



**Programa
de Cooperación Binacional
República Dominicana
República de Haïti**



**Programme
de Coopération Binationale
République d'Haïti
République Dominicaine**



LEVANTAMIENTO DE LAS NECESIDADES DE INFRAESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO EN LOS MERCADOS FRONTERIZOS EN REPÚBLICA DOMINICANA

(septiembre 2022)

EuropeAid/139918/DH/SER/DO
Nº contrato: FED 2020/415-753

25/09/2022

Unidad de Backstopping (España):
Avinguda Can Fatjó dels Aurons, 1
08173 Sant Cugat del Vallès (Barcelona)
+ 34. 934787045

Oficina de AT (Santo Domingo):
Av. México esq. Dr. Delgado, Gazebo,
D.N. República Dominicana

En consorcio con



GLOBAL

ECORYS





TABLA DE PRESENTACIÓN RESUMEN DE LA ASISTENCIA TÉCNICA DE CORTO PLAZO (ATCP)

Título de la ATCP	Identificación de necesidades de fortalecimiento de los mercados fronterizos en República Dominicana
Número TdR	TdR005
Nombre experto + datos de contacto	Juan Carlos Pichardo Durán Dirección de correo electrónico: juancpichardod@gmail.com Número telefónico: +1-809-864-3760
Fechas de la misión	Desde 8/07/2022 hasta 9/10/2022
Número de días de trabajo (terreno + remoto)	42
Lugar de la misión	Presencialmente en República Dominicana, con opción de teletrabajo en caso de que la situación pandémica o de seguridad no permita las reuniones presenciales.
<u>TDR MISIÓN</u> Objetivo(s) de la misión: El objetivo principal de esta consultoría es apoyar al Programa de Cooperación Binacional en su rol de acompañamiento al diálogo binacional, a través de esta iniciativa del MEPyD sobre la identificación de necesidades de infraestructura y funcionamiento del sistema de los mercados fronterizos en República Dominicana. Productos: P1. Plan de trabajo. P2. Levantamiento de las necesidades de infraestructura y funcionamiento en los mercados fronterizos en República Dominicana. P3. Informe de misión.	



ÍNDICE

ÍNDICE

PORTADA1

TABLA DE PRESENTACIÓN RESUMEN DE LA CONSULTORÍA2

GLOSARIO DE ACRÓNIMOS4

RESUMEN EJECUTIVO5

1. LEVANTAMIENTO DE NECESIDADES DE INFRAESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO EN LOS MERCADOS FRONTERIZOS EN REPUBLICA DOMINICANA9

1.1. Mercados Frontera Norte9

1.1.1. Mercado de Dajabón10

1.1.1.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura11

1.1.1.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 21

1.1.1.3 Levantamiento administrativo34

1.1.1.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado45

1.1.2. Mercado de Loma de Cabrera49

1.1.2.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura50

1.1.2.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 59

1.1.2.3 Levantamiento administrativo71

1.1.2.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado81

1.1.3. Mercado de Restauración84

1.1.3.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura85

1.1.3.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 93

1.1.3.3 Levantamiento administrativo105

1.1.3.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado113

1.1. Mercados Frontera Centro117

1.1.4 Mercado de Bánica119

1.1.4.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura120

1.1.4.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 126



- 1.1.4.3 Levantamiento administrativo134
- 1.1.4.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado139
- 1.1.5 Mercado de Hato Viejo142
 - 1.1.5.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura143
 - 1.1.5.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 152
 - 1.1.5.3 Levantamiento administrativo162
 - 1.1.5.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado166
- 1.1.6 Mercado de Comendador168
 - 1.1.6.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura169
 - 1.1.6.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 177
 - 1.1.6.3 Levantamiento administrativo187
 - 1.1.6.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado194
- 1.1.7 Mercado de Carrizal197
 - 1.1.7.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura198
 - 1.1.7.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 204
 - 1.1.7.3 Levantamiento administrativo211
 - 1.1.7.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado214
- 1.1.8 Mercado de Hondo Valle215
 - 1.1.8.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura216
 - 1.1.8.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 223
 - 1.1.8.3 Levantamiento administrativo228
 - 1.1.8.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado233
- 1.1.9 Mercado de Cañada Miguel235
 - 1.1.9.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura236
 - 1.1.9.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 243
 - 1.1.9.3 Levantamiento administrativo252
 - 1.1.9.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado255
- 1.1.10 Mercado de Cañada Miguel235
 - 1.1.10.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura236



1.1.10.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 243

1.1.10.3 Levantamiento administrativo 252

1.1.10.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado 255

1.1. Mercados Frontera Sur 258

1.1.10 Mercado de Malpasse (Jimaní) 259

1.1.10.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura 260

1.1.10.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 266

1.1.10.3 Levantamiento administrativo 275

1.1.10.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado 279

1.1.11 Mercado de Cacique Enriquillo 281

1.1.11.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura 282

1.1.11.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 288

1.1.11.3 Levantamiento administrativo 296

1.1.11.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado 300

1.1.12 Mercado de Neiba camino Duvergé 301

1.1.12.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura 302

1.1.12.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 308

1.1.12.3 Levantamiento administrativo 317

1.1.12.3 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado 321

1.1.13 Mercado de Pedernales 324

1.1.13.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura 325

1.1.13.2 Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos 332

1.1.13.3 Levantamiento administrativo 342

1.1.13.3 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado 347

2. REFERENCIAS 349

3. ANEXOS 351



GLOSARIO DE ACRÓNIMOS

CF	Cruce fronterizo
CESFRONT	Cuerpo Especializado en Seguridad Fronteriza Terrestre
CONANI	Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia
DGA	Dirección General de Aduanas
EDENORTE	Empresa Distribuidora de Electricidad del Norte
INAPA	Instituto Nacional de Aguas Potables y Alcantarillados
MERCAFROCO	Mercado de la Frontera en Comendador
MERCAFRODA	Mercado de la Frontera en Dajabón
MEPyD	Ministerio de Economía Planificación y Desarrollo
MOPC	Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones



RESUMEN EJECUTIVO

Esta Asistencia Técnica de Corto Plazo ha sido solicitada por la Dirección de Políticas de Desarrollo de la Zona Fronteriza del Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo (MEPyD), el objetivo principal de la misma es apoyar al Programa de Cooperación Binacional en torno a la identificación de necesidades de infraestructura y funcionamiento del sistema de los mercados fronterizos. En el marco de esta se prevé la definición de un plan de desarrollo fronterizo y el fortalecimiento de las relaciones entre autoridades nacionales y gobiernos locales como resultado de una planificación que mire los puntos comunes binacionales para impulsar iniciativas que beneficien ambos países.

En este sentido, la dinámica comercial dominico-haitiana es sin duda uno de los principales temas de fundamental incidencia en el contexto económico y social entre ambas naciones. Por lo cual, la información generada producto del levantamiento de datos en los mercados fronterizos facilitará la planificación de la inversión pública programada por el gobierno dominicano para la adecuación de trece (13) mercados identificados en el territorio dominicano, los cuales se caracterizan por el intercambio de bienes y servicios entre la República Dominicana y la República de Haití.

De manera específica, este documento está conformado por dos levantamientos:

1. Levantamiento arquitectónico de las necesidades de infraestructura y funcionamiento.

En el primer levantamiento se aborda el estado actual de la infraestructura física y/o del espacio utilizado para cada uno de los mercados identificados en la presente consultoría a través de planos arquitectónicos (en versión DWG), así como georreferenciación de estos planos facilitando un mapa de localización, identificando la superficie del terreno y un informe que explica el estado de situación. Además, el levantamiento incorpora información acerca de: los servicios municipales, los bienes muebles e inmuebles y las áreas de conservación y almacenamiento de alimentos.

Este levantamiento se realizó a través de la visita a los mercados en horario de poco tránsito de personas haciendo un recorrido de identificación de la infraestructura para determinar la complejidad y aspectos importantes de las mismas y luego proceder con el levantamiento gráfico apoyado por equipo digitales, así como a mano alzada, toma de medidas de todos los espacios y elementos constructivos de la edificación para luego pasar a la digitalización de la información recogida en formato DWG (Autocad). Paralelo a eso se tomaron puntos de referencia con equipos de geolocalización (GPS) a los fines de georreferenciar los levantamientos.



Se realizó un levantamiento de información mediante un check list y entrevistas personales en donde se verificó el cumplimiento de requisitos de higiene en las áreas de manipulación, distribución y almacenamiento de alimentos, en total 38 ítems fueron inspeccionados basados en los requisitos estipulados en decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos en la cual se aplicaron de manera combinada una preguntas los diferentes actores del mercado y un chequeo por observación directa durante los procesos de comercialización de buenas prácticas de higiene y manufactura.

2. Levantamiento administrativo

El segundo levantamiento de información sobre el estado de situación de los mercados describe la gestión administrativa y financiera de los mismos, horarios de funcionamiento, los mecanismos de coordinación interinstitucional, tipos de productos, modalidad de ventas y el perfil de las y los comerciantes. El mismo se realizó desde una perspectiva de género, el cual permite la identificación de las principales restricciones que socavan la participación y desempeño de las mujeres comerciantes. En su metodología, este levantamiento se realizó empleando técnicas e instrumentos de investigación como entrevistas y grupos focales dirigidos a los actores del mercado, informantes claves; así como la observación directa y la revisión documental.

En la siguiente página, se presenta un cuadro resumen de los mercados fronterizos en el cual se muestra el tipo de infraestructura, la gestión administrativa y el nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene:



Tabla 1. Cuadro resumen de los mercados fronterizos visitados

No.	Provincia	Mercado	Infraestructura/ Cruce Fronterizo (CF)	Nivel cumplimiento de requisitos de higiene	Gestión Administrativa del mercado
1	Independencia	Malpasse/Jimaní	Infraestructura de negocios particulares CF: si	Cumple con el 2.64% de los requisitos higiénicos.	Mercado propio
2	Elias Piña	Carrizal/Comendador	Infraestructura de negocios particulares CF: no	Cumple con el 7.89% de los requisitos higiénicos.	
3		Hato Viejo	Infraestructura de negocios particulares CF: Si (no formal)	Cumple con el 2.64% de los requisitos higiénicos.	
4		Bánica	Dispone de infraestructura formal CF: no	Cumple con el 7.89% de los requisitos higiénicos.	La gestión del mercado es subastada por la alcaldía anualmente.
5		Comendador	Dispone de infraestructura formal CF: no	Cumple con el 2.64% de los requisitos higiénicos.	
6		Hondo Valle	Mercado con infraestructura en construcción CF: no	Cumple con 5.26% de los requisitos higiénicos.	
7	Independencia	Cacique/La Descubierta	Infraestructura de negocios particulares CF: si	Cumple con 5.26% de los requisitos higiénicos.	Mercado informal, no gestionado por la alcaldía
8	Elias Piña	Cañada Miguel	Infraestructura de negocios particulares CF: si	Cumple con el 2.64% de los requisitos higiénicos.	
9	Bahoruco	Neiba	Dispone de infraestructura efímera CF: no	Cumple con el 10.52% de los requisitos higiénicos.	Mercado gestionado directamente por la Alcaldía



10	Pedernales	Pedernales	Dispone de infraestructura formal CF: si	No cumple con ningún requisito higiénico	
11	Dajabón	Dajabón	Dispone de infraestructura formal CF: si	Cumple con 5.26% de los requisitos higiénicos.	
12		Loma de Cabrera	Dispone de infraestructura formal CF: no	Cumple con el 7.89% de los requisitos higiénicos.	
13		Restauración	Dispone de infraestructura formal CF: no	Cumple con 5.26% de los requisitos higiénicos.	

Nota: el nivel de cumplimiento de requisitos de higiene está basado en los requisitos establecidos en normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la norma CXC 1-1969 (revisión 2011).



1. LEVANTAMIENTO DE LAS NECESIDADES DE INFRAESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO EN LOS MERCADOS FRONTERIZOS EN REPÚBLICA DOMINICANA.

1.1 Mercados de la Frontera Norte

En la frontera norte se desarrollan los mercados de los municipios de Dajabón, Loma de Cabrera y Restauración. Las alcaldías de la frontera norte, delegan a un gerente, encargado o cobrador, el cual está a cargo de la recaudación de los arbitrios establecidos. Dentro de las responsabilidades directas de la alcaldía está la recogida de residuos sólidos, la asignación de los puestos de ventas y la supervisión general del buen funcionamiento de los mercados. El mercado de Dajabón por su extensión y por el flujo de vendedores y clientes, se convierte en el más importante de la frontera norte. Adicionalmente, es el único de estos mercados que está situado en el cruce fronterizo.



En cuanto a la infraestructura, los mismos disponen de instalaciones formales en torno a las cuales se desarrollan los mercados. Cabe destacar, que, si bien es cierto que existen puestos fijos de ventas dentro de los mercados, en los días establecidos para el comercio binacional se incrementa la cantidad de puestos de ventas ambulantes, dominado principalmente por las y los comerciantes

haitianas/os. En cuanto al perfil de las y los vendedoras/es, se observa una alta participación de las mujeres (aproximadamente el 80%). En los mercados de Dajabón y Restauración las mujeres se dedican principalmente a la venta de ropa usada, productos comestibles y alimentos cocidos. De manera particular, en los puestos fijos del mercado de Restauración, existe una alta participación de mujeres dedicadas a la venta de verduras y ensaladas.

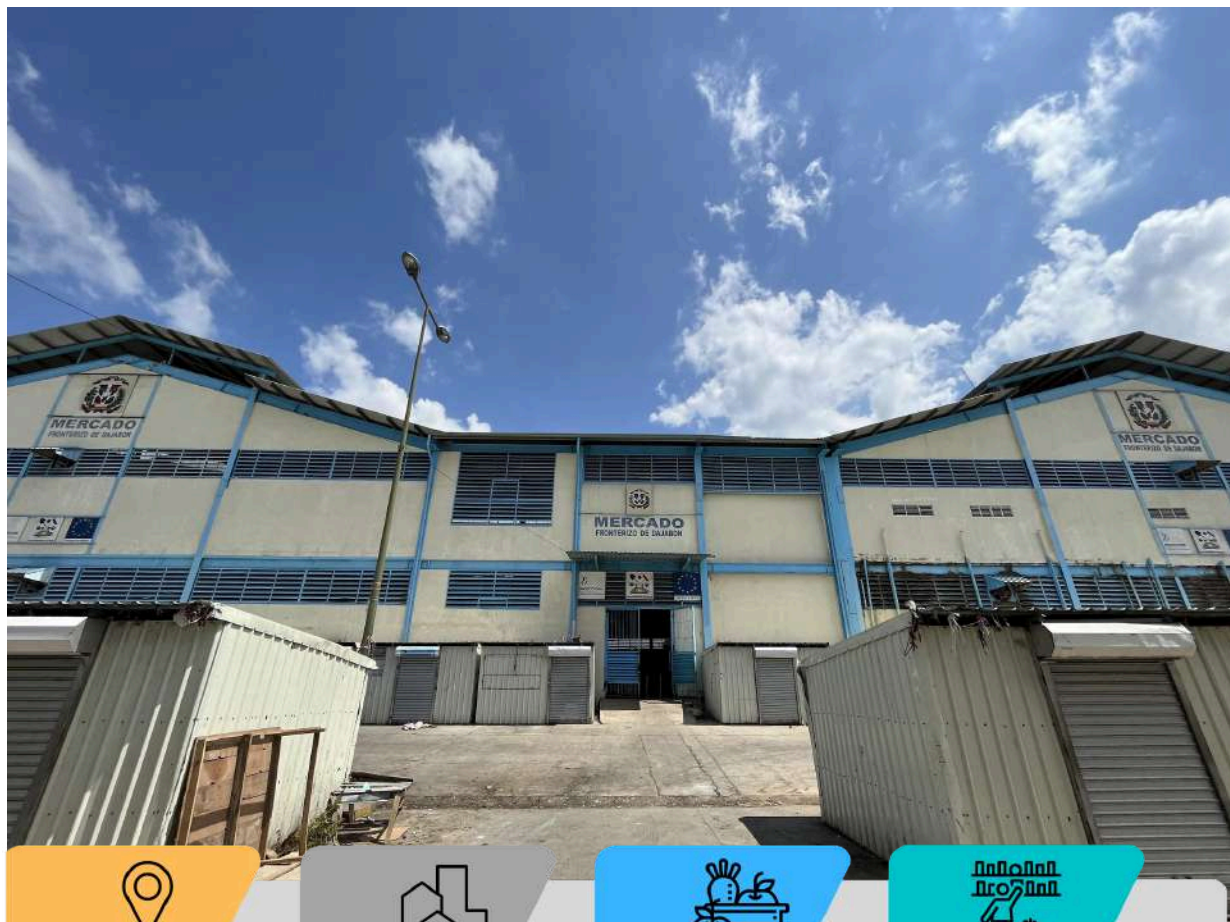
En estos mercados, las condiciones de higiene de los espacios de comercialización y la manipulación de alimentos ponen en riesgo la inocuidad de los



salud de los consumidores. Entre estos la mayoría de los alimentos son altamente perecederos, los cuales se encuentran expuestos a diversos focos de contaminación provocados por el ambiente o espacios de comercialización, manipuladores y manejo. Se evidenciaron débiles conocimientos y recursos para mantener las áreas correctamente limpias e higienizadas, también se percibe una escasa formación sobre aspectos de higiene para la manipulación de alimentos y por lo tanto no se aplican la mayoría requisitos mínimos de Buenas Prácticas de Manufactura.



1.1.1 Mercado de Dajabón



Ubicación: Provincia Dajabón, Municipio Dajabón, Sección Municipal Dajabón (Zona Urbana) Dirección: C. Gastón Fernando Deligne Días de apertura: Lunes y Viernes (mercado) Domingo y Jueves (pre-mercado) Horario: 8:00 a.m.-5:00 p.m. 7:00 a.m.- 4:00 p.m. Superficie: 40,258.00 m ² Superficie edificada: 32,858.60 m ²	Propietario del terreno: Gobierno Central Documentación de propiedad: N/D Construcción: Edificación: ✓ Calle: ✓ Otros: ✓ Entorno: Estacionamiento de carga: ✓ Estacionamiento para usuario: ✓ Infraestructura: Cubículos: ✓ Almacén general: ✗ Seguridad: Presencia de seguridad: ✓ Control de entrada y salida: ✓	Principales productos: Industriales Pecuarios Agrícolas Mercancía: Productos organizados: ✗ Área de conservación de alimentos: ✗ Higienización de alimentos: ✗ Ambiente y Salubridad: Vendedores ambulantes: ✓ Higienización de puesto: ✗ Entorno libre de animales: ✗ Olores desagradables: ✓	Gestión Administrativa: Alcaldía de Dajabón Cantidad de Vendedores Espacio Físico: 1800 Ambulantes: 1300 Costo del puesto: RD\$25-RD\$300.00 Periodicidad del cobro : Por día de Mercados

Si (✓) No (✗)



1.1.1.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.1.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado está ubicado en el extremo suroeste del municipio de Dajabón, limitado al norte con un área destinada a granjas de pollos, al sur con las oficinas de control de aduanas y varios comercios, al este con una zona comercial y al oeste con el río Dajabón o Masacre y la frontera dominico-haitiana (Dajabón-Ouanaminthe). Esta estratégica ubicación, en la línea limítrofe, propicia un gran flujo de nacionales haitiana/os, quienes cruzan la frontera para participar del intercambio comercial más importante entre ambas naciones, esto ha generado una gran diversificación de uso de suelo en el entorno circundante al mercado, así como una activa movilidad.

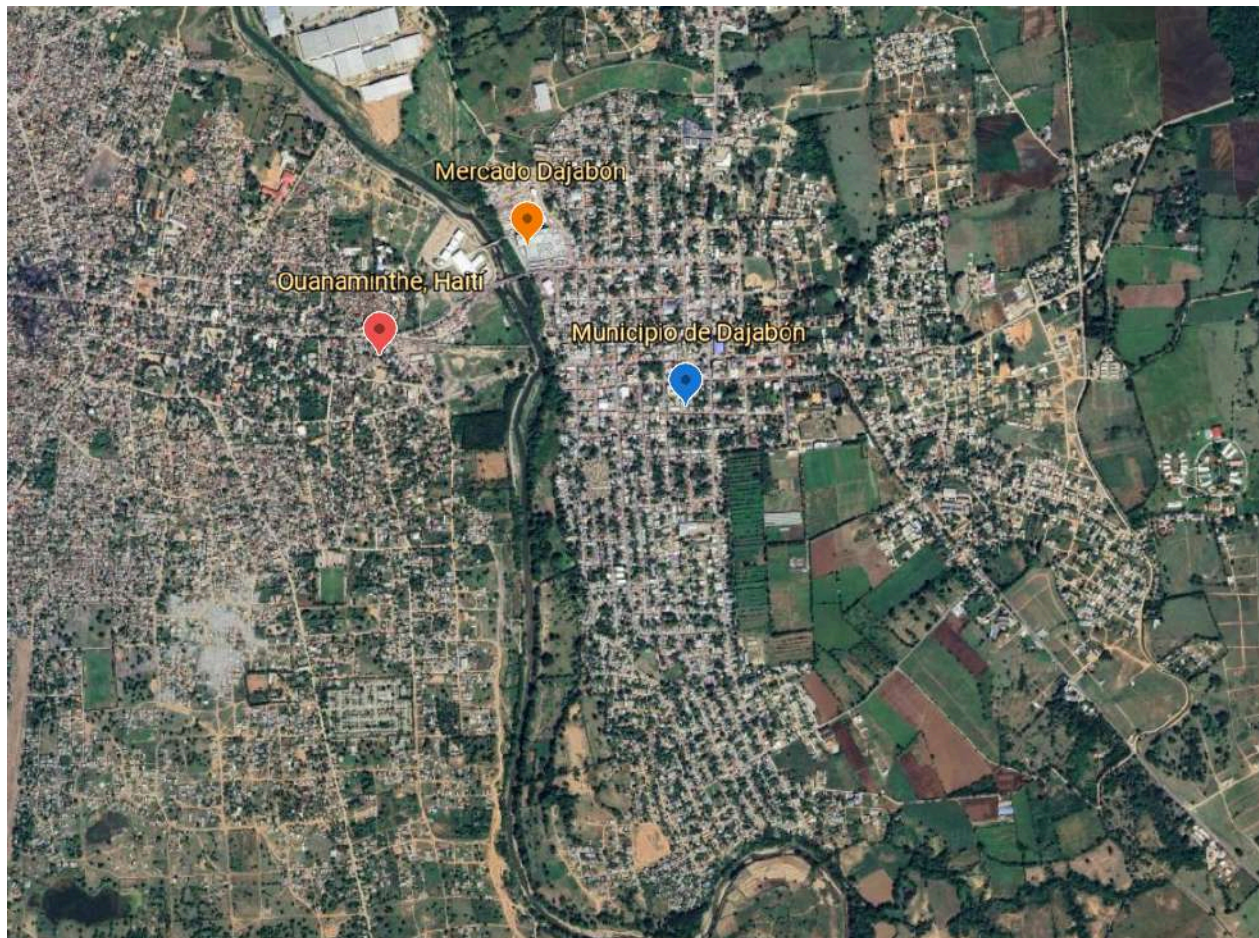


Imagen 1. ubicación del mercado de Dajabón en relación al municipio (Google Earth)



1.1.1.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal ya que se encuentra integrado a la trama urbana del municipio de Dajabón.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Dajabón

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	2	Uno se mantiene cerrado
Accesos peatonales	2	Coinciden con los vehiculares, ambos se utilizan
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	87	No cumple con el reglamento R-002 de MOPC (Anexo), los estacionamientos existentes son utilizados para comercializar productos los días de mercado, por lo cual, los visitantes se estacionan en las calles exteriores circundantes, bajo condiciones de poca seguridad, y obstaculizando el tránsito, lo cual genera taponamiento e influye en el alto nivel de contaminación sónica y del aire existente en el entorno.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan
Área de carga y descarga	14	Son utilizadas como áreas de venta los días de mercado, su ubicación, integrada a los edificios de almacén, hace que la conectividad sea limitada para el resto del mercado.



