticos más antiguos de visita, es más, mucho antes de la aparición del moderno turismo de masas.

II.I. Definición etimológica de peregrino

La palabra “*peregrino*” proviene del latín “*peregrinus*” procedente a su vez de “*peragrar*”, que significa ir por los campos (“*agros*”), (Agís, 2008:2). Razón por la que fue ampliando su semántica y acabó designando todo el que va o viene del extranjero.

Durante siglos, las peregrinaciones masivas no se tuvieron por turismo, pues “*casi en todas las religiones desde la antigüedad conocen y practican la peregrinación con un sentido salvífico y purificador. Se trataba de un viaje cuyo objetivo era visitar un lugar consagrado por la presencia de una fuerza sagrada. El carácter sagrado del lugar y el esfuerzo realizado para llegar hasta el redimían al hombre de sus extravíos pasados y renovaban sus fuerzas para seguir adelante*” (Agís, 2008).

El sentido salvífico hace referencia a la obra salvífica de Cristo, en la cual él ofreció su vida para la redención y salvación de todos, y al tener un acto de fe, — en este caso la peregrinación—, se hace acreedor a la salvación; el sentido

purificador se da de acuerdo a la condición de castigo por algún pecado cometido, en este caso puede ser el caminar un largo trayecto abandonándose a las manos de dios pues muchos de los peregrinos salen sin nada justo con la creencia de que dios los proveerá de todo lo necesario, y una vez concluida la manda, estarán libres de todos los pecados cometidos.

El término descrito en el párrafo anterior, es denominado por De la Calle (2006: 90) como turismo religioso, en el cual los turistas *“comparten las motivaciones religiosas con otras de índole cultural más general”*. Ciudades como Roma, Jerusalén y Santiago de Compostela congregan cada año cientos de miles de peregrinos de todo el orbe cristiano, sumados a los itinerarios de raíz religiosa como el Camino de Santiago, además, santuarios de importancia nacional o regional, cuyos días de festividad denotan una notable afluencia de visitantes.

El objetivo del peregrinaje, como nos indica Del Pino (2007: 237), es *“analizar al turismo de motivación religiosa, más específicamente la peregrinación como viaje turístico, con su doble vertiente del turista (sus motivaciones, sus modos de comportamiento, la estructura de la demanda, etc.) y los destinos turísticos, es decir, la generación de grandes centros de peregrinación y su capacidad de estructuración social y espacial”*.

Asimismo, el turismo religioso es segmentado, en función de la intensidad de las motivaciones religiosas de los visitantes, para tal fin Jackowsky y Smith, (1992, citados en De la Calle, 2006: 91), en el número monográfico de *Annals of Tourism Research*, indican la siguiente clasificación:

a. Peregrino. Como ya se menciona, etimológicamente proviene del latín *“peregrinus”* procedente a su vez de *“peragraré”*, que significa ir por los campos, para de la Calle se caracterizan por *“dedicar su tiempo para la meditación y la plegaria, participan en los ritos religiosos y se paran en la totalidad de santuarios de su itinerario”* (De la Calle, 2006:91). A grandes rasgos, muestran escaso interés en el significado histórico y cultural de las ciudades y pueblos que atraviesan.

b. Turistas religiosos. Comparten las motivaciones religiosas con otras de índole cultural más general. Este tipo de turistas se comporta como un peregrino o turista cultural en función del momento de viaje y, en general, tiene un mayor interés por los lugares que atraviesa en su periplo.

De acuerdo a lo aludido, se observa que la religión con su espíritu de sacrificio y carencias, ofrece un estado de perdón y obtención de la salvación, pero sobre todo se relaciona con el término peregrino, más que con el término de visitante o turista.

Según las estadísticas en México 88.2% de la población es católica, 5.2% es protestante, 2.1% es de religión bíblica no evangélica, 1% practica otras religiones y 3.5% no practica ninguna religión (www.inegi.gob.mx)

Por tanto podemos estimar que cerca de 100 millones de mexicanos tienen relación con la religión católica.

De acuerdo con (Elías, 2009: 142), hay Estados que poseen una mayor concentración de santuarios que otros y en los que el turismo religioso tiene mayor importancia. En México alrededor de 33 millones de personas se trasladan a diversos santuarios, aquí mezclando a los participantes del turismo religioso con los peregrinos por motivos espirituales, tal como se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro No. 1 Santuarios más importantes a nivel nacional.

Santuarios	Concentración de personas
Santuario de Guadalupe, Ciudad de México	14 millones
Basílica de San Juan de los Lagos, Jalisco	7 millones
Santo Niño de Atocha, Zacatecas	2.5 millones
Santo Cristo del Cubilete, Guanajuato	2 millones
El Cristo de Chalma, Estado de México	1.5 millones
La Virgen de Talpa, Jalisco	1.2 millones
El Señor de los Rayos, Temastián, Jalisco	500 mil

Fuente: (Elías, 2009:142)

Para la Secretaría de Turismo (SECTUR), el turismo religioso es definido como *“los desplazamientos con motivos de fervor y devoción religiosa que han estado presentes en la humanidad, no importando el sexo, credo o status social”* (SECTUR, 2011:1).

De la revisión anterior, se puede establecer entonces, que todo peregrino será un visitante y se puede clasificar en: turista o excursionista de acuerdo a la temporalidad en el lugar visitado; asimismo guardan una relación entre el encuentro con lo sagrado, que en el caso de la religión cristiana es el encuentro con Dios, lo que denominaremos motivación religiosa. Sin embargo, la palabra peregrino es la que más se adapta al fenómeno que se da en la Basílica de Guadalupe, donde antes de alcanzar dicha meta, los peregrinos, tienen que soportar las inclemencias del camino, realizar determinados sacrificios, privaciones inherentes a la vida austera del que viaja, tras abandonar la comodidad de su hogar.

Derivado de lo anterior y para efectos de la presente investigación, el término que se utilizará será el de peregrino, debido a que son ellos quienes en su visita a los santuarios realizan el sacrificio tanto material como económico, y quienes principalmente son los consumidores de los alimentos que se ofertan en la zona de la Basílica de Guadalupe por los precios relativamente bajos a los que se ofrecen los productos.

III. Organismos Públicos relacionados con el turismo.

Los organismos, atendiendo a la definición del Diccionario de la Real Academia Española, son el *“conjunto de leyes, usos y costumbres por los que se rige un cuerpo o institución social”*, y que sean públicos, significa que *“sea perteneciente o relativo a todo el pueblo”*, por tanto, del análisis del significado de cada vocablo, un organismo público es aquella conformación institucional de un Estado, creado por una ley, en beneficio de todo el pueblo o sociedad.

Ahora bien, para abordar la definición de organismos públicos y tener un mayor margen de apreciación, se debe comprender en su conjunto ¿qué es la administración pública?

Ochoa, Valdés, y Veytia (1992: 102) afirman que la administración pública será *“el arte de ejecutar y ordenar las actividades del gobierno para que éste realice plenamente su fin: conducir la sociedad al bien común. La función de la administración pública consiste en la realización de actos materiales o jurídicos que el Estado efectúa para atender la ejecución adecuada de las leyes”*.

En ese sentido, será función primordial de la administración pública la prestación de los servicios públicos, institución cuya finalidad es satisfacer las necesidades colectivas de la población nacional.

Ortiz (2002:86) concibe a la administración pública como el *“conjunto de procedimientos, e instituciones u organismos, con los que cuenta el Poder Ejecutivo para realizar los fines que la sociedad le reclama”*. En nuestro país, el titular de la Administración Pública es el presidente de la República, lo que se fundamenta en el artículo 90 constitucional, teniendo como norma reglamentaria o específica a la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. La administración Pública es presentada en las siguientes formas: centralizada, descentralizada, desconcentrada y paraestatal.

En ese tenor de ideas, la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAPF), publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 29 de diciembre de 1976, señala como una primera forma de distribución administrativa, la administración *centralizada* que está a cargo de las Secretarías de Estado y de los departamentos administrativos.

En lo que concierne a esta investigación la Secretaría de Salud, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, así como la Secretaría de Turismo, están contempladas dentro de esta forma de organización en la ley citada, cabe mencionar que ninguna de las Secretarías mencionadas son jerárquicamente

superiores entre ellas y cada una atiende a su ramo ó especialidad, conforme al artículo 10, de la ley orgánica citada.

Sumado a lo anterior, La LOAPF en su numeral 3o., establece que el Poder Ejecutivo Federal, se auxiliará de las entidades que forman la administración pública, de la siguiente manera:

Artículo 3o. — El Poder Ejecutivo de la Unión se auxiliará en los términos de las disposiciones legales correspondientes, de las siguientes entidades de la administración pública paraestatal:

I. — Organismos descentralizados;

II. — Empresas de participación estatal, instituciones nacionales de crédito, organizaciones auxiliares nacionales de crédito e instituciones nacionales de seguros y de fianzas, y

III. — Fideicomisos.

Asimismo, la administración pública se divide, en razón de funcionamiento, en:

1. Centralización administrativa;
2. Descentralización administrativa;
3. Desconcentración;
4. Empresas paraestatales, y;
5. Régimen de concesión.

Dentro de la *centralización administrativa*, se encuentran las Secretarías de Estado, los departamentos administrativos, y la Procuraduría General de la República.

La *descentralización administrativa*, forma de colaboración de la administración pública, se realiza por región (principalmente municipios), por servicio, y colaboración.

Algunas empresas *desconcentradas*, órganos de apoyo, son por ejemplo: la Lotería Nacional, el Instituto Politécnico Nacional, y la Compañía Operadora de Teatros.

El régimen de *concesiones* consiste en la aprobación que el Estado concede a los particulares para la explotación de un servicio público o el aprovechamiento de bienes propiedad de la nación.

Las *empresas estatales* son aquellas que son propiedad mayoritaria o total del Estado o en las que éste ejerce la administración.

Aunque la LOAPF no contempla a los organismos internacionales, es necesario para la presente investigación saber que son personas morales aquéllas que son creadas o reconocidas por tratados internacionales bajo las formalidades que la Carta Magna indica en sus artículos 76, fracción X, y 89, fracción I en relación directa con el arábigo 133. Algunos ejemplos son: La Organización de las Naciones Unidas (ONU), La Organización de Estados Americanos (OEA), La Comunidad Económica Europea (CEE) y La Organización de Países Exportadores de Petróleo (OPEP).

Velázquez (2005:155) define a los organismos internacionales como *“una asociación voluntaria de los Estados establecida por un tratado internacional, dotada de órganos permanentes, propios e independientes encargados de gestionar intereses colectivos y capaz de expresar una voluntad jurídicamente distinta de las de sus miembros y regida por el Derecho Internacional”*

Asimismo, menciona los elementos jurídicos de la estructura institucional internacional que deberán tomarse en cuenta para definir un organismo internacional:

1. Son asociaciones de Estados, muy diferentes de las asociaciones de individuos, de las organizaciones profesionales y de otros grupos. Aunque estas últimas asociaciones o federaciones de grupos nacionales, han llegado a desempeñar funciones internacionales importantes con la denominación de Organismos no Gubernamentales (ONG).
2. Toda organización internacional tiene una base convencional, un tratado multilateral, que forma su constitución.
3. Este instrumento constitutivo contiene, los órganos establecidos, propios de la organización, los que tienen una personalidad jurídica diferente a las de los Estados miembros que la componen.
4. La personalidad jurídica de la Organización es diferente a la de los Estados miembros y por tanto es un sujeto de Derecho Internacional.

Integrando los elementos mencionados con anterioridad podemos definir a una Organización Internacional como una asociación de Estados u otras entidades que poseen personalidad jurídica, establecida por tratados , la cual posee una constitución y órganos comunes, goza de personalidad jurídica distinta a la de los Estados miembros.

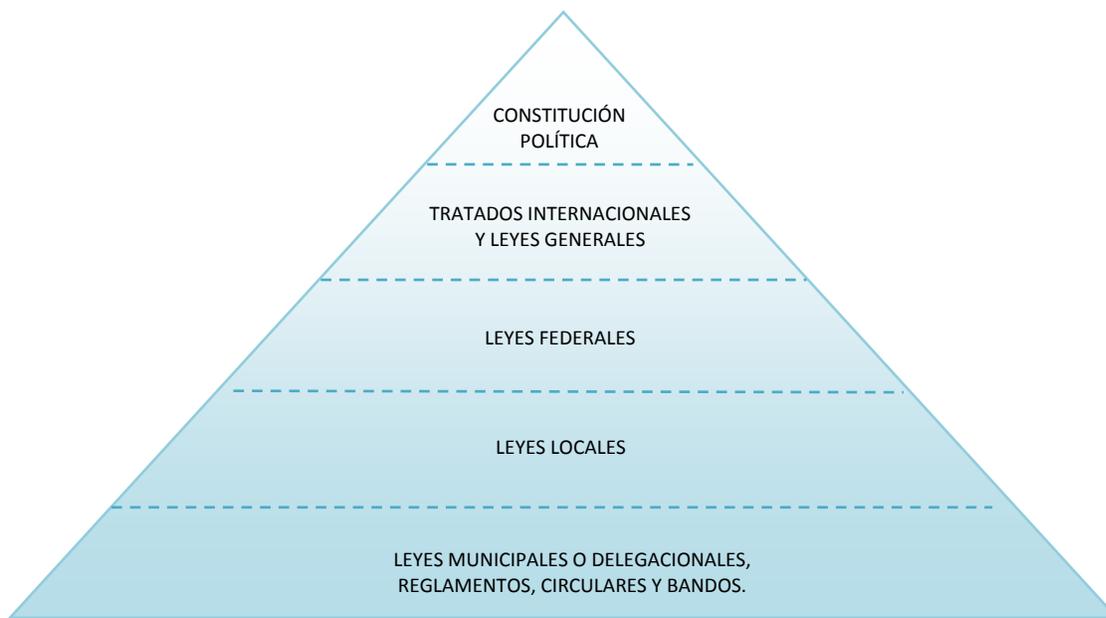
Conforme al ámbito territorial de su acción, se pueden clasificar a su vez, en *universales* y *regionales*. Los primeros no limitan sus actividades a un ámbito territorial, como la ONU o la OMS. A su vez, los organismos regionales se encuentran limitados en su ámbito territorial como la Liga de los Estados Árabes o la Organización de los Estados Americanos. Velázquez (2005:155).

En esa guisa, podemos entender que los organismos públicos ya sean autónomos o no, están subordinados a la administración pública federal de manera indirecta, pues estos cuentan con personalidad jurídica, patrimonio propio, y gozan de una estructura separada del apartado central del Estado, sin que esto signifique que estén libres y exentos de control, ya que su funcionamiento y las facultades de autoridad que desempeñan están garantizados y controlados a favor

de los gobernados y de la administración pública, pues las unidades auxiliares tienen como finalidad la ejecución de programas de desarrollo o actividades estatales que les han sido conferidas; de manera que aun cuando aquéllos organismos son autónomos, continúan subordinados a la administración pública federal de una manera indirecta, aspecto que marca la diferencia entre la administración centralizada y la paraestatal, pues mientras que en la primera la relación jerárquica con el titular del Ejecutivo Federal es directa e inmediata, en la segunda, especialmente entre los organismos descentralizados, es indirecta y mediata (Mayagoitia, Aguirre, y Azuela;2006).

Una forma pedagógica de entender la aplicación de la normatividad desde su ámbito internacional al local es a través de la pirámide de Kelsen o de jerarquización normativa; él habla del ordenamiento jurídico definido como el conjunto de normas que determinan el comportamiento social, económico, político y jurídico de los individuos de un país; el orden jerárquico de estas normas de acuerdo con Kelsen, y con la interpretación constitucional moderna, se sistematiza para un mejor entendimiento en la siguiente pirámide:

Pirámide 1. Pirámide de Kelsen en México



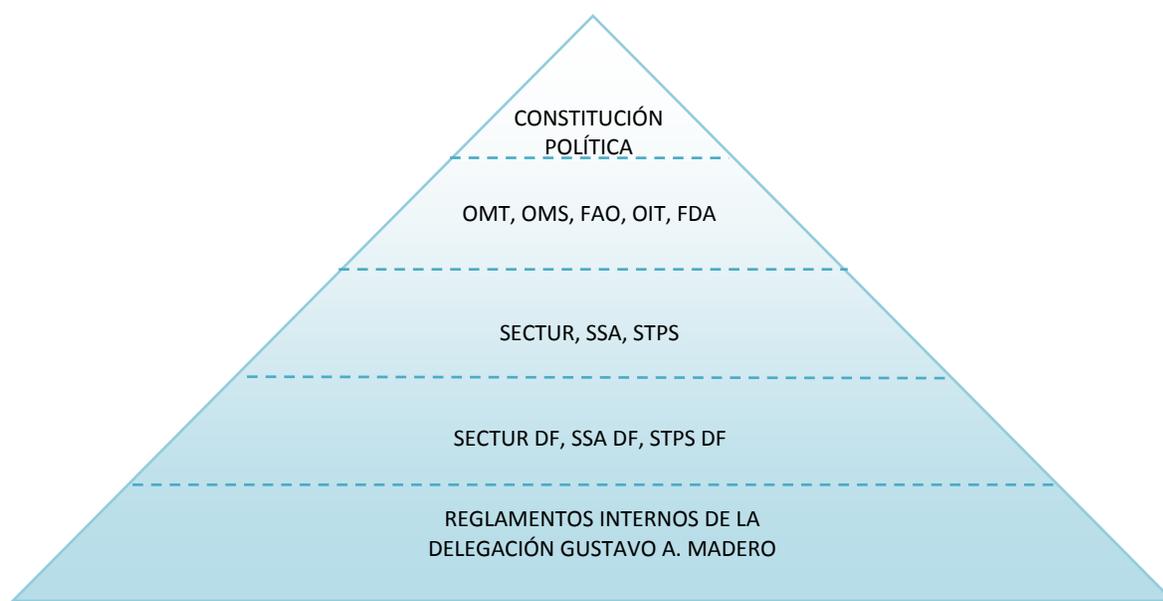
Fuente: Elaboración propia basada en sistematización del autor y la Sentencia del amparo en revisión 120/2002, del Pleno de la SCJN.

Hans Kelsen, autor de la teoría pura del Derecho, resume éstos elementos como el paradigma formalista—positivista integrado por un sistema de normas jurídicas, donde cada una pertenece a un orden determinado y su validez estará referida a la norma fundamental (Constitución Política), que constituye a ese orden (Kelsen, 2008).

En México, el orden jurídico nacional, se integra por el conjunto de ordenamientos normativos de carácter general y obligatorios, emitidos en los términos previstos por la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos promulgada el 5 de febrero de 1917, y las leyes que de ella emanan, por los poderes, órganos autónomos, dependencias, y demás unidades administrativas competentes de los diferentes órdenes de gobierno del Estado mexicano.

Establecido lo anterior, es conveniente referenciar aquéllos organismos que constituyen el desarrollo institucional del presente trabajo relacionados con la inocuidad de los alimentos. Para una mejor comprensión, los organismos se clasificarán de acuerdo a la pirámide de Kelsen, asimismo se dará una breve reseña de los mismos.

Pirámide 2. Organismos Públicos relacionados con el Turismo



Fuente: Elaboración propia

a) Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Es la norma fundamental del Estado mexicano, por lo que nos interesa, haremos constante referencia a diversos derechos fundamentales contenidos en la parte dogmática de su texto.

b) Organismos Internacionales.

1. Organización Mundial del Turismo (OMT).

Es un organismo especializado de las Naciones Unidas y representa la principal institución internacional en el campo del turismo. Asimismo, desempeña un papel central y decisivo en la promoción del desarrollo de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos, prestando especial atención a los intereses de los países en desarrollo.

La Organización promueve el cumplimiento del Código Ético Mundial para el Turismo, con miras a garantizar que los países miembros, los destinos turísticos y las empresas maximicen los efectos económicos, sociales y culturales positivos del turismo y maximicen sus beneficios, reduciendo a la vez al mínimo los impactos ambientales y sociales negativos. Entre sus miembros figuran 154 países, siete territorios y más de 400 Miembros Afiliados que representan al sector privado, a instituciones de enseñanza, a asociaciones de turismo y a autoridades turísticas locales.

2. Organización Mundial de la Salud (OMS).

Es la autoridad directiva y coordinadora de la acción sanitaria en el sistema de las Naciones Unidas.

Es la responsable de desempeñar una función de liderazgo en los asuntos sanitarios mundiales, configurar la agenda de las investigaciones en salud, establecer normas, articular opciones de política basadas en la evidencia, prestar apoyo técnico a los países, y vigilar las tendencias sanitarias mundiales.

3. *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).*

Su objetivo principal es conducir las actividades internacionales encaminadas a erradicar el hambre. Actúa como un foro neutral donde todos los países se reúnen en pie de igualdad para negociar acuerdos y debatir políticas. La organización ayuda a los países en desarrollo y a los países en transición a modernizar y mejorar sus actividades agrícolas, forestales y pesqueras, con el fin de asegurar una buena nutrición para todos.

4. *La Food and Drugs Administration (FDA).*

Es la agencia dentro del Departamento de Salud y Servicios Humanos, es la instancia responsable de proteger la salud pública garantizando la seguridad y eficacia de los medicamentos humanos y veterinarios, productos biológicos, dispositivos médicos, suministro de alimentos en Estados Unidos, cosméticos, y productos que emiten radiación, mediante el control de la fabricación, comercialización y la distribución de los productos del tabaco. Asimismo, se encarga de promover la salud pública, ayudando a acelerar las innovaciones que hacen que los medicamentos y los alimentos más eficaces, más seguros y más asequibles; ayudar al público a obtener la información precisa, basada en la ciencia que necesitan para utilizar los medicamentos y alimentos, y para reducir el consumo de tabaco para mejorar la salud.

5. *Organización Internacional del Trabajo (OIT).*

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) es la responsable de la elaboración y supervisión de las Normas Internacionales del Trabajo.

Resulta importante saber que es la única agencia de las Naciones Unidas cuyos mandantes son representantes de gobiernos, empleadores y trabajadores. Esta estructura tripartita hace de la OIT un foro singular en el cual los gobiernos y los interlocutores sociales de la economía de sus 183 Estados Miembros pueden libre y abiertamente confrontar experiencias y comparar políticas nacionales.

c) Organismos *nacionales*.

1. *Secretaría de Turismo* (SECTUR).

Dependiente del Poder Ejecutivo Federal, tiene entre sus atribuciones conforme a la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (art. 42), en la parte que interesa a la presente investigación, el despacho de los siguientes asuntos:

- a) Formular y conducir la política de desarrollo de la actividad turística nacional;
- b) Promover en coordinación con las entidades federativas, las zonas de desarrollo turístico nacional y formular;
- c) Estimular la formación de asociaciones, comités y patronatos de carácter público, privado o mixto, de naturaleza turística;
- d) Regular, orientar y estimular las medidas de protección al turismo, y vigilar su cumplimiento, en coordinación con las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal y con las autoridades estatales y municipales; y,
- e) Promover y apoyar la coordinación de los prestadores de servicios turísticos.

2. *Secretaría de Salud* (SSA).

Dependiente del Poder Ejecutivo Federal, tiene entre sus atribuciones conforme a la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (art. 39), en la parte que interesa a la presente investigación, el despacho de los siguientes asuntos:

- a) Crear y administrar establecimientos de salubridad, de asistencia pública y de terapia social en cualquier lugar del territorio nacional y organizar la asistencia pública en el Distrito Federal;

- b) Organizar y administrar servicios sanitarios generales en toda la República;
- c) Realizar el control higiénico e inspección sobre preparación, posesión, uso, suministro, importación, exportación y circulación de comestibles y bebidas; y,
- d) Regular la higiene veterinaria exclusivamente en lo que se relaciona con los alimentos que puedan afectar a la salud humana.

3. *Secretaría del Trabajo y Previsión Social.*

Dentro de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal establece en su artículo 40 que a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social corresponde el despacho de los siguientes asuntos:

- a) Vigilar la observancia y la aplicación de las disposiciones contenidas en el Artículo 123 y otros de la Constitución Federal; en la Ley Federal del Trabajo y en sus reglamentos.
- b) Procurar el equilibrio entre los factores de la producción, de conformidad con las disposiciones legales relativas.
- c) Intervenir en los contratos de trabajo de los nacionales que vayan a prestar sus servicios en el extranjero, en cooperación con las Secretarías de Gobernación, de Economía y de Relaciones Exteriores.
- d) Coordinar la formulación y la promulgación de los contratos—ley de trabajo.
- e) Promover el incremento de la productividad del trabajo.
- f) Fomentar el desarrollo de la capacitación y el adiestramiento en y para el trabajo, así como efectuar investigaciones, prestar servicios de asesoría e impartir cursos de capacitación que para incrementar la productividad en el trabajo requieran los sectores productivos del país, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública.

d) Organismos Locales.

1. Delegación Gustavo A. Madero (GAM).

La Administración Pública del Distrito Federal está conformada por órganos político—administrativos en cada demarcación territorial a los que se les denomina “*delegaciones*” (art. 104 del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal).

Conforme a la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal (art. 10), El D.F., se divide en 16 Demarcaciones Territoriales, entre las que destaca en la denominada “*Gustavo A. Madero*” (fracción VII), cuyos límites geográficos son determinados geográficamente en el numeral 11, de la citada ley orgánica.

Lo anterior es de suma relevancia, pues será el espacio físico de aplicación del presente trabajo de investigación.

IV. Higiene-normatividad.

IV.I. Higiene e Inocuidad de los alimentos.

De acuerdo con el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (RAE),(2011) en su segunda vigésima segunda edición, higiene se refiere a la parte de la medicina que tiene por objeto "*la conservación de la salud y la prevención de enfermedades, la higiene privada de cuya aplicación cuida el individuo y la higiene pública en cuya aplicación interviene la autoridad prescribiendo reglas preventivas*".

La higiene de las manos es la medida primordial para reducir infecciones relacionadas con la atención sanitaria. Asimismo, la higiene alimentaria se define como todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos; la higiene de los alimentos abarca un amplio campo que incluye la manipulación de los alimentos de origen vegetal, la cría, la alimentación, comercialización y sacrificio de los animales así como todos los procesos

sanitarios encaminados a prevenir que las bacterias de origen humano lleguen a los alimentos (OMS, 2005).

La higiene de los alimentos son procedimientos que busca preservarlos, en especial, impedir o reducir su contaminación por los microorganismos o parásitos provenientes del agua, el aire, las moscas, los insectos y los roedores. La higiene de los alimentos debe garantizar la seguridad y la inocuidad de los mismos (FAO, 2009).

La inocuidad es la característica de calidad esencial de un alimento; consiste en la ausencia de agentes físicos (huesos, piedras, fragmentos de metal o cualquier otra materia extraña), químicos (medicamentos veterinarios, pesticidas, aditivos químicos u otras sustancias que, utilizadas en dosis superiores a las permitidas, puedan tener efectos en la salud de las personas) o biológicos (microorganismos causantes de infecciones, intoxicaciones u otras secuelas de mediano y largo plazo en la salud de las personas) que puedan tener efectos físicos, fisiológicos o psicológicos adversos en la salud humana (Series Agroalimentarias. Cuadernos de Calidad, 1999).

Una encuesta realizada por la Organización Panamericana de la Salud en el año de 1996 en algunos países de América a viajeros ingleses, estableció que, para el caso de México, de 3502 cuestionarios aplicados, el 22% reportó haber presentado diarrea durante su estancia en el país. La comúnmente nombrada "*venganza de Moctezuma*" (diarrea del turista), puede dejar de ser un lastre para el prestigio turístico de México en estrictas medidas de prevención y control de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), donde será fundamental hablar acerca de la normatividad sanitaria en materia alimentaria (Esesarte, 2002).

IV.II. Normatividad.

Se comenzará por realizar algunas precisiones terminológicas. Al hablar de norma, en sentido amplio se hace referencia a la regla de conducta de observancia obligatoria. En sentido estricto, haciendo referencia a las normas

jurídicas que emanan del órgano competente conforme a un determinado ordenamiento jurídico y cuyo incumplimiento puede ser exigido aun en contra de la voluntad del sujeto obligado. Es importante distinguir a la norma jurídica que se caracteriza por ser general, abstracta y obligatoria, del acto administrativo que por el contrario, es particular, ya que se refiere a sujetos y situaciones concretas, emana generalmente de una autoridad administrativa.

La Ley Federal sobre Metrología y Normalización (2009), publicada en el *Diario Oficial de la Federación* define a las normas de la siguiente manera:

1. Norma mexicana (NMX): la que elabore un organismo nacional de normalización, o la Secretaría, en los términos de esta Ley, que prevé para un uso común y repetido reglas, especificaciones, atributos, métodos de prueba, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado;
2. Norma o lineamiento internacional: la norma, lineamiento o documento normativo que emite un organismo internacional relacionado con la materia, reconocido por el gobierno mexicano en los términos del derecho internacional;
3. Norma oficial mexicana (NOM): 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, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.

Si bien, los argumentos recién expuestos nos han ayudado a comprender el funcionamiento de los organismos, en éste apartado será fundamental desarrollar las leyes que los regulan.

De esta manera, se desarrollaran las nociones y programas, tendientes a regular la actividad turística, a los alimentos, y a las actividades a las que hará referencia el presente trabajo, se pretende analizar las políticas a corto y mediano plazo que se ejecutan, con la finalidad de concientizar la participación interinstitucional de autoridades públicas y competentes que sean capaces no solo de elaborar normas en materia de inocuidad alimentaria sino de vigilar las acciones programadas dentro del sector privado.

a) Regulación federal.

A. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

El derecho que desarrollaremos desde la óptica del turismo, es regulado por el texto constitucional, en su artículo 4o., párrafo cuarto, que indica: “...*Toda persona tiene derecho a la protección de la salud. La Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la Federación y las entidades federativas en materia de salubridad general, conforme a lo que dispone la fracción XVI del artículo 73 de esta Constitución*”.

B. Ley General de Turismo.

Fue publicada en la Primera Sección del *Diario Oficial de la Federación*, el 17 de junio de 2009.

Analizando los antecedentes en materia de legislación turística se observa que el papel del Estado en el desarrollo del turismo ha evolucionado, desde un rol fundamentalmente interventor y regulador, como se mostró en la Ley Federal de Turismo de 1984, pasando por una etapa de promotor, como actualmente lo marca la legislación vigente, por lo que se hace necesario avanzar y orientarse a

las tendencias y realidades nacionales e internacionales, perfilándose cada vez más hacia un trabajo de coordinación y concurrencia.

Dicho lo anterior, con esa tendencia y de acuerdo con las características particulares de nuestro desarrollo, el papel actual del Estado Mexicano debe perfilarse hacia diferentes ámbitos de acción. Por un lado, como un promotor que impulse a los agentes económicos a tomar los beneficios que ofrece el turismo, por otro un coordinador de los esfuerzos de los gobiernos de las entidades federativas y municipios, de los agentes privados y de las comunidades locales.

C. Ley General de Salud.

Fue publicada en la Segunda Sección del *Diario Oficial de la Federación*, el 7 de febrero de 1984.

En el Título Décimo, tercero se establecen las normas relativas al control de alimentos. Al efecto, se otorga a la Secretaría de Salud y Asistencia, la facultad para emitir las normas Técnicas a que deberá sujetarse el proceso de esos productos, así como la necesidad de una autorización sanitaria respecto a los establecimientos. Asimismo, otorga a los gobiernos de las entidades federativas la facultad para autorizar, con base en las normas técnicas que expida dicha Secretaría, los Establecimientos que expendan o suministren al público alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas, en estado natural, mezclado, preparados, adicionados o acondicionados, para su consumo dentro o fuera del propio establecimiento. La Iniciativa regula también los casos en que deberá efectuar un control interno del proceso de los productos de los establecimientos y de los datos que deberán contener las etiquetas y las contraetiquetas.

Tomando en consideración la importancia que la vigilancia y control de alimentos, bebidas y medicamentos tienen en el campo de la salud, se establecen las normas esenciales que los rigen.

D. Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

Fue publicada en el *Diario Oficial de la Federación*, el 29 de diciembre de 1976. Su objetivo principal es convertir la compleja estructura burocrática que ha desarrollado la Administración Pública, en un instrumento con responsabilidades claras y precisas, que evite una duplicación de las funciones y que permita que las decisiones gubernamentales se traduzcan efectivamente en los resultados que demandan los habitantes del país.

Este propósito requiere igualmente la institucionalización de la programación de las acciones de la Administración Pública, el establecimiento de prioridades, objetivos y metas, que resulten comprensibles y por lo mismo viables, no solo para los servidores públicos sino para la población en general.

E. Normas Oficiales Mexicanas.

Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), conforme la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, son regulaciones técnicas que establecen especificaciones y procedimientos para garantizar que los servicios cumplan, en el contexto de los propósitos y funciones para los que fueron diseñados, con características de seguridad, intercambiabilidad, confiabilidad y calidad, entre otros aspectos.

F. Distintivo H Norma Mexicana NMX—F605 NORMEX 2004 (SECTUR— SSA).

Fue publicada en el *Diario Oficial de la Federación*, el 13 de octubre de 2004.

Esta Norma Mexicana establece las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el distintivo H.

Aplica a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en los Estados Unidos Mexicanos.

G. Canirac NMX-F-618-NORMEX-2006 (SSA).

Fue publicada en el *Diario Oficial de la Federación*, el 12 de octubre de 2006.

Esta Norma Mexicana establece las disposiciones de buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos y bebidas que se preparen en establecimientos fijos micros, pequeños y medianos para consumo directo.

b) Regulación internacional.

A. Tratados internacionales en materia de turismo y salubridad general.

Los tratados internacionales son convenios que realiza el Estado mexicano, conforme a los lineamientos que establece la Constitución Política, para contraer obligaciones internacionales de carácter bilateral o multilateral, con los diversos Estados e instituciones que conforman a la comunidad internacional.

Cabe señalar, que los convenios o tratados internacionales, son de carácter obligatorio para su aplicación y observación, y por tanto, no pueden ser ajenos a nuestra investigación.

B. Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) (FDA).

Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para sus controles tendientes a asegurar la inocuidad.

C. Codex Alimentarius (FAO—OMS).

La Comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 por la Food and Agriculture Organization (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas

Alimentarias. Las materias principales de este Programa son la protección de la salud de los consumidores, asegurar unas prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

c) Regulación local.

A. Ley de Salud del Distrito Federal.

Publicada en la *Gaceta Oficial* del Distrito Federal, 2009. Respecto al control sanitario, las supuestas restricciones establecidas en la Ley General de Salud, normatividad que al no ser debidamente interpretada, ha impedido el ejercicio y práctica de este vital ejercicio de autoridad local. Pues tampoco se han considerado otras disposiciones que esta misma Ley General establece claramente que es la Delegación de responsabilidades para el ámbito local e incluso precisa mecanismos de coordinación. Por estas razones en la ley se precisan y agregan los aspectos e instancias que debe ser sujetos de control sanitario en esta ciudad; considerando, desde luego, la definición universal del concepto.

B. Ley de Turismo del Distrito Federal.

Fue publicada en la *Gaceta Oficial* del Distrito Federal, el 30 de agosto de 2010. Tiene por finalidad promover y fomentar el desarrollo de la actividad turística, lo cual constituye una prioridad en los planes, programas y acciones de carácter económico y social de la Administración Pública del Distrito Federal.