Cruce fronterizo	2	Hay dos formas de acceso para los/as haitianos/as; una directa, a través de la pasarela peatonal interna al mercado, y otra indirecta, a través de la frontera formal Ouanaminthe-Dajabón
-------------------------	---	---

1.1.1.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

El mercado de Dajabón se desarrolla en una porción de terreno de 40,258 m², la estructura original del mercado corresponde a una edificación tipo nave industrial en dos niveles, alrededor de la cual se han desarrollado otros tipos de estructuras, algunas de manera formal, que han sido construidas a través de diferentes programas de cooperación internacional y otras construidas de manera informal, hecha por los mismos comerciantes. Debido a la escala y dimensiones del mercado se ha hecho la siguiente clasificación:



1. **Nave central:** estructura original del mercado corresponde a una edificación tipo nave industrial en dos niveles con amplias áreas de mezzanines, construida como un pórtico metálico con cierre en mampostería y techo ligero (aluzinc) cuyo principal uso es para la venta de ropas usadas y artículos del hogar, además de contener el área administrativa general, dispensario médico y baños.



2. **Anexos formales y no formales a la estructura original (consolidados):** edificaciones en un nivel que se han desarrollado en el perímetro este-oeste y la parte posterior de la nave central, construidas en muros de mampostería y techo de hormigón armado, corresponden a locales independientes destinados a la venta y almacenamientos de alimentos y ropa nueva.



3. **Anexos no formales en estructuras variadas:** edificaciones informales y efímeras construidas en estructura metálica, madera, hoja de lata y techo de zinc, de hasta dos niveles, algunos han ido evolucionando a estructuras consolidadas con cierres en muros de block, corresponden a locales independientes destinados, en su mayoría, a la venta de ropa nueva.



4. **Explanada de estacionamientos:** área que comprende la parte norte o frontal del mercado y que es utilizada para la venta de productos agrícolas, expuestos a través de camiones, carretillas, lonas, mesas de madera o de hierro, estructuras efímeras, motores, o simplemente en el piso. En esta zona existen dos edificaciones consolidadas destinadas al almacenamiento de productos agroindustriales.



5. **Cubículos numerados:** corresponden a un prototipo de casetas construidos completamente en aluzinc, dispuestos de manera organizada en la plazoleta frontal de la nave central, dedicados a la venta de productos variados, en gran medida agroindustriales.



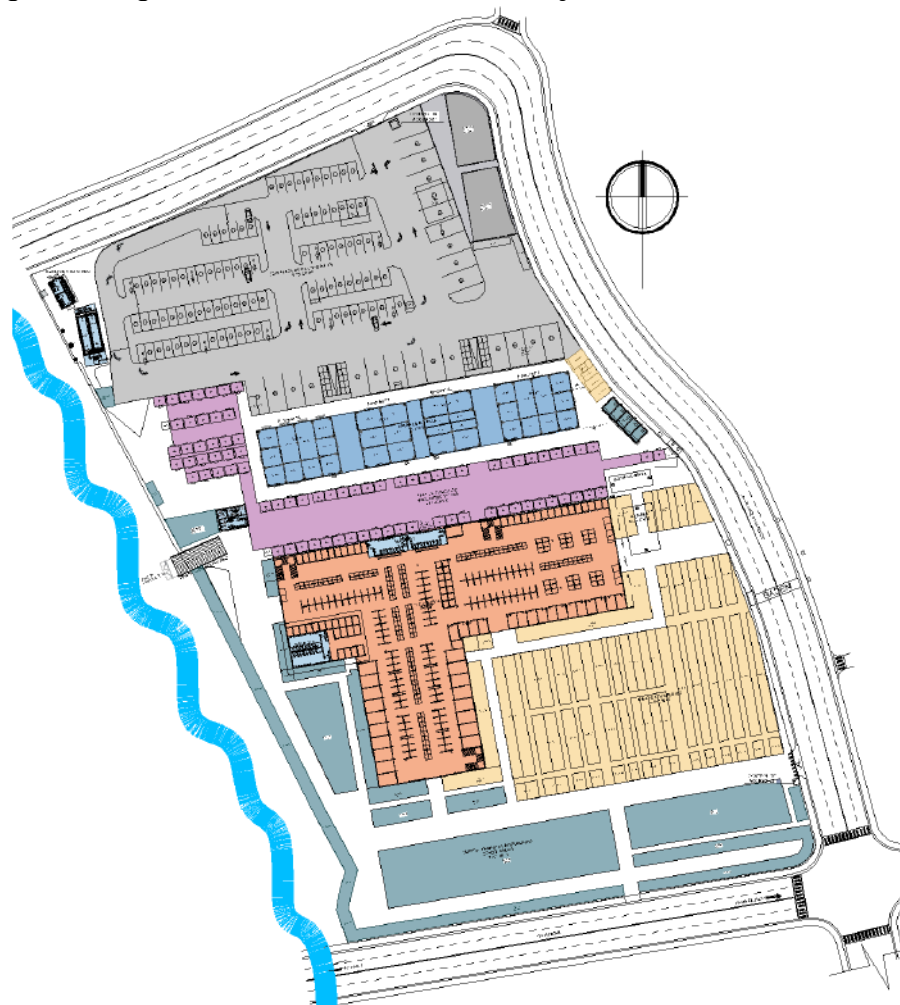
6. **Naves de almacén:** corresponde a un prototipo de naves construidas en mampostería y techo ligero, dispuestos de manera organizada en la explanada frontal próxima a los estacionamientos, su uso original es el almacenamiento, pero son utilizados para la comercialización de productos agroindustriales e industriales.



7. **Áreas de servicios:** estas están diseminadas en toda el área del mercado, contando con área de baños, tanto dentro como fuera de la nave central, depuradora, cisternas, áreas de lavado de manos, oficinas de aduanas, y controles de acceso y salida.



Figura 1. Esquema arquitectónico del mercado de Dajabón



Leyenda	Tipología Edificación	Área en m ²	Área en %	Rubros Predominantes
	1-Nave central (Ambos niveles)	9,327,00	28,39	Industrial
	2-Anexos formales y no formales a la estructura original (consolidados)	4,901,00	14,92	Agroindustrial
	3-Anexos no formales estructuras variadas	5,790,00	17,62	Industrial
	4-Explanada de estacionamientos (Incluye dos almacenes en dos niveles)	9,731,00	29,61	Pecuario/Agrícola
	5-Cubículos numerados	1,020,60	3,11	Agroindustrial
	6-Naves de almacén	1,558,00	4,74	Agroindustrial/Industrial
	7-Áreas de servicios	531,00	1,62	N/A

Fuente: elaboración propia



1.1.1.1.4 Calidad espacial:

La falta de planificación y la debilidad en el cumplimiento de la Ley No.216-11 que regula el establecimiento de mercados en la frontera dominicano-haitiana, así como la falta de aplicación del reglamento del mercado, han hecho que el desarrollo y crecimiento del mercado sea desordenado y sin ningún criterio técnico, lo que reduce considerablemente la calidad del espacio físico, gran parte del mercado se hace en condiciones de hacinamiento.

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Dajabón

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	El mercado está dividido en 6 grandes zonas (Nave central, anexos formales, anexos no formales, explanada de estacionamientos, cubículos numerados y naves de almacén) donde se ofertan los diferentes productos, esta división no obedece a criterios técnicos de organización espacial, sino más bien, a tipologías de la edificación.	No existe control estricto que garantice que productos de naturalezas distintas sean mezclados en un mismo espacio.
Proporción de los espacios	Los espacios para la venta y exhibición de mercancías, se distribuyen sin criterios de proporción de acuerdo a los productos que contienen.	Los límites físicos de los módulos rara vez son respetados, por lo general, el área de exhibición es compartida con el área de almacenamiento. No se regula la cantidad de artículos dentro de los módulos, lo que supone un serio problema de hacinamiento.
Ventilación e iluminación	La nave central cuenta con un diseño donde fue considerado la buena ventilación e iluminación natural, el primer nivel cuenta con un sistema de extracción de aire caliente que en la actualidad no está en funcionamiento. En cuanto a las áreas anexas, tanto las formales como las informales, no cuentan con sistema de ventilación e	La ventilación e iluminación natural es limitada, debido a que gran parte de los huecos destinados a estos fines han sido obstruidos por mercancías y/o por la proliferación de construcciones tanto internas como externas de la nave.



	iluminación natural	
Comunicación vertical	La nave central cuenta con tres escaleras que comunican ambos niveles, con buena proporción y ubicación.	Son utilizadas por vendedores que exhiben sus mercancías en los escalones, lo que obstruye la circulación.
Áreas de circulación	Las áreas de circulación resultan angostas para la demanda de personas, además de no definirse un sentido de recorrido claro.	La relación entre los productos ofertados y las dimensiones de los espacios físicos que ocupan son desproporcionadas, cada comerciante procura aprovechar al máximo el espacio con el que cuenta, esto en detrimento de las áreas de circulación, las cuales son obstruidas casi en su totalidad.

1.1.1.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

A pesar de la gran variedad de infraestructuras existentes en el mercado, a modo general se mantienen en estado aceptable, exceptuando los anexos no formales, los cuales son edificados sin ningún criterio técnico y de seguridad.

Techos: Nave central en estructura metálica y aluzinc luce en buen estado, estructuras formales e informales con techos de hormigón armado, zinc y Aluzinc. No fue posible corroborar su estado debido a las condiciones de hacinamiento en que se encontraba.

Pisos: En todo el mercado predomina el piso de hormigón pulido en buenas condiciones.

Cerramientos, muros y paredes: en la parte formal, construida en muros de blocks, se observa de manera regular, sin identificación de grietas o fisuras importantes. Los anexos no formales, en su mayoría son construidos en estructura metálica con cierres de zinc, madera, hoja de lata, y otros, muchos de los cuales lucen en condiciones deplorables.

Unos de los elementos más ponderados por los comerciantes es el tema seguridad, por eso procuran que los cerramientos sean herméticos, siendo las puertas enrollables las de mayor demanda en todo el mercado.



Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Dajabón

Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
El mercado cuenta con servicio de agua potable, extraída de un pozo ubicado dentro del límite del mismo, la cual, según el gerente del mercado, es monitoreada por INAPA.	La energía es abastecida por EDENORTE, la cual es distribuida dentro del mercado sin ningún control, no todos los comercios tienen acceso a la energía eléctrica, tampoco existen medidores. Ni los comerciantes ni la administración pagan por el servicio, los problemas de sobredemanda son constantes, representado una amenaza de electrocución, cortocircuitos e incendios.	la zona del mercado cuenta con buena cobertura de estos servicios.



1.1.1.1.7 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

Por su naturaleza, los mercados son centro de reuniones donde convergen grandes grupos de personas, por lo tanto, se debe procurar un buen funcionamiento de los sistemas de prevención y mitigación a emergencias o desastres. El mercado cuenta con poco recursos y planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada.

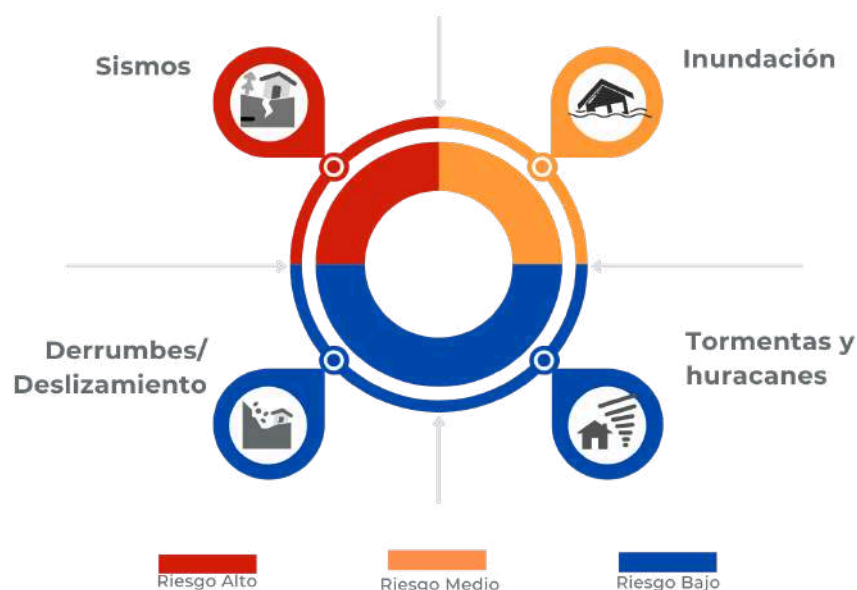
Incendios:

La nave central cuenta con la instalación de un sistema contra incendio que no funciona desde la pasada administración según el gerente del mercado. Como solución cuentan con 10 extintores, los cuales permanecen guardados en el área administrativa ya que de distribuirse en todas las áreas corren el riesgo de ser robados. las demás áreas no cuentan con ningún sistema.

Según recogen los medios nacionales el mercado ha padecido dos siniestros de esta naturaleza en fechas de 18 septiembre de 2021 y 11 abril 2016, dejando cuantiosas pérdidas.

Según el reglamento R-032 de MOPC, el mercado debería contar con: sistema de detección y alarma, conexión para mangueras hidrantes y sistema de rociadores automáticos, no contando con ninguno de los equipamientos anteriormente mencionados.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio Dajabón



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto Republica Dominicana” del Programa Mundial de Alimentos en 2017.



1.1.1.2. Condiciones de higiénicas en áreas de comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Dajabón

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	2	5.26
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	11	28.94
(N)No cumple ▾	24	63.15
(N/A)No aplica ▾	1	2.63
<i>Total de requisitos evaluados</i>	<i>38</i>	<i>100%</i>

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Dajabón (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Dajabón el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 5.26% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 28.94% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 63.15% de las condiciones exigidas no son cumplidas y un 2.63% no son aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación

QUALITY INSTITUTE mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado



En consorcio con:





1.1.1.2.1. Condiciones de higiene de la estructura

El mercado de Dajabón está ubicado donde no se cuenta con contenedores suficientes para la eliminación de residuos y en sus alrededores se visualizan ciertos factores que representan focos de contaminación.

Focos de contaminación en el mercado de Dajabón

En el mercado de Dajabón se visualizan espacios que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se encuentran principalmente los siguientes:



Las **granjas de pollo** se encuentran en los alrededores del mercado, muy cercanas al área destinada a la comercialización de alimentos del mercado, esto supone un problema de contaminación por aire. Por otro lado, según una entrevista realizada a supervisores del Ministerio de Salud Pública en el mercado de Dajabón, estas granjas también sirven como lugar de sacrificio y los **residuos** de las mismas, **sólidos y líquidos** son vertidos a una cañada que se ubica en los alrededores del mercado convirtiéndose ésta en un segundo foco de contaminación para este mercado.

Por otro lado, existe un **vertedero** improvisado donde se visualiza una gran acumulación de residuos principalmente **metales y plásticos** los cuales pueden servir como albergue de plagas.

Fuente: Observación directa en el mercado de Dajabón.
Agosto 2022

Escanea el siguiente código QR para visualizar un video acerca de los focos de contaminación ubicados en los alrededores del mercado de Dajabón.



Condiciones higiénicas de los

establecimientos



La nave central del mercado de Dajabón principalmente está destinada a la comercialización de productos textiles, es por ello que, la mayoría de los puestos dedicados a la venta de alimentos están ubicados directamente en las calles. También existen algunas instalaciones físicas como contenedores las cuales son utilizadas como almacenes y otras construidas de block, las mismas no cuentan con ventanas y las paredes están adecuadas con estantes para productos lo cual dificulta la limpieza de estas zonas.



Nota: Almacenes de alimentos en el mercado de Dajabón (Agosto, 2022)

En este mercado existen otros locales como las carnicerías, dotados de paredes de material poroso (blocks) y cerámicas, impidiendo así una adecuada limpieza. Estas también cuentan con



orificios que facilitan el acceso a plagas, pisos con grietas, sogas y utensilios suspendidos en los techo con signos de suciedad, las ventanas son de hierro algunas cubiertas con cartón o malla metálica y poseen anchos orificios. El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado.



Nota: Carnicería en el en el mercado de Dajabón (Agosto, 2022)

1.1.1.2.2. Condiciones higiénicas de las instalaciones



En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Dajabón

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	No hay un sistema adecuado de drenaje de residuos líquidos	-
Lugar de eliminación de residuos	Respecto a estos espacios, existe una acumulación de residuos sólidos por la falta de áreas adecuadas para la acumulación de residuos en contenedores, esto genera malos olores y focos de contaminación dentro del mercado.	-Contaminación del aire -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Se puede visualizar acumulaciones de residuos, animales y granjas de animales	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	En este mercado existen diferentes almacenes destinados a alimentos, en estos se observó que no existe una división de productos según naturaleza o sus necesidades de conservación, se observó riesgo de contaminación química, ya que se almacenan los alimentos con productos detergentes. No hay una disposición correcta de almacenamiento de productos, estos están directamente en el piso y la pared y algunos hasta el techo	-Contaminación cruzada
Instalaciones sanitarias	Los baños quedan retirados de las áreas de comercialización de alimentos con excepción del área de comercialización de pollos en donde existe un baño, las áreas de lavado de manos están suspendidas por uso inadecuado de acuerdo informaciones recolectadas durante las entrevistas. Sin embargo, se visualizan letreros en los idiomas español y creole que motivan al lavado de manos como medida preventiva para el contagio de COVID-19, pero no existen comunicaciones sobre la obligatoriedad de lavado de manos para manipuladores de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	En estos almacenes no existe sistema de ventilación, cuentan con ventanas, las cuales se mantienen cerradas y los techos están contruidos de aluzinc y algunos contienen un material aislante, el cual tiene una textura arrugada en donde se acumula polvos y grasas, lo cual lo hace difícil de higienizar.	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	En este mercado existe una carnicería dotada de estructuras colgantes, sogas, ganchos y utensilios suspendidos en los techo con signos de suciedad.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado Dajabón (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Dajabón



Nota. Cúmulo de residuos generados por las operaciones de venta



Nota. Venta de animales próximo a los puestos de venta de alimentos



Nota. Instalaciones sanitarias



De manera general, en este mercado los alimentos se comercializan a la intemperie bajo sol en diferentes ocasiones en mesas de madera o de hierro, canastos o directamente en el suelo o sobre cartones, lonas plásticas, sábanas. Estos elementos no son fáciles de limpiar y no se mantienen en condiciones higiénicas.



Nota: Venta de productos en el suelo, cajas y superficies de madera en el mercado de Dajabón (Agosto, 2022)



No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos, solo se realiza una recogida de residuos antes y después al terminar las actividades de venta supervisada por una persona. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

1.1.1.2.5. Controles de condiciones de productos

En el establecimiento los alimentos se almacenan en estantes directamente en la pared y la altura del techo, algunos colgados del techo no están separados según su naturaleza. En los almacenes no se visualizó refrigeradores para alimentos que requieren bajas temperaturas, es decir que, no se dispone de mecanismos para controlar la temperatura y humedad para asegurar la inocuidad y conservación correcta de los alimentos.

Las carnicerías cuentan con refrigeradores, los cuales no se encuentran en las condiciones higiénicas óptimas para almacenamiento adecuado de carnes, tampoco cuentan con controles de temperaturas. Se visualizó la comercialización de productos cárnicos embutidos a temperatura ambiente y de acuerdo con una entrevista a varios comerciantes de estos productos estos suelen almacenarlos en esas mismas condiciones hasta por 7 días o hasta su venta.



Nota: Productos de sin refrigeración en el mercado de Dajabón, (Agosto, 2022)



No existe control de temperatura y/ condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente incluyendo las carnes y otros productos altamente perecederos.



1.1.1.2.6. Control de plagas

No existe un plan para el control de plagas; el mercado es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas. Se pudo observar aberturas en techos que permiten el acceso a plagas. Las puertas son de metal con orificios que permiten el acceso a plagas y animales domésticos y en la carnicería se pudo observar una gran cantidad de moscas directamente sobre los productos. El mercado de Dajabón es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas.

Nota: Orificios en techos de establecimientos en el mercado de Dajabón (Agosto, 2022)



1.1.1.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Dajabón, (Agosto, 2022)



Tal como puede apreciarse en la siguiente imagen dentro de las instalaciones de este mercado existen lugares destinados a la ventas de alimentos preparados para consumo humano, los cuales no cumplen con la adopción de normas higiénicas para preservar la inocuidad de los mismos, esto representa un riesgo para los consumidores. En la imagen vemos exposición a contaminación por medio de bacterias encontradas en la ropa como en el cuerpo, así como también residuos de los mismos alimentos preparados en los alrededores lo cual generaría la presencia de plagas y los alimentos a preparar están directamente en el piso. Se visualizan personas consumiendo alimentos en esta misma área.



Nota: Puestos de venta de comida listos para consumir en el mercado de Dajabón, (Agosto, 2022)



1.1.1.2.8. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua principalmente pastas, harinas, arenque, sal, especias, etc.



Nota: Alimentos preenvasados sin etiqueta en el mercado de Dajabón, (Agosto, 2022)



1.1.1.2.9. Transporte

Los productos llegan en camionetas, camiones o carretillas (de material corrosivo), no se cuenta con evidencia de que éstos se laven con frecuencia.



Nota: Medios de transporte de comida en el mercado de Dajabón, (Agosto, 2022)



1.1.1.3. Levantamiento administrativo

1.1.1.3.1. Caracterización de los/as actores del mercado

Los hallazgos del levantamiento muestran que, en el mercado de Dajabón, al igual que los demás mercados objeto de estudio, existe una dinámica binacional, como es de esperarse, dada su ubicación geográfica. Tanto dominicana/os como nacionales haitiana/os, realizan actividades de compra y venta en dichos espacios, donde se observa una amplia mayoría de personas haitianas, sobre todo en el negocio de la venta ambulante. Los negocios comercializan tanto al por mayor como al detalle, aunque existe un mayor auge en la venta minorista. Las mujeres dominan la venta ambulante y minorista, con una amplia mayoría frente a los hombres. Las mujeres comerciantes son adultas jóvenes principalmente, las cuales se hacen acompañar de sus hija/os en muchos de los casos. Así mismo, lo indica el investigador Juan del Rosario (2007) “los/as vendedores/as haitianos/as son mayormente mujeres, jefas de familia, con hija/os, con nivel básico de escolaridad, para las/os cuales el mercado binacional representa su principal fuente de sustento, basada en actividades de reventa de las mercancías en mercados secundarios de ambas naciones”.

De su lado, el Banco Central (2018) obtuvo que el 73.3% de las y los vendedores haitianos/as son mujeres. A diferencia de las y los vendedores dominicana/os, donde sólo el 36% son mujeres. Del Rosario (2007) atribuye la supremacía de vendedoras haitianas, a que, en esa parte de la zona fronteriza, las mujeres son las principales proveedoras y administradoras de sus hogares, y en la mayoría de los casos, aportan más recursos económicos al hogar que el hombre, según consultas que el banco realizó a líderes asociativas femeninas. Según indica el gerente del mercado, el Sr. Antonio Díaz, las mujeres están en búsqueda de su independencia económica; estima que a la fecha el 80% de las y los comerciantes haitiana/os son mujeres.

Si bien es cierto que existe un amplio número de comerciantes en este mercado, sólo 1,800 de los 3,100 existentes, cuentan con un puesto fijo registrado en la Alcaldía de Dajabón. Del total de comerciantes, 2,480 son mujeres y 620 son hombres. No existe un registro actualizado de la/os vendedora/es fija/os y ambulantes en el mercado. El listado de vendedora/es con puestos fijos disponible en el mercado y en la Alcaldía sobre las y los vendedores que tienen puestos fijos, sólo contiene el nombre, apellido, no. de puesto asignado y monto a cobrar; no existe una sistematización de los datos en torno al sexo, no. de identificación, nacionalidad, no. de contacto telefónico y dirección de estas personas. El registro de la/os vendedores ambulantes está ausente, no se dispone de un listado de esta/os vendedora/es, ni ninguna información en torno a la/os misma/os; dada la informalidad con que operan ésta/os y por la naturaleza temporal o variable de su trabajo, representa un desafío para el mercado la recogida de sus datos. Ver Figura 5.



Figura 5. Mercado de Dajabón. Perfil de las y los vendedores/as



Fuente: Consulta a actores del mercado de Dajabón. Agosto 2022.