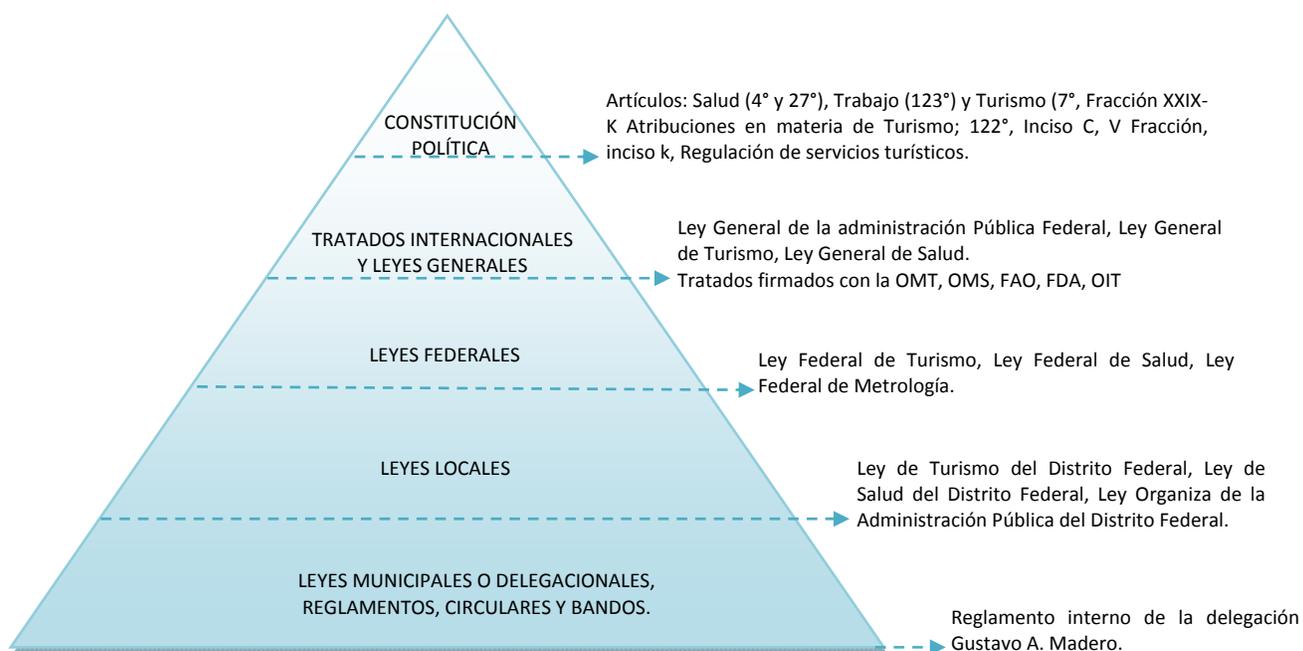
C. Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

Ley publicada en la *Gaceta Oficial* del Distrito Federal, el 29 de diciembre de 1998.

Tienen por objeto establecer la organización de la Administración Pública del Distrito Federal, distribuir los negocios del orden administrativo, y asignar las facultades para el despacho de los mismos a cargo del Jefe de Gobierno, de los órganos centrales, desconcentrados y paraestatales.

Es importante mencionar que para una aplicación efectiva de los tratados internacionales, así como, de los sistemas de calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos habrá que contar con una visión holística del turismo donde se analice el papel que desempeña cada uno de los actores públicos, privados y consumidores. Pues si bien es importante contar con las leyes y normas sanitarias que garanticen los mecanismos adecuados para contar con alimentos inocuos, también vemos involucrada la parte de la aplicación normativa de los actores involucrados. En el caso del papel del sector público será importante analizar los factores que limitan la aplicación correcta de dicha normatividad y que a su vez permitan identificar las fortalezas para implementar una estrategia de mejora continua, para los manipuladores de alimentos lograr una concientización de los hábitos de limpieza a adquirir para hacer cumplir esta regulación.

Pirámide 3. Normatividad aplicada.



Fuente: Elaboración propia, 2012.

Como se observa, existe una jerarquía vertical de las normas jurídicas en el sistema mexicano, lo que permite una organización en cuanto a la aplicación de la ley. Lo anterior pone de manifiesto la importancia del análisis normativo, pues, serán las autoridades administrativas las que observen dichos ordenamientos, en primer lugar desde la norma fundamental, y por último, de la legislación local.

CAPÍTULO SEGUNDO

Basílica de Guadalupe y la oferta de Alimentos y Bebidas

CAPÍTULO SEGUNDO

Basílica de Guadalupe y la oferta de Alimentos y Bebidas.

I. Introducción.

La importancia que tienen los centros religiosos católicos a nivel mundial ha generado diversas investigaciones, de manera particular en el caso de México, destaca el peregrinaje específicamente a la Basílica de Guadalupe, ha sido un tema que se ha dejado de lado en muchos campos de estudio, por lo que se pretende realizar una aproximación de lo que la peregrinación constituye en la formación de identidad de las personas y que se refleja como un movimiento turístico internacional.

II. Importancia de la Basílica de Guadalupe como santuario.

La llamada Insigne Basílica de Santa María de Guadalupe, es un santuario de la iglesia cristiana de rito católico, apostólico y romano dedicado a la virgen María en su advocación de Guadalupe, ubicado al pie del Cerro del Tepeyac en la Delegación Gustavo A. Madero de la ciudad de México, en la actualidad perteneciente a la Arquidiócesis Primada de México por medio de la Vicaría Guadalupeña que actualmente está al cuidado del Monseñor Enrique Glennie Graue (con el título de Vicario General y Episcopal de Guadalupe y Rector del Santuario) (Basílica de Santa María de Guadalupe, 2012).

La importancia de la Basílica de Guadalupe, está íntimamente ligada a la cantidad de personas que profesan la religión católica, de acuerdo con estadísticas del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en México, el "88.2% de la población es católica, 5.2% es protestante, 2.1% de religión bíblica no evangélica, 1% practica otras religiones y 3.5% no practica ninguna religión". Como se observa, casi 100 millones de mexicanos son católicos, ocupando nuestro país, el segundo lugar en el mundo en número de practicantes de esa religión precedido por Brasil con 140 millones de católicos, aunque se debe tomar en consideración que la población de Brasil asciende conforme al último censo de

población de ese país a 203 millones de habitantes, lo cual supera en gran cantidad a la población mexicana que conforme al INEGI, es de 112 millones 336 mil 538 habitantes. (SECTUR, 2009). Sumado a lo anterior, es de explorada información que la historia de México está asociada a una intensa y ferviente vocación religiosa, principalmente la católica, como resultado del proceso de evangelización y catequización realizado durante la época de la conquista hasta la fecha.

La Basílica de la Virgen de Guadalupe en la Ciudad de México, es el santuario mariano más importante del mundo, (*ver cuadro No.1*), anualmente recibe a más de 14 millones de peregrinos, la mayoría nacionales, pero con fuerte afluencia de extranjeros, ya que se incluye en todos los circuitos de la ciudad. (SECTUR-CESTUR, 2002). A nivel nacional su importancia no es menor (*ver cuadro No.2*), pues las visitas que recibe anualmente ascienden a 15 millones.

Cuadro No. 2 Santuarios marianos más importantes del mundo.

No.	Sitio	Visitas Anuales (millones, 2007)
1	Virgen de Guadalupe, México	15
2	Catedral de Notre Dame en Paris, Francia	10
3	Virgen de Aparecida, Brasil	8
4	Virgen de San Juan de los Lagos, Jalisco	6
5	Virgen de Lourdes, Francia	5
6	Virgen de Fatima, Portugal	4.5
7	Ciudad del Vaticano	4.5
8	Virgen de Czetochowa, Polonia	4.5
9	Río Ganges, India	3.5
10	La Kaaba La Meca, Arabia Saudita	3
11	Catedral de Colonia, Alemania	2.5

Fuente: (SECTUR, 2009)

Cuadro No. 3 Visitas anuales a santuarios religiosos en México.

No.	Santuario	Millones de visitas anuales
1	Basílica de Guadalupe	15
2	San Juan de los Lagos	8
3	Zapopan	2
4	Talpa	1.2
5	Santa Ana de Guadalupe	0.6
6	Chalma	3
7	Tepeaca	0.5
8	Juquila	n/d
9	Cerro del Cubilete	n/d
10	Luz del Mundo	0.3
11	Plateros	n/d

Fuente: (SECTUR, 2009)

De acuerdo con la SECTUR, los viajes relacionados al turismo espiritual son motivados por aspectos de carácter religioso, manifestados principalmente en peregrinaciones o viajes con una connotación claramente asociada a una expresión de fe. La SECTUR, identifica claramente a tres actores: peregrino, turista religioso y turista secular.

- **Turismo Peregrino:** Viajeros que emprenden un desplazamiento para realizar actos religiosos de penitencia o de devoción.
- **Turismo Religioso:** Viaje turístico donde el elemento religioso constituye uno de los objetivos principales adicionalmente a los motivos tradicionales para hacer turismo como: el deseo de moverse, el descanso, la curiosidad para conocer un nuevo paisaje, para conocer a nuevas personas, el patrimonio cultural.
- **Turismo Secular:** Aquellos grupos motivados por el deseo de visitar un convento o convivir con una orden religiosa.

Una vez diferenciada la clasificación de la práctica turística así como los datos estadísticos por parte de la Secretaría de Turismo, es importante mencionar las características intrínsecas del estudio con relación al turismo religioso, donde se encuentran:

Fortalezas: Existe una tradición ancestral a visitar sitios de fe; una gran diversidad natural y cultural que ofrece alternativas para la práctica del turismo de reflexión; rico patrimonio arquitectónico, artístico y cultural, asociado a la religiosidad; autenticidad en las manifestaciones culturales vinculadas a la religiosidad; en México existe una gran cantidad de sitios y rutas de fe muy arraigados como la Basílica de Guadalupe, La virgen de San Juan de los lagos o la Virgen de Juquila, entre otros.

Lo cual tiene mucho sentido si tomamos en consideración que la religión católica es parte de la cultura de los habitantes en México, y que ha sido a través de diversas generaciones que se ha mantenido esa ideología, y que por tal motivo, a lo largo de los años se han construido diversos templos de culto conforme a las tradiciones multiculturales del país como Chalma o el Cerro del Cubilete.

Debilidades: Confusión en los términos, de peregrinación y turismo espiritual entre los actores involucrados; falta de oferta turística que aproveche el potencial del turismo espiritual; permanencia mínima en las sitios de fe; falta de planeación, ordenamiento y equipamiento en los centros de fe (vialidades, estacionamientos, drenaje, limpieza, seguridad, señalización, servicios médicos, sanitarios públicos); falta de educación y civismo de los visitantes.

Oportunidades: Aprovechamiento del turismo espiritual como herramienta para el desarrollo económico y social de las comunidades receptoras; rescate y promoción del patrimonio cultural de las regiones con tradición turística espiritual; promoción de programas interinstitucionales para el impulso del desarrollo local en infraestructura y servicios públicos; generación de diversas rutas turísticas que mezclen sitios de fe y lugares con patrimonio histórico, cultural y gastronómico; diversificación de la oferta cultural en los destinos religiosos (conciertos,

exposiciones, conferencias). Investigaciones que tengan que ver con la higiene de los establecimientos que ofrecen servicios a los turistas.

Amenazas: Una relación iglesia-estado complicada en términos históricos; falta de seguridad en la protección del patrimonio artístico que resguardan; reticencia de un sector religioso y de grupos de indígenas a la comercialización del turismo espiritual; el estado deplorable de los sitios de fe; el óptimo nivel de calidad en los servicios que ofrecen los santuarios extranjeros.

A partir del análisis de los santuarios marianos tanto a nivel internacional como nacional (véase cuadro 1 y 2) se puede determinar la importancia en el impacto social como económico que se generan por la afluencia de peregrinos en las zonas dónde éstos se localizan, es importante realizar estudios para conocer a fondo tan importante fenómeno desde diferentes disciplinas, dentro de ellas el turismo y de manera particular lo relacionado con la higiene de los establecimientos de alimentos aledaños a tan importante centro religioso, como es el propósito del presente trabajo.

III. Delimitación de la zona de alimentos cercanos a la Basílica de Guadalupe.

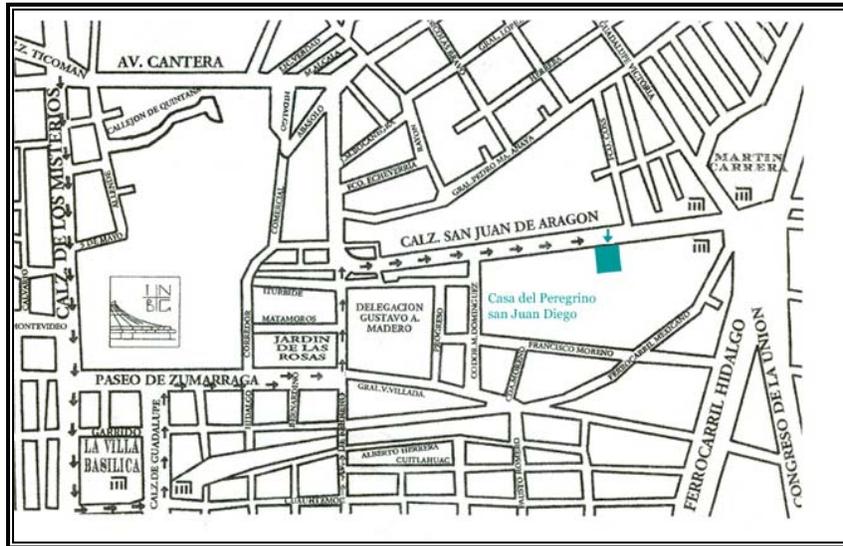
Para la presente investigación es necesario llevar a cabo la delimitación del ámbito espacial en el que se desarrolla la investigación.

Mapa No. 1 Macro localización Basílica de Guadalupe.



Fuente: <http://maps.google.com.mx>

Mapa No. 2 Microlocalización Basílica de Guadalupe.



Fuente: <http://maps.google.com.mx>

El área de estudio se encuentran entre las siguientes calles: Calzada de los Misterios, Montiel, Juan Diego, Aquiles, Garrido, Hidalgo y Zumárraga; Cabe mencionar que el estudio se planeó para las zonas con mayor número de locales de alimentos y bebidas establecidos.

III.I Micro, Pequeñas y Medianas Empresas de alimentos localizados en la zona de estudio.

La población objetivo de empresas a investigar, corresponde a MiPyMes del sector de servicios de alimentación; fundamentando la hipótesis de sí el nivel de participación de los organismos encargados de vigilar y aplicar la normatividad referente a la inocuidad de los alimentos influye para tener establecimientos que cumplan los estándares de calidad. En el cuadro No. 3 se enlista la totalidad de establecimientos de alimentos, cómo se puede en su mayoría destacan las MiPyMes.

Cuadro No. 4 Establecimientos de Alimentos y Bebidas Ubicados en la zona de estudio.

N°	Nombre	Características
1	"Restaurante Cantera" Av. Cantera 121 Esq. Abasolo	Establecimiento con una capacidad aproximada para 10 personas, los precios son variados de \$10 hasta \$60 pesos aproximadamente. Dentro de los alimentos ofertados se encuentran: Tortas, Carnitas, Flautas, Hamburguesas, entre otros.
2	Tortas y Carnitas "La Ranita" Av. Cantera esq. María Alcalá	Establecimiento con una capacidad aproximada para 10 personas, los precios son variados de \$10 hasta \$60 pesos aproximadamente. Dentro de los alimentos ofertados se encuentran: Tortas, Carnitas, Flautas, Hamburguesas, entre otros.
3	"Restaurante Zenón Misterios" Av. Misterios	Establecimiento con una capacidad aproximada para 10 personas, los precios son variados de \$10 hasta \$60 pesos aproximadamente. Desayunos, comidas: Enchiladas, carnes, tacos, caldos de pollo, tacos de canasta.
4	"Pollos Rostizados y Caldos Pepe´s" Av. Misterios	Establecimiento con una capacidad aproximada para 60 personas, los precios van desde los \$25.00 hasta los \$80.00 aproximadamente. Se ofrece pollo rostizado completo o por piezas.
5	"Rosticería Pollos Jokers" Av. Misterios	Establecimiento con una capacidad aproximada para 10 personas, los precios van desde los \$25.00 hasta los \$80.00 aproximadamente. Se ofrece pollo rostizado completo o por piezas.
6	Lonchería Bellavista Av. Misterios Esq. Montiel	Capacidad para 10 personas aproximadamente, ofrece variedad de tortas con precios accesibles desde \$15.00 hasta \$40.00 pesos.
7	Pancita Gualupita Calle Montiel	Establecimiento de especialidad en pancita (caldo) y tacos que van desde los \$20.00 hasta los \$40.00 pesos con una capacidad para 20 personas aproximadamente.

N°	Nombre	Características
8	Tortas, Jugos y Licuados Calle Montiel	Cuenta con una capacidad para 5 personas ofrece alimentos que van desde los \$10.00 hasta los \$40.00 en tortas, jugos y licuados.
9	Restaurante Ale comida corrida y a la carta Calle Montiel	Cuenta con una capacidad aproximada para 60 personas o más, ofrece desde comida corrida hasta platillos a la carta con precios estimados de \$25.00 hasta 80.00 respectivamente.
10	Cocina Económica Libra Montiel	Ofrece desde desayunos y comidas variables a precios accesibles de \$20.00 a \$60.00 pesos con una capacidad de hasta 70 personas.
11	Restaurante Kayan Calle Montiel	Cuenta con una capacidad aproximada para 25 personas, ofrece guisados en comida corrida estimados de \$25.00 hasta los \$50.00 dependiendo el contenido.
12	Pastes Pachuqueños Calle Garrido	Establecimiento con una capacidad aproximada para 10 personas, la especialidad son los pastes con un costo de \$10.00 pesos cada uno.
13	Restaurante El Gran Triunfo Calle Garrido	Establecimiento con capacidad aproximada para 60 personas, cuenta con dos niveles, los precios van desde \$8.00 en tacos hasta \$60 pesos en comida de especialidad.
14	Taquería El Triunfo 1 Calle Garrido	Capacidad para 10 personas, ofrece tacos de birria y Carnitas con precios accesibles que van de los \$10.00 pesos con un máximo de \$40.00
15	Taquería El Rey de la Birria Calle Garrido Esq. Calz. Gpe.	Capacidad aproximada para 20-25 personas, ofrece variedad de tacos, consomé, gorditas, quesadillas, huaraches. Los precios también son variables, de \$10.00 a \$50.00 pesos.
16	Restaurante el Fogón Montañés Calz. De Gpe.	Ofrece alimentos como carnes al carbón, pollos rostizados, antojitos varios y comida corrida, que van desde los \$10.00 en tacos hasta \$80.00 comidas de mayor elaboración. Cuenta con amplias instalaciones con una capacidad aproximada para 60 personas.

N°	Nombre	Características
17	Restaurante Zenón Guadalupe Calz. De Gpe.	Establecimiento con una capacidad aproximada para 30 personas, los precios son variados de \$10 hasta \$60 pesos aproximadamente. Desayunos, comidas: Enchiladas, carnes, tacos, caldos de pollo, tacos de canasta.
18	Mc Donalds	Restaurante de cadena comercial con especialidad en hamburguesas, cuenta con una capacidad de 50 personas aproximadamente y los precios de hamburguesas oscilan entre los \$40.00 y 100.00 pesos dependiendo la especialidad de las mismas.
19	Comedor Familiar La Villa Calle Aquiles Serdán	Capacidad aproximada para 10 personas con alimentos que van desde los \$10.00 pesos en tortas hasta \$50.00 en comidas de mayor elaboración o a la carta.
20	Taquería Los Paisas Calle Aquiles Serdán	Taquería con precios de \$8.00 a \$15.00 pesos, sin capacidad interior para personas, cuenta con una barra para 4 personas aproximadamente, por lo que el servicio se ofrece fuera del establecimiento, de pie.
21	Tortería Sandy Calle Hidalgo	Capacidad aproximada para 6 personas con precios en tortas de los \$10.00 a los \$40.00 dependiendo el contenido de las mismas.
22	Tamales Gourmet Calle Hidalgo	Capacidad para 10 personas aproximadamente, ofrecen tamales y atoles con variedad de sabores con precios de \$10.00 a \$20.00 pesos.
23	Ostioneria Oasis Av. Zumárraga	Establecimiento con una capacidad aproximada de 80 personas con platillos de especialidad en pescados y mariscos con precios de \$15 a \$120.00 pesos.
24	Café Restaurante Ying Bin Av. Zumárraga	Cuenta con una capacidad para 15 personas ofrece alimentos variados en comida corrida y algunos platillos chinos, los precios van de los \$15.00 a los \$60.00 pesos.
25	Cocina Económica Carmelita Av. Zumárraga	Ofrece guisados variados en comida corrida con precios desde los \$25.00 hasta los \$65.00 pesos dependiendo del contenido de Iso mismos. Cuenta con una capacidad para 25 personas aproximadamente.

N°	Nombre	Características
26	Jugos y Licuados "Yessica" la catedral de las escamochas. Av. Zumarraga	Cuenta con una capacidad para 8 personas ofrece variedad en jugos y licuados que van de los \$10.00 a los \$30.00 pesos.
27	Tortas Zam Av. Zumarraga	Capacidad para 5 personas con tortas variadas que van de los \$10.00 a los 30.00 pesos.
28	Lonchería Mario´s Av. 5 de Febrero	Ofrece alimentos como carnes al carbón, antojitos mexicanos y, que van desde los \$10.00 en tacos hasta \$50.00. Cuenta con instalaciones con una capacidad aproximada para 30 personas.
29	Antojitos Nena Av. 5 de Febrero	Establecimiento que ofrece antojitos mexicanos que van desde los \$10.00 en tacos hasta \$50.00. Cuenta con instalaciones con una capacidad aproximada para 20 personas.
30	Lonchería La Cholita Av. 5 de Febrero	Cuenta con una capacidad para 30 personas aproximadamente, ofrece comida corrida y antojitos mexicanos que van de los \$10.00 a los \$60.00 pesos.

Fuente: elaboración propia con base en trabajo de campo, 2012.

IV. Clasificación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MiPyMes).

Las MiPyMes desempeñan un papel determinante en el desarrollo económico de las naciones con cifras que oscilan entre el 95% al 99% . Para su clasificación y pese a la diversidad que existe tanto en países avanzados como economías en desarrollo, un número común es el número de trabajadores, como indicador principal para su clasificación, (Cerón, 2007).

La Unión Europea establece en su Diario Oficial (Diario Oficial de la Unión Europea, 2004) dos grandes vertientes que determinan los criterios de estratificación a utilizar:

Para fines legales y administrativos se identifica a las PYMES a través del personal ocupado, ventas anuales y resultados de la hoja de balance mensual.

Para fines estadísticos el criterio general contempla de manera exclusiva el personal ocupado total que labora en dichos establecimientos.

Cómo se puede observar los criterios para clasificar a las MiPyMes son diferentes en cada país, de manera tradicional se ha utilizado el número de trabajadores como criterio para estratificar los establecimientos por tamaño y como criterios complementarios, el total de las ventas anuales, los ingresos y/o activos fijos.

En México las MiPyMes constituyen dentro de la estructura económica nacional un alto impacto con respecto a la generación de empleos y la producción nacional. De acuerdo con datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, en México existen aproximadamente 4 millones 15 mil unidades empresariales, de las cuales 99.8% son MiPyMes que generan 52% del Producto Interno Bruto (PIB) y 72% del empleo en el país (Macías, 2006).

De acuerdo con publicaciones del INEGI (Inegi, 2004). En el año de 1978 se creó el Programa de Apoyo Integral a la Industria Mediana y Pequeña (PAI), en el cual se agruparon varios fondos y fideicomisos. Este programa se enfocó al apoyo de los establecimientos que ocupaban entre 6 y 250 personas, considerados como pequeña y mediana industria, mientras que a los establecimientos que empleaban cinco o menos personas se les consideraban como talleres artesanales.

En marzo de 1979, a través del Plan Nacional de Desarrollo Industrial, se consideró como pequeña industria a aquella cuya inversión en activos fijos era menor a 200 veces el salario mínimo anual vigente en el Distrito Federal.

No fue sino hasta el año de 1985 que la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI), actualmente Secretaría de Economía, estableció de manera oficial los criterios para clasificar a la industria de acuerdo con su tamaño. El 30 de Abril de ese año, publicó en el Diario Oficial de la Federación el programa para el Desarrollo Integral de la Industria Pequeña y Mediana, en el que se establecía la siguiente clasificación: Microindustria (hasta 15 personas), Industria Pequeña (hasta 100 personas) e Industria Mediana (hasta 250 personas).

Por otra parte, la Secretaría de Economía establece que las microempresas “son todos aquellos negocios que tienen menos de 10 trabajadores, generan anualmente ventas hasta por 4 millones de pesos y representan el 95 por ciento del total de las empresas y el 40 por ciento del empleo en el país; además, producen el 15 por ciento del Producto Interno Bruto. (<http://www.economia.gob.mx/mexico-emprende/empresas/microempresario>)

Fecha de consulta: 10 de Abril del 2012.

Las pequeñas empresas son “aquellos negocios dedicados al comercio, que tiene entre 11 y 30 trabajadores o generan ventas anuales superiores a los 4 millones y hasta 100 millones de pesos. (<http://www.economia.gob.mx/mexico-emprende/empresas/pequena-empresa>) Fecha de consulta: 10 de Abril del 2012.

Las medianas empresas son los negocios dedicados al comercio que tiene desde 31 hasta 100 trabajadores, y generan anualmente ventas que van desde los 100 millones y pueden superar hasta 250 millones de pesos. (<http://www.economia.gob.mx/mexico-emprende/empresas/mediana-empresa>)

Fecha de consulta: 10 de Abril del 2012.

Como se puede notar, se ha mencionado la clasificación de las empresas de acuerdo a su número de empleados para determinar el tipo de empresa de la que se está hablando, sin embargo, aún existen otras clasificaciones de acuerdo a la actividad, giro o ramo que éstas desempeñen. Rodríguez (2006) las clasifica en:

- 1. Actividad o giro.** Éstas a su vez pueden clasificarse en **industriales** (extractivas, manufactureras y agropecuarias), **comerciales** (mayoristas, minoristas y comisionistas), empresas de **servicio** (producen servicios sin que este tenga necesariamente una naturaleza tangible).
- 2. Constitución patrimonial.** De acuerdo al origen de las aportaciones de capital y carácter de quienes dirigen sus actividades también pueden clasificarse en **públicas** (pertenecen al Estado) o **privadas** (están constituidas por capitales particulares).

3. Magnitud. Los aspectos más utilizados para determinar la magnitud de una empresa son: capital invertido, giros de operación (ventas), personal empleado, potencia instalada (caso de industrias).

Cuadro No. 5 Estratificación de empresas.

Tamaño	Giro		
	Industrial	Comercial	Servicios
Micro empresa	1-30 empleados	1-5 empleados	1-20 empleados
Pequeña empresa	31-100 empleados	6-20 empleados	21-50 empleados
Mediana empresa	101-500 empleados	21-100 empleados	51-100 empleados
Grande empresa	501 o más	101 o más	101 o más

Fuente: Rodríguez (2006)

4. Función económica. Aquí se clasifican en: primarias (aquellas que se dedican a actividades extractivas), secundarias (que se dedican a la transformación de materias primas) y de servicios (aquellas que se dedican a una actividad puramente de prestación de servicios).

Para Díaz (2010) las empresas se pueden clasificar de acuerdo a los criterios del siguiente cuadro:

Cuadro No. 6 Clasificación de las Empresas.

Clasificación	
Actividad	Industriales
	Extractivas
	Manufactureras
	Comerciales
	Servicios
Dimensión	Micro empresa
	Pequeña empresa
	Mediana empresa
	Gran empresa
Ámbito de actuación	Empresas locales
	Empresas regionales
	Empresas nacionales
	Empresas multinacionales
Según la titularidad del capital	Empresa privada
	Empresa pública
	Empresa mixta
De acuerdo a la cuota de mercado que posean	Empresa aspirante
	Empresa especialista
	Empresa líder
	Empresa seguidora
Según la forma jurídica	Empresa individual
	Sociedades

Fuente: Elaboración propia con datos del autor.

Irigoyen y Puebla definen a una pequeña empresa como *“aquella organización con escaso peso en el mercado, gerenciamiento personalizado e independencia de decisiones de las firmas grandes”* (2001,18).

Como se puede apreciar, y en este margen de ideas será importante tomar aquellas empresas de producción de alimentos, consideradas como MiPyMes que son las que se localizan a los alrededores de la Basílica de Guadalupe y que en su mayoría representan la oferta turística alimentaria de la localidad.

V. Características generales de las MiPyMes de alimentos localizadas en la zona de estudio

Las características de los puestos de venta, de los vendedores y también de la preparación de los alimentos pueden ofrecer un riesgo para la salud de la población si en la preparación de este tipo de alimentos no se usa agua potable, no se siguen prácticas mínimas de higiene y adecuada manipulación. Las microempresas son las que tienen más limitaciones, mayores carencias

Dentro de los principales riesgos en la venta de alimentos se consideran las infraestructuras inadecuadas y el manejo inapropiado de los alimentos y la falta de capacitación acerca de prácticas higiénicas en el manejo de alimentos. Dentro de la zona de análisis se ubican las siguientes MiPyMes:

Cuadro No. 7 Estratificación de MiPyMes en la zona de estudio.

No.	Nombre del Establecimiento	Número de empleados aprox.	Estratificación de acuerdo al personal empleado
1	Restaurante Cantera	5	Microempresa
2	Tortas y carnitas "La ranita"	3	Microempresa
3	Restaurante Zenon Misterios	15	Microempresa
4	Pollos Rostizados y Caldos Pepe's	2	Microempresa
5	Rosticería, Pollos Jockers	3	Microempresa
6	Lonchería Bellavista	3	Microempresa

No.	Nombre del Establecimiento	Número de empleados aprox.	Estratificación de acuerdo al personal empleado
7	Pancita Gualupita	2	Microempresa
8	Tortas, jugos y licuados.	2	Microempresa
9	Restaurante Ale.	2	Microempresa
10	Cocina económica Libra.	8	Microempresa
11	Restaurante Kayan.	5	Microempresa
12	Pastes Pachuqueños.	2	Microempresa
13	Restaurante El Gran Triunfo.	10	Microempresa
14	Taquería El Triunfo 1.	6	Microempresa
15	Taquería El Rey de la Birria	5	Microempresa
16	Restaurante El Fogón Montañés.	10	Microempresa
17	Restaurante Zenón Guadalupe	15	Microempresa
18	Comedor Familiar La Villa	4	Microempresa
19	Taquería Los paisas	7	Microempresa
20	Tortería Sandy	2	Microempresa
21	Tamales Gourmet	2	Microempresa
22	Ostionería Oasis	5	Microempresa
23	Café y restaurante Ying Bin	10	Microempresa
24	Cocina económica Carmelita	4	Microempresa
25	Jugos y licuados Yessica	2	Microempresa
26	Tortas Zam	2	Microempresa
27	Lonchería Mario´s	2	Microempresa
25	Antojitos Nena	2	Microempresa
29	Lonchería La cholita	2	Microempresa

Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de investigación de campo, Marzo del año 2012.

Como se puede apreciar los centros religiosos son generadores de corrientes turísticas para el caso en particular que nos ocupa, la Basílica de Guadalupe, centro religioso más importante de nuestro país, recibe durante todo el año miles de peregrinos cuyo principal motivo de desplazamiento es la fe, no obstante durante su estancia algunos de ellos hacen uso de la oferta turística alimentaria en la zona está conformada en su mayoría por Microempresas que ofertan alimentos a precios económicos. Es notable que estos establecimientos carecen de capacitación en materia de higiene alimentaria y prácticas higiénicas. Esto se da también como consecuencia del comercio informal que se ubica alrededor de la zona, ambulantes que no se apegan a la regulación necesaria para iniciar un negocio formal hace que las MiPyMes que se localizan en la zona tengan que bajar sus costos de producción para competir aún poniendo en riesgo la calidad de sus productos.

CAPÍTULO TERCERO

Metodología

CAPÍTULO TERCERO

Metodología

En éste capítulo se detalla lo referente a la manera que como se llevo a cabo el estudio, es decir, el tipo de investigación, las técnicas y los instrumentos para la obtención de resultados, en función de los objetivos previamente establecidos de tal forma que se comprenda en la totalidad el estudio.

Para la presente investigación entenderemos por metodología a *“el estudio crítico del método. “Método es una sucesión de pasos ligados entre sí por un propósito”* Pardinas (2005:56), asimismo, Bernal, (2006:22) describe a la metodología como *“la teoría de los procedimientos generales de investigación que describen las características que adopta el proceso general del conocimiento científico y las etapas en las que se divide dicho proceso”*. Dicho lo anterior, se entiende que la metodología son los pasos que permitieron sintetizar de manera organizada los avances dentro de la investigación.

En un primer momento se llevo a cabo una investigación de tipo bibliográfica, la cual de acuerdo con Méndez (2008) *“se erige como un proceso de búsqueda de argumentos, definiciones, datos y evidencias mediante una cuidadosa indagación crítica, con el fin de descubrir, nuevos elementos específicos de cierto tema”*. De esta forma fue posible recabar toda la información bibliográfica para su posterior lectura, análisis y clasificación con la finalidad de realizar un proceso interpretativo y critico de las obras que estarían contenidas en la investigación y que serían fundamentales para el sustento teórico de la misma. De acuerdo con Gómez (2006) de la investigación bibliográfica se observan tres tipos básicos de información documental:

I. Información documental.

1. De fuentes primarias (directas): Constituyen el objetivo de la búsqueda bibliográfica y proporcionan datos de primera mano, directamente del

autor. Ejemplos de éstas son: libros, antologías, artículos de publicaciones periódicas, monografías, tesina y disertaciones, documentos oficiales, trabajos presentados en conferencias, seminarios, testimonios de expertos, documentales, entre otros.

2. De fuentes secundarias: Son compilaciones, resúmenes y listados de referencias publicadas en un área de conocimiento en particular (son listados de fuentes primarias), donde se mencionan y comentan brevemente artículos, libros, tesina, disertaciones y otros documentos relevantes.
3. Fuentes terciarias: Se trata de documentos que compendian nombres y títulos de revistas y otras publicaciones periódicas, así como sitios web, empresas, asociaciones, catálogos de libros básicos y nombres de instituciones nacionales e internacionales al servicio de la investigación. Son útiles para detectar fuentes no documentales tales como organizaciones que realizan o financian estudios, miembros de asociaciones científicas, entre otros.

Todas estas elaboraciones teóricas son fundamentales para complementar la investigación de campo. De acuerdo con Katz (1972: 169. Barragán, 2003) la investigación de campo estudia una comunidad en su estructura social así como las interacciones sociales que produce, son investigaciones sobre algo limitado, un evento, un proceso, un grupo; se busca entender un fenómeno más amplio

Dentro de las técnicas de campo que comúnmente se emplean, Rodríguez (2005) menciona: el experimento, la observación del terreno, la observación participante, el cuestionario y la entrevista, que para efecto de la presente investigación se recurrió a:

1. La observación participante la cual combina los procedimientos de la exploración y el cuestionario, donde la observación y la exploración se caracterizan por el contacto directo con el objeto de estudio;

2. El cuestionario consiste en el acopio de testimonios orales y escritos de personas;
3. La entrevista puede ser con preguntas libres o dirigidas y en general se interroga a un individuo o grupo sobre lo que son, sobre lo que hacen o sobre lo que saben. Para el caso de la presente investigación se elaboró una entrevista a través de un oficio de petición ciudadana, oficio que se detalla más adelante.

Una vez obtenidos los datos a través de las técnicas antes mencionadas se llevo a cabo un análisis interpretativo de los datos obtenidos con la finalidad de responder a las interrogantes planteadas en la investigación, dicha interpretación se relaciona con los conocimientos expuestos en el marco teórico, la problemática y los objetivos para finalmente obtener las conclusiones del estudio.

Con respecto a la muestra se hizo una selección de establecimientos de alimentos MiPyMes, en el cuál se tomo como factor primordial los siguientes puntos:

1. Estar establecido como una micro, pequeña o mediana empresa.
2. Que el giro principal fuera la venta de alimentos preparados.
3. Estar ubicados en la zona de estudio referente a la Basílica de Guadalupe.

Con relación al tamaño de la población de los sujetos de estudio, podemos decir que la muestra fue una pequeña parte de la población estudiada y que se caracteriza por ser representativa de la población total de los establecimientos objeto de estudio. De acuerdo con Briones (citado en Ávila: 88) “una muestra es representativa cuando reproduce las distribuciones y los valores de las diferentes características de la población..., con márgenes de erros calculables”. Para efecto de la investigación se tomo el total de la población objetivo partiendo del hecho y la posibilidad de que hubiese establecimientos que no quisieran participar en el

estudio, para lo cual se empadrono la totalidad de establecimientos de alimentos y bebidas de la zona de la Basílica de Guadalupe: 30 establecimientos (ver cuadro número 3), posteriormente, se tomaron aquellos establecimientos que cumplieron los requisitos mencionados y que accedieron a participar en el estudio: 24 establecimientos.