1.1.1.3.2. Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el mayor valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones fronterizas informales se concentra en el mercado de Dajabón; este mismo informe plantea que éste ocupa la tercera posición en cuanto a las exportaciones formales, le superan Jimaní y Elías Piña, respectivamente. Estos intercambios comerciales son de larga data, han evolucionado de forma espontánea e irregular; impactando de forma directa la dinámica comercial tanto haitiana como dominicana.

1.1.1.3.2.1 Productos comercializados

Dado el dinamismo y el tamaño de este mercado fronterizo, existe una oferta amplia de productos, los cuales son comercializados tanto al por mayor como al por menor. Como pudo observarse en el mercado, en cuanto a volumen de comercialización, la venta de productos agrícolas, pecuarios y agroindustriales (como vegetales, huevos, pollos congelados, pastas alimenticias, embutidos y aceites) es dominada por los vendedores dominicanos, los cuales se desplazan desde diversas localidades del país. La venta de productos industriales está muy diversificada, las mujeres haitianas tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa, carteras, bultos, correas, juguetes y bebidas alcohólicas; las y los comerciantes dominicanos dominan la venta de plásticos y productos de limpieza. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Dajabón. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> Cebolla, tomate, zanahoria, ajo, papas, plátanos, guineos, ají, apio, lechuga, mango, otros.
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> Pollo fresco, pollo congelado, huevo, carne y cuero de res.
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> Granos enlatados, arroz, pastas alimenticias, embutidos, condimentos, alimentos cocidos, aceite, bebidas, otros.
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> Ropa nueva y usada, calzados, carteras y bultos, correas, electrodomésticos, plásticos, juguetes, productos de limpieza, otros.
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> No observados

Figura 6. Observación directa. Mercado de Dajabón. Agosto 2022.



1.1.1.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

Según la entrevista realizada al gerente del mercado, dado el ambiente competitivo que se vive en este, los comerciantes se han visto precisados a constituirse en asociaciones. Las cuales velan por la organización de los turnos de ventas entre los vendedores oriundos de Dajabón y los procedentes de otras provincias. En este orden de ideas, el gerente del mercado estima un total de 20 asociaciones, principalmente de comerciantes de huevos, pollos y vegetales; adicionalmente existe una federación de comerciantes. Cabe destacar que este tipo de instituciones están lideradas principalmente por hombres. Del Rosario (2007) “se destaca que la calidad de los productos no es un tema relevante, lo más importante es el precio y esto permite el desarrollo de una competencia intensa entre los comerciantes dominicanos. Esto ha obligado a organizar a estos actores en asociaciones, las cuales no tienen otro interés más que controlar la oferta, es decir, la presencia de vendedores no organizados.”

El día de mercado transcurre en un clima de caos y desorden, donde el flujo de vendedores y consumidores es tal que limita la movilidad dentro del mercado. Lo cual en muchos de los casos requiere que las personas sean separadas unas de otras mediante el uso de violencia (golpes), utilizando “palos” por parte de la Policía Municipal. El equipo consultor fue testigo de actos de violencia contra hombres y mujeres dentro de la muchedumbre, con el objetivo de abrir espacios para transitar dentro del mercado. Asimismo, se pudo visualizar explotación infantil. Llamó particularmente la atención el caso de un niño de nacionalidad haitiana, de aproximadamente 9-10 años, el cual estaba llorando dentro del mercado porque no quería vender agua en funditas, y estaba siendo forzado a hacerlo; no se pudo validar quién le obligaba, aunque se comentó en la escena que lo hacía un familiar del mismo.

1.1.1.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Los clientes dominicanos llegan desde distintas localidades del país, tanto en vehículos propios como en autobuses. La época del año donde existe una mayor dinamización del mercado, por flujo de cliente y niveles de ventas, abarca los meses de noviembre a febrero. Los actores consultados manifestaron que el flujo de clientes haitiana/os ha mermado luego de la crisis política, social y económica que vive Haití y que se ha acrecentado en el último año fruto del asesinato del presidente Jovenel Moïse. Esta crisis ha provocado una mayor desestabilización de su moneda (Gourde), lo cual hace que para la/os clientes de origen haitiano no les resulte tan rentable como antes la compra de productos en República Dominicana para revender en Haití. El gerente del mercado manifestó “los haitianos vienen, venden en el mercado, con lo que se ganan aquí compran productos para venderlos en Haití”. Según consultas realizadas en los portales web del Ministerio de Economía y Finanzas de Haití y del Banco Mundial, la Gourde, se ha devaluado con relación al dólar un 37% en el período 2021-2022 (septiembre), pasando de 89.23 gourdes por dólar a 121.99.



1.1.1.3.3. Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.1.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

Al igual que los demás mercados fronterizos, MERCAFRODA opera bajo el amparo de la Ley 216-11, promulgada por la República Dominicana el 31 de agosto del año 2011. Esta ley regula el mercado de bienes y servicios desarrollados en los municipios que hacen frontera con Haití. La referida ley señala que el alcalde, es el encargado de ejecutar las medidas indicadas por el Consejo Municipal, quien tiene como atribuciones, velar por el mantenimiento de las condiciones de higiene y salubridad dentro del área en la cual se instalen los mercados, de acuerdo con las normas sanitarias y las resoluciones del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, controlar y vigilar el cumplimiento de las normas de calidad, pesas y medidas.

En este sentido, la gestión administrativa y financiera del mercado de Dajabón está en manos de la Alcaldía de este municipio; a estos fines se dispone de un gerente del mercado, el cual está a cargo de velar por el buen funcionamiento del mismo y de gestionar el proceso de cobro de los arbitrios en los puestos de ventas cada día de mercado. Para la ejecución de estas funciones, la gerencia del mercado dispone de 51 empleados, distribuidos de la siguiente forma: gerente (1), subgerente de seguridad (1), subgerente operativo (1), inspector del mercado (1), traductor (1) secretaria administrativa (1), auxiliar secretaria administrativa (1), supervisores (9), cobradores (19), personal de seguridad (9), electricista (1), plomero (1), conserjes (5).

Días de operación del mercado:

Los días principales de operación del mercado son los lunes y viernes, en horario de 8:00 a.m.-5:00 p.m.; así como también se realiza un pre-mercado los domingos y jueves, en horario de 8:00 a.m.-4:00 p.m. En este sentido, el alcalde de Dajabón considera que los días de pre-mercado no son rentables para la Alcaldía ya que los recaudos por el cobro de los arbitrios no cubren los cobros de operar el mismo.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. En el caso de los nuevos solicitantes, estos se acercan a la oficina del gerente del mercado o la Alcaldía para que se evalúe su solicitud y se le asigne un puesto fijo atendiendo a la disponibilidad. En este sentido, los gestores del mercado indicaron que en la actualidad no hay puestos fijos disponibles. En el caso de los vendedores ambulantes por lo regular se instalan en la misma área del mercado. En ocasiones, son asistidos por el personal del mercado para su ubicación.



Obligaciones de la/os arrendataria/os. La/os comerciantes que cuentan con puestos fijos en el mercado poseen un contrato con la Alcaldía de Dajabón. Este contrato especifica que “el arrendatario se compromete a mantener en buen estado el local comercial y al pago de los arbitrios”. Si deja de pagar cuatro días de mercado consecutivos, entonces pierde el derecho al puesto. Así mismo estipula que “al arrendatario le queda prohibida la realización de cualquier transacción o negociación con relación al local comercial dado en arrendamiento, sin el consentimiento y previa autorización por escrito del ayuntamiento”. Cabe destacar que la/os comerciantes sólo poseen el contrato, no portan carnet de identificación en el mercado o algún documento en sus puestos de ventas de manera visible que avale que está autorizada/o para el uso del puesto de venta.

Según el personal administrativo de la Alcaldía, los deberes establecidos en el contrato de parte de la/os arrendataria/os se cumplen parcialmente, debido a que se presentan las siguientes situaciones:

- La/os arrendataria/os ceden en uso los locales sin previa notificación y/o aprobación por parte de la Alcaldía.
- Hay locales que permanecen vacíos los días de mercado.
- Mucha/os vendedora/es no pagan los arbitrios los días de mercado y otros no pagan el monto estipulado de forma completa.
- El cuidado de la infraestructura de los puestos de ventas es muy precario.

Sanciones. Las sanciones a la/os vendedora/es del mercado son muy mínimas, algunos consultados la catalogaron como inexistentes. Se resalta el hecho de que cuando un/a vendedor/a no paga por el uso del puesto, le incautan la mercancía. En el caso de la/os vendedora/es con puestos fijos, si duran 4 mercados consecutivos sin pagar por su puesto, pierde el derecho del mismo, tal como lo establece el contrato referido con antelación. En el marco del levantamiento de información, representantes de la Alcaldía refirieron el Reglamento para el Mercado Fronterizo de Dajabón, el cual fue elaborado con la asistencia técnica del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), el cual busca contribuir al fortalecimiento de las capacidades de gestión del Mercado Municipal Fronterizo de Dajabón (Mercafroda) y del Ayuntamiento Municipal de Dajabón a través del mejoramiento de los sistemas contable, administrativo y de organización interna. En este sentido, el personal que gestiona el mercado manifestó la imperiosa necesidad de que este reglamento se aplique a cabalidad.



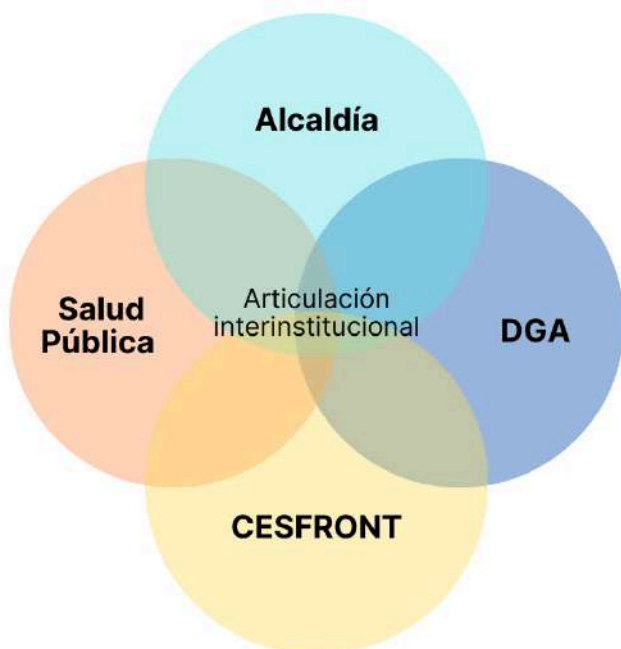
Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

A lo interno de la Alcaldía de Dajabón hay áreas que están vinculadas estrechamente con la gestión del mercado, a saber:

- Departamento de Tesorería: recibe los pagos de los arbitrios tanto de los locales del mercado que pagan directamente como los recaudados por la gerencia de MERCAFRODA.
- Policía Municipal: vela por el orden y la seguridad los días de mercado.
- Departamento de ornato: envía brigadas de limpieza, antes y después de los días de mercado.
- Gerencia del mercado fronterizo de Dajabón: a cargo de la administración del mercado.

En el mercado fronterizo, existen distintas instituciones gubernamentales encargadas de prestar servicios para el buen desenvolvimiento del mismo y de su fiscalización. De su lado, los representantes del Ministerio de Salud Pública supervisan en cierta medida las prácticas de manipulación de alimentos; la Dirección General de Aduanas (DGA) está encargada de la recaudación de impuestos por concepto de importación y exportación y el Cuerpo Especializado en Seguridad Fronteriza Terrestre (CESFRONT) resguarda la seguridad y control de forma permanente en la frontera. Ver Figura 7.

Figura 7. Mercado de Dajabón. Articulación Interinstitucional para la Gestión del Mercado



QUALITY INSTITUTE Revista a Actores del Mercado. Agosto 2022.



En consorcio con:





1.1.1.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

La mayoría de la/os vendedora/es realizan sus pagos los días de mercado, los cobros inician cada día desde las 10:00 a.m. El monto a pagar depende del tamaño del puesto de venta, aunque no se cobra de forma específica por el metraje del mismo. Algunos puestos como los almacenes que están en la entrada del mercado pagan con una frecuencia anual, directamente en la tesorería de la Alcaldía. Otros como las bancas de lotería pagan con una frecuencia mensual. El Gerente del mercado manifiesta que el recaudo es muy bajo, pues la mayoría de los vendedores no están dispuestos a pagar los arbitrios, sobre todo la/os vendedora/es ambulantes de origen haitiano; como fue indicado, la mayoría son mujeres. Él refiere que ésta/os se colocan en los pasillos del mercado y se vuelve una situación incontrolable. Indica además que, la/os vendedora/es haitiana/os son muy unida/os y que velan en conjunto porque se resguarden sus derechos dentro del mercado. A continuación, se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados por tipo de puesto de venta:

Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de ventas. Mercado de Dajabón

Tipo de puesto de venta	Monto de pago por día de mercado (RD\$)	Forma de pago
Almacén grande	Pago anual, monto no disponible.	Pagan directamente en la Alcaldía
Puesto de venta grande	150.00 - 200.00 - 300.00	Pagan a los cobradores los días de mercado
Puesto de venta pequeño	50.00 100.00	Pagan a los cobradores los días de mercado
Puesto de venta ambulante	25.00- 30.00-50.00	Pagan a los cobradores los días de mercado
Puestos de bancas de lotería	5,000.00 (mensual)	Pagan directamente en la Alcaldía

Fuente: Entrevista al gerente del mercado y revisión de documentos. Alcaldía de Dajabón. Agosto 2022.

Los cobros son realizados directamente por el personal del mercado, los cuales están divididos por zonas en función de las ubicaciones mostradas en la Tabla 1. Este proceso se realiza de forma manual, sin la utilización de una herramienta tecnológica. Al momento del/de la comerciante realizar el pago se le entrega un recibo. Ver Figura 8.



Figura 8. Recibo de pago. Mercado de Dajabón

Fuente: Alcaldía de Dajabón. Agosto 2022.

Análisis financiero del mercado:

La Alcaldía de Dajabón reporta ingresos mensuales promedio por concepto de los recaudos de los arbitrios del mercado ascendente a RD \$773,759.50. Esto genera un ingreso promedio por puesto de venta por RD\$249.60. Como pudo observarse en el portal web de la Alcaldía, la nómina mensual del mercado asciende a RD\$250,600.00, lo cual genera un excedente bruto aproximado de RD\$523,159.5; faltando por cubrir otros vinculados con las operaciones (mantenimiento, limpieza, otros) y la depreciación de la infraestructura.

Según Del Rosario (2007), las recaudaciones mensuales de este mercado ascendían a RD\$440,000.00; esto representa un incremento de un 76% en las recaudaciones en el período 2007-2022. Según la Alcaldía, los fondos generados en el mercado se utilizan según lo establece la legislación de los ayuntamientos, el 40% para inversión, 31% para servicios municipales, 25% gastos de personal y 4% de género, salud y educación. Ver Tabla 2.

Tabla 2. Análisis Financiero del Mercado Año 2022. Mercado de Dajabón

Mes	Ingresos mensuales (RD\$)	Ingreso promedio por día de mercado por puesto de venta (RD\$)
Enero	729,370.00	26.14
Febrero	770,995.00	31.09
Marzo	773,737.00	31.19



Abril	748,510.00	26.83
Mayo	870,080.00	31.18
Junio	749,865.00	30.24

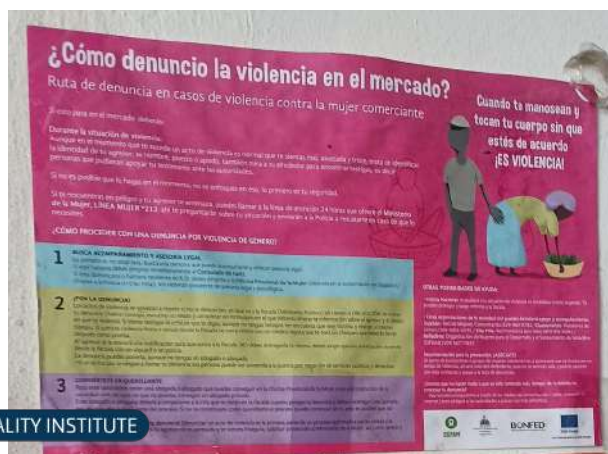
Fuente: Elaboración propia con los datos facilitados por la Alcaldía de Dajabón. Agosto 2022.

1.1.1.3.4. Género y dinámica comercial



mujeres adultas jóvenes se observan mucho más vinculadas a la venta de ropa usada, carteras y zapatos, las cuales realizan su actividad comercial dentro de las instalaciones del mercado, las cuales cuenta con mejores condiciones para la realización del trabajo. En términos generales, las personas consultadas definen a las mujeres haitianas como trabajadoras y emprendedoras.

Las mujeres muestran un nivel de participación y dinamismo que supera la evidenciada por los hombres en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa, carteras, zapatos, bolsos, colchas, entre otros artículos de vestir y del hogar. Así mismo, muchas de ellas se dedican a la venta de productos comestibles, vegetales y de higiene personal a muy baja escala, la cual puede catalogarse como de subsistencia. Existe cierta propensión a que las mujeres adultas mayores se dediquen a la venta de productos agrícolas, de higiene personal y condimentos, de su lado, las



Las mujeres comerciantes se ven expuestas a diversos tipos de violencia en el mercado y en sus inmediaciones. En el marco de este levantamiento pudo observarse las difíciles condiciones bajo las cuales las mujeres realizan su trabajo, pues se ven expuestas a golpes con "palos", empujones, insultos, e incautación de mercancía de parte del personal que labora en el mercado. Estos y otros tipos de violencia fueron presentados por la Oxfam (2020), en el marco del estudio sobre la violencia de género y la



independencia económica de las mujeres comerciantes en la frontera, en el cual se indica “en la frontera dominico-haitana (Dajabón y Comendador) hay altos niveles normalizados de violencia contra las mujeres, de diversa índole. Los principales problemas detectados en materia de violencia de género son: agresión (9% de haitianas y 11% de dominicanas); robo (34% de haitianas y 52% de dominicanas); cobros irregulares (25% de haitianas y 14% de dominicanas); peleas (12% de haitianas y 6% de dominicanas); otros, como: acosos; faltas de respeto; malas palabras e insultos raciales; empujones; manoseo; incautación de mercancía; daños y deterioro voluntario a mercancía y medios de transportes; palizas y golpes de porra; macuteo y explotación (20% de haitianas y 18% de dominicanas). (OXFAM, 2020). Ver Figura 9.

Para atender este flagelo, en las instalaciones del mercado puede observarse un póster en las inmediaciones del área de baños en el cual se presentan los pasos para denunciar la violencia de género. En el mismo se incentiva a las mujeres, en idioma español y creole para que reporten casos de violencia llamando a la LÍNEA MUJER *212. Así como también, en el mercado existe personal de seguridad, tanto perteneciente a la Policía Municipal como a la CESFRONT, lo cual permite el resguardo de la seguridad ciudadana.

Figura 9. Limitaciones Experimentadas por las Vendedoras. Mercado de Dajabón



Fuente: Elaboración propia con base en las entrevistas, observación directa y revisión de datos secundarios. Agosto 2022



Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en contra de las mujeres; pues este tipo de indicador mide la diferencia entre los porcentajes de mujeres y hombres en una actividad particular, en este caso la comercialización. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (80%) supera el porcentaje de hombres (20%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores. Sumando al análisis de la situación de las mujeres en este mercado, se concluye que la problemática de las mismas está centrada en la falta de equidad en cuanto al acceso a capital de trabajo y/o financiamiento para desempeñar actividades rentables y de volumen considerable, a capacitación para el desarrollo de competencias técnicas y blandas y a grupos asociativos que promuevan acciones en pro de la mejora de sus condiciones socioeconómicas.

En definitiva, en el contexto del mercado, se visualiza a las mujeres muy vulnerables y empobrecidas, realizando actividades comerciales para el sustento básico de sus familias, muchas veces bajo la inclemencia del sol y sentadas en el suelo, sin las más mínimas condiciones para trabajar de forma digna.

1.1.1.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades en el mercado:

Componente Arquitectónico

- Desarrollo de un plan para reacondicionamiento de toda la planta física del mercado en búsqueda de disminuir los niveles de hacinamiento que presenta, con especial prioridad en el área de los anexos informales, los cuales representan el mayor peligro.
- Dotar de espacios públicos de calidad, definir plazas para que los visitantes puedan sentarse y descansar, el área de estacionamientos se presta para un plan de arborización donde pueden generarse espacios con esos fines.
- Ampliación y/o reubicación de espacio para estacionamientos, el alcalde Santiago Riverón ha planteado en varios escenarios esta necesidad, así como la ampliación general del mercado.
- Reformulación del área de carga y descarga, así como los almacenes, para que den servicio general al mercado.
- Creación de un sistema de seguridad a través del monitoreo y control a través de la instalación de cámaras de seguridad en el MERCAFRODA.
- Regularizar el abastecimiento y distribución de la energía eléctrica a través de un plan integral entre las autoridades, la/os comerciantes y EDENORTE.



- Mejora, dotación y cobertura a otras zonas de los núcleos de servicio sanitario, y más que nada propiciar una campaña que motive su uso correcto.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.
- Cumplir con las disposiciones del reglamento de R-032 de MOPC sobre sistema de prevención de incendios.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Construcción de cubículos de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos.
- Eliminación del vertedero de metales y plásticos.
- Instauración de programa de reciclaje.
- Techado del área de comercialización de alimentos.
- Prohibición de tránsito vehicular durante las operaciones de comercialización de alimentos.
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Desarrollo de un programa de manejo integral de los residuos sólidos en el MERCAFRODA; considerado en el Plan de Desarrollo de Dajabón.
- Colocación de baños en cantidad suficiente para las áreas de comercialización de alimentos.
- Reubicación de las granjas de animales ubicadas en los alrededores del mercado.
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Creación y aplicación de un plan de control de plagas.
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carne, vegetales y procesados).
- Climatización de áreas destinadas a la comercialización de productos perecederos.
- Definición de controles temperatura de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Adecuación de drenajes para eliminación de residuos líquidos.
- Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones de venta.
- Capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Evaluación y adquisición de un sistema automatizado para la gestión del mercado y para la ejecución de los procesos de cobro de los arbitrios.
- Sistematización de los datos personales de las y los vendedores actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico, tipo de puesto asignado y su ubicación.
- Elaboración de los informes financieros del mercado, incluyendo los ingresos, costos y gastos. Así mismo, monitorear indicadores clave de desempeño como: rentabilidad sobre ingresos mensuales, recaudación promedio diaria por puesto de venta y monto de recaudación por día de mercado.



- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los vendedores para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Desarrollo de programa de capacitación para la/os cobradora/s, supervisora/es y personal de seguridad en torno a derechos humanos, violencia de género y manejo de conflictos para el fortalecimiento de las relaciones interpersonales entre todos los actores que hacen vida en el mercado.
- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de la/os vendedores con puestos fijos.
- Desarrollo de un programa de registro para vendedora/es informales para que cuenten con una identificación y dispongan de un lugar para la comercialización; del mismo modo sensibilizar sobre sus derechos y deberes.
- Fortalecimiento de los mecanismos de control interno en el mercado en cuanto a la supervisión de los procesos de recaudos de arbitrios.
- Evaluación del horario de entrada de los vendedores fijos y ambulantes, pues la entrada de la/os vendedora/es no puede coincidir con la entrada de los compradores, ya que esto provoca un caos en el mercado al momento de la apertura.
- Fortalecimiento de la seguridad en el mercado tanto para los vendedores como para los compradores. Esto puede ser realizado tanto con el incremento del personal de seguridad como a través de la instalación de cámaras de seguridad, bajo un monitoreo constante.
- Fortalecimiento de los mecanismos de detección, seguimiento y manejo de los casos de violencia de género que se presentan en el mercado.
- Desarrollo de acciones en conjunto con las instituciones dominico-haitianas que velan por el bienestar de las y los niña/os y adolescentes, para prevenir y atender los casos de violencia y explotación infantil.
- Articulación de acciones entre la gerencia del mercado, los grupos asociativos existentes y las instancias del gobierno vinculadas con la gestión del mercado, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mercado, en cuanto al cumplimiento de las normativas, cuidado de las infraestructuras y la promoción de iniciativas en favor de la promoción del comercio binacional.