Con base en la información recolectada en el marco teórico, se tomó el 99% de los establecimientos ubicados en el cuadrante de la zona de la Basílica de Guadalupe (ver mapa número 1), excluyendo a las franquicias trasnacionales que no pueden ser consideradas una MiPyMe y posteriormente sólo se evaluó 79.3% de las MiPyMes.

Dentro de las características que se encontraron con respecto a los giros más frecuentes se encontró:

- a. Comida Casera. Establecimientos cuyos servicios eran mínimos, con un ambiente informal e instalaciones sencillas, además de contar con personal reducido.
- b. Comida rápida. Establecimientos que ofrecían un solo producto y de rápida elaboración (tacos, tortas, quesadillas, etc.) a precios accesibles, establecimientos pequeños y con poco personal.
- c. General. En esta categoría se encuentran aquellos que tienen un menú variado con platillos populares a precios que van de moderados a altos.
- d. De especialidad. Establecimientos que presentan una sola variedad de platillos representativos de alguna región, en un pequeño establecimiento, los pastes por ejemplo.

De esta forma se llego a la conclusión de que podía estudiarse la totalidad de los establecimientos, considerando el tamaño de la población de estudio en 30 establecimientos, con lo cual se obtiene un tamaño óptimo y con un grado de error mínimo con respecto a los establecimientos que no desearon participar.

Como se mencionó con anterioridad, para la presente investigación se utilizó el cuestionario como uno de los instrumentos que nos permitieran evaluar la problemática analizada. Dicho cuestionario hizo énfasis en conocer el grado de conocimientos con relación a la inocuidad y el manejo higiénico de los alimentos por parte de los manipuladores de alimentos en la MiPyMes de la zona de la Basílica de Guadalupe. El cuestionario aplicado consta de 12 preguntas (ver anexo 1), las cuales determinan el grado de conocimiento con respecto a la inocuidad y el manejo higiénico de los alimentos. El tipo de cuestionario se denomina “semi-estructurado” que de acuerdo con Ildfonso (2009) son aquellos que combinan las preguntas cerradas y abiertas, y que son aplicados cuando se necesita una variedad de respuestas las cuales no pueden preverse y que no se conoce en la totalidad las respuestas que puedan proporcionar los sujetos de estudio, para lo cual, se cierran las respuestas que sean posibles y se deja la posibilidad de que las personas añadan alguna respuesta.

Posteriormente, se ejerció el derecho de petición que todos los ciudadanos tienen para requerir información de las autoridades públicas del Estado mexicano (ver anexo 2), con la finalidad de obtener los datos necesarios respecto a las autoridades involucradas en el estudio; dada la variación de criterios por parte de las autoridades para responder las peticiones, se hizo valer el derecho de acudir a la justicia para pedir el amparo y protección de la justicia federal, a fin de que las autoridades respondieran en un término breve; a la postre

Estos instrumentos nos sirvieron para evaluar:

- Conocimiento. El grado de conocimiento que existe con respecto al tema con relación a los establecimientos de alimentos y bebidas preparados en la zona de la Basílica de Guadalupe, así como el grado en que dichas autoridades se involucran con el tema; Del mismo modo, el grado de conocimiento de los manipuladores de alimentos de la zona antes mencionada.

Para conocer el seguimiento del proceso de investigación, es necesario señalar que se llevó a cabo en el periodo de diciembre de 2011 a agosto del 2012 en la zona de la Basílica de Guadalupe, el cuadrante que comprende la calles de Calzada de los Misterios, Montiel, Juan Diego, Aquiles, Garrido, Hidalgo y Zumárraga; Dicha demarcación fue elegida por apegarse a las siguientes características:

1. Ser un atractivo turístico de carácter cultural e histórico y de folklore.
2. Por contar con una planta turística consistente en alojamiento, alimentación, esparcimiento y otros servicios.
3. Por contar con infraestructura en materia de transporte y comunicaciones.

Con base en lo anterior se asume que, la Basílica de Guadalupe es un centro de investigación en materia turística con un alto impacto, sin mencionar la gran cantidad de turistas que recibe por año, lo que lo coloca como el Santuario Mariano más importante a nivel Latinoamérica.

Con relación la información obtenida de los cuestionarios aplicados, se procedió a la concentración correspondiente de datos en el programa de manejo de datos Excel, para permitir su interpretación a través de gráficas, las cuales están divididas de acuerdo a las variables analizadas en el estudio, con la finalidad de permitir una mejor evaluación de los datos y una adecuada interpretación de los mismos.

Con respecto al objetivo general planteado, se puede concluir que se logró conocer el grado de participación de las autoridades de la Delegación Gustavo A. Madero en cuanto a la implementación, aplicación y seguimiento de políticas ya existentes en cuanto a la inocuidad de los alimentos, dónde se puede observar que únicamente se encuentran familiarizados con procedimientos administrativos (Anexos 3 y 4) que no contemplan acciones de supervisión y seguimiento en procesos de inocuidad.

Con relación a los objetivos específicos, la entrevista fue realizada mediante un oficio de petición; se conoció también el marco normativo por el cual se rigen así como el número de establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos, por lo que los objetivos específicos también fueron cumplidos a cabalidad.

Dentro de las dificultades que se encontraron para llevarlos a cabo encontramos:

1. El tiempo de respuesta por parte de las dependencias gubernamentales es excesivo, cosa que es entendible más no justificable al contemplar el hecho del tiempo de asignación entre dependencias es muy prolongado.
2. Los operadores de alimentos en las MiPyMes se mostraron renuentes o desconfiados para participar en la investigación.

Lo anterior, sería considerado como los problemas más frecuentes encontrados en la parte operativa de la investigación de campo, pero que pese a las demoras, se concluyó con los resultados esperados.

CAPÍTULO CUARTO

Resultados de la investigación

CAPÍTULO CUARTO

Resultados de la investigación.

I. Representación gráfica en el análisis de resultados.

Si bien el análisis e interpretación de los resultados es la etapa final en el proceso de investigación, también es importante comprender los datos de forma objetiva y precisa.

El objetivo del presente capítulo es presentar el análisis gráfico de los resultados obtenidos mediante la aplicación de cuestionarios que se realizaron a los manipuladores de alimentos en los establecimientos (MiPyMes) de la zona de la Basílica de Guadalupe, para posteriormente realizar el análisis correspondiente con la finalidad de fundamentar de manera apropiada las conclusiones del estudio.

Para el análisis de datos se utilizó como herramienta principal el programa *Excel* que nos permite realizar hojas de cálculo adecuadas para posteriormente obtener una representación gráfica de los mismos y puedan ser entendidos e interpretados de una mejor forma.

El orden metodológico que se llevó a cabo dentro del manejo de la información para su análisis es el siguiente:

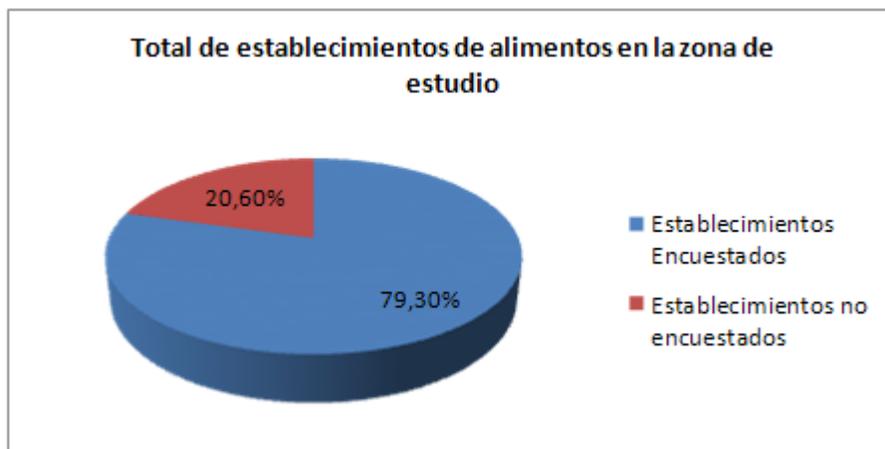
1. Síntesis de información a través de gráficas.
2. Análisis de la información sintetizada, la cual es de carácter:
 - a. *Descriptivo*. De acuerdo con Rodríguez (2005) será aquella que “trabaja sobre realidades y su característica fundamental es la de presentarnos una interpretación correcta”, como podemos percibir la investigación descriptiva es aquella que reseña las características de un fenómeno existente, un ejemplo de ello son los censos nacionales.
 - b. *Correlacional*. Buela-Casal (1997) menciona que es aquel que nos “permite estudiar fenómenos que no son susceptibles de manipulación, bien por razones éticas o por la propia entidad del fenómeno. La

correlación nos da información sobre el grado de relación que hay entre dos variables, por tanto la información que se obtiene debe ser entendida en términos descriptivos”; en este caso las dos variables a seguir son las MiPyMes de alimentos y la relación que tienen con los servidores públicos en materia de inocuidad de los alimentos.

- c. *Contenido.* En este enfoque se asume que el sujeto, al responder a los ítems del test o cuestionario, está reaccionando y respondiendo abierta y directamente al significado de contenido del mismo (Buela- Casal, 1997).
3. Realizar una síntesis general de los resultados de tal forma que permita lograr la explicación del fenómeno investigado, para lo cual nos apoyamos de los resultados de manera gráfica.

Tomando en cuenta que el universo a estudiar fue de 30 establecimientos (ver cuadro No. 3) se muestra cada una de las gráficas con sus respectivos resultados, análisis e interpretación.

Gráfica 1. Del 100 % de los establecimientos sólo el 79.3% accedió a responder el cuestionario, el restante 20.6% se negó a responderlo, dentro de las causas más comunes se encuentra el hecho de ser regañados por el dueño.



Gráfica 1

Tomando como muestra del 100% el 79.3% de establecimientos que si respondió el cuestionario, los resultados al estudio son los siguientes:

Gráfica 2. Del 100% de la muestra podemos observar que el 90% argumenta conocer teóricamente qué es la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, prácticamente denotan una falta parcial o total en la aplicación de la misma, cosa que se demuestra con su aspecto descuidado y la falta de aplicación de los conocimientos adquiridos.



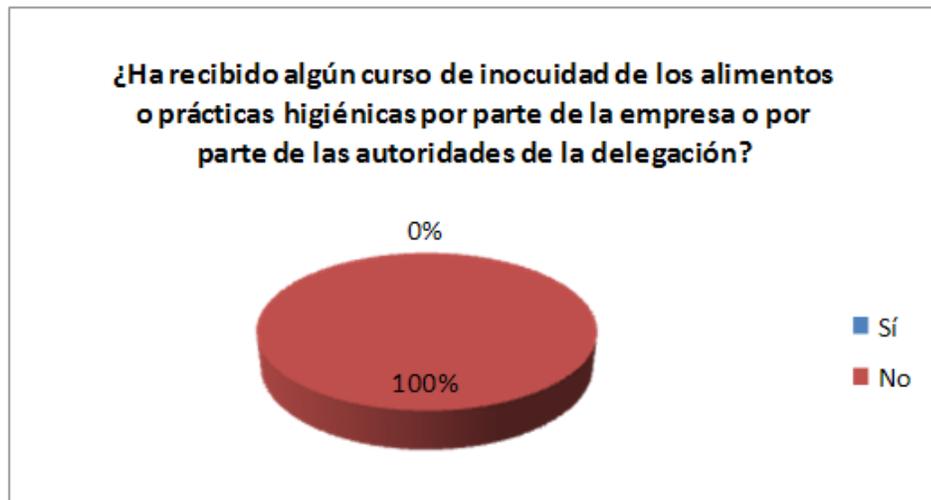
Gráfica 2

Gráfica 3. Asimismo, el mismo 90% acierta con respecto a las prácticas higiénicas para el manejo de los alimentos, mismas que se reflejan en una parcial o total no aplicación de las mismas, encontrando uniformes, baberos o ropa en general con manchas de comida, pisos sucios, moscas, paredes sucias, entre otras.



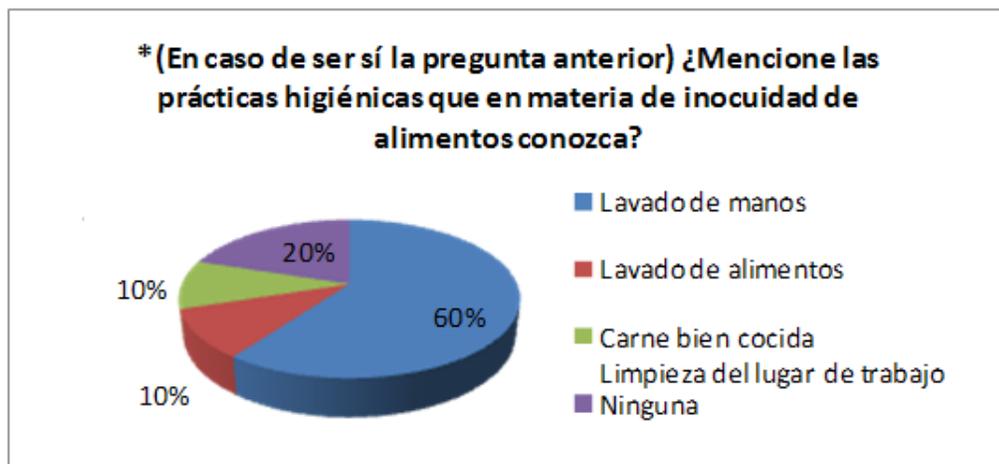
Gráfica 3

Gráfica 4. Pese a que ningún establecimiento ha recibido capacitación por parte de la Delegación, sí tienen conocimiento de algunas prácticas higiénicas que han obtenido en cursos de manera externa. Esto es justificable debido a que la Delegación únicamente otorga el permiso o aviso de apertura para el funcionamiento del lugar, de ser necesario se solicita croquis de protección civil, pero en ningún artículo de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Gobierno del Distrito Federal se menciona la capacitación referente a los establecimientos de alimentos preparados.



Gráfica 4

Gráfica 5. Del análisis gráfico podemos observar que mencionan las prácticas de alimentos más comunes.



Gráfica 5

Gráfica 6. El 80% indica que la Delegación no lleva a cabo supervisiones en su establecimiento con relación a la inocuidad de los alimentos, prácticas higiénicas de los alimentos y limpieza del establecimiento, y únicamente el 20% argumenta lo contrario. Es importante mencionar que efectivamente la Delegación no realiza supervisiones con referencia a los puntos mencionados y que únicamente se apega a lo establecido en los requisitos de apertura para Establecimientos Mercantiles.



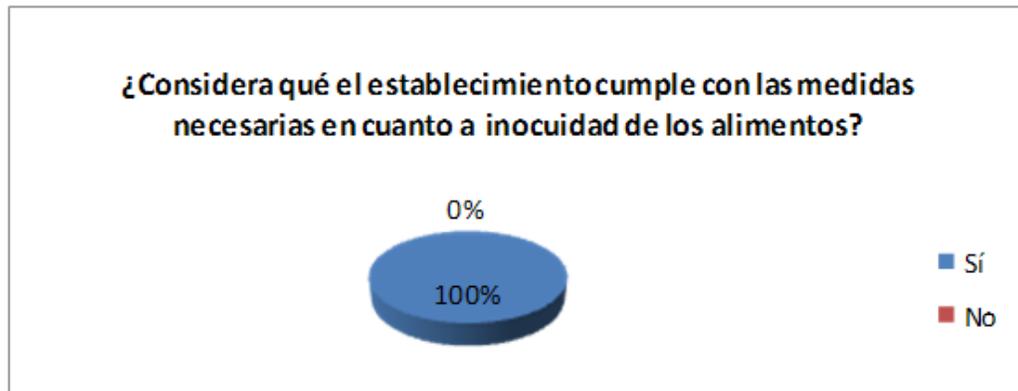
Gráfica 6

Gráfica 7. El 40% de los encuestados afirman que la Secretaría de Salud ha llevado a cabo algún tipo de programa de supervisión sanitaria en su establecimiento, mientras que el 60% restante cuestiona lo contrario. Cabe mencionar que al preguntar el tipo de operativo que llevan a cabo (respecto al 40%) los encuestados hicieron énfasis al operativo efectuado cuando se dio la alerta sanitaria por la influenza H1N1.



Gráfica 7

Gráfica 8. El 100% de los encuestados considera cumplir las medidas necesarias en cuanto a la inocuidad de los alimentos se refiere, o “lo más que se puede” mencionaron algunos encuestados. Cuestionando dicha respuesta argumentan el hecho de que los comensales al ver personas con cubre bocas creen que los empleados se encuentran enfermos y prefieren no comer en el establecimiento, por lo tanto deciden no usar ciertas medidas sanitarias por “imagen” del establecimiento.



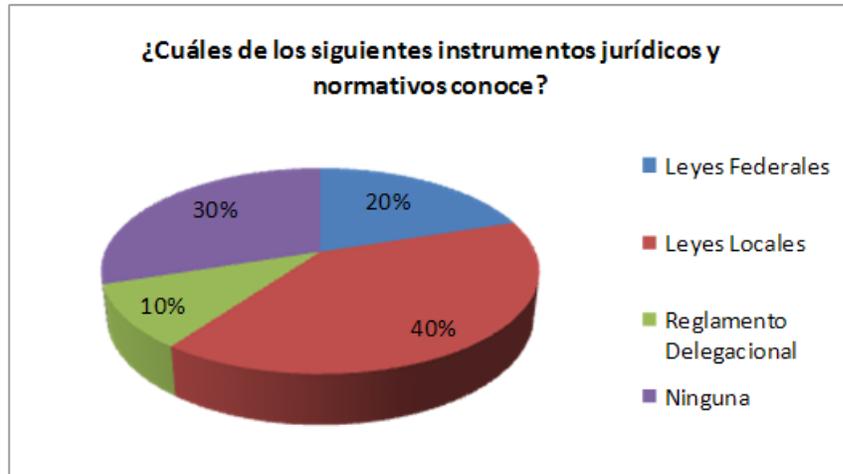
Gráfica 8

Gráfica 9. El 80% de los encuestados afirma no conocer el marco normativo de la Delegación Gustavo A. Madero necesario para operar como empresa de alimentos preparados, mismo que se justifica pues la mayoría son empleados operativos. El 20% restante son dueños de establecimientos o empleados operativo-administrativos que conocen el marco normativo y la operación de los mismos.



Gráfica 9

Gráfica 10. Con relación a los instrumentos jurídicos y normativos el 10% conoce el ámbito delegacional, el 20% Leyes Federales, el 30% tiene un desconocimiento total de la ley, mientras que el 40% restante tiene conocimiento de la normatividad local.



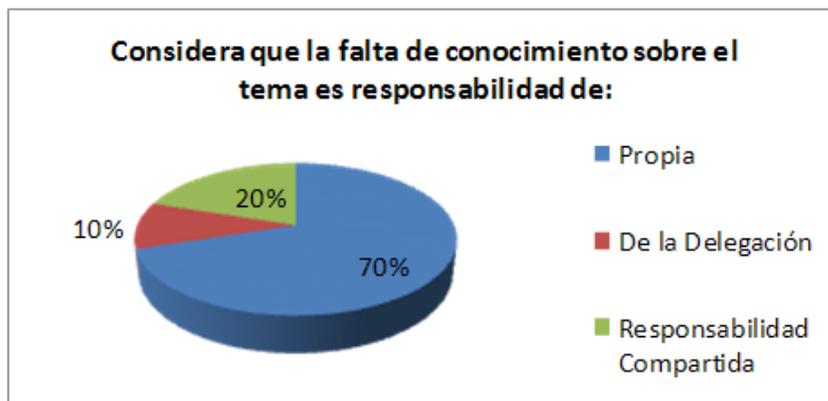
Gráfica 10

Gráfica 11. El 100% de los establecimientos asiente no haber sido sancionado económicamente, clausurado o suspendido de forma temporal de sus actividades mercantiles.



Gráfica 11

Gráfica 12. El 10% de los encuestados argumenta que la falta de desconocimiento sobre el tema es responsabilidad de la Delegación que no imparte los cursos necesarios para que ellos estén informados, el 20% acepta una responsabilidad compartida en la que él debería participar activamente y solidariamente con la Delegación para generar vínculos informativos, mientras que el 70% restante considera que es responsabilidad propia estar bien informado con respecto al tema del ámbito en el que se labora.



Gráfica 12

Gráfica 13. El 90% de los encuestados está dispuesto a contar con información y capacitación con respecto a la inocuidad de los alimentos y la normatividad aplicable en la demarcación Gustavo A. Madero, mientras que el 10% restante, se muestra apático respecto al tema y no muestra interés en aprender o estar capacitado.



Gráfica 13

Análisis de la información recibida por parte de la Delegación mediante los oficios de petición (Anexos 3 y 4).

Como se puede observar en los Anexos 3 y 4 referentes a la respuesta brindada por parte de la Delegación con base en el cuestionamiento realizado para conocer el grado de participación con respecto a la regulación de establecimientos para la supervisión referente a los establecimientos MiPyMes de alimentos en la zona de la Basílica de Guadalupe, en el cuál detallan la normatividad que aplican en los mismos, “Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal” que, para efectos de esta investigación nos conciernen los siguientes puntos:

Dichos establecimientos funcionaran con una declaración de apertura, aviso o solicitud de apertura ante el SIAPEM (Sistema Electrónico de Permisos de Establecimientos Mercantiles)

Artículo 14. Los titulares de los establecimientos mercantiles cuyo giro preponderante sea la venta de alimentos preparados y/o bebidas podrán colocar en vía pública enseres e instalaciones que sean necesarios para la prestación de sus servicios, previo aviso que ingresen al Sistema y el pago de los derechos que establece el Código Fiscal del Distrito Federal.

Artículo 21. Los Restaurantes tendrán como giro principal la venta de alimentos preparados y de manera completaría la venta de bebidas alcohólicas.

Artículo 35. Se consideran de Bajo impacto los establecimientos que proporcionen los siguientes servicios: Fracción XIII. De venta de alimentos preparados.

Como se puede observar, esta Ley únicamente hace referencia a las cuestiones operativas para dichos establecimientos, cuestión que no garantiza la inocuidad ni el manejo higiénico de los alimentos, ahora que si bien podría ser responsabilidad de la Secretaría de Salud encargarse de ese tipo de cuestiones, ellos tienen la obligación de publicar en el portal electrónico de la Delegación el

padrón de los establecimientos mercantiles que operan en su demarcación, cosa que de principio hubiera ayudado con la primer parte de la investigación y únicamente cotejar el listado. Este tipo de acciones por omisión constituyen una violación al derecho establecido en el artículo 8 de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal establece que

“Corresponde a las Delegaciones:

I. Elaborar, digitalizar y mantener actualizado el padrón de los establecimientos mercantiles que operen en sus demarcaciones, el cual, deberá publicarse en el portal de Internet de la Delegación;

(...).”

Con lo cual se demuestra que las actividades que le confieren con respecto a las MiPyMes de alimentos de la zona, no las cumple de acuerdo a lo establecido en la ley.

En conclusión se observa que en su mayoría los manipuladores de alimentos de las MiPyMes consideran cumplir a cabalidad o en la medida de lo posible la aplicación de los estándares relativos a la inocuidad y manejo higiénico de los alimentos, en la medida de sus posibilidades, educación, experiencia, equipamiento del local y capacitación obtenida; con respecto a la responsabilidad compartida que implica mantener los estándares de calidad con relación al tema, concuerdan que debe existir mayor participación por parte de las autoridades y los establecimientos para obtener mejores resultados; lo que respecta a la normatividad aplicable, es un hecho que existe, sin embargo el grado en que la misma es aplicada y sobre todo supervisada hace parecer que no existiera.

CAPITULO QUINTO

Propuesta

CAPITULO QUINTO

Propuesta

Como resultado de la investigación de campo, se detectaron fortalezas y debilidades en los diferentes actores participantes en la investigación en relación a la inocuidad, establecer una propuesta requiere de la voluntad de los participantes con el propósito de garantizar a los comensales el manejo de los alimentos que consume en los diferentes establecimientos objeto de estudio, en su visita a la Basílica de Guadalupe.

Para realizar la propuesta se considera la empleada por La Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), donde si bien es cierto que la misma es aplicable únicamente a la empresa, para el presente trabajo, se ajustará de tal forma que incluya a todos los organismos involucrados en el tema de investigación, en principio propone para tal efecto cumplir con los siguientes lineamientos:

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

Del primero- congruencia- se refiere a que el programa debe comprender el cumplimiento de la normatividad vigente.

Del segundo- factibilidad y viabilidad- debe ajustarse a la capacidad del personal de la empresa y de los recursos- dinero- disponibles de la empresa.

Respecto a la integración, considerar al personal de toda la empresa, pero también a los organismos involucrados en el tema.

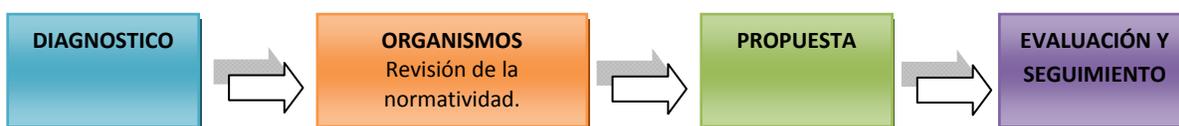
En lo referente a la sustentación, la propuesta o programa debe estar por escrito y deben ser conocidas por todos los participantes.

Sobre el enfoque, sin duda que este debe tener un carácter preventivo, para evitar problemas de salud para los comensales.

Y el reforzamiento, se refiere a la revisión/evaluación periódica que permita la toma de decisiones oportuna.

Posterior a lo anterior, propone la STPS un proceso de autogestión, el cual se indica en el siguiente esquema, aclarando que este es un ajuste al que propone la secretaría en mención:

Esquema 1. Esquema de autogestión:



Fuente: Elaboración propia con datos de la STPS.

1. **DIAGNÓSTICO.**- En la evaluación que se llevó a cabo para conocer el grado de participación que tenían con respecto a la normatividad relativa a la inocuidad de los alimentos, se comprobó que la situación con respecto al tema era alarmante pues la mayoría de manipuladores de alimentos decían conocer a que se refiere el tema, sin embargo, las cuestiones prácticas dejaban mucho que desear, desde el aspecto de higiene personal hasta la parte del área de trabajo; con respecto a los servidores públicos involucrados en el tema.
2. **ORGANISMOS.**- Como ya se ha venido abordando los organismos cobran un papel importante al momento de regular la normatividad con la que se cuenta, a tal efecto podemos abordarla desde la pirámide normativa (pirámide 1) donde analizaremos:

A. Normas constitucionales.

1. Alimentación.

Nuestro Estado está comprometido no solamente a impulsar políticas públicas, sino, a realizar una reforma trascendental que implique la

responsabilidad esencial que tiene con cada uno de sus gobernados en materia alimentaria, en el entendido de que es un derecho fundamental de carácter universal, que tiene toda persona independientemente de su condición económica, lugar de origen y características étnicas.

De ahí que el derecho a alimentarse adecuadamente sea un derecho social; y es por eso que con fecha 13 de octubre de 2011, se incorporó al artículo 4o., de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el derecho fundamental de alimentación de calidad, consagrado en los siguientes términos:

“Art. 4o.- (...)”

Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.

(...)”.

Para lo cual existe un medio de recursos procesales para garantizar ese derecho fundamental, aunado al carácter garantista del Juicio de Amparo, que a partir de la reforma del 10 de junio de 2011, también es procedente ante las omisiones de las autoridades públicas, por tanto, los gobernados que estimen que su derecho a una alimentación de calidad no se garantiza con las políticas públicas del Estado, pueden ejercer esa acción constitucional para que el Estado garantice ese derecho fundamental de carácter social.

2. Higiene e inspecciones administrativas.

Las órdenes de inspección a centros de trabajo que tengan por objeto verificar el cumplimiento de obligaciones previstas en la Ley Federal del Trabajo relacionadas con las medidas de seguridad e higiene, deben contener las disposiciones previstas en leyes, reglamentos, acuerdos de carácter general o disposiciones del contrato de trabajo en donde se

establezcan las normas de seguridad e higiene que se deben observar, pues la práctica de la visita necesariamente implica la verificación del cumplimiento de estas normas; en consecuencia, si en la orden de visita se establece que su objeto es practicar visita de inspección periódica de seguridad e higiene, sin precisarse cuáles son las normas que de acuerdo a la naturaleza del trabajo o de la empresa debe observar el visitado, para evitar de esta forma que se trate de un mandamiento genérico, debe considerarse que no se cumple con el requisito de la motivación, violando el derecho de legalidad consignado en el artículo 16 de la Constitución Federal.

B. Tratados internacionales.

La comunidad internacional, con el fin de contrarrestar los efectos nocivos de la falta de alimentos y la calidad de los mismos, creó organismos especializados para hacer frente a la problemática alimenticia que cada año va en aumento, y eso derivó a que dentro del marco de las Naciones Unidas, en 1945 se fundará la Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación, cuyo objetivo es la implementación de programas y la aplicación de acciones para erradicar el hambre y dar la seguridad alimenticia que nuestro mundo requiere. Asimismo, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, organismo cuyo propósito es lograr el desarrollo agrícola de las comunidades rurales, en función a la producción alimenticia, estos organismos han declarado que es necesario que los países tomen acciones, concretas con la finalidad de superar la crisis que en este rubro enfrenta el mundo.

La crisis alimentaria ha generado en diversos foros y convenciones que los países participantes se comprometan a través de instrumentos jurídicos internacionales a realizar acciones necesarias para abatir las deficiencias alimenticias.

Es de precisarse que, en dichos foros y convenciones, México ha tenido una participación activa, suscribiendo conjuntamente con otros países instrumentos jurídicos internacionales de la siguiente magnitud:

1. La Declaración Universal de Derechos Humanos, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en su resolución 217 A (III) del 10 de diciembre de 1948, segunda parte de su artículo 25.
2. La Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Mal Nutrición, aprobada por la Asamblea de las Naciones Unidas el 16 de noviembre de 1974, a la que posteriormente se adhirió nuestro país.
3. El Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la ONU, de 16 de diciembre de 1966, en su artículo 11, punto 2o., precisa que los Estados adoptarán las medidas o los métodos necesarios para mejorar la producción, conservación, distribución de alimentos y asegurar una distribución equitativa de los mismos.
4. En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación celebrada en Roma en 1996, se pidió que se estableciera el derecho a la alimentación, con un contenido más concreto y operativo y, con este objetivo, se recogieron varias iniciativas de los asistentes.
5. En 1999, el Comité de Naciones Unidas sobre los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, el órgano compuesto por expertos independientes que vigila la aplicación por parte de los Estados del Pacto Internacional sobre los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, adoptó una Observación General (Observación General No. 12) Sobre el Derecho a la Alimentación.
6. El 17 de abril de 2000, la Comisión de Derechos Humanos estableció, -por resolución 2000/10-, el mandato del Relator Especial sobre el Derecho a la Alimentación.

7. La Cumbre Mundial sobre la Alimentación del año de 2002, solicitó crear un Grupo de Trabajo Intergubernamental bajo los auspicios de la FAO, con el fin de poder preparar una serie de directrices encaminadas a la implementación del derecho a la alimentación.
8. El 23 de noviembre de 2004, los 187 Estados Miembros del Consejo General de la FAO, adoptaron un "Conjunto de Directrices Voluntarias con el fin de Respalda la Realización Progresiva del Derecho a una Alimentación adecuada en el Contexto de la Seguridad Alimentaria Nacional", estas directrices son recomendaciones que los Estados han aprobado para contribuir a la realización del derecho humano a una alimentación adecuada, ofreciendo a los Estados orientaciones sobre el mejor modo de cumplir la obligación contraída en razón de respetar el derecho a una alimentación, asimismo asegurar que las personas no padezcan hambre.
9. En este sentido la comunidad internacional, ha asumido compromisos ineludibles para adoptar medidas que logren abatir la crisis, esto es a través de mecanismos que redunden en la producción de una autosuficiencia alimentaria y de calidad, cuyo objeto no tenga mayor propósito que satisfacer las necesidades de su población.
10. El Estado mexicano preocupado por la problemática de la crisis alimentaria, suscribió además la Declaración de Roma sobre Seguridad Alimentaria Mundial, en la que quedó puntualmente establecido el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos.
11. Derivado de los compromisos internacionales, México llevó a cabo una serie de modificaciones a sus instrumentos jurídicos, y entre ellos destaca la ley de desarrollo sustentable.

C. Normas federales.

- a) *Ley Federal del Trabajo.*

1. Capacitación

El derecho de los trabajadores a la capacitación o adiestramiento, elevado a rango constitucional, se inspira en principios de interés social, y por su trascendencia para elevar el nivel de vida del trabajador y la productividad de un centro de trabajo, está tutelado por la ley. La omisión del cumplimiento oportuno de obligaciones en materia de capacitación o adiestramiento por parte del patrón, o del trabajador a recibirlo da lugar a la procedencia de la imposición de las sanciones al empleador establecidas por la Ley Federal del Trabajo, así como a que el trabajador inicialmente, pueda ejercer las acciones que deriven de tal obligación, conforme a la ley o a lo convenido contractualmente.

Sin embargo, de estar aprobados por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social los planes y programas sobre la capacitación y a pesar de que dicha Secretaría haya tomado las medidas pertinentes conforme al artículo 153-S, la omisión del empleador para proporcionarla o la negativa del trabajador a recibirla, en forma repetitiva, puede constituirse en una causal rescisoria análoga a la de falta de probidad y honradez, cuando tal incumplimiento negligente y reiterativamente sistemático, entrañe un proceder con mengua de rectitud de ánimo, revistiendo tal gravedad, que traiga como consecuencia la imposibilidad de continuar con la relación laboral, que sería el factor determinante para considerar la procedencia de darla por concluida.

Ahora bien, las obligaciones que imponen los artículos 153 N, 153 O y 153 S, de la Ley Federal del Trabajo, no establecen como excepción para cumplirlas, la no participación del los trabajadores en la elaboración de planes y programas de capacitación y adiestramiento, en consecuencia, si la capacitación y adiestramiento es un derecho de los trabajadores, la obligación de impartirla es por parte del patrón, pues dichos preceptos obligan indirectamente al patrón a agilizar la formulación de planes y programas de capacitación y adiestramiento, ya que de lo contrario el solo hecho de que el patrón aduzca que no llegó a ningún acuerdo con los trabajadores, bastaría para hacer nugatorio ese derecho.

2. PROPUESTA.-Con la finalidad de satisfacer la demanda de alimentos en la zona de la Basílica, se debe contar con buenas prácticas de sanidad, higiene y manipulación de los alimentos, con la finalidad de poder garantizar que los alimentos ofrecidos en los establecimientos son seguros de consumir, para lo cual es necesario el establecimiento de políticas y estrategias de aplicación y supervisión en toda la cadena, tanto de manipuladores como de servidores públicos involucrados y consumidores.

Para esto una de las principales estrategias que debería ser tomada en cuenta es la relativa a la normatividad, porque como ya se ha observado existe la normatividad que constituye la base legal para el buen funcionamiento del sistema, sin embargo, la aplicación de la misma resulta ineficiente al no existir la capacitación adecuada en el personal de inspección de la normatividad, lo cual es de vital importancia en el momento de garantizar la efectividad de un sistema de inocuidad de los alimentos, el cual sea de observancia general y este constantemente monitoreado, esto con el propósito de lograr objetivos con un fin regulatorio de las normas existentes, lo que sería importante comenzar a alentar a los servidores públicos, manipuladores de alimentos y consumidores en la dirección correcta con respecto a la inocuidad de los alimentos.

Porque si bien es cierto que los sistemas regulatorios en materia de inocuidad (normatividad) nos pueden proporcionar la estructura para el mantenimiento de la inocuidad de los alimentos a través la aplicación adecuada de los procesos de inocuidad, como las leyes, normas, políticas y procedimientos sobre la inocuidad de los alimentos, estas deben formar una base para los sistemas de control de los alimentos, donde se establezcan límites y responsabilidades, y que sin embargo, todo es de escaso valor si los manipuladores de alimentos y los inspectores de sanidad no ejecutan la parte que les corresponde.