1.1.2 Mercado de Loma de Cabrera



			
<p>Ubicación: Provincia Dajabón, Municipio Loma de Cabrera, Sección Municipal Monte Grande</p> <p>Dirección: Calle 27 de Febrero</p> <p>Días de apertura: Miércoles y Jueves</p> <p>Horario: 8:00 a.m.-5:00 p.m.</p> <p>Superficie: 4,056 m²</p> <p>Superficie Infraestructura: 1995.22 m²</p>	<p>Propietario del terreno: Gobierno Central</p> <p>Documentación de propiedad: N/D</p> <p>Construcción: Edificación: ✓ Calle: ✓ Otros: ✓</p> <p>Entorno: Estacionamiento de carga: ✗ Estacionamiento para usuario: ✗</p> <p>Infraestructura: Cubículos: ✗ Almacén general: ✗</p> <p>Seguridad: Presencia de seguridad: ✗ Control de entrada y salida: ✗</p>	<p>Principales productos: Industriales Agricultores</p> <p>Mercancía: Productos organizados: ✗ Área de conservación de alimentos: ✗</p> <p>Higienización de alimentos: ✗</p> <p>Ambiente y Salubridad: Vendedores ambulantes: ✓ Higienización de puesto: ✗ Entorno libre de animales: ✗ Olores desagradables: ✓</p>	<p>Gestión Administrativa: Alcaldía de Loma de Cabrera</p> <p>Cantidad de Vendedores Espacio Físico: 30 Ambulantes: 30</p> <p>Costo del puesto: RD\$25-RD\$500.00</p> <p>Periodicidad del cobro : Semanal y días de mercados</p>

Si (✓) No (✗)



1.1.2.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.2.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado está ubicado en el centro urbano del municipio de Loma de Cabrera, Provincia Dajabón, localizado en la manzana delimitada por las calles Restauración (norte), 27 de Febrero (sur), General Sotero Blanco (este) y Mella (oeste). Su céntrica ubicación lo hacen un importante punto de atracción para los lugareños que van allí en busca de bienes, servicios y socialización, constituyendo el más importante centro de intercambio comercial del municipio.

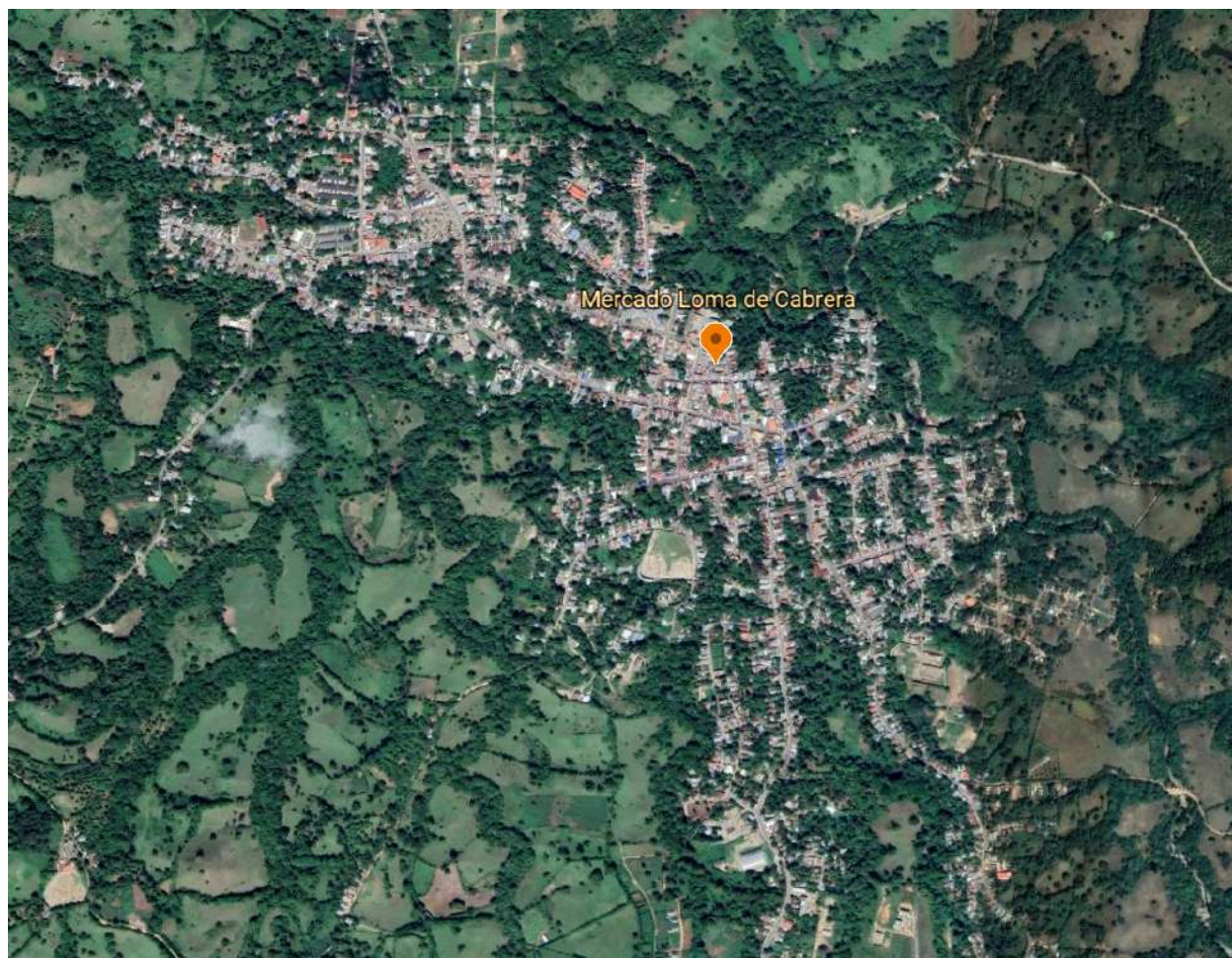


Imagen 1. Ubicación del mercado Loma de Cabrera en relación al municipio (Google Earth)



1.1.2.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal ya que se encuentra integrado a la trama urbana del municipio. Por la poca extensión territorial del pueblo, los clientes llegan generalmente caminando o a través de motocicletas y pasolas.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Loma de Cabrera

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	n/o	Los/as usuarios/as usan las calles colindantes.
Accesos peatonales	4	No se definen como accesos formales identificados, más bien, son espacios que han resultado producto de la evolución del mercado. Los módulos comerciales que su fachada frentista da hacia las calles tienen accesos independientes.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan.
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan.
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, no representan una necesidad importante por la dinámica de movilidad del pueblo, quienes usan otros medios de transporte como motores y pasolas.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, la mayoría de lugareños utilizan este medio de transporte, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes utilizan las calles aledañas para cargar y desmontar



Cruce fronterizo	n/o	Mercado ubicado en el centro del municipio.
-------------------------	------------	---

1.1.2.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

La infraestructura física del mercado de Loma de Cabrera se desarrolla en una porción de terreno de 1995.22 m², y en días de “feria” ocupa las áreas y calles circundantes llegando a unos 4,056 m² en total (según levantamiento base). La estructura original del mercado corresponde a tres pequeñas naves construidas en muros de mampostería y techadas en madera y zinc, alrededor de las cuales se han anexo de manera informal otros tipos de estructuras similares, algunas con techos de hormigón, predominantemente en un nivel.

Según el alcalde, Manuel Rodríguez, los comerciantes que ocupan la estructura física definida del mercado, se quejan constantemente de los vendedores que ofrecen sus productos en la calle, ya que estos no permiten que los cliente entren a consumir, lo que ha propiciado el descontento de muchos comerciantes quienes han preferido abandonar la planta física del mercado para vender en la calle, por lo cual se hace necesaria la readecuación y ampliación del mercado existente.



Imagen izquierda, vista interior del prototipo de construcción original del mercado. **Imagen derecha**, vista de los diferentes anexos a la estructura original.



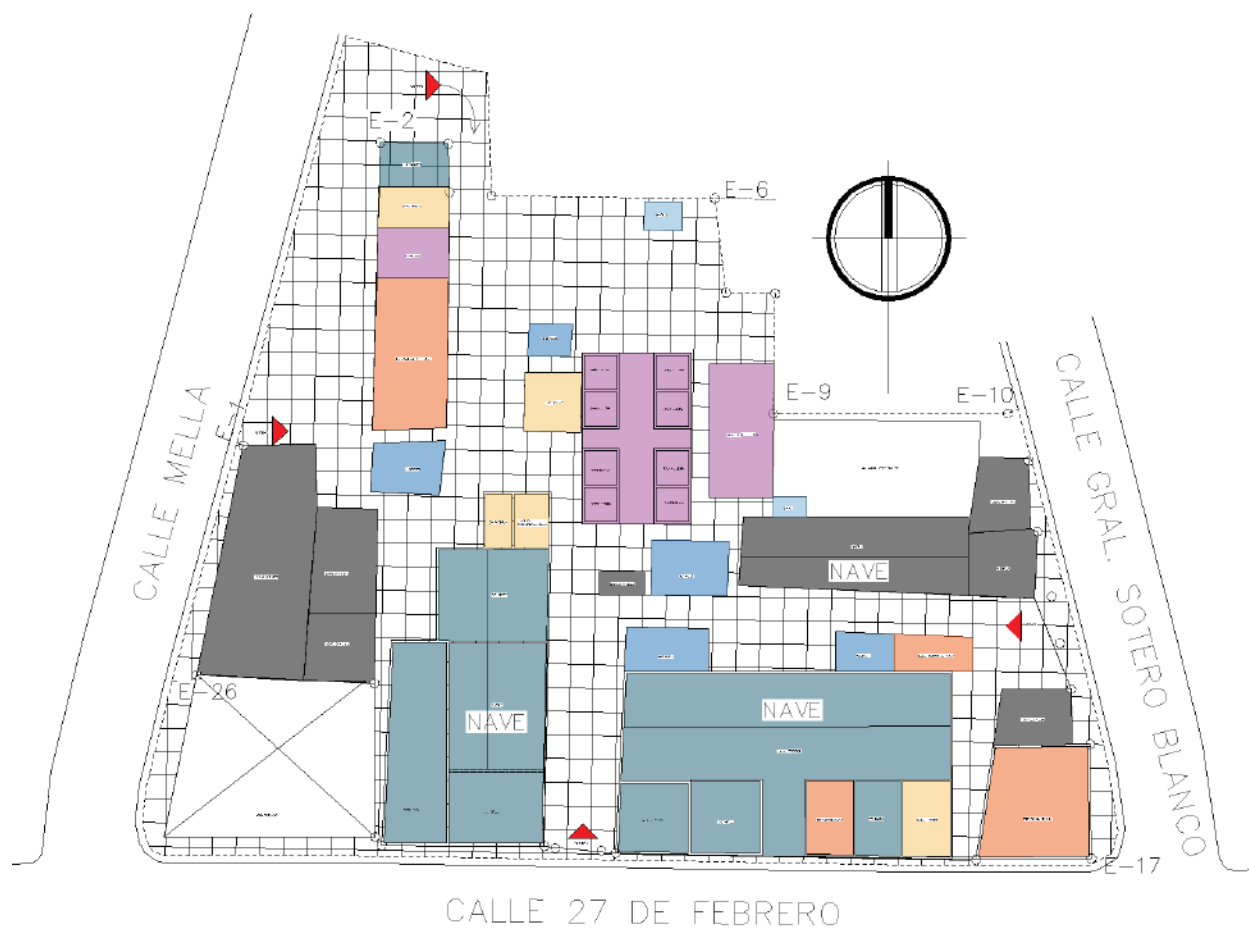
Imagen izquierda y derecha, vista de locales cerrados en condiciones de abandono, nótese la informalidad de los anexos.



Imagen izquierda y derecha, vista de los pasillos de circulación internos.



Figura 1. Esquema arquitectónico del mercado de Loma de Cabrera



Leyenda	Rubro	Área en m ²	Área en %
	Agrícola	<i>Ocupa espacio abierto y la calle</i>	
	Pecuario	138.00	12.79
	Agroindustrial	409.00	37.91
	Industrial	121.00	11.21
	Servicios	58.00	5.38
	Baños	8.00	0.74
	Locales sin uso	278.00	25.76
	Almacenes	67.00	6.21

Fuente: elaboración propia



1.1.2.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Loma de Cabrera

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	El mercado no define una zonificación que clasifique los productos comercializados de manera formal, sólo las carnicerías tienen un espacio definido para esos fines.	No existe control estricto que garantice que productos de naturalezas distintas sean mezclados en un mismo espacio.
Proporción de los espacios	Los espacios están delimitados con muros de blocks, lo que hace que los comerciantes se limiten al espacio asignado, exceptuando los comerciantes que se ubican en las áreas de circulación.	No hay un criterio claro en cuanto a la oferta y la demanda para asignar los tamaños de los puestos, algunos módulos lucían casi vacíos y otros con una excesiva cantidad de mercancía.
Ventilación e iluminación	Las áreas formales como las informales, cuentan con un escaso sistema de ventilación e iluminación natural, en la mayoría de los casos los huecos existentes se limitan a la necesidad de acceso.	No existe un ambiente adecuado que propicie la prolongada estadía en el mercado, ni las condiciones óptimas para almacenar productos.
Áreas de circulación	Las áreas de circulación son el resultado de espacios de transición y/o residuales que quedan entre una edificación y otra, los pasillos de circulación son muy diversos en proporción.	Son ocupadas por comerciantes, lo cual dificulta el recorrido.



1.1.2.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La calidad y condiciones de la infraestructura física (techos, pisos, cerramientos) es muy contrastante, hay muchos puestos que lucen en muy mal estado, incluso abandonados y cerrados, pero hay otros en muy buenas condiciones, esto depende en gran medida del criterio de mantenimiento del ocupante de turno. En cuanto al tema de seguridad de los locales, se siente un ambiente más relajado que el mercado de Dajabón, las puertas y protecciones son más sencillas, predominando las puertas metálicas.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Loma de Cabrera

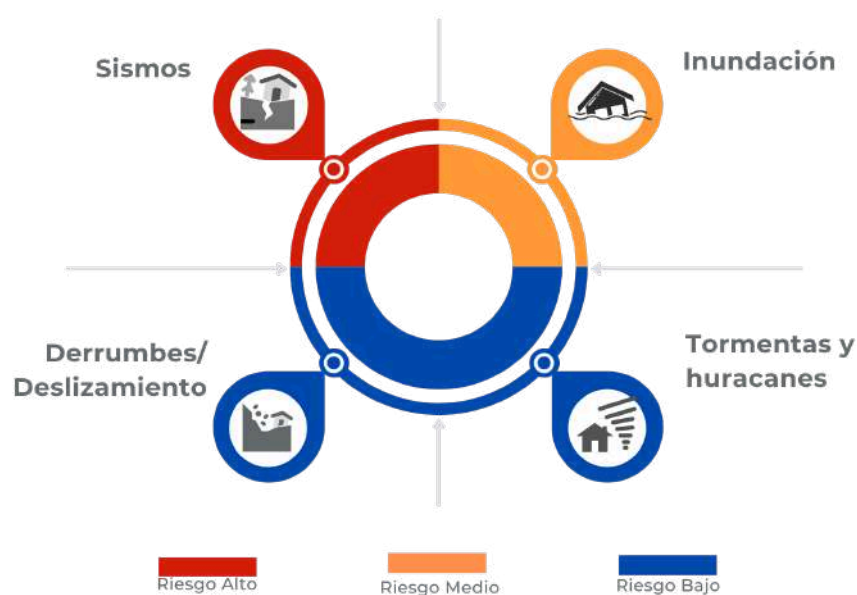
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
El abastecimiento de agua potable por parte de INAPA es escaso en todo el mercado, se identificó un tinaco encima del puesto de carnicería, rotulado como una donación de UNICEF, el cual es el único recurso para el almacenamiento de agua.	La energía es abastecida por EDENORTE, la mayoría de puestos cuentan con contador/medidor eléctrico. Algunos locales no cuentan con energía eléctrica.	La zona del mercado cuenta con buena cobertura de estos servicios.



1.1.2.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 1. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio Loma de Cabrera



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto”





1.1.2.2. Condiciones higiénicas las áreas de comercialización alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Loma de Cabrera

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	3	7.89
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	6	15.78
(N)No cumple ▾	29	76.31
N/A)No aplica ▾	0	0
<i>Total de requisitos evaluados</i>	<i>38</i>	<i>100%</i>

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso cumple completamente en forma satisfactoria lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso cumple parcialmente lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso no cumple con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma no es aplicable en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Loma de Cabrera el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 7.89% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 15.78% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 76.31% de las condiciones exigidas no son cumplidas.



A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Loma de Cabrera..

1.1.2.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Loma de Cabrera está ubicado en una zona donde se puede acceder a los servicios básicos, sin embargo los servicios sanitarios de este mercado no se encuentran en funcionamiento.

Focos de contaminación en el mercado de Loma de Cabrera

En el mercado de Loma de Cabrera se visualizan espacios que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los cuales suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observa una zona utilizada como vertedero la cual se encuentra ubicada detrás de las carnicerías, lo cual representa un foco de contaminación biológica directo para los productos comercializados en este mercado. Dentro de las áreas destinadas a la comercialización de productos se observa la existencia de espacios utilizados como vertederos improvisados. En estos espacios existe una gran acumulación de basuras principalmente envases plásticos, ropas, cartón y restos de comida. Al acercarse a estos espacios también se perciben olores putrefactos y la presencia de heces fecales.



Nota: Vertedero detrás de las carnicerías en el mercado de Hato Viejo (Agosto, 2022)



Por otro lado se evidenció alrededor de los espacios de venta la existencia de un lugar destinado a la faena de animales (aves específicamente), en donde existe un alto riesgo de exposición a agentes biológicos patógenos los cuales de acuerdo con Mirón (2014), promulgan la incidencia de enfermedades infecciosas o parasitarias transmitidas al hombre por los animales y/o sus productos o cadáveres, conocidas como zoonosis. Del mismo modo se evidenció la presencia y circulación de animales domésticos y aves en los alrededores de los puntos de venta.



Nota: Observación directa en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



Del mismo modo se evidenció la presencia y circulación de animales domésticos y aves en los alrededores.



Nota: Presencia de animales en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



Condiciones higiénicas de los establecimientos

En el mercado de Loma de Cabrera existe una instalación física (nave agroindustrial) la cual es utilizada como un supermercado la misma no cuenta con ventanas y las paredes están adecuadas con estantes para productos lo cual dificulta la limpieza de estas zonas. Sin embargo, la mayoría de los puestos dedicados a la venta de alimentos están ubicados directamente en las calles. En este mercado existen otros locales como las carnicerías, dotados de paredes de material poroso (blocks), impidiendo así una adecuada limpieza, estas también cuentan con orificios que facilitan el acceso a plagas, pisos con grietas, sogas y utensilios suspendidos en los techos con signos de suciedad, las ventanas son de hierro algunas cubiertas con cartón o malla metálica y poseen anchos orificios.

El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado, las paredes están construida de materiales porosos, los locales no cuentan con ventanas, las puertas están construidas de materiales corrosivos y los techos cuentan con aberturas que permite el acceso a cualquier tipo de plagas.



Nota: Observación directa en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



1.1.2.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 1. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Loma de Cabrera

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	El mercado se encuentra ubicado en una zona con pendiente por lo tanto las aguas fluyen hacia abajo	-Agua aposada -Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los residuos por esto son vertidos directamente en los suelos o calles en los alrededores de los distintos espacios destinados a la venta de alimentos. Durante las operaciones del mercado, estos residuos se encuentran dentro del mercado, justamente cerca de donde estos son generados, al finalizar son movidos fuera para su recogida. Estos residuos no son retirados con la frecuencia adecuada, esto genera cúmulo de residuos, albergues para plagas y focos de contaminación.	-Contaminación del aire -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como animales y basura.	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	No existen divisiones de puestos de acuerdo al nivel de riesgo, en general los productos se comercializan juntos y a granel tanto en la parte de la infraestructura del mercado como en los puestos ambulantes ubicados en las calles.	-Contaminación cruzada
Instalaciones sanitarias	En el mercado de Loma de Cabrera existen dos letrinas sanitarias en funcionamiento parcial sin lavamanos, estos no cuentan con ningún tipo de suministro, dígase agua, papel higiénico ni toallas para secado de manos. No se cuenta con comunicaciones o advertencias sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos. Las instalaciones sanitarias no se mantienen permanentemente limpias y ventiladas.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local, la condición de las calles aledañas a los locales permite la entrada continua de polvo a los establecimientos	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Loma de Cabrera.



Nota. Baños en el mercado de Loma de Cabrera



Nota. Evidencia de la acumulacion de residuos en los alrededores de los puntos de venta de alimentos



1.1.2.2.3. Equipos y utensilios

Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de carnes sobre mesetas, en superficies de madera o plásticas. También se visualizan otros productos sobre fundas, lonas, sacos y canastos los cuales se visualizan sucios.



Nota: Observación directa en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



1.1.2.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos, solo se realiza una recogida de residuos al terminar las actividades de venta supervisada por siete personas. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

1.1.2.2.5. Controles de condiciones de productos

El local del mercado ocupado por un supermercado donde también se almacenan productos, no cuenta con sistema de almacenamiento. Los alimentos se encuentran mezclados con otros productos como productos de limpieza, artículos del hogar, cristalería, ropa, etc. Se visualizan alimentos colocados directamente en el piso.

Se dispone de refrigerador para almacenamiento de algunos productos específicos como refrescos, jugos y embutidos sin embargo no se dispone de mecanismos para controlar la temperatura y humedad para asegurar la inocuidad y conservación correcta de los alimentos. Por otro lado en las carnicerías, cuentan con freezers los cuales se mantienen permanentemente abiertos, se observan en mal estado, sucios, corroídos. No existe ningún plan de limpieza de estos.



Nota: Observación directa en el mercado de Loma de
QUALITY INSTITUTE (Bosco, 2022)



No existe control de temperatura y/ condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente incluyendo las carnes y otros productos altamente perecederos.



1.1.2.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Loma de Cabrera es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas.

Nota: Abertura de techos en locales de Loma de Cabrera, (Agosto, 2022)



1.1.2.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



1.1.2.2.8. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.

1.1.2.2.9. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. Los productos llegan en canastos, cubetas, camionetas, no se cuenta con evidencia de que éstos se laven con frecuencia.

Nota: Productos un acomodados en sacos en el suelo en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)





1.1.2.3. Levantamiento administrativo

1.1.2.3.1. Caracterización de los/as actores del mercado

El mercado de Loma de Cabrera es el típico espacio destinado al mercado público del pueblo; el cual se amplía de forma considerable el día destinado para que las y los nacionales haitianos/as se desplacen hacia esta zona para realizar sus actos de compra y venta de mercancía, llamado día de "feria". Dentro de las instalaciones del mercado hay 30 puestos fijos y en las inmediaciones de éste, comercializan aproximadamente 30 vendedores/as ambulantes, la mayoría de éstos son haitianas. Las mujeres arrendatarias poseen el 20% de los puestos fijos; éstas se dedican a la venta de vegetales y hortalizas. Los negocios se dedican principalmente a la venta minorista. El 100% de las y los vendedores con puestos fijos son dominicanos/as. Muchos de las y los vendedores con puestos dentro del mercado, tienen décadas con la tenencia del mismo. Algunos/as de estos/as arrendatarios/as permanecen con sus puestos de ventas cerrados de forma permanente; sobre este particular, los/as consultados/as comentan que en algunos de los casos, se trata de personas de buena posición económica que no están muy interesadas en la comercialización, sino más bien en la tenencia del activo. Cabe destacar que el mercado ha resultado poco atractivo en su interior y los clientes prefieren comprar en los negocios ubicados en las afueras de este. Ver Figura 5.



Figura 5. Mercado de Loma de Cabrera. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Loma de Cabrera. Agosto 2022.



1.1.2.3.2. Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Loma de Cabrera, sólo representan el 0.03% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son ligeramente superiores a las exportaciones, representando el 0.3% del total a nivel nacional. Basado en estas estadísticas, se desprende que el Mercado de Loma de Cabrera no es un mercado principal en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, más bien éste dinamiza la economía local y ofrece un medio de vida tanto a nacionales haitianos/as como dominicanos/as.

1.1.2.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado es limitada, se centra principalmente en la venta de productos agropecuarios e industrializados (plásticos, ropa, productos de limpieza y de higiene personal). Las y los comerciantes dominicanos/as que ofrecen sus productos y servicios dentro de las instalaciones del mercado, comercializan principalmente, hortalizas, carnes rojas (cerdo y res), pollo, pescado y servicios de reparación de calzados. En el caso de las y los nacionales haitianos/as se dedican a la venta ambulante en las inmediaciones del mercado, éstos/as comercializan ropa usada, artículos de higiene personal, plásticos, entre otros. Así mismo, hay vendedores/as ambulantes, principalmente, dominicanos/as dedicados a la venta de productos agrícolas. Ver Figura 6.



Figura 6. Mercado de Loma de Cabrera. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Repollo, zabahoria, lechuga, papa, ajíes, cebolla, ajo, jengibre, berenjena, tayota, tomate, pepino, plátano, verduras
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res, cerdo, pollo, pescado, huevo
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Enlatados, arroz, pastas alimenticias, embutidos, condimentos, aceite, bebidas, lácteos, otros.
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Plásticos, productos de limpieza y de higiene personal, ropa.
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • No observados

Fuente: Observación directa. Mercado de Loma de Cabrera. Agosto 2022.

1.1.2.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

Según la entrevista realizada a los 7as representantes de la Alcaldía de Loma de Cabrera, éstos manifiestan que un solo comerciante, oriundo de la provincia Valverde, poco a poco ha ido tomando el control de distintos puestos de ventas, los cuales han sido gestionados directamente con los antiguos arrendatarios, sin la Alcaldía tener un rol directo en este traspaso. Este comerciante posee un negocio tipo supermercado (pequeño), ubicado en la entrada del mercado; los puestos de ventas adicionales que gestiona permanecen cerrados. Esta situación genera que una parte importante (aproximadamente 30%) del mercado esté inoperante. Esta situación preocupa a las y los representantes de la Alcaldía, pues están interesados en dinamizar el mercado y fortalecer el mismo.

Una situación que preocupa a la Alcaldía es el hecho de que las y los comerciantes con puestos fijos se consideran propietarios/as de los puestos, no arrendatarios/as. Así mismo, hay otros/as comerciantes con puestos fijos que mantienen cerrados de forma permanente sus comercios; esto por igual afecta negativamente su funcionamiento. Por lo cual, se hace necesaria la



sensibilización a los vendedores para que éstos puedan comprender su rol dentro del mercado y el de la Alcaldía, en pro de evitar situaciones complejas entre las partes, lo cual limita el buen desarrollo del mercado.

1.1.2.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Los/as clientes/as del mercado son principalmente personas oriundas de Loma de Cabrera y zonas aledañas. Así mismo, existe un importante flujo de nacionales haitianos/as, sobre todo los miércoles y sábados. Los actores consultados indican que luego de la pandemia Covid-19, el mercado ha decaído y las ventas han bajado considerablemente.

1.1.2.3.3. Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.2.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La gestión administrativa y financiera del mercado de Loma de Cabrera está en manos de la Alcaldía; a estos fines se dispone de una (1) inspectora del mercado, un (1) cobrador y una (1) persona encargada de la limpieza del mercado de forma permanente.

Días de operación del mercado:

El mercado opera todos los días de la semana. De manera especial, los miércoles y sábados se realiza el mercado tipo feria, donde hay un mayor flujo de vendedores/as y compradores/as, tanto de origen dominicano como haitiano. El horario de operación es de 8:00 a.m.-5:00 p.m.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. No existe un formulario de solicitud de un puesto de venta en el mercado, así como tampoco se firman contratos con los arrendatarios. Las personas que cuentan con puestos fijos tienen ya muchos años con los mismos, la mayoría entiende que el puesto es de su propiedad y buscan pasarlos a sus hijos/as. Refieren los representantes de la Alcaldía que en este momento, no hay disponibilidad de nuevos puestos fijos. En el caso de los vendedores/as ambulantes, éstos/as sólo colocan su mercancía en el área que consideren más conveniente, sin previa asignación de la misma. Hay interés de parte de la Alcaldía para la firma de contratos con las y los vendedores/as que cuentan con puestos fijos en el mercado.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los arrendatarios/as y de los vendedores/as ambulantes. En este mercado no se cumplen requerimientos mínimos para el buen funcionamiento de éste, tales como:



- La/os arrendataria/os ceden en uso los locales sin previa notificación y/o aprobación por parte de la Alcaldía.
- Hay locales cerrados de forma permanente.
- El cuidado de la infraestructura de los puestos de ventas es muy precario.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas, pues se carece de un reglamento de operación del mercado y no se firman contratos con los arrendatarios/as. En la práctica, cuando los arrendatarios/as provocan algún tipo de desorden o hacen alguna práctica poco higiénica o los amenazan con cerrarles sus puestos de ventas; en otros casos más delicados como la comercialización alimentos (carnes), en estado no apto para el consumo le han prohibido la venta de este tipo de producto a ese vendedor/a.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

A lo interno de la Alcaldía de Loma de Cabrera hay áreas que están vinculadas estrechamente con la gestión del mercado, a saber:

- Departamento de Tesorería: recibe los pagos de los arbitrios de parte del cobrador del mercado.
- Departamento de Ornato: envía brigadas de limpieza, antes y después de los días de mercado.

La Alcaldía de Loma de Cabrera articula acciones con instituciones como el Ministerio de Salud Pública, sobre todo en temas de supervisión del matadero, el cual no se encuentra en las instalaciones del mercado.

1.1.2.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

Las y los vendedores con puestos fijos realizan un pago semanal, el cual se efectúa sólo los sábados; de su lado los vendedores/as ambulantes realizan el pago por cada día de mercado, en este caso los miércoles y los sábados. El monto a pagar varía en función de si es un vendedor/a con puesto fijo o si es un vendedor/a ambulante. A continuación se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados por tipo de puesto de venta:



Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de venta. Mercado de Loma de Cabrera

Tipo de puesto de venta	Monto pagado (RD\$)	Frecuencia de pago
Supermercado en el área frontal del mercado	500.00	Paga una vez a la semana, los sábados
Puesto de venta fijo	50.00-200.00	Paga una vez a la semana, los sábados
Puesto de venta ambulante	25.00-50.00	Paga los miércoles y los sábados

Fuente: Entrevista a representantes de la Alcaldía. Alcaldía de Loma de Cabrera. Agosto 2022.

Los cobros de los arbitrios son realizados directamente por el cobrador destinado por la Alcaldía para tales fines. Al momento del/de la comerciante realizar el pago se le entrega un recibo. Luego el cobrador entrega en el Departamento de Tesorería de la Alcaldía el dinero recaudado y dónde le es entregado un recibo de ingreso. Ver Figura 8.



Figura 8. Recibo de ingreso. Mercado de Loma de Cabrera

Fuente: Alcaldía de Loma de Cabrera. Agosto 2022.

Análisis financiero del mercado:

La Alcaldía de Loma de Cabrera percibe ingresos mensuales promedio por concepto de los recaudos de los arbitrios del mercado ascendente a RD \$31,429.29. Esto genera un ingreso promedio por puesto de venta por día de mercado de RD\$117.18. Para el cálculo del cobro promedio por día de mercado, fue excluido el pago realizado por los/as comerciantes ambulantes los miércoles, ya que el recaudo total del día es muy bajo, éste oscila entre RD\$200-600. Según las informaciones provistas en relación a las cuotas cobradas a cada vendedor los días de mercado y la cantidad estimada de vendedores/as fijos y ambulantes, se obtiene, que la tasa de recaudo es alta, pues el ingreso potencial proyectado se corresponde con los recaudos realizados. Según la Alcaldía, los fondos generados en el mercado se utilizan según lo establece la legislación de los ayuntamientos, el 40% para inversión, 31% para servicios municipales, 25% gastos de personal y 4% de género, salud y educación. Ver Tabla 2.



Tabla 2. Mercado de Loma de Cabrera. Análisis Financiero del Mercado Año 2022.

Mes	Ingresos mensuales (RD\$)	Ingreso promedio por día de mercado por puesto de venta (RD\$)
Enero	35,780.00	115.27
Febrero	30,740.00	121.83
Marzo	27,835.00	106.44
Abril	28,840.00	116.25
Mayo	38,025.00	121.50
Junio	29,830.00	120.02
Julio	28,955.00	118.98

Fuente: Elaboración propia con los datos facilitados por la Alcaldía de Loma de Cabrera. Agosto 2022.



1.1.2.3.4. Género y dinámica comercial



Las mujeres muestran un importante nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa, artículos plásticos y de higiene personal. Esta venta se realiza a muy baja escala, la cual puede catalogarse como de subsistencia. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en contra de las mujeres. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (60%) supera el porcentaje de hombres (40%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores. En definitiva, en el contexto del mercado, se visualiza a las mujeres muy vulnerables y empobrecidas, realizando actividades comerciales para el sustento básico de sus familias, muchas

veces bajo la inclemencia del sol y sentadas en el suelo, sin las más mínimas condiciones para trabajar de forma digna.



1.1.2.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

- Desarrollo de un plan para reacondicionamiento integral de toda la planta física del mercado en búsqueda de disminuir los niveles de desorden y hacinamiento que presenta, este plan debe considerar como prioridad la ampliación o reubicación del mercado.
- Adecuación de áreas de estacionamientos para motores y pasolas.
- Creación de áreas de carga y descarga, integrada a un sistema de circulación de servicios.
- Construcción de nuevas áreas de servicio sanitario,
- Acceso a mejores condiciones del servicio de agua potable.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Construcción de cubículos de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos.
- Eliminación del vertedero interno ubicado detrás de carnicerías y de espacios destinados a faenado de animales por el riesgo de contaminación que estos representan.
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Techado del área de comercialización de alimentos.
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Eliminación de letrinas sanitarias y sustitución por baños adecuados con lavamanos e insumos en cantidad suficiente para las áreas de comercialización de alimentos.
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carnes, vegetales y procesados).
- Adecuación de instalaciones de carnicerías
- Climatización de áreas destinadas a la comercialización de productos perecederos.
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

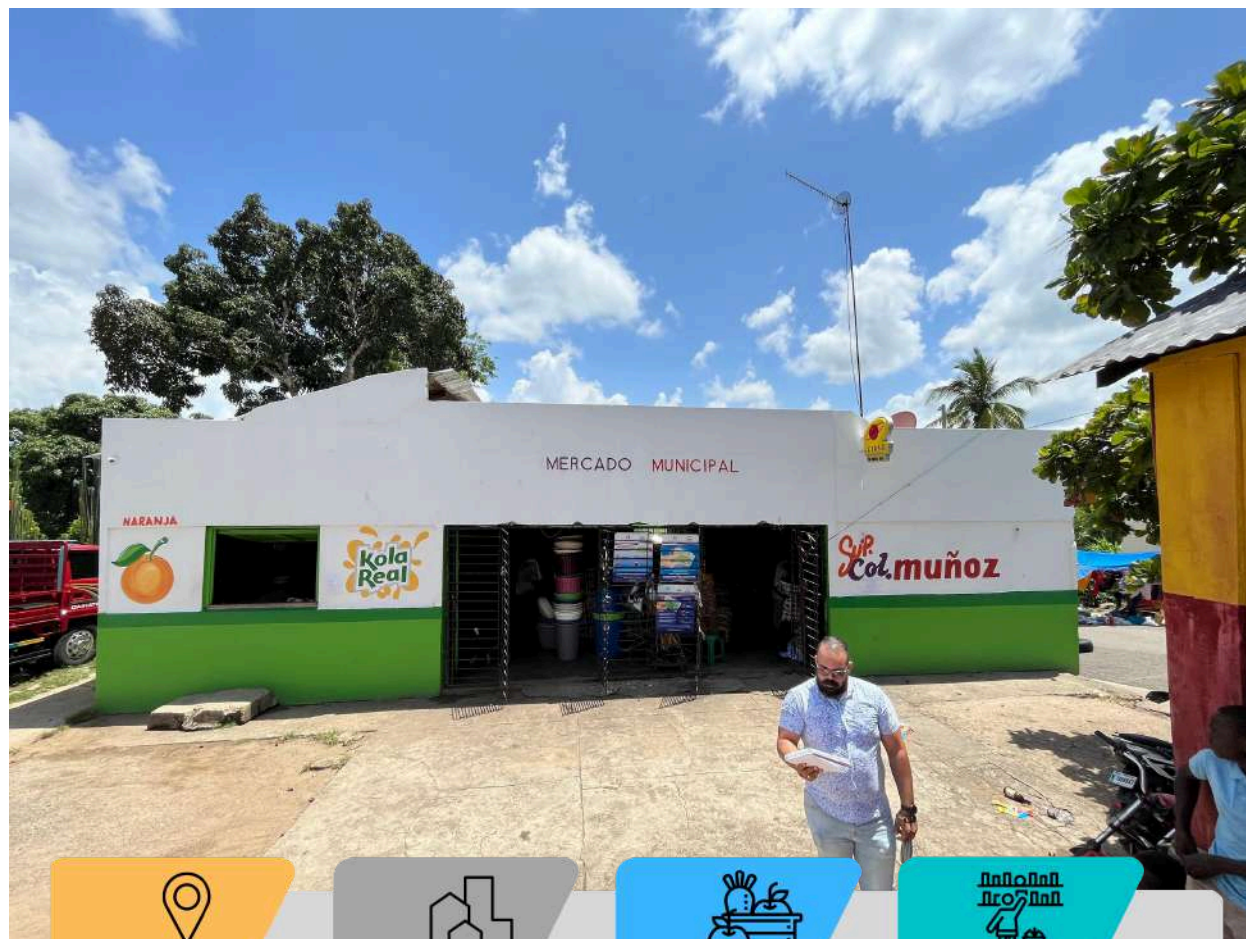
- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Sistematización de los datos personales de las y los vendedores actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico, tipo de puesto asignado y su ubicación.
- Firma de contratos por tiempo determinado con los/as vendedores/as con puestos fijos en el mercado, sujeto a renovación con base en el cumplimiento de sus deberes.



- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de la/os vendedores/as con puestos fijos.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Desarrollo de un programa de registro para vendedora/es informales para que cuenten con una identificación y dispongan de un lugar para la comercialización; del mismo modo sensibilizar sobre sus derechos y deberes.
- Elaboración de los informes financieros del mercado, incluyendo los ingresos, costos y gastos. Así mismo, monitorear indicadores clave de desempeño como: rentabilidad sobre ingresos mensuales, recaudación promedio diaria por puesto de venta y monto de recaudación por día de mercado.
- Fortalecimiento de los mecanismos de control interno en el mercado en cuanto a la supervisión de los procesos de recaudos de arbitrios.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las instancias del gobierno vinculadas con la gestión del mercado, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mismo.



1.1.3 Mercado de Restauración



Ubicación:

Provincia Dajabón, Municipio Restauración, Sección Municipal Restauración (Zona Urbana)

Dirección:

Av. San José

Días de apertura:

Jueves

Horario:

8:00 a.m.-5:00 p.m.

Superficie:

2,302.00 m²

Superficie Infraestructura:

585.18 m²



Propietario del terreno:

Ayuntamiento

Documentación de propiedad:

N/D

Construcción:

Edificación: ✓

Calle: ✓

Otros: ✓

Entorno:

Estacionamiento de carga: ✗
Estacionamiento para usuario: ✗

Infraestructura:

Cubículos: ✗

Almacén general: ✗

Seguridad:

Presencia de seguridad: ✗
Control de entrada y salida: ✗



Principales productos:

Industriales

Agrícolas

Mercancía:

Productos organizados: ✗

Área de conservación de alimentos: ✗

Higienización de alimentos: ✗

Ambiente y Salubridad:

Vendedores ambulantes: ✓

Higienización de puesto: ✗

Entorno libre de animales: ✗

Olores desagradables: ✓



Gestión Administrativa:

Alcaldía de Restauración

Cantidad de Vendedores

Espacio Físico: 5

Ambulantes: 22

Costo del puesto:

RD\$25-RD\$500.00

Periodicidad del cobro :

Mensual y semanal

Si (✓) No (✗)

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

En consorcio con:



ECORYS



1.1.3.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.3.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado está ubicado en el centro urbano del municipio de Restauración, Provincia Dajabón, localizado en una porción de terreno con un importante accidente topográfico, el cual está delimitado por la avenida San José (norte), Calle Antonio de La Maza (sur), propiedad privada (este) y calle S/N (oeste). A pesar de poseer una céntrica ubicación, por las condiciones de deterioro físicas en que se encuentra y la limitada oferta que presenta, no constituye un gran atractivo para los lugareños.

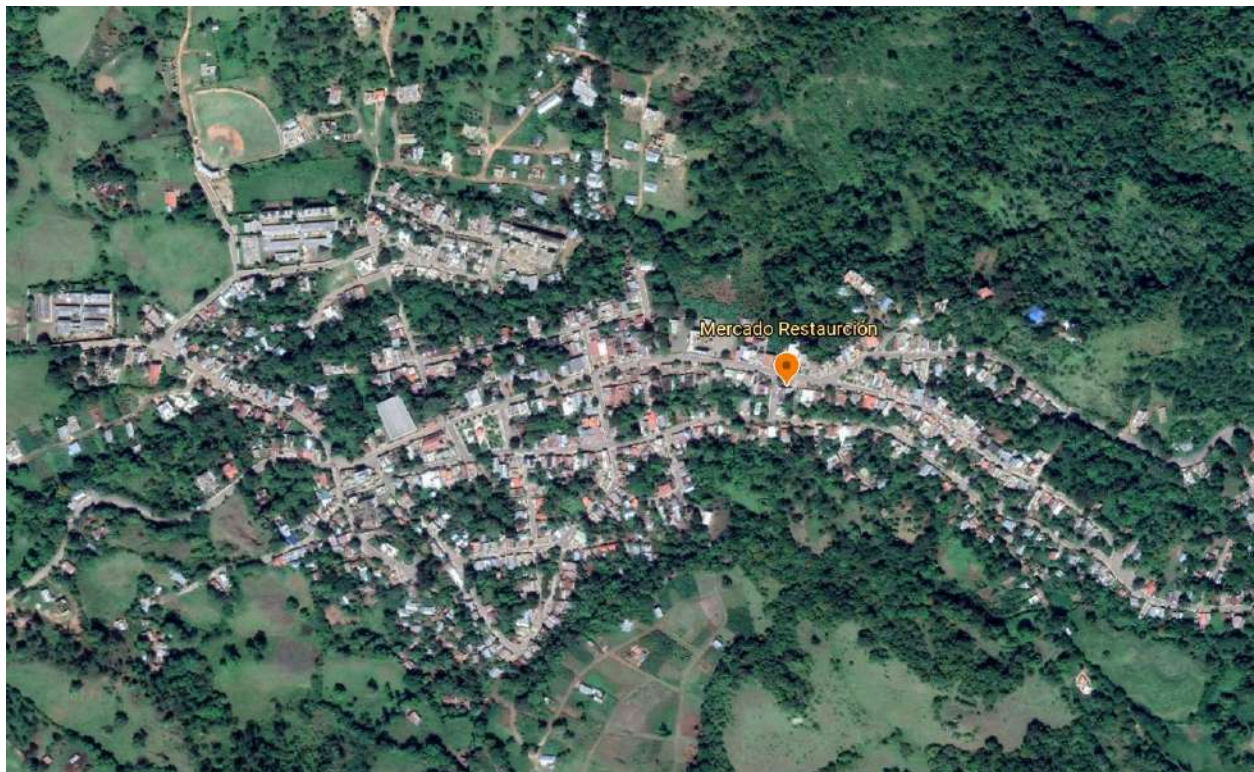


Imagen 1. ubicación del mercado de Restauración en relación al municipio (Google Earth)



1.1.3.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal ya que se encuentra integrado a la trama urbana del municipio. Por la poca extensión territorial del pueblo los clientes llegan generalmente caminando o a través de motocicletas y pasolas, se pudo observar que muchos comerciantes llegan desde Haití en mulas y burros.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Restauración

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	n/o	No se observan
Accesos peatonales	2	Posee dos accesos peatonales, ambos a través de escalinatas.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, no representan una necesidad importante por la dinámica de movilidad del pueblo, quienes usan otros medios de transporte como motores y pasolas.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, la mayoría de lugareños utilizan este medio de transporte, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes utilizan las calles aledañas para cargar y desmontar
Cruce fronterizo	n/o	Mercado ubicado en el centro del municipio.



1.1.3.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

La infraestructura física del mercado de Restauración se desarrolla en una porción de terreno de 585.18 m², y en días de “feria” ocupa las áreas y calles circundantes llegando a unos 2,302 m² (según levantamiento base). La estructura original del mercado corresponde a una edificación de 217 metros cuadrados, construida en muros de mampostería y techada en zinc y un sistema de bóvedas en estructura ligera. En el área posterior a esta estructura, hay varias edificaciones anexas de hasta dos niveles.

La edificación original está dividida en 7 módulos los cuales tienen su acceso a través de un único pasillo central, donde se ubican 3 módulos exhibidores tipo estantes, en la explanada frontal se ubica 1 módulo en estructura ligera (madera y zinc) y en la parte posterior existen 4 edificaciones independientes, 2 de las cuales son en 2 niveles.



Imagen izquierda, vista de las condiciones de accesibilidad al mercado. **Imagen derecha** vista interior de la estructura del mercado, nótese las filtraciones al fondo.



Imagen izquierda, Área de transición externa posterior, al fondo los baños. **Imagen derecha** vista de las edificaciones posteriores anexadas.



Figura 1. Esquema arquitectónico del mercado de Restauración



Leyenda	Rubro	Área en m ²	Área en %
	Agrícola	<i>Generalmente en la calle</i>	
	Pecuario	40.00	13.61
	Agroindustrial	36.00	12.24
	Industrial	20.00	6.80
	Servicios	57.00	19.39
	Baños	5.00	1.70
	Locales sin uso	-	-
	Almacenes	136.00	46.26

Fuente: elaboración propia



1.1.3.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Restauración

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	La planta física del mercado es ocupada en gran porción por un solo comerciante, hay una limitada oferta y extensión espacial.	Por la extensión espacial y limitada oferta no se identifica una problemática espacial importante en este sentido.
Proporción de los espacios	Los módulos son muy diferentes en espacio, algunos resultan insuficiente para la cantidad de mercancía.	La falta de espacio hace que se utilicen los espacios de circulación para venta y exhibición de mercancía.
Ventilación e iluminación	La edificación original del mercado, cuenta con un escaso sistema de ventilación e iluminación natural, sin embargo. Los anexos en la parte posterior tienen otro tipo de estructura donde se muestran huecos de ventanas.	No existe un ambiente adecuado que propicie la prolongada estadía en el mercado, ni las condiciones óptimas para almacenar productos.
Áreas de circulación	De acuerdo a la demanda, las áreas de circulación tienen buena proporción, sin embargo, se encuentran ocupadas con mercancías.	Son ocupadas por comerciantes, lo cual dificulta el recorrido.



1.1.3.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La edificación original del mercado está en progresivo deterioro, el plan municipal de desarrollo del municipio de Restauración 2020-2024 dice lo siguiente acerca del mercado: *Uno de los principales problemas en la edificación, es su escaso espacio y lo antiguo del mismo, por lo que tiene problemas de filtraciones y deterioro en techos y paredes, además presenta problemas de drenaje cloacal y necesita remozamiento y mantenimiento. Los espacios públicos exteriores al mercado por parte de los vendedores agropecuarios dificultan el tránsito y provocan inadecuadas condiciones de higiene en su entorno.*

Datos que pudieron ser corroborado en este levantamiento; el interior del mercado se encuentra en condiciones deplorables, contrasta con cómo luce desde el exterior ya que cuenta con buenas condiciones de pintura, los anexos en la parte posterior lucen en condiciones aceptables (externo).