Para lo cual y con la finalidad de implementar medidas de control efectivo y eficiente es importante considerar el tipo y tamaño de las empresas y

organizaciones necesarias para implementar la estrategia de inocuidad de los alimentos y éstas puedan de acuerdo a su equipamiento y personal implementar las normas correspondientes de acuerdo a sus características, lo que puede resultar en beneficio para todos (servidores públicos, manipuladores de alimentos y consumidores) pues, al existir un sistema de control de alimentos se favorece sustancialmente a la mayor afluencia de consumidores, ya que los mismos responde al atractivo de encontrar alimentos seguros que se vendan en lugares sujetos al control; asimismo, el ingreso de divisas contribuirá al desarrollo de la Delegación en general.

Entre los aspectos a ser considerados para la implementación de un sistema de inocuidad de los alimentos se encuentran los siguientes:

1. Identificar los problemas y necesidades relacionados con la inocuidad y el manejo higiénico de los alimentos que existe en la demarcación Gustavo A. Madero, lo cual será responsabilidad directa de las autoridades encargadas de la inspección sanitaria de los establecimientos.
2. Es necesario plantearse los objetivos que se espera alcanzar con el sistema de inocuidad y manejo higiénico de los alimentos, los cuáles deben definirse como un programa local que se apegue a la legislación nacional e internacional, con lo que se pretende fortalecer el sistema de normalización y reglamentación.
3. Para lo cual se deberá capacitar a los funcionarios y operadores/manipuladores que tengan una relación directa con lo referente a la inocuidad de los alimentos, apegándose a la metodología de normalización existente.
4. Apoyar los procesos normativos mediante estímulos y certificación de establecimientos, proporcionando las herramientas necesarias en materia de capacitación.
5. Será importante sensibilizar y capacitar en materia de inocuidad y manejo higiénico de los alimentos a las MiPyMes de la zona de la Basílica para que

adquieran conciencia más allá de sentirse vigilados por la normatividad, coadyuven a su buen funcionamiento.

6. Implementar actividades de información dirigidas a consumidores y a la comunidad en general, concientizándolos sobre las características de los alimentos aptos en materia de inocuidad.

3. **EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO.** Ahora bien, una vez concluido el proceso de diagnóstico e implementación de políticas que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos es necesario evaluar los resultados que se han tenido dentro de las mismas a través de un seguimiento el cual consistirá en analizar la información que se obtiene a medida que se implementan las políticas relativas a la inocuidad de los alimentos a través de una planeación establecida se podrá determinar si funcionan o no de manera adecuada o si es necesario mejorar la eficacia y efectividad de las mismas; la evaluación nos ayudará a conocer el impacto que se ha tenido con la aplicación adecuada de la normatividad y si ha existido mejora en los procesos de aplicación normativa.

CONCLUSIONES

CONCLUSIONES

En el año 2011, la Basílica de Guadalupe constituyó uno de los destinos de turismo religioso más importante a nivel internacional, con una participación de más de 14 millones de visitantes; la oferta de servicios turísticos que proporciona es muy variada, sin embargo, los servicios de alimentación al público tienen una gran participación en la actividad turística.

La importancia de la actividad turística nos lleva a analizar las directrices que se ejecutan con relación a la inocuidad y manejo de los alimentos preparados, pues si bien es responsabilidad de los servidores públicos implementar los controles de prevención necesarios para el cumplimiento de la normatividad aplicable en materia de inocuidad de los alimentos, también es responsabilidad de los manipuladores de alimentos (en este caso las MiPyMes) y por qué no, de un turista más informado que exija una mayor calidad en cuanto a la inocuidad de los alimentos.

Es importante reconocer que las normas de control preventivo mejoran la inocuidad de los alimentos, así como exigir una frecuencia de inspección en cuanto a los establecimientos de alimentos preparados, con la finalidad de reducir los riesgos e incrementar la calidad de los mismos, también es de suma relevancia mencionar que con el fin de contrarrestar los efectos nocivos de una mala manipulación de los alimentos, los organismos especializados que se han creado con el objetivo de abatir la problemática de las ETA's no están efectuando las actividades que les corresponde conforme a derecho. Por esto mismo es necesario tomar conciencia y comenzar acciones concretas con la finalidad de superar los baches operativos que existen en cuanto a la aplicación de la normatividad.

Se comenzó primeramente por analizar la oferta turística de alimentos preparados, las MiPyMes proporcionaron la visión para realizar el diagnóstico acerca de la inocuidad y el manejo higiénico de los alimentos, asimismo, se pudo observar la importancia de las MiPyMes de alimentos dentro de la demarcación

Gustavo A. Madero, en concreto el cuadrante ubicado en los alrededores de la Basílica de Guadalupe, mismos que al estar regulados por distintos organismos tienen la obligación de cumplir con los parámetros mínimos de inocuidad y manejo higiénico de los alimentos, sin embargo, la calidad e inocuidad de los alimentos está determinada por variados factores, como la mala o buena organización del negocio, los aspectos normativos, los aspectos técnicos relacionados con la inocuidad y el manejo higiénico de los alimentos; Regularmente los consumidores-TURISTAS-PEREGRINOS- no se fijan en las cuestiones de inocuidad sino en el precio, y es muy posible que ya estén acostumbrados a consumir alimentos en las condiciones en las que estos se ofertan. En ese sentido, las MiPyMes de alimentos tienen a minimizar los gastos de operación utilizando ingredientes de baja calidad y obviando prácticas higiénicas, o capacitación en materia de inocuidad para sus empleados, cosa que se refleja en los alimentos de venta al público.

Por otro lado, concluido lo anterior, se puede aludir que es necesario respetar las normas mínimas con relación a la inocuidad de los alimentos, que los manipuladores deben recibir la información básica sobre cómo preparar y almacenar de forma segura los alimentos y los establecimientos deben estar certificados en consecuencia. Empero, al ser alimentos baratos y de fácil distribución, el papel que desempeñan en la localidad se vuelve relevante, siendo los únicos en suministrar alimentos en la zona, mismos que se desarrollan en condiciones insalubres, de deficiente calidad, expuestos a la contaminación, además de la falta de conocimiento legal es un hecho que constituyen un riesgo para aquellos que están involucrados en la venta y preparación de los mismos.

En ese tenor, para fomentar la situación global de los establecimientos sería importante ayudarlos a dirigir sus negocios de una más eficiente y segura, con la finalidad de facilitarles el trabajo en cuanto al cumplimiento de la normativa comercial y de higiene.

Sobre esa misma línea de trabajo, el análisis derivado del estudio realizado a los establecimientos de alimentos preparados, arrojó resultados contundentes respecto al nivel de participación tanto de las MiPyMes como de las dependencias gubernamentales, en donde podemos resaltar puntos importantes:

1. Una parte considerable de abstencionismo por parte de los manipuladores de alimentos para hablar respecto al tema de inocuidad, por desconocimiento o miedo de los resultados que se pudieran obtener de su declaración.
2. Que la mayoría dice conocer lo que son las prácticas higiénicas para el manejo de alimentos, sin embargo, mediante observación es innegable el hecho de que no las aplican.
3. No existe capacitación a los establecimientos por parte de la Delegación o la Secretaría de Salud, y que los operativos que se realizaron para verificar la inocuidad de los alimentos se deriva únicamente del operativo contra la influenza, sin tener relación directa con el hecho de otorgar alimentos de calidad.
4. El hecho de conocer las prácticas higiénicas para el manejo de alimentos no garantiza su aplicación sino existe un grado de concientización tanto para las MiPyMes de alimentos como para los turistas, pues argumentan que no existe un turista consiente y preparado que exija y valore dichos procedimientos.
5. Pesé a que la mayoría dice conocer el marco normativo de la Delegación, éste no es de vital relevancia pues únicamente se enfoca a la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, que para efectos de la investigación no aborda ningún punto relevante de análisis con respecto a la inocuidad, sino más bien puntos de operatividad.

Esto permite concluir con que no es suficiente tener los conocimientos mínimos con respecto a cualquier tema que nos competa, es necesario aplicarlos de tal forma que se refleje de forma positiva en las acciones que realizamos, para así obtener mejores resultados cada día y llegar a lo que conocemos como mejora continua o calidad total.

Realizando una conclusión más general de lo expuesto, los consumidores de alimentos tienen derecho a recibir alimentos seguros y de buena calidad, que cumplan con los estándares mínimos de inocuidad, y tanto como las MiPyMes de alimentos como los organismos encargados de regular la normatividad con respecto al tema, tienen la responsabilidad de respetar ese derecho. Ahora bien, para hacerlo será necesario que en general se tenga conocimiento sobre la inocuidad de los alimentos y el control de los mismos fundado y motivado en leyes, reglamentos y normas sobre la calidad e inocuidad de los mismos, además de un sistema para su inspección y el seguimiento que garantice su cumplimiento. La regulación sobre inocuidad de los alimentos se basa en la Ley General de Salud, que en su artículo 199 dice que “corresponde a los Gobiernos de las Entidades Federativas ejercer la verificación y control sanitario de los establecimientos que expendan o suministren al público alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas, en estado natural, mezclados, preparados, adicionados o acondicionados, para su consumo dentro o fuera del mismo establecimiento, basándose en las normas oficiales mexicanas que al efecto se emitan”; La Ley de Salud del Distrito Federal en sus artículos 194 y 195, establecen que todas las actividades que se realicen en la vía pública deberán cumplir con las disposiciones de higiene y sanidad que correspondan, así como prohibición de la venta de alimentos sin la autorización correspondiente, sin embargo, muchos de los establecimientos de alimentos, pese a que no se encuentran de todo establecidos en vía pública si tienen sus enceres en la misma; Con respecto a los permisos de operación Los establecimientos de alimentos preparados (denominación utilizada en la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal), que para efecto de esta investigación se menciona como MiPyMes de alimentos funcionaran con una

declaración de apertura, aviso o solicitud de apertura ante el SIAPEM (Sistema Electrónico de Permisos de Establecimientos Mercantiles) y los artículos que le confieren al tema son los siguientes:

Artículo 14. Los titulares de los establecimientos mercantiles cuyo giro preponderante sea la venta de alimentos preparados y/o bebidas podrán colocar en vía pública enseres e instalaciones que sean necesarios para la prestación de sus servicios, previo aviso que ingresen al Sistema y el pago de los derechos que establece el Código Fiscal del Distrito Federal.

Artículo 21. Los Restaurantes tendrán como giro principal la venta de alimentos preparados y de manera completaría la venta de bebidas alcohólicas.

Artículo 35. Se consideran de Bajo impacto los establecimientos que proporcionen los siguientes servicios: Fracción XIII. De venta de alimentos preparados.

De la lectura de los artículos mencionados, si bien es cierto que existe un marco normativo que regula la actividad de las MiPyMes de alimentos preparados en la zona de la Basílica de Guadalupe, también lo es que no existe un sistema formal de colaboración entre dependencias gubernamentales, siendo que la ley reconoce explícitamente que todos los organismos dedicados a la inocuidad de los alimentos deben colaborar juntos en forma integral para lograr las metas establecidas en materia de salud pública.

Sin embargo, y pese a que exista legislación adecuada es necesario garantizar los medios que aseguren su cumplimiento, vigilancia y seguimiento a través de inspecciones administrativas; esto es de vital importancia pues al ser un lugar de elevada afluencia turística debe ser considerado como parte del potencial que incrementa la calidad de los servicios ofertados.

Asimismo es relevante mencionar que derivado de la investigación surgieron algunos ítems de investigación que podrían ser abordadas en un futuro, a continuación se mencionan algunas:

1. Legislación turística: Referente a toda la normatividad aplicable dentro de la actividad turística.
2. Inventario de planta turística en la zona.
3. Impacto del turismo religioso en la zona.
4. Gestión de calidad.
5. Propuestas de impulso a las MiPyMes.
6. Cumplimiento de los tratados internacionales en materia de alimentos.
7. Reformas legislativas a nivel local para promover el turismo religioso.
8. Incentivos fiscales a las micro empresas por mejorar los servicios que prestan.

Cabe mencionar que aún pueden derivarse más temas de investigación, esperando que el presente trabajo sirva como precedente de las mismas.

Literatura consultada

Ávila, Héctor (1999). *Introducción a la metodología de la investigación*. Eumed, México, 1999.

Barragán, Rossana. (2003) *Guía para la formulación y ejecución de proyectos de investigación*. Offset Boliviana Lida, Bolivia (2003)

Bernal, César (2006). *Metodología de la Investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. México: Pearson Educación.

Buela-Casal, Gualberto (1997). *Manual de investigación psicológica: fundamentos, técnicas y aplicaciones*. Siglo veintiuno de España editores, Madrid (1997).

Centros de Estudios Andaluces, (2007), *Del viaje sagrado a la sacralización del viaje. Apuntes sobre los elementos religiosos del turismo. El fenómeno religioso, presencia de la religión y de la religiosidad en las sociedades avanzadas*. Sevilla: Consejería de la Presidencia.

Crosby, Arturo, (1996), *Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales*. Madrid: Centro Europeo de Formación Ambiental y Turística (CEFAT).

De la Calle Vaquero, Manuel, (2006). *La Ciudad Histórica como destino turístico*. Barcelona: Ariel.

Díaz Pilar (2010). *Orientación Socio laboral e Iniciativa Personal*. Editorial Paraninfo, España, 2010.

Esesarte, Esteban, (2002). *Higiene en los Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.

Gómez, Marcelo (2006). *Introducción a la metodología científica*. Brujas, Argentina, 2006.

Gurria di Bella, Manuel, (1991). *Introducción al Turismo*. México: Trillas.

Ildefonso, Esteban (2009). *Fundamento y técnicas de investigación comercial*. Editorial ESIC, Madrid, 2009.

Irigoyen y Puebla. PYMES Su economía y Organización. Ediciones Macchi. Buenos Aires, 2001.

Kelsen, Hans, (2008), *La Teoría Pura del Derecho. Introducción a la Problemática Científica del Derecho*. México: Época.

Méndez, Alejandro (2008). *La investigación en la era de la información*. Trillas, México, 2008.

Ochoa Miguel, Valdés Jacinto, Veytia Hernany, (1992), *Derecho Positivo Mexicano*. México: Mc Graw Hill.

Ortiz, Mario, (2001), *Acercamiento al Derecho*. México: Publicaciones Cultural.

Pardinas, Felipe (2005). *Metodología y técnicas de Investigación en ciencias sociales*. México: Siglo XXI editores.

Pardinas, Felipe, (2005). *Metodología y técnicas de investigación en ciencias sociales*. Trigésima octava edición. México: Siglo XXI editores.

Rodriguez, Ernesto (2005). *Metodología de la investigación*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México (2005).

Rodriguez, Joaquín. *Administración I*. Editorial Thomson Learning, México, 2006.

Rojas Soriano, Raúl (1986). *La investigación Social: Teoría y Praxis*. México: Folios.

Rojas Soriano, Raúl (1990). *Métodos para la investigación social*. México: Plaza y Valdes.

Romero, Leticia (2005). *Metodología de investigación en ciencias sociales*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (2005).

Sampieri, Roberto (2007). *Fundamentos de Metodología de la Investigación*. México: Mcgraw Hill de México.

Santana, Agustín, (1997). *Antropología y turismo: nuevas hordas, viejas culturas*. Argentina: Editorial Ariel.

Schmelkes, Corina, (1988). *Manual para la presentación de anteproyectos e informes de investigación*. Segunda edición. Estados Unidos de América: Oxford University Press.

Velázquez, Juan (2005). *El derecho internacional público en la agenda política de las relaciones internacionales*. Primera Edición. México D.F: UNAM.

Mesografía

Agís Villaverde, Marcelino, (2008). *Antropología de la peregrinación ¿Quiénes son los peregrinos?*. Disponible en: <http://www.conferenciaepiscopal.nom.es/pastoral/turismo/encuentro/XI/MarcelinoAgis.pdf>. 26 de junio de 2011.

Alcántara, Claudia (2009). *Basílica de Guadalupe, imán de 18 millones de fieles* Reporte especial Periódico El Financiero, México Distrito Federal.

Disponible en: <http://impreso.elfinanciero.com.mx/pages/Ejemplar.aspx> 21 de Febrero de 2011.

Basílica de Santa María de Guadalupe. Disponible en: <http://www.virgendeguadalupe.org.mx/> Consultado el 01 de Enero del 2012.

Cerón Ferrer Enrique (2007).Las Pymes en México. Revista Científica Electrónica de Psicología de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Disponible en: <http://dgsa.uaeh.edu.mx/revista/psicologia/IMG/pdf/10-No.3.pdf> 10 de febrero del 2012.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos del 5 de febrero de 1917. Disponible en: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1.pdf> 15 de enero del 2012.

Diario Oficial de la Unión Europea (2004). Disponible en: http://www.naviaporcia.com/images/documentos/documento_14.pdf 07 de enero de 2012.

Food and Agriculture Organization. *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en America Latina y el Caribe. Herramientas para la capacitación*. Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf> 04 de octubre del 2011.

Inegi (2004). Micro, Pequeña, Mediana y Gran Empresa. Estratificación de los Establecimientos. Censos Económicos 2004. Disponible en: http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/economicos/2004/industrial/estratifica2004.pdf

Geovana Royacelli, Rafael Montes (11 Diciembre, 2010), Activan operativo por llegada de peregrinos. Periódico El Universal, México D.F.

Disponible en:

<http://www.eluniversal.com.mx/ciudad/104406.html>. 21 de Febrero de 2011.

Ley General de Turismo, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 17 de junio de 2009. Disponible en: http://www.normateca.gob.mx/Archivos/50_D_2086_25-06-2009.pdf 15 de enero del 2012.

Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, el 29 de diciembre de 1988. Disponible en: http://www.fimevic.df.gob.mx/documentos/transparencia/ley_local/LOAPDF.pdf 15 de enero de 2012.

Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAPF), publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 29 de diciembre de 1976. Disponible en: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/153.pdf> 15 de enero de 2012.