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Restauración

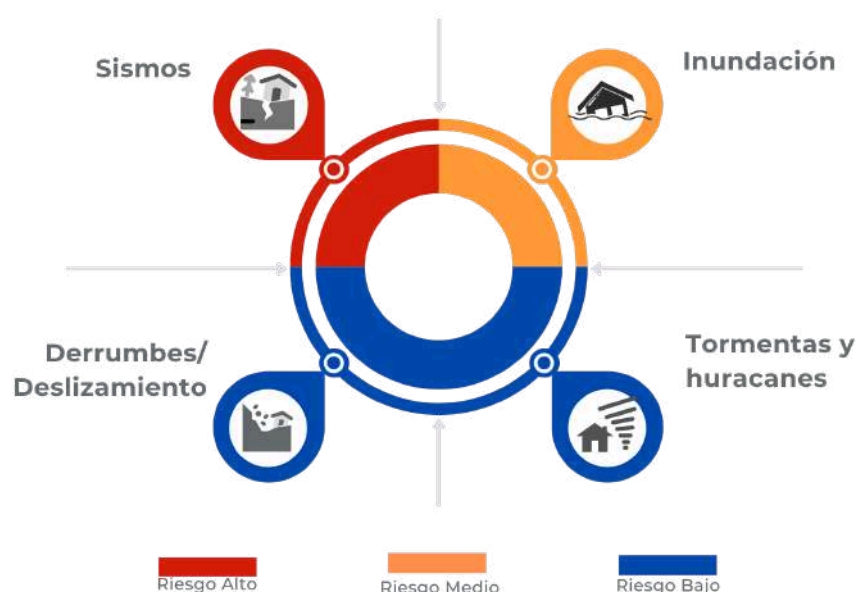
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
No hay abastecimiento de agua potable.	La energía es abastecida por EDENORTE.	La zona del mercado cuenta con una cobertura aceptable de estos servicios.



1.1.3.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Restauración



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto





1.1.3.2. Condiciones de higiene en las áreas de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Restauración

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	2	5.26
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	8	21.05
(N)No cumple ▾	27	71.05
N/A)No aplica ▾	0	0
<i>Total de requisitos evaluados</i>	<i>38</i>	<i>100%</i>

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N(No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Restauración el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 5.26% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 21.05% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 71.05% de las condiciones exigidas no son cumplidas.



A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Restauración .

1.1.3.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Restauración está ubicado en una zona donde no se puede acceder a los servicios básicos, tales como agua y eliminación de excretas.

Focos de contaminación en el mercado de Restauración



En el mercado de Restauración se visualizan espacios que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los cuales suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan justamente detrás del local de venta de alimentos se encuentra una letrina sanitaria fuera de servicio y se puede visualizar en los alrededores de esta la presencia de residuos, heces fecales y malos olores, este espacio representa un foco de contaminación biológica y del aire para los puestos de venta de alimentos.

Nota: Baños en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



Por otro lado se evidenció que alrededor de los espacios de venta se evidenció la presencia y circulación de animales domésticos y aves en los alrededores , en donde existe un alto riesgo de exposición a agentes biológicos patógenos los cuales de acuerdo con Mirón (2014), promulgan la incidencia de enfermedades infecciosas o parasitarias transmitidas al hombre por los animales y/o sus productos o cadáveres, conocidas como zoonosis.

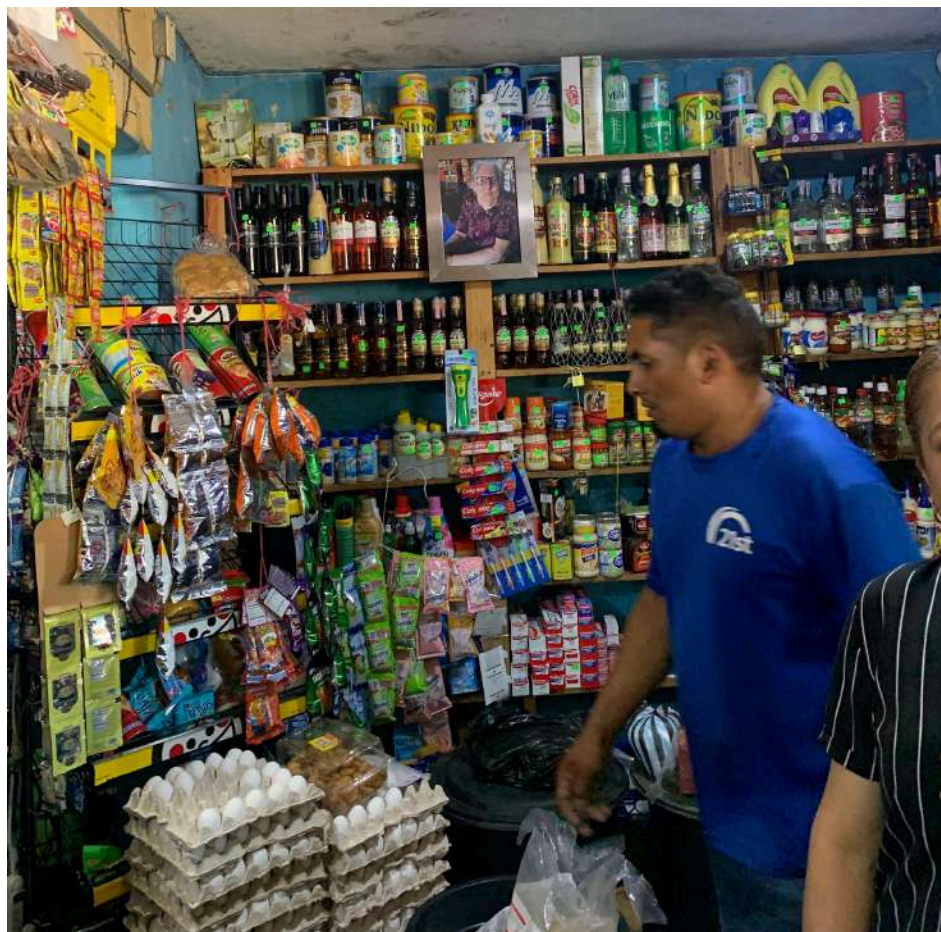


Fuente: Circulación de animales en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



Condiciones higiénicas de los establecimientos

El mercado de Restauración tiene una estructura la cual cuenta con una carnicería, un espacio para venta a granel y espacio para abastecimiento de productos preenvasados. La mayoría de los espacios dedicados a la venta de alimentos están ubicados a la intemperie, directamente sobre el suelo. Existe una instalación física del mercado la cual es utilizada como un supermercado la misma no cuenta con ventanas y las paredes están adecuadas con estantes para productos lo cual dificulta la limpieza de estas zonas. En este mercado existe una carnicería dotada de paredes de material poroso y pisos agrietados, impidiendo así una adecuada limpieza.



Nota: Módulo de venta en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



En este mercado existen otros locales como las carnicerías, dotados de paredes de material poroso (blocks), impidiendo así una adecuada limpieza, estas también cuentan con orificios que facilitan el acceso a plagas, pisos con grietas, sogas y utensilios suspendidos en los techos con signos de suciedad, las ventanas son de hierro algunas cubiertas con cartón o malla metálica y poseen anchos orificios. El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado.



Nota: Módulo de venta en el mercado de Loma de Cabrera (Agosto, 2022)



1.1.3.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Restauración

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	Hay un sistema de canaletas	-
Lugar de eliminación de residuos	En la instalación del mercado hay un contenedor de residuos, sin identificación y ubicado al lado de los alimentos a granel. En las afueras del local, en puestos de comercialización de alimentos depositan sus residuos lo más cercano a sus puestos directamente en el suelo. En el local se remueven diariamente los desechos generados y en los espacios de venta ubicados en las calles estos no son removidos con la frecuencia adecuada sino el día antes de iniciar el mercado y después de finalizar las operaciones de venta lo cual genera cúmulo de residuos, albergues para plagas y focos de contaminación durante las operaciones de venta de alimentos.	-Contaminación del aire -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Hay cúmulo de residuos por falta de contenedores	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	No existen divisiones de puestos de acuerdo al nivel de riesgo, en general los productos se comercializan juntos y a granel tanto en la parte de la infraestructura del mercado como en los puestos ambulantes ubicados en las calles. Se visualizó la comercialización de productos para alimentación animal al lado de productos para consumo humano.	-Contaminación cruzada
Instalaciones sanitarias	En el mercado Restauración no existen instalaciones sanitarias, por ende no se cuenta con ningún tipo de suministro, dígame agua, papel higiénico ni toallas para secado de manos. No se cuenta con comunicaciones o advertencias sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local, la condición de las calles aledañas a los locales permite la entrada continua de polvo a los establecimientos	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	La instalación física del mercado no cuenta con ventanas, las puertas son de hierro con aberturas lo que permite la circulación de aire sin embargo con el foco de contaminación en la letrina sanitaria ubicado próximo a las puertas traseras se genera una contaminación por el flujo de aire desde esa zona contaminada a las zonas de comercialización de alimentos, así como el paso de polvo y la exposición a lluvias. En el establecimiento los techos están elaborados de materiales absorbentes y difíciles de limpiar y se visualizan fisuras. En este mercado existe una carnicería dotada de estructuras colgantes, sogas, ganchos y utensilios suspendidos en los techo con signos de suciedad.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Restauración



Nota. Instalaciones suspendidas con signos de suciedad, sosteniendo carne



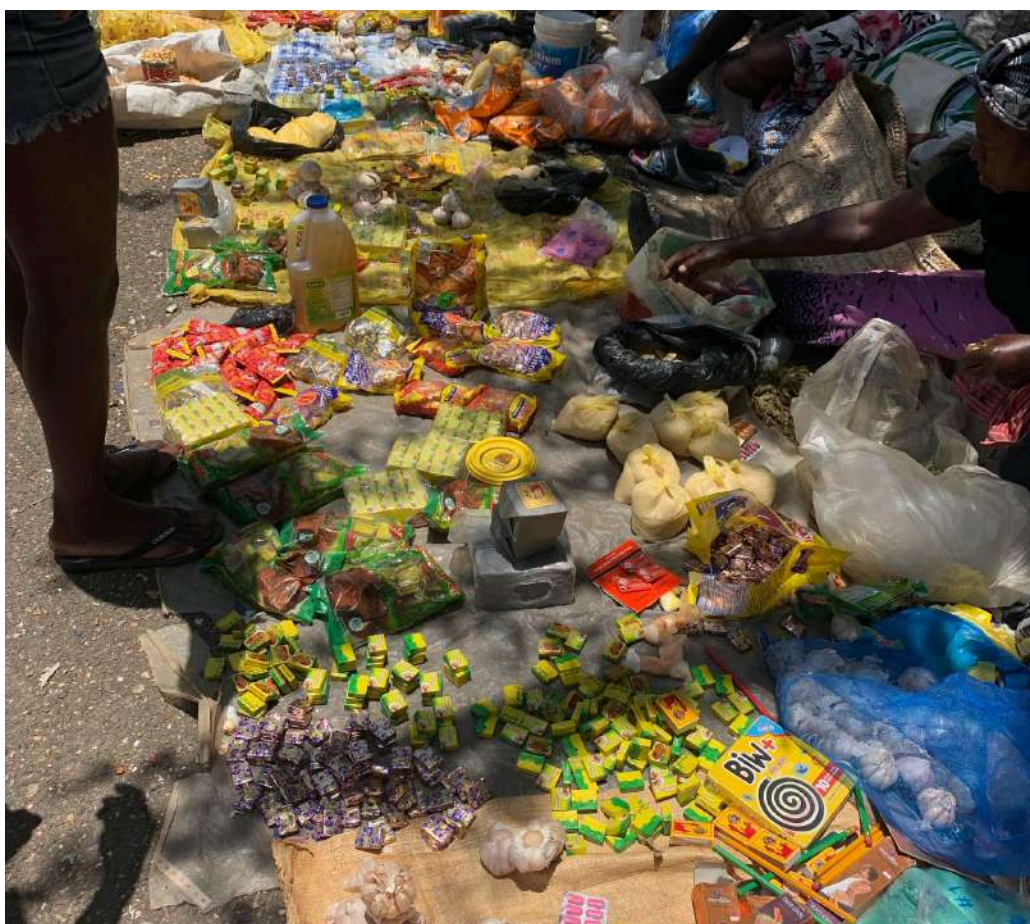
Nota. El envase superior contiene maíz para consumo humano y el envase posterior contiene alimento para conejos



1.1.3.2.3. Equipos y utensilios

Los utensilios y recipientes que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden pero según los comerciantes entrevistados estos dicen llevar sus herramientas a sus casas al terminar sus operaciones de venta y una vez allí proceden a lavarlas. No se cuenta con evidencia de que esto se realice.

Las superficies para comercialización de alimentos entran en contacto directo con el suelo, y son de materiales absorbentes madera o lonas en las cuales se evidencia suciedad.



Nota: Comercialización de productos sobre plásticos y sacos el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



1.1.1.14.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos, solo se realiza una recogida de residuos antes y después al terminar las actividades de venta supervisada por una persona. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

1.1.1.14.5. Controles de condiciones de productos

En el establecimiento los alimentos se almacenan en estantes directamente en la pared y la altura del techo, algunos colgados del techo no están separados según su naturaleza. En el establecimiento cuentan con refrigeradores para alimentos que requieren bajas temperaturas, sin embargo no se dispone de mecanismos para controlar la temperatura y humedad para asegurar la inocuidad y conservación correcta de los alimentos.

En la carnicería hay un congelador, no se controla la temperatura ideal de la carne y generalmente se mantiene a la intemperie a temperatura ambiente para su comercialización de esta. Se observan en mal estado, sucios, corroídos. No existe ningún plan de limpieza de estos.



Nota: En la imagen de la izquierda se observan las condiciones del refrigerador de la carnicera y en la imagen derecha se observan carnes en superficies porosas, utensilios sucios y basura dentro del local en el mercado de Restauración, (Agosto, 2022)



No existe control de temperatura y/ condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente incluyendo las carnes y otros productos altamente perecederos.



1.1.3.2.6. Control de plagas

No existe un plan para el control de plagas; el mercado es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas. Se pudo observar en el local, hay aberturas en techos que permiten el acceso a plagas. Las puertas son de metal con orificios que permiten el acceso a plagas y animales domésticos y en la carnicería se pudo observar una gran cantidad de moscas directamente sobre los productos. El mercado de Restauración es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas.

Nota: Presencia de moscas en las carnes de venta en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



Nota: Fisuras en los techos en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



1.1.3.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



1.1.3.2.8. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.

1.1.3.2.9. Transporte

Para los puestos ambulantes los productos generalmente son transportados en animales como caballos y burros desde Haití utilizando con recipientes árganas (un tipo de bolsa hecha a mano con guano). Otros productos vienen en camionetas y camiones a granel. Para el establecimiento diferentes empresas locales suplen los productos en camiones cerrados, no se vigila la limpieza de estos.



Fuente: Productos preenvasados sin etiqueta y animales como medio de transporte de alimentos en el mercado de Restauración (Agosto, 2022)



1.1.3.3. Levantamiento administrativo

1.1.3.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

El mercado de Restauración es el típico espacio destinado al mercado público del pueblo; el cual se amplía de forma considerable el día de “feria”, el cual está destinado para que las y los nacionales haitianos/as y dominicanos/as se desplacen hacia esta zona para realizar sus actos de compra y venta de mercancía. Dentro de las instalaciones del mercado hay 7 puestos fijos y en las inmediaciones de éste, hay aproximadamente 22 vendedores ambulantes, la mayoría de éstos/as son haitianos/as. Una mujer arrendataria cuenta con 3 de los 7 locales del mercado, uno de los locales se dedica a la venta de productos de consumo masivo “colmado”, una tienda de ropa y de venta artículos personales y el otro es un almacén para destinado a resguardar los productos de limpieza como detergentes, para así no tenerlo en un mismo con los alimentos en el colmado. Estos locales han pasado de una a otra generación, su madre, antigua arrendataria, fue una de las fundadoras del mercado. El 100% de las y los vendedores/as con puestos fijos son minoristas y de nacionalidad dominicana.

En cuanto a los vendedores/as ambulantes, la mayoría son haitianos/as, de los cuales no se dispone de un listado, dada la informalidad con que operan ésta/os y por la naturaleza temporal o variable de su trabajo. Cerca del 85% de las y los vendedores haitianos son mujeres, igual como ocurre en otros mercados estudiados. Cabe destacar que los nacionales haitianos/as que hacen negocios en Restauración no tienen documentación legal en la República Dominicana, en este caso los jueves la Guardia Nacional no les solicita documentación, siempre y cuando esté transportando mercancía para la venta en el mercado. Los productos comercializados y la cantidad de vendedores/as ambulantes varían según la época de cosecha en Haití. En el momento de la recolección de datos (agosto) en el marco de este levantamiento, el aguacate estaba siendo ampliamente comercializado, dada esta razón. Ver Figura 5.



Figura 5. Mercado de Restauración. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Restauración. Agosto 2022.



1.1.3.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Restauración, sólo representan el 0.6% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son superiores a las exportaciones, representando el 1.5% del total a nivel nacional. Basado en estas estadísticas, se desprende que el Mercado de Restauración no es un mercado principal en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, más bien éste dinamiza la economía local y ofrece un medio de vida tanto a nacionales haitianos/as como dominicanos/as.

1.1.3.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado va desde los agropecuarios hasta los industrializados; en este sentido, dentro de las instalaciones del mercado se comercializa ropa nueva, juguetes, artículos plásticos, productos comestibles (pastas alimenticias, lácteos, bebidas, plátanos, granos, etc.), y de limpieza, carne de res y de cerdo, y los servicios de sastrería; así como también hay un almacén de colchones.

En el área externa a las instalaciones del mercado, se desarrolla el mayor flujo de comercio, en el cual se observan tres tipos de vendedores/as ambulantes:

- 1) Vendedoras ambulantes haitianas: estas mujeres constituyen el principal grupo de vendedores/as de este mercado; éstas comercializan: ropa usada, aguacate (de temporada), yuca, lencería de cama, arroz, ajo, sazones, maquillaje, artículos de higiene personal, calzados, artículos de plástico, panes y dulces, maíz en grano, entre otros. Los productos que comercializan lo traen directamente de Haití.
- 2) Vendedoras ambulantes dominicanas: algunas mujeres dominicanas se dedican a la venta de ropa nueva y usada.
- 3) Vendedores ambulantes dominicanos: éstos son pocos, los mismos por lo general colocan y venden los productos en sus propios camiones o camionetas, en las inmediaciones del mercado; estos comercializan productos agrícolas perecederos como: ajíes, tomate, tayota, pepino, plátano, lechuga, berenjena, entre otros. Ver Figura 6.

Según Luis Rafael Almonte, responsable de cobrar los arbitrios en el mercado, los hombres que comercializan vegetales en el mercado provienen principalmente de la Provincia Santiago (es muy probable que se abastezcan en el mercado del hospedaje de Santiago); los mismos no tan sólo comercializan en el mercado de Restauración, sino también en Santiago Rodríguez y en Dajabón.



Figura 6. Mercado de Restauración. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Aguacate, repollo, zanahoria, lechuga, papa, ajíes, cebolla, ajo, berenjena, tayota, tomate, pepino, plátano, verduras
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res, cerdo, huevo
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Enlatados, arroz, maíz, pastas alimenticias, embutidos, condimentos, aceite, bebidas, lácteos, otros.
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Plásticos, productos de limpieza y de higiene personal, ropa nueva y usada, calzados, juguetes
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • No observados

Fuente: Observación directa. Mercado de Restauración. Agosto 2022.

1.1.3.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

Los/as comerciantes que están dentro del mercado son muy pocos (7), la mayoría tiene muchos años ocupando el puesto del mercado. Según la entrevista realizada a una de las comerciantes que ocupa la mayor cantidad de puestos de venta (3), esta manifiesta que existe un buen clima de colaboración entre todos/as las y los actores, no se evidencian conflictos entre nacionales haitianos/as y dominicanos/as. Como comerciantes, han realizado algunas de las mejoras que han requerido las instalaciones del mercado, dado el deterioro del mismo.

1.1.3.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Los clientes del mercado son principalmente personas que residen en Restauración y zonas aledañas, tanto de nacionalidad dominicana como haitiana. Así mismo, existe un importante flujo de nacionales haitianos/as, sobre todo los jueves, el día de feria. Los/as consultados/as refirieron que el mercado está estable, pero el auge del mismo depende de las temporadas de cosecha de los rubros agrícolas. Los productos principalmente demandados por los/as nacionales haitianos/as abarcan principalmente: detergente, cloro, jabón de lavar, pastas alimenticias y refrescos de soda.



1.1.3.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.3.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La gestión administrativa y financiera del mercado de Restauración está en manos de la Alcaldía de este municipio; a estos fines se dispone de un (1) cobrador los arbitrios en el mercado; esta misma persona se encarga de supervisar la limpieza y tiene dos (2) policías municipales a su cargo. Adicionalmente, el día anterior y el día posterior a la feria, envían una brigada a realizar la limpieza del mismo.

Días de operación del mercado:

Dentro de las instalaciones del mercado, los comercios operan todos los días de la semana en horario de 8:00 a.m. – 5:00 p.m. De manera especial, los jueves se realiza el mercado tipo feria, donde hay un mayor flujo de vendedores/as y compradores/as, tanto de origen dominicano como haitiano. El horario de operación de la venta ambulante es de 6:00 a.m.-2:00 p.m.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. Todos los puestos de ventas dentro del mercado están ocupados. La información en torno a los procesos completados por los/as arrendatarios/as y sobre la firma de contratos de arrendamiento de los puestos, es escasa, ya que no se pudo concertar una reunión con personal administrativo y financiero de la Alcaldía (sólo con el cobrador), en el marco de esta consultoría, aunque se realizaron las gestiones de lugar.

En el caso de los/as vendedores/as ambulantes, éstos bajo la asistencia del cobrador, seleccionan un lugar en las inmediaciones del mercado para vender su producto. A los fines de contar con mayores niveles de organización, los puestos de ventas ambulantes están marcados con pintura en las afueras del mercado. No existe ningún tipo de formalidad o registro en la Alcaldía para los vendedores/as ambulantes, ya que es muy inestable su permanencia.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los arrendatarios y de los/as vendedores/as ambulantes.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas, pues se carece de un reglamento de operación del mercado. En la práctica, el cobrador se auxilia de dos policías municipales para mantener el orden y garantizar el pago de los arbitrios. Cuando las y los vendedores/as ambulantes no pagan el monto establecido, el próximo día de mercado no pueden vender.



Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

A lo interno de la Alcaldía de Restauración hay áreas que están vinculadas estrechamente con la gestión del mercado, a saber:

- Departamento de Tesorería: recibe los pagos de los arbitrios de parte del cobrador del mercado.
- Departamento de Ornato: envía brigadas de limpieza, antes y después de los días de mercado.
- Policía Municipal: vela por el orden y la seguridad el día de feria en el mercado.

Según los consultados, no existe articulación de acciones con otros organismos del Estado Dominicano en pro de la gestión del mercado.

1.1.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

Las y los vendedores/as con puestos fijos realizan un pago de los arbitrios directamente en la Alcaldía; en torno a esto el cobrador del mercado indicó que no maneja información en cuanto a la gestión del cobro de este tipo de vendedores/as. Esta información fue indagada también con las y los comerciantes que ocupan puestos fijos en el mercado y se negaron a ofrecer información sobre el monto y la forma de pago. Se pudo verificar en el Plan Municipal de Desarrollo 2020-2024 del Municipio de Restauración, que el pago para los módulos del mercado oscilaba entre RD\$ 350-500 mensuales. En el caso de las y los vendedores/as ambulantes, éstos realizan un pago entre RD\$15.00-25.00, el día de feria del mercado (cada jueves). Los/as vendedores/as de víveres, los cuales comercializan en sus camionetas, pagan RD\$50 por día de mercado y los que venden vegetales en sus camiones pagan RD\$100. Las y los vendedores/as ambulantes (más pequeños) pagan RD\$15.00-\$25.00, principalmente de origen haitiano. A continuación se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados por tipo de puesto de venta:



Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de venta. Mercado de Restauración

Tipo de puesto de venta	Monto pagado (RD\$)	Frecuencia de pago
Vendedores/as con puestos fijos dentro del mercado (7)	350-500	Mensual
Vendedores de vegetales en camiones (2)	100.00	Paga una vez a la semana, los jueves
Vendedores de víveres en camionetas (2)	50.00	Paga una vez a la semana, los jueves
Puesto de venta ambulante (aprox. 22):	15.00-25.00	Paga una vez a la semana, los jueves

Fuente: Entrevista al encargado de cobro del mercado. Alcaldía de Loma de Restauración. Agosto 2022.



Análisis financiero del mercado:

Con base en las informaciones provistas por las y los consultados/as, se estima que la Alcaldía de Restauración percibe ingresos mensuales por concepto de los recaudos de los arbitrios de las y los vendedores ambulantes, ascendentes a RD\$ 2,640. Esto genera un ingreso promedio por puesto ambulante de venta por día de feria de RD\$30.00. Como puede observarse el flujo comercial en este mercado es limitado, lo cual no permite cubrir el costo operativo, del pago del salario del cobrador, pues este indica que devenga RD\$5,000 mensuales; esto genera un déficit bruto de RD\$2,360.00 mensuales. Tomar en cuenta que a estos costos se deben adicionar los vinculados con la limpieza del mercado, el personal de la Policía Municipal (2 personas) y demás gastos operativos/administrativos.

1.1.3.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres muestran un alto nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa usada, condimentos y artículos de higiene



personal. Esta venta se realiza a muy baja escala, la cual puede catalogarse como de subsistencia. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en contra de las mujeres; el porcentaje de mujeres en el mercado (85%) supera el porcentaje de hombres (15%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores. Cabe destacar que si bien las mujeres superan a los hombres en cuanto a la cantidad de las mismas, no es así en cuanto al valor económico de sus ventas, pues los hombres dominicanos que venden vegetales y víveres le superan en ingresos, según lo reportado por el cobrador del mercado.

Los y las actores consultados/as manifiestan que no perciben diferencias en el trato a las mujeres vendedoras en relación a los hombres. Se destaca el hecho de que algunas haitianas, vendedoras ambulantes, tienen acceso a préstamos informales realizados por prestamistas que vienen desde otras provincias aledañas. Aun con este acceso a financiamiento, en el contexto del mercado, se

visualiza a las mujeres muy vulnerables y empobrecidas sobre todo las vendedoras ambulante de Haití, realizando actividades comerciales para el sustento.



muchos casos acompañadas de sus vástagos, bajo la inclemencia del sol y sentadas en el suelo, sin las más mínimas condiciones para trabajar de forma digna.

1.1.3.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

- Desarrollo de un plan para reacondicionamiento integral de toda la planta física del mercado, este plan debe considerar como prioridad la ampliación del mismo.
- Adecuación de áreas de estacionamientos para motores y pasolas.
- Creación de áreas de carga y descarga, integrada a un sistema de circulación de servicios.
- Construcción de nuevas áreas de servicio sanitario.
- Acceso a mejores condiciones del servicio de agua potable.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.
- Mejorar el acceso a la red telefónica e internet.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Construcción de cubículos de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos. (Ampliación de los espacios de venta)
- Utilización de medio de transporte adecuado para alimentos comercializados en este mercado
- Eliminación de letrina sanitaria en desuso
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Construcción de instalaciones sanitarias y de lavado de manos adecuados con lavamanos e insumos en cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carnes, vegetales y procesados).
- Adecuación de instalaciones de carnicerías
- Climatización de áreas destinadas a la comercialización de productos perecederos.
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Evaluación de la situación financiera del mercado en cuanto a ingresos y gastos, pues de modo preliminar se proyecta deficitario.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.



- Desarrollo de un programa de registro y carnetización para vendedora/es informales para que cuenten con una identificación y dispongan de un lugar para la comercialización; del mismo modo sensibilizar sobre sus derechos y deberes.
- Fortalecimiento de los mecanismos de control interno en el mercado en cuanto a la supervisión de los procesos de recaudos de arbitrios.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las instancias del gobierno vinculadas relacionadas con la gestión de los mercados, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mismo.



Mercados de la Frontera Centro

1.1 Mercados de la Frontera Centro



En consorcio con:





En la frontera centro se desarrollan los mercados binacionales de los municipios Comendador (Comendador, Carrizal), Bánica (Bánica y Hato Viejo) y Hondo Valle (Hondo Valle y Cañada Miguel). Las alcaldías de la frontera centro, suelen subastar la gestión de los mercados públicos, como ocurre en Comendador, Bánica y Hondo Valle. Dentro de las responsabilidades directas de los responsables de los mercados están la asignación de los puestos de ventas, el cobro de los arbitrios y el buen funcionamiento del mercado. De su lado, las Alcaldías están a cargo de la recogida de residuos sólidos. Adicionalmente a los mercados subastados, están los privados (Carrizal, Hato Viejo, Cañada Miguel), se caracterizan por ser negocios pertenecientes a personas particulares. En estos casos, las Alcaldías no tienen incidencia en la gestión de estos mercados binacionales. De los seis (6) mercados existentes en la provincia Elías Piña (Frontera Centro), el de mayor dinamismo comercial es el de Carrizal, el cual está situado en el cruce fronterizo. De hecho el mercado de Comendador se planea mover hacia las proximidades de este importante mercado.

En cuanto a la infraestructura, los mismos disponen de instalaciones formales en torno a las cuales se desarrollan los mercados, en el caso del mercado de Hondo Valle el mismo está en proceso de construcción. A diferencia de los mercados de la Frontera Norte, la mayoría de estos mercados operan principalmente los días establecidos para tales fines y no están en funcionamiento durante la semana (o el flujo de comercio en muy mínimo). A excepción del mercado de Carrizal, el cual es principalmente mayorista, los días de mercado se incrementa exponencialmente la cantidad de vendedores/as, sobre todo ambulantes provenientes de Haití.

En cuanto al perfil de las y los vendedora/es, se observa una alta participación de las mujeres, como vendedoras con puestos fijos y en la venta ambulante. En los mercados de Comendador, Bánica y Hondo Valle, las mujeres se dedican principalmente a la venta de ropa usada, vegetales, productos comestibles y de higiene personal. En los mercados privados (Carrizal, Hato Viejo y Cañada Miguel) predomina la participación masculina.

En estos mercados, las condiciones de higiene de los espacios de comercialización y conservación de alimentos ponen en riesgo la inocuidad de los mismos y por consecuencia la salud de los consumidores. Entre estos la mayoría de los alimentos son altamente perecederos, los cuales se encuentran expuestos a diversos focos de contaminación provocados por el ambiente o espacios de comercialización, manipuladores y manejo. Se evidenciaron débiles conocimientos y recursos para mantener las áreas correctamente limpias e higienizadas, también se percibe una escasa formación sobre aspectos de higiene para la manipulación de alimentos y por lo tanto no se aplican la mayoría requisitos mínimos de Buenas Prácticas de Manufactura.





1.1.4 Mercado de Bánica





Ubicación:
Provincia Elias Piña, Municipio Bánica, Sección Municipal Bánica (Zona Urbana)
Dirección:
Calle Juan Pablo Duarte
Días de apertura:
Domingos y jueves
Horario:
8:00 a.m.-5:00 p.m.
Superficie:
8,611.00 m²
Superficie Infraestructura:
1,375.78 m²



Propietario del terreno:
Ayuntamiento
Documentación de propiedad:
N/D
Construcción:
Edificación: ✓
Calle: ✓
Otros: ✓
Entorno:
Estacionamiento de carga: ✗
Estacionamiento para usuario: ✗
Infraestructura:
Cubículos: ✗
Almacén general: ✗
Seguridad:
Presencia de seguridad: ✗
Control de entrada y salida: ✗



Principales productos:
Industriales
Agrícolas
Mercancía:
Productos organizados: ✗
Área de conservación de alimentos: ✗
Higienización de alimentos: ✗
Ambiente y Salubridad:
Vendedores ambulantes: ✓
Higienización de puesto: ✗
Entorno libre de animales: ✗
Olores desagradables: ✓



Gestión Administrativa:
Subastada por alcaldía de Bánica anualmente
Cantidad de Vendedores
Espacio Físico: 35
Ambulantes: 60
Costo del puesto:
RD\$50-RD\$300.00
Periodicidad del cobro :
Días de mercado

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

En consorcio con:

Cideal

ECORYS

Si (✓) No (✗)



1.1.4.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.4.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado está ubicado en el centro urbano del municipio de Bánica, Provincia Elías Piña, delimitado por propiedad privada (norte), calle Duarte (sur), área de equipamiento municipal (este) y propiedad privada (oeste). Su céntrica ubicación, contraria de ser un atractivo para los munícipes, se ha convertido en problema de contaminación ambiental, sónica y de congestión vial, ya que en día de “ferias” el mercado se extiende por gran parte del pueblo.

Según la alcaldesa Yissell Santana, la principal necesidad es trasladar el mercado a las afueras del municipio, de hecho, la alcaldía ha visualizado posibles terrenos para su reubicación en conjunto con otras instituciones del gobierno central. El Plan Municipal de Desarrollo para el Municipio de Bánica 2018-2022 establece lo siguiente: “El (mercado) debe ser reubicado ya que en la zona que se encuentra no es la apropiada, utilizan las calles laterales y espacios de otros establecimientos creando malestar entre los munícipes”.

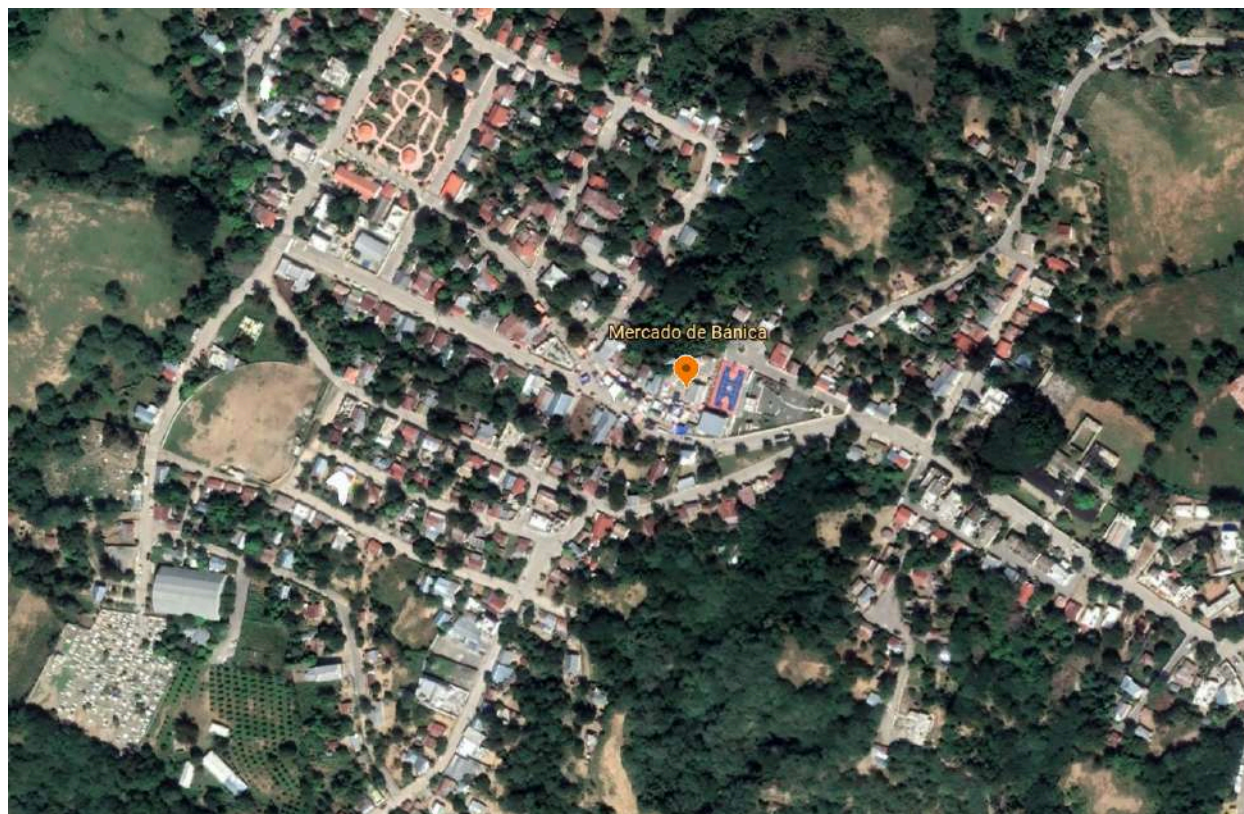


Imagen 1. ubicación del mercado de Bánica en relación al municipio (Google Earth)

1.1.4.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal ya que se encuentra integrado a la trama urbana del municipio. Por la poca extensión territorial del pueblo, los clientes llegan generalmente caminando o a través de motocicletas y pasolas.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Bánica



Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	n/o	No se observan
Accesos peatonales	2	Bien identificados y buena proporción.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, no representan una necesidad importante por la dinámica de movilidad del pueblo, quienes usan otros medios de transporte como motores y pasolas.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, la mayoría de lugareños utilizan este medio de transporte, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes utilizan las calles aledañas para cargar y desmontar
Cruce fronterizo	n/o	Mercado ubicado en el centro del municipio.



1.1.4.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

La infraestructura física del mercado de Bánica se desarrolla en una porción de terreno de 1375.78 m², y en días de mercado ocupa las áreas y calles circundantes llegando a unos 8,611.00 m² en total (según levantamiento base). Se desarrolla en una gran explanada abierta destechada, en cuyo centro se ubica la única edificación que funciona como módulo comercial, construida en muros de mampostería y techada en Aluzinc y zinc, en toda el área perimetral se desarrollan 5 pequeñas edificaciones construidas en muros de mampostería y techadas en hormigón armado, una de ella contiene los baños, las demás, albergan almacenes de producto que son expuestos y comercializados en la explanada. Los días de mercado los comerciantes sacan la mercancía de los almacenes y la colocan en el piso, mesas y carretas.



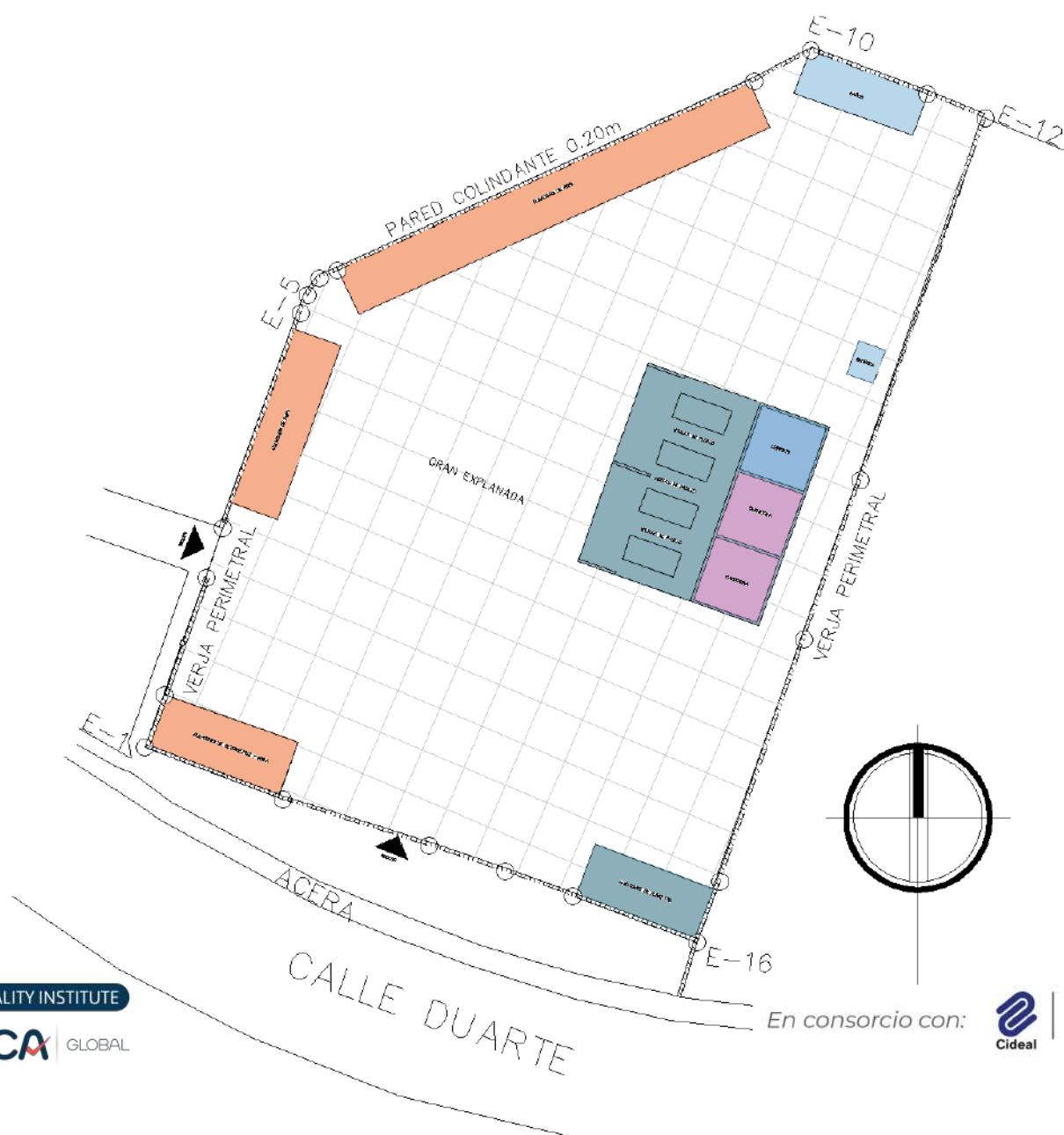
Imagen izquierda, vista de la edificación central. **Imagen derecha,** prototipo de edificaciones perimetrales.





Imagen izquierda, edificación correspondiente a los baños **Imagen derecha**, acceso secundario al mercado.

Figura 1. Esquema arquitectónico del mercado de Bánica





Fuente:elaboración propia

1.1.4.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Bánica

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	Las pequeñas edificaciones ocupan el perímetro del espacio delimitado del mercado, se limitan generalmente a áreas de almacenamiento, dejando el espacio de la actividad comercial en la explanada.	La gran explanada se convierte en el mercado de manera desordenada, se mezclan productos.
Proporción de los espacios	El tamaño de los puestos de ventas en día de mercado, son muy variados debido a que se hacen en el piso, mesas y carretas.	La falta de límites físicos hace que el mercado se desarrolle en un entorno de arrabalización.
Leyenda	Rubro	Área en m² Área en %
	Agrícola	Generalmente en la calle y explanada
	Pecuario	28.00 10.37
	Agroindustrial	88.00 32.59
	Industrial	120.00 44.44
	Servicios	- -
	Baños + Cisterna	- -
	Locales sin uso	- -
	Almacenes	14 5.19



Áreas de circulación	Las áreas de circulación no están delimitadas, todo confluye en la explanada, comerciantes y compradores se confunden en un mismo espacio.	Especialmente no hay identificación de áreas de circulación y venta.
-----------------------------	--	--

1.1.4.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

Las edificaciones que componen el mercado, en cuanto a estructura, pisos y cerramientos, se encuentran en estado aceptable, no se visualiza deterioro importantes, sin embargo resultan insuficientes, además de que no reciben el uso adecuado. El Plan Municipal de Desarrollo destaca: “ (el mercado) no está en condiciones ya que su estructura física no cuenta con los espacios correspondiente por vendedores creándose un caos en la repartición de las casetas por limitados y pequeños, también afecta la falta de higiene y control de plagas bajando las ventas y la calidad de los producto ”

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Bánica

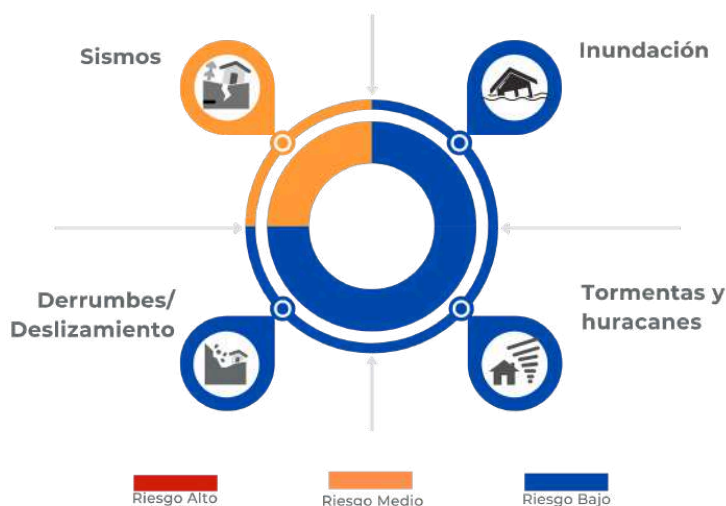
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
No cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA. Existe una cisterna inoperante.	No cuenta con abastecimiento de energía por parte de EDESUR.	La zona del mercado cuenta con una cobertura aceptable de estos servicios.

1.1.4.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:



El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Bánica



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto”

1.1.4.2. Condiciones de higiénicas de las áreas de comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Bánica

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	3	7.89
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	11	28.94
(N)No cumple ▾	23	60.52
N/A)No aplica ▾	1	2.63
Total de requisitos evaluados	38	100%

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Bánica (Agosto, 2022)



Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Bánica el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 7.89% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 28.34% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 60.52% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 2.63% no fueron aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Bánica.

1.1.4.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Bánica está ubicado en una zona que no permite el acceso de luz ni agua desde el sistema público. El agua disponible proviene de una cisterna. A pocos metros de las áreas de comercialización de alimentos se visualiza una cañada, lo cual pone en riesgo el establecimiento de infestaciones provocadas por plagas.

Focos de contaminación en el mercado de Bánica

En el mercado de Bánica se visualizan factores que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la



comunidad. Entre estos se observan la acumulación de desechos cerca de los puestos de venta de alimentos y excretas en los alrededores.

En estos espacios existe una gran acumulación de basuras principalmente envases plásticos, cartón y restos de comida. Al acercarse a estos espacios también se perciben olores putrefactos y la presencia de heces fecales.



Nota: Acumulación residuos en los alrededores del mercado de Bánica (Agosto, 2022)

Condiciones higiénicas de los establecimientos

Sobre las estructuras existentes de comercialización, las ventanas y puertas de los locales de venta son de hierro, un material oxidativo, algunas puertas son enrollables de material metálico con divisiones que albergan polvo y suciedad, haciéndolas también difíciles de limpiar.



Nota: Puertas y ventanas en carnicería en el mercado de Bánica (Agosto, 2022)



1.1.4.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Bánica

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	El sistema de drenaje es una pendiente hacia la cañada	-Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	En el mercado de Bánica no se cuenta con un espacio identificado y adecuado para la acumulación de residuos generados durante las operaciones de venta, estos son apilados en gran medida en un espacio dentro del mercado directamente sobre el suelo por la falta de contenedores y recolectados una vez por semana. Por lo tanto en los alrededores de los puestos de venta se puede visualizar acumulación de basura.	-Contaminación del aire -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como heces fecales, animales y basura.	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	Las carnicerías de este mercado se encuentran divididas del resto de productos comercializados, sin embargo los productos vegetales y demás alimentos para consumo humano se comercializan junto a artículos plásticos, textiles, detergentes, etc.	-Contaminación cruzada
Instalaciones sanitarias	En cuanto a las instalaciones sanitarias, estas se encuentran en funcionamiento parcial ya que existen dos baños (separados por género) de los cuales solo uno se utiliza ya que los elementos como inodoro y lavamanos no se encuentran en condiciones adecuadas para su uso y tampoco cuentan con suministro de agua, jabón y toallas de papel. Hay una persona que se encarga de la limpieza los días de mercado, sin embargo, no se tiene evidencia de que se mantengan limpias las instalaciones. No se cuenta con comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Sistemas de ventilación	Existen varios locales para la venta de alimentos no perecederos y para la venta de carnes los cuales no cuentan con ventanas ni sistemas de ventilación, aunque generalmente venta de alimentos se desarrolla en espacios abiertos comúnmente.	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Bánica (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Bánica



Nota. Instalaciones sanitarias del mercado de Bánica



Nota. Abertura hacia la cañada



1.1.4.2.3. Equipos y utensilios

Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre camiones y a granel o en el piso acomodados en lonas, sacos, paños o mesas de cerámicas, hierro o madera en muy malas condiciones. Estas superficies representan probabilidad de contaminación.