Macías, Santiago (2006). La importancia de las PYMES para el mercado mexicano. Disponible en: <http://www.compite.org.mx/otros/IMPORTANCIAPYMES.pdf>

Organización Mundial del Turismo (1994). *Introducción al Turismo*. Disponible en: <http://pub.unwto.org/WebRoot/Store/Shops/Infoshop/Products/1128/9284402697.pdf> 04 de octubre del 2011.

Organización Mundial de la Salud (2005). *Directrices de la OMS sobre la higiene de las manos en la atención sanitaria (Borrador avanzado): Resumen*. Disponible en: http://www.who.int/patientsafety/information_centre/Spanish_HH_Guidelines.pdf 04 de octubre del 2011.

SECTUR-CESTUR (2002) Estudio Estratégico de Viabilidad de Turismo Cultural, 2002. Apartado Turismo Religioso, México Distrito Federal. Disponible en:

<http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/15358/turismorreligios.pdf>.
21 de Febrero de 2011.

SECTUR (2009) Dimensionamiento del turismo espiritual en México.
Disponible en:
<http://sectur.gob.mx/work/models/secturing/Resource/14197/turismorreligios.pd10>
de Agosto de 2011.

Secretaría de Economía, (Julio 2010). *Contacto Pyme*, Boletín 1. Disponible
en:

<http://www.contactopyme.gob.mx/archivos/boletin/boletin1.pdf>. 21 de
Febrero de 2011.

Secretaría de Gobernación.

Disponible en: <http://www.ordenjuridico.gob.mx/creacion.php> 12 de
septiembre del 2011.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Disponible en:
http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/conoce/quienes_somos/quienes_somos/atribuciones_stps.htm 04 de octubre del 2011.

Secretaría de Turismo. Turismo Religioso.

Disponible en:

<http://sectur.gob.mx/work/models/secturing/Resource/14197/turismorreligios.pd10> de Agosto de 2011.

SECTUR-CESTUR (2002) *Estudio Estratégico de Viabilidad de Turismo Cultural, 2002. Apartado Turismo Religioso, México Distrito Federal.*

Disponible en:

<http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/15358/turismorreligios.pdf>. 21 de Febrero de 2011.

ANEXOS



Anexo 1. Cuestionario para empleados de establecimientos de alimentos preparados (MiPyMes) en la zona de la Basílica de Guadalupe.

**Universidad Autónoma del Estado de México
Centro Universitario UAEM Texcoco
Licenciatura en Turismo**

Cuestionario para empleados de establecimientos de alimentos preparados (MiPyMes) en la zona de la Basílica de Guadalupe.

Objetivo: Conocer el grado de información que tienen los empleados operativos de establecimientos de alimentos preparados con respecto a la normatividad relativa a la inocuidad de alimentos así como las prácticas higiénicas de los mismos.

Datos Generales

Razón Social del establecimiento:

Ubicación:

Número de empleados:

Capacidad de comensales en el establecimiento:

1. ¿Tiene conocimiento sobre qué es la inocuidad de los alimentos?

Si No ¿Por qué? _____

2. ¿Sabe qué son las prácticas higiénicas para el manejo de alimentos?

Si No ¿Por qué? _____

3. ¿Ha recibido algún curso de inocuidad de los alimentos o prácticas higiénicas por parte de la empresa o por parte de las autoridades de la Delegación?

Si No

4. *(En caso de ser sí en la pregunta anterior) ¿Mencione las prácticas higiénicas que en materia de inocuidad de alimentos que conozca? _____

5. ¿La Delegación lleva a cabo supervisiones en su establecimiento con relación a la inocuidad de los alimentos, practicas higiénicas de los alimentos, limpieza del establecimiento?

Si No

6. ¿La Secretaría de Salud ha llevado a cabo algún programa de supervisión sanitaria en su establecimiento?

Si No

7. ¿Considera que el establecimiento cumple con las medidas necesarias en cuanto a inocuidad de los alimentos?

Si No ¿Por qué? _____

8. ¿Conoce el marco normativo de la Delegación Gustavo A. Madero necesario para operar como empresa de alimentos preparados?

Si No ¿Por qué? _____

9. ¿Cuál de los siguientes instrumentos jurídicos y normativos conoce?

- a. Constitución Política
- b. Tratados internacionales o leyes generales en materia de Turismo, Salud o Trabajo
- c. Leyes Federales:
 - 1) Turismo
 - 2) Salud
 - 3) Metrología
 - 4) Otras (mencionar) _____
- d. Leyes Locales
 - 1) Admón del Distrito Federal
 - 2) Ley de Salud
 - 3) Ley Organica del Distrito Federal
 - 4) Otras (mencionar) _____
- e. Reglamento interno de la Delegación Gustavo A. Madero

10. ¿Este establecimiento ha recibido alguna sanción o le han clausurado su negocio por parte de la Delegación?

Si No ¿Por qué? _____

11. Considera que la falta de conocimiento sobre el tema es responsabilidad de:

- a. Propia
- b. De la Delegación.
- c. Responsabilidad compartida

12. ¿Estaría interesado en contar con información y capacitación con respecto a la inocuidad de los alimentos y la normatividad que se aplica en la Delegación con respecto al tema?

Si No ¿Por qué? _____

Muchas gracias por la información proporcionada.

Anexo 2. Formato de petición de información para el C. Jefe Delegacional en Gustavo A. Madero

C. Jefe delegacional Gustavo A. Madero

P R E S E N T E.

Claudia Méndez López, por mi propio derecho, y en mi calidad de peticionario, designando para oír y recibir todo tipo de notificaciones relacionadas con la presente, al Licenciado en Derecho **Edgar Salvador Caballero González**, y ubicando domicilio para oír y recibir dichas notificaciones el inmueble ubicado en la *Calle Blas Balcarcel, número 63, colonia Constitución de la República, Delegación Gustavo A. Madero del Distrito Federal, con código postal 07469*, con fundamento en el artículo 8o., de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y de su interpretación que a efecto ha realizado el Poder Judicial de la Federación, ante usted con el debido respeto, solicitar lo siguiente:

PETICIÓN

Señalar de manera clara y precisa, lo siguiente:

1. Mencionar cuáles son los trámites legales necesarios para la apertura de un negocio comercial para la venta de alimentos preparados.
2. Mencionar cuáles son los requisitos necesarios para solicitar una licencia de funcionamiento para la venta de alimentos preparados.
3. Mencionar si cuentan con un registro o padrón que establezca la totalidad de empresas por la zona, giro de las empresas y tamaño de las empresas.
4. Mencionar cuántas micro, pequeñas y medianas empresas se tienen localizadas en el cuadrante de: 05 de Febrero a Cantera, de Cantera a Calzada de los Misterios, de Calzada de los Misterios a Garrido y de Garrido a 05 de febrero, así como los que se ubican en las calles de: Montiel, Aquiles, Hidalgo, Aquiles Serdán y calzada de Guadalupe.
5. Mencionar si cuentan con criterios para estratificar las micro, pequeñas y medianas empresas.
6. Mencionar cuáles son los requisitos necesarios para apertura una micro, pequeña o mediana empresa de alimentos en la Delegación o en su caso empresas de giro de alimentos preparados.

7. Mencionar cuál es el marco normativo (específico o general) aplicable a las micro, pequeñas y medianas empresas que se localizan en la Delegación.
8. Mencionar si cuentan con programas de capacitación que se apliquen a las micro, pequeñas y medianas empresas.
9. Mencionar quién es el personal encargado de verificar el cumplimiento de la normatividad (específica o general) dentro de las micro, pequeñas y medianas empresas de alimentos en la Delegación.
10. Mencionar si la secretaría de salud interviene en la apertura de establecimientos de giro de alimentos preparados.
11. Mencionar si existen programas de supervisión sanitaria a establecimientos de giro de alimentos preparados y en qué consisten dichos programas.
12. Mencionar si existe alguna sanción por incumplimiento de la normatividad aplicada y a qué corresponde dicha sanción.

Por lo expuesto y fundado, a usted C. **Jefe delegacional en Gustavo A. Madero**, atentamente pido:

Primero. Tenerme por recibida la presente petición, en tiempo y forma, cubriendo las exigencias formales y materiales que exige el multicitado precepto constitucional.

Segundo. Acordar de conformidad a lo solicitado, en un breve término.

Tercero. Adjuntar las constancias que acrediten cada una de las peticiones formuladas en el presente curso.

México, Distrito Federal a 30 de abril de 2012.

PROTESTO LO NECESARIO

Claudia Méndez López

Anexo 3. Respuesta de oficio por parte de la Delegación al anexo 2.



Delegación Gustavo A. Madero
Dirección Ejecutiva de Desarrollo Económico



"2012 Año por la Cultura de la Legalidad"

México D. F. a 14 de Mayo de 2012

DEDE/ 318/2012

C. Edgar Salvador Caballero González

Atención

C. Claudia Méndez López

Calle Blas Baicarcnel Num. 63

Col. Constitución de la República

Deleg. Gustavo A. Madero, C.P. 07469.

En relación al Folio 201203168, turnado por la C. Mariana Perla Rojas Martínez, Secretaria Particular de la Jefatura Delegacional en Gustavo A. Madero, de la que se deriva la siguiente Petición:

Señalar de manera clara y precisa lo siguiente:

1. Mencionar cuáles son los trámites legales necesarios para la apertura de un negocio comercial para la venta de alimentos preparados.

Respuesta: Certificado Único de Zonificación de Uso de Suelo, otorgado por la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, así como el Aviso de Apertura en el (SIAPEM) Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles.

2. Mencionar cuáles son los Requisitos necesarios para solicitar una Licencia de Funcionamiento para la venta de Alimentos Preparados.

Respuesta: En la Actualidad ya no existen las Licencias de Funcionamiento solo Avisos de Apertura y Permisos y se realizan en la Página de Internet de la Secretaría de Desarrollo Económico, del Gobierno del Distrito Federal.

3. Mencionar si cuentan con un registro o padrón que establezca la totalidad de empresas por la zona, giro de las empresas y tamaño de las empresas.

Respuesta: La Delegación por medio de la Jefatura de Unidad Departamental de Giros Mercantiles y Espectáculos Públicos, cuenta con un registro solo de aquellos establecimientos que cuenten con Aviso de Apertura.



5 de Febrero esq. Vicente Villada, 1er piso, Col. Villa Gustavo A. Madero, C. P. 07050
Tel. Fax 57 480481 y 51182800 Ext. 0601





Delegación Gustavo A. Madero
Dirección Ejecutiva de Desarrollo Económico



“2012 Año por la Cultura de la Legalidad”

4. Mencionar cuántas Micro, Pequeñas y Medianas Empresas se tienen localizadas en el cuadrante de 05 de febrero a Cantera, de Cantera a Calzada de los Misterios, de Calzada de los Misterios a Garrido y de Garrido a 05 de febrero, así como los que se ubican en las calles de Montiel, Aquiles, Hidalgo, Aquiles Serdan y Calzada de Guadalupe.

Respuesta: El Sistema Informático Empresarial Mexicano (SIEM), nos da información más de detallada de los Establecimientos Mercantiles localizados en las calles antes mencionadas.

5. Mencionar cuáles son los criterios que utilizan para estratificar las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas.

Respuesta: Por los Trabajadores que las integran.

6. Mencionar cuáles son los requisitos necesarios para apertura una Micro, Pequeña y Mediana Empresas.

Respuesta: Certificado Único de Zonificación de Uso de Suelo, otorgado por la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, así como el Aviso de Apertura en el (SIAPEM) Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles.

7. Mencionar cuál es el marco normativo (Específico o General) aplicable a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas que se localizan en la Delegación.

Respuesta: La Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal.

8. Mencionar cuáles son los programas de capacitación que se aplican a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas.

Respuesta: El Centro de Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa, dependiente de la Dirección Ejecutiva de Desarrollo Económico, ubicado en Manizales 715, Col. Lindavista, cuenta con un programa de cursos durante el año para mejorar el desempeño y un mejor servicio de las MYPES.



5 de Febrero esq. Vicente Villada, 1er piso, Col. Villa Gustavo A. Madero, C. P. 07050
Tel. Fax 57 480481 y 51182800 Ext. 0601



"2012 Año por la Cultura de la Legalidad"

9. Mencionar quien es el personal encargado de Verificar el cumplimiento de la normatividad (Especifica o General) dentro de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas de Alimentos en la Delegación.

Respuesta: Es Personal del Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal los encargados de llevar a cabo las visitas de Verificación administrativa a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas de Alimentos en la Delegación.

10. Mencionar si la Secretaría de Salud interviene en la apertura de establecimientos de giro de alimentos preparados.

Respuesta: Corresponde a la Secretaría de Salud dar la información correspondiente.

11. Mencionar si existen programas de supervisión sanitaria a establecimientos de giro de Alimentos Preparados y en que consisten dichos programas.

Respuesta: Corresponde a la Secretaría de Salud dar la información correspondiente.

12. Mencionar si existe alguna sanción por incumplimiento de la normatividad aplicada y a que corresponde dicha sanción.

Respuesta: Será la Autoridad correspondiente la que aplique dicha sanción.

Sin más por el momento le envió un cordial saludo.

**ATENTAMENTE
EL DIRECTOR EJECUTIVO**



C. JULIO ESCAMILLA SALINAS

C.C.P. Prof. Juan Calvo.- Encargado del Despacho de la Jefatura Delegacional en Gustavo A. Madero. Folio 201203168
C. Mariana Perla Rojas Martínez.- Secretaria Particular de la Jefatura Delegacional Folio. 201203168



5 de Febrero esq. Vicente Villada, 1er piso, Col. Villa Gustavo A. Madero, C. P. 07050
Tel. Fax 57 480481 y 51182800 Ext. 0601



Anexo 4. Segundo oficio de respuesta por parte de la Delegación.



Delegación Gustavo A. Madero
Dirección General Jurídica y de Gobierno
Dirección de Gobierno
Subdirección de Gobierno
U. D. de Giros Mercantiles y Espectáculos Públicos
05.2.4.1.1



México D.F., a 17 de Mayo del 2012

DGAM/DGJG/DG/SG/JUDGEP/825/2012

Asunto: **El que se indica**

C. Edgar Salvador Caballero González
Calle Balcarcer Número 63
Colonia Constitución de La Republica
Presente

Me refiero a su escrito de fecha treinta de Abril del año en curso, mediante el cual solicita los trámites legales necesarios para la apertura de establecimiento mercantil para la venta de alimentos preparados; al respecto le informo lo siguiente:

Que los establecimientos mercantiles que pretendan funcionar con el giro de Alimentos Preparados, de conformidad con el Artículo 35 de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, requieren para su legal funcionamiento presentar el Aviso correspondiente en el sistema implementado por SEDECO (SI@PEM), proporcionando la información que establece el Artículo 38 de la ley en cita, que a la letra dispone:

Artículo 38.- Para el funcionamiento de los establecimientos a que se refiere este Título, los titulares deberán ingresar el Aviso correspondiente al Sistema, proporcionando la siguiente información:

- I. Nombre o razón social del solicitante, así como domicilio para oír y recibir notificaciones y dirección de correo electrónico. En caso de que el solicitante sea persona física expresará los datos de la credencial para votar con fotografía;
- II. Denominación o nombre comercial del establecimiento mercantil y ubicación del mismo;
- III. Si el solicitante es extranjero, los datos de la Autorización expedida por la Secretaría de Gobernación, conforme a la cual se le permita llevar a cabo la actividad de que se trate;
- IV. Ubicación y superficie total del local donde pretende establecerse el giro mercantil;



Av. 5 de Febrero Esq. Vicente Villada, 1er piso, Villa Gustavo A. Madero, C.P. 07050
Tel. 51182800 Ext. 1212





Delegación Gustavo A. Madero
Dirección General Jurídica y de Gobierno
Dirección de Gobierno
Subdirección de Gobierno
U. D. de Giros Mercantiles y Espectáculos Públicos
05.2.4.1.1



V. Giro mercantil que se pretende ejercer;

VI. Que cuenta con los cajones de estacionamiento de conformidad con lo establecido en la fracción XVIII del artículo 10 de la presente Ley;

VII. Que en su caso, dará cuenta del Programa Interno o Especial de Protección Civil, según corresponda, de conformidad con la Ley de Protección Civil del Distrito Federal.

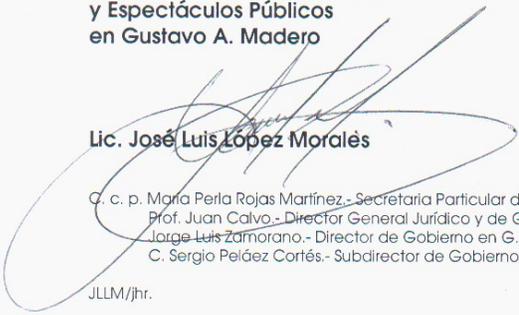
Los titulares de aquellos establecimientos mercantiles a que se refiere este Título, en los que presten sus servicios hasta 5 empleados, no estarán obligados a presentar el programa a que se refiere esta fracción, manifestando bajo protesta de decir verdad que se obliga al cumplimiento de las disposiciones en la materia. Lo anterior siempre y cuando lo permita la Ley de Protección Civil del Distrito Federal y su Reglamento;

VIII. En los casos de establecimientos que se dediquen a la purificación, embotellamiento y comercialización de agua purificada deberán presentar la constancia de aviso de funcionamiento ante la Secretaría de Salud del Distrito Federal;

IX. Capacidad de aforo de conformidad con la fracción II del artículo 2 de la presente Ley.

Sin más por el momento, me despido de usted enviándole un cordial saludo.

Atentamente
El J.U.D. de Giros Mercantiles
y Espectáculos Públicos
en Gustavo A. Madero


Lic. José Luis López Morales

C. c. p. María Perla Rojas Martínez.- Secretaria Particular del Jefe Delegacional en G.A.M. Folio 201203168
Prof. Juan Calvo.- Director General Jurídico y de Gobierno en G.A.M. Turno 2246
Jorge Luis Zamorano.- Director de Gobierno en G.A.M. Turno 0964
C. Sergio Peláez Cortés.- Subdirector de Gobierno en G.A.M.

JLLM/jhr.



Av. 5 de Febrero Esq. Vicente Villada, 1er piso, Villa Gustavo A. Madero, C.P. 07050
Tel. 51182800 Ext. 1212