QUALITY INSTITUTE
OCA



En consorcio con:



ECORYS



Nota: Superficies para comercialización en de alimentos en el mercado de Bánica (Agosto, 2022)

1.1.4.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.4.2.5. Controles de condiciones de productos

No se visualiza la existencia de sistemas de refrigeración para el almacenamiento y distribución de ningún producto, aunque algunos productos alimentos lo requieran sin embargo, no existe un control de temperatura ideal (0-4 grados centígrados) ni humedad para el manejo de los productos ni un control de entrada y salida. Según las informaciones recolectadas las carnes son comercializadas a temperatura ambiente, estas provienen de un matadero cercano.



QUALITY INSTITUTE
OCA GLOBAL

1.1.4.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Bánica es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas. Se realizan fumigaciones trimestrales para enfermedades como el dengue, pero no para plagas que puedan afectar los alimentos.

En consorcio con:





Nota: Aberturas en techos de establecimientos en el mercado de Bánica (Agosto, 2022)

1.1.4.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Bánica (Agosto, 2022)

1.1.4.2.7. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.



1.1.4.2.8. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. Los productos como la carne viene en carretilla directamente desde el matadero y otros productos alimenticios vienen en canastos y sacos.



Nota: Comercialización de productos en el mercado de Bánica (Agosto, 2022)



1.1.4.3. Levantamiento administrativo

1.1.4.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

Las y los comerciantes que participan en el mercado de Bánica son tanto de nacionalidad dominicana (50%) como haitiana (50%). Dentro de las instalaciones del mercado hay 35 puestos de ventas fijos, pero sólo 14 cuentan con una caseta (10 mujeres y 4 hombres). Adicionalmente en las inmediaciones de éste, comercializan aproximadamente 60 vendedores/as ambulantes, la mayoría de éstos/as son haitianas. Las mujeres arrendatarias poseen el 71% de los puestos fijos; éstas se dedican a la venta de ropa usada, calzados, productos agrícolas (ajíes, berenjena, verduras, maíz, otros), productos agroindustriales, de higiene personal y plásticos. Los negocios se dedican principalmente a la venta minorista. El 57% de las y los vendedores/as con puestos fijos son personas de nacionalidad haitiana. Ver Figura 5.

Figura 5. Mercado de Bánica. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Bánica. Agosto 2022.

1.1.4.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Bánica, sólo representan el 1.7% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son superiores a las exportaciones, representando el 2.6% del total a nivel nacional. Basado en estas estadísticas, se desprende que el Mercado de Bánica no es uno principal en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, más bien éste dinamiza la economía local y ofrece un medio de



vida tanto a nacionales haitianos/as como dominicanos/as, al igual que otros analizados en la Frontera Norte.

1.1.4.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado es amplia, dentro de los principales productos se destacan la venta de productos agropecuarios e industriales. Las y los comerciantes dominicanos/as comercializan principalmente, plátanos, legumbres, hortalizas, vegetales, carnes y artículos de plástico. En el caso de las y los nacionales haitianos/as, éstos comercializan principalmente ropa y lencería usada, calzados, carteras, productos agrícolas (aguacate, mango, ajo, trigo, arroz) y artículos de higiene personal. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Bánica. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Aguacate, repollo, zanahoria, lechuga, ajíes, cebolla, ajo, berenjena, tayota, tomate, pepino, plátano, guineo, verduras, habichuela, maíz, guandul
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res, cerdo, pollo
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite, condimentos, arroz, pastas alimenticias, bebidas, otros.
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Artículos de plástico, productos de higiene personal, ropa usada, calzados, carteras
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • No observados

Fuente: Observación directa. Mercado de Bánica. Agosto 2022.



Según los/as actores consultados/as, existe un clima armónico en el mercado de Bánica. En torno al mercado existen diversas asociaciones de comerciantes, entre las cuales se destacan las siguientes:

- Asociación de Puntilleros (arroz)
- Asociación de Productores de las Cañetas (productos agrícolas)
- Asociación de guandules
- Asociación de motoristas (motoconchistas)

1.1.4.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Al igual que lo planteado por vendedores/as en otros mercados fronterizos, los/as actores consultados/as en este mercado consideran que las ventas están lentas, entienden que esto se vincula con la devaluación de la moneda de Haití (Gourde), producto de la crisis política, social y económica que vive este país. En este sentido, el encargado del mercado, Félix Bienvenido Alcántara, manifestó “a los/as haitianos/as no les conviene comprar en dinero dominicano para luego vender allá (Haití)”. Cabe destacar que en este mercado fronterizo no existe un límite máximo de compra para los/as clientes, como pudo observarse en otros mercados de este tipo.

1.1.4.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.4.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La administración del mercado de Bánica está en manos del Sr. Félix Bienvenido Alcántara (encargado del mercado municipal), la cual obtuvo luego de participar en la subasta pública llevada a cabo por la Alcaldía. A continuación se detallan las condiciones establecidas en el pliego de condiciones sobre este particular “la Alcaldía concede y cede, la administración, gestión y explotación del mercado. El adjudicatario podrá disponer del provento municipal para los fines de vender toda clase de productos alimenticios, enseres del hogar, sustancias de limpieza, artículos ferreteros, vestimentas y calzados, así como cualquier mercancía que no esté prohibida por ley; pudiendo subarrendar los espacios, trameras o cualquier puesto de venta a terceros, estableciendo libremente entre ellos el precio a pagar por el arrendatario. Así mismo, se establece que el adjudicatario/a se compromete a exigir a sus empleados/as, dependientes, clientes/as y subarrendatarios, un comportamiento cívico y decente, obligándose a manejar los desechos, mantener libre de contaminación y suciedad los espacios públicos.

Para la administración del mercado, el Sr. Alcántara dispone de un (1) cobrador/ayudante. De su lado, la Alcaldía está a cargo del mantenimiento de las instalaciones, la limpieza del mercado y del pago de la energía eléctrica del área común.

Días de operación del mercado:



El mercado opera los domingos y jueves, en horario de 8:00 a.m.-5:00 p.m.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. Refiere el encargado del mercado que actualmente no hay disponibilidad de puestos fijos. En el caso de los/as nuevos/as vendedores/as ambulantes, él y su personal les ubican en un puesto disponible en las afueras del mercado; cabe resaltar que el mercado ha tomado ya gran parte de las calles del pueblo.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los vendedores/as fijos y de los/as ambulantes. Como práctica, el encargado del mercado, tiene establecido que los/as vendedores/as deben estacionarse en el lugar previamente indicado, lo cual deben respetar. En definitiva, la principal obligación de los/as vendedores/as, según lo establece el mismo, es cumplir con su pago a tiempo.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas. El encargado del mercado indica que no ha tenido que aplicar sanciones a las y los vendedores/as.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

A lo interno de la Alcaldía de Bánica hay áreas que están vinculadas estrechamente con la gestión del mercado, a saber:

- Departamento de Tesorería: recibe la cuota de pago de parte del encargado del mercado.
- Departamento de Ornato: envía brigadas de limpieza, antes y después de los días de mercado.

La Alcaldía articula acciones con instituciones como el Ministerio de Salud Pública, el Ejército Nacional, Defensa Civil, Bomberos y con las asociaciones de comerciantes, cuando se presentan situaciones que atender como, la pandemia Covid-19, el cólera, feriado de semana santa o temas de seguridad nacional.



1.1.4.3.3.2 Gestión administrativa del mercado

Cobros de los arbitrios:

Las y los vendedores/as con puestos fijos y ambulantes realizan un pago cada día de mercado, el cual se efectúa los domingos y los jueves. El monto a pagar oscila entre los RD\$50-300 por día de mercado. Los cobros son realizados directamente por el encargado del mercado y su ayudante. Con una frecuencia semanal, el encargado entrega la cuota establecida en la Alcaldía, que en este caso asciende a RD\$ 5,500. A continuación, se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados por tipo de puesto de venta:

Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de venta. Mercado de Comendador

Tipo de puesto de venta	Monto de pago por día de mercado (RD\$)	Forma de pago
Puesto de venta fijo dentro del mercado	RD\$100.00	Pagan al encargado del mercado y su ayudante
Puesto de venta fijo en las afueras del mercado (generalmente productos agropecuarios)	RD\$200.00-300.00	
Puesto de venta ambulante	RD\$50.00	

Fuente: Entrevista a representantes de la Alcaldía y a los encargados del mercado de venta ambulante. Alcaldía de Bánica. Agosto 2022

Análisis financiero del mercado:

La Alcaldía de Bánica percibe ingresos mensuales promedio por concepto del cobro por la gestión del mercado, ascendentes a RD \$22,000.00. Esto genera un ingreso promedio por puesto de venta por día de mercado de RD\$59.21. Al contrastar el ingreso mensual proyectado potencial de Alcaldía en caso de gestionar directamente el mercado, con relación al ingreso percibido de parte del encargado del mercado, se obtiene que la Alcaldía está dejando de percibir ingresos por aproximadamente RD\$44,00.00 mensuales. Obviamente, a este ingreso debe restarse los gastos operativos incrementales por la gestión del mercado en esta caso vinculados principalmente al personal de gestión del mercado y de cobros. Ver Tabla 2.

Tabla 2. Análisis Financiero Año 2022. Mercado de Bánica



Descripción	Monto mensual (RD\$)
Ingreso mensual proyectado-recaudos en el mercado	66,000.00
Ingreso mensual percibido por la Alcaldía	22,000.00
Diferencia entre ingresos mensuales bajo gestión propia vs tercerización del mercado	44,000.00

Fuente: Elaboración propia con los datos facilitados por la Alcaldía de Bánica y el encargado del mercado. Agosto 2022.

Según la Alcaldía, los fondos generados en el mercado se utilizan según lo establece la legislación de los ayuntamientos, el 40% para inversión, 31% para servicios municipales, 25% gastos de personal y 4% de género, salud y educación.

1.1.4.3.4 Género y dinámica comercial



Las mujeres muestran un importante nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa usada, productos agrícolas y artículos de higiene personal. Esta venta se realiza a muy baja escala, la cual puede catalogarse como de subsistencia. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en

contra de las mujeres. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (64%) supera el porcentaje de hombres (36%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores. Al igual que en otros mercados analizados, las mujeres muestran una alta participación pero en las actividades menos rentables o de menor volumen de comercialización. En el caso de las nacionales haitianas, por ejemplo, el negocio de la venta de ropa usada, tiende a pasar de generación en generación, de madre a hija. Lo cual es bien visto por los/as actores consultados/as, ya que esto caracteriza a estas mujeres como muy trabajadoras y emprendedoras, ellas comercializan en más de un mercado fronterizo.



1.1.4.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

Según la alcaldesa Yisell Santana, hay planes de reubicación del mercado en caso de que se reubicado, se sugiere se una ubicación estratégica que permita una buena conexión con el mercado de Hato Viejo ya que como veremos más adelante, se mantiene una relación entre ambos mercados, además se debe tomar en cuenta el levantamiento cuantitativo que estamos proveyendo y la corrección de las problemáticas identificadas, en caso de que se decida intervenir el mercado existente nuestras recomendaciones son las siguientes:

- Desarrollo de un plan para reacondicionamiento integral de toda la planta física del mercado, este plan debe considerar como prioridad la ampliación del mercado.
- Adecuación de áreas de estacionamientos para motores y pasolas.
- Creación de áreas de carga y descarga, integrada a un sistema de circulación de servicios.
- Construcción de nuevas áreas de servicio sanitario.
- Acceso a mejores condiciones del servicio de agua potable.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Construcción de cubículos de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos.
- Techado de áreas de comercialización de alimentos
- Utilización de medio de transporte adecuado para alimentos comercializados en este mercado
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Adecuación de instalaciones sanitarias y de lavado de manos existentes con la dotación de insumos cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carne, vegetales y procesados).
- Adecuación de instalaciones de carnicerías
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

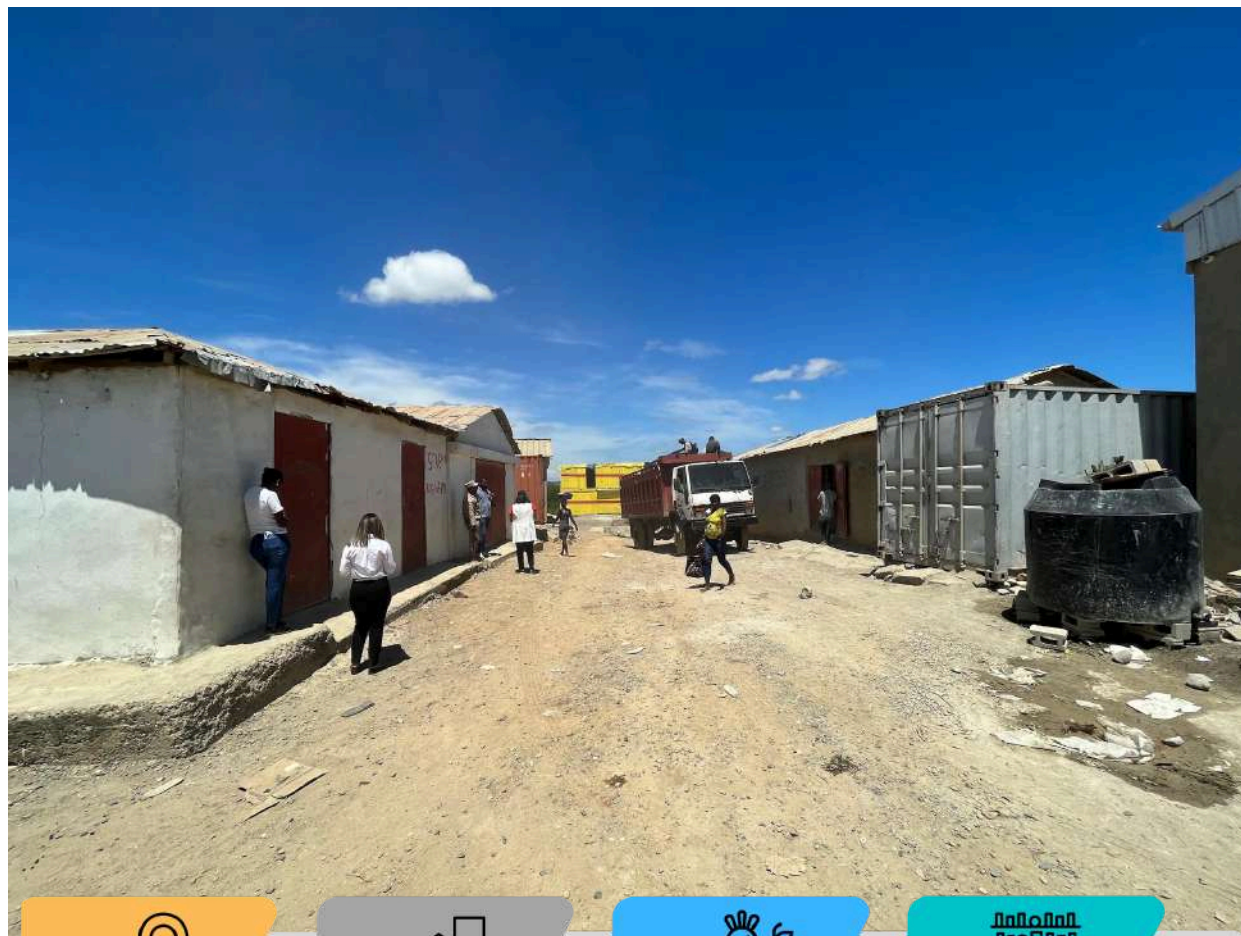
- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Sistematización de los datos personales de las y los vendedores/as actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico, tipo de puesto asignado y su ubicación.
- Firma de contratos por tiempo determinado con los vendedores/as con puestos fijos en el mercado, sujeto a renovación con base en el cumplimiento de sus deberes.



- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de la/os vendedores/as con puestos fijos.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Desarrollo de un programa de registro para vendedora/es informales para que cuenten con una identificación y dispongan de un lugar para la comercialización; del mismo modo sensibilizar sobre sus derechos y deberes.
- Profundización en el análisis financiero del mercado para evaluar la factibilidad de la gestión directa por parte de la Alcaldía.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las instancias del gobierno vinculadas con la gestión del mercado, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mismo.



1.1.5 Mercado de Hato Viejo



Ubicación:

Provincia Elías Piña, Municipio
Bánica, Sección Municipal
Guayabal (Sabana Cruz D.M.)

Dirección:

Carretera de Hato Viejo entre
Sabana Cruz y Guayabal

Días de apertura:

Todos

Horario:

7:30 a.m.-Hasta que culminen

Superficie:

22,422 m²



Propietario del terreno:

Privado

Documentación de propiedad:

N/D

Construcción:

Edificación: ☒

Calle: ☒

Otros: ☒

Entorno:

Estacionamiento de carga: ☒

Estacionamiento para usuario: ☒

Infraestructura:

Cubículos: ☒

Almacén general: ☒

Seguridad:

Presencia de seguridad: ☒

Control de entrada y salida: ☒



Principales productos:

Industriales
Agroindustrial

Mercancía:

Productos organizados: ☒

Área de conservación de alimentos: N/A

Higienización de alimentos: ☒

N/A

Ambiente y Salubridad:

Vendedores ambulantes: ☒

Higienización de puesto: ☒

Entorno libre de animales: ☒

Olores desagradables: ☒



Gestión Administrativa:

Privada

Cantidad de Vendedores

Puestos Fijos: 10

Ambulantes: 50

Costo del puesto:

N/A

Periodicidad del cobro :

N/A

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

En consorcio con:



ECORYS

Si (✓) No (✗)



1.1.5.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.5.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado está ubicado en la sección Guayabal, distrito municipal Sabana de la Cruz, del municipio de Bánica, Provincia Elías Piña, se desarrolla dentro de una pequeña comunidad rural, donde coincide la actividad comercial y la habitacional, su cercanía con el paso fronterizo de Thomassique (frontera con Haití) lo convierten en un atractivo para la comercialización de productos industriales y agroindustriales, sobre todo materiales de construcción.

La cercanía del mercado con el Río Artibonito no representa un riesgo de inundación importante debido a que el río se encuentra en una cota topográfica muy baja en relación a donde se desarrolla la actividad comercial, tampoco se visualizan edificaciones cercanas a este o dentro del límite de los 30 metros que establece el artículo El Artículo 129 de la Ley 64-00, sobre Medio Ambiente y Recursos Naturales.

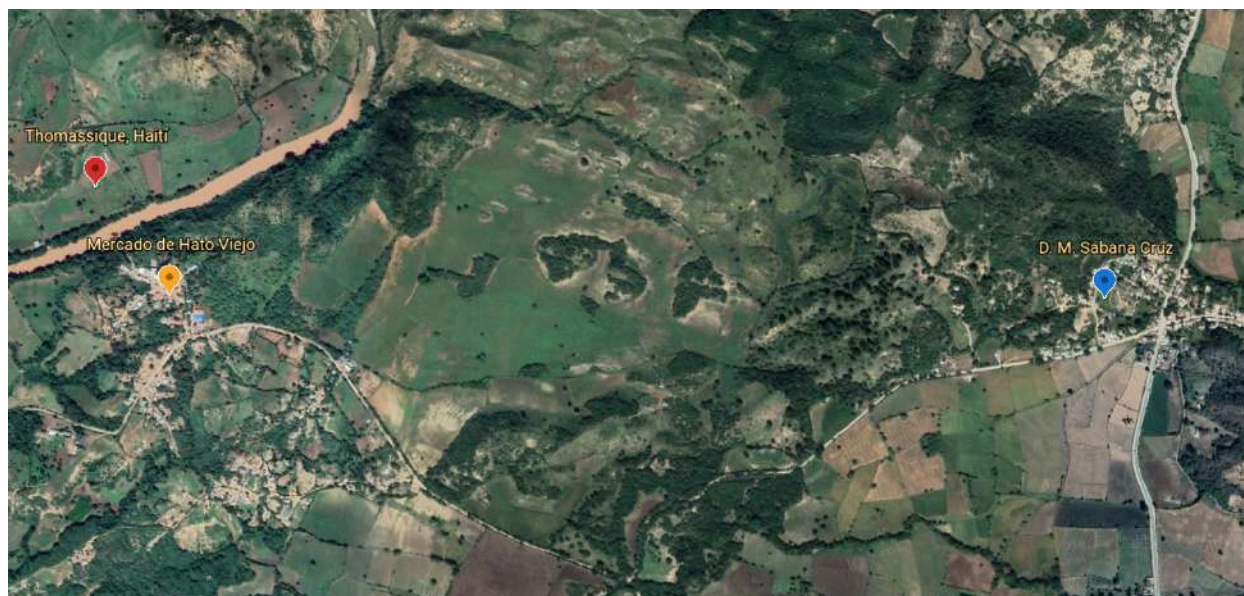


Imagen 1. ubicación del mercado Hato Viejo en relación al distrito municipal (Google Earth)

1.1.5.1.2 Accesibilidad:



El mercado posee deficientes condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal, su única vía de acceso del lado dominicano es a través de la carretera de Hato Viejo-Sabana Cruz la cual se encuentra en mal estado, los comerciantes y clientes llegan a través de vehículos, principalmente camiones y camionetas, para poder transportar los producto que se ofertan, debido a la vocación mayorista del mercado. Desde Haití, los comerciantes y compradores cruzan directamente a través del río Artibonito (límite fronterizo entre ambos países), ya que no hay puente vehicular ni peatonal, por lo general hacen el cruce en camiones altos y deben esperar a que el río tenga niveles bajos de agua, debido a esto, en temporada de lluvia el mercado se desarrolla de manera muy precaria, además por las condiciones en que se encuentra la calle que da servicio al mercado la cual se encuentra sin pavimentar, según comunitarios y comerciantes consultados, los días lluviosos el lodo dificulta todas las actividades.

Cabe destacar que de todos los mercados visitados que tienen cruce fronterizo directo, este es el único donde el control migratorio por parte del CESFRONT, no se hace a la entrada de los nacionales haitianos, sino, que estos entran libremente al área donde se desarrolla el mercado, el control se hace a la entrada del lado dominicano.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Hato Viejo

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	1	Se accede a través del control fronterizo de CESFRONT
Accesos peatonales	n/o	Se accede por el acceso vehicular.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, por la vocación mayorista del mercado son una necesidad importante.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan



Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes lo hacen directamente en la calle.
Cruce fronterizo	Si	Thomassique (Río Artibonito)



1.1.5.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

El mercado ocurre en paralelo con la actividad comunitaria, se desarrolla en las calles del sector, las cuales se encuentran sin asfaltar, ocupa un área de 22,422 m² en total (según levantamiento base). Las edificaciones son de carácter privado, no existe infraestructura pública. La tipología comercial predominante son las naves industriales construidas en muros de mampostería y/o estructura metálica, techadas en zinc, se identificaron 13 edificaciones de este tipo, de dimensiones muy diversas, 1 furgón fijo y varias estructuras informales y/o efímeras.



Imagen izquierda y derecha, prototipos de edificación predominante.



Imagen izquierda, estructura informal. **Imagen derecha,** vista del acceso al río Artibonito.





Leyenda	Rubro
	Agroindustrial
	Industrial

Fuente: elaboración propia

1.1.1.2.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Hato Viejo

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	El mercado se desarrolla de manera espontánea en torno a las de la comunidad, por su tipología y debido a la baja densidad, cada espacio o nave comercial, se encuentran considerablemente separados unos de otros.	Aunque cuentan con buena separación, no están organizados por el tipo de producto que se comercializa y algunos comercios mezclan mercancías de naturaleza distinta.
Proporción de los espacios	El tamaño de los puestos de venta depende de las necesidad espacial de los comerciantes, quienes al ser propietarios amplían o reducen de acuerdo a su criterio.	No se identifica problemática relevante.
Ventilación e iluminación	El mercado se desarrolla al aire libre, la mayor parte de comercios no poseen recursos de ventilación.	No existe un ambiente adecuado que propicie la prolongada estadía en el mercado, ni las condiciones óptimas para almacenar productos.



Áreas de circulación	Las calles son el único medio para circular.	Las calles se encuentran sin pavimentar y no cuentan con aceras peatonales ni contenes.
-----------------------------	--	---

1.1.5.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La calidad y condiciones de la infraestructura física (techos, pisos, cerramientos) es muy contrastante, hay muchos puestos que lucen en muy mal estado, pero hay otros en muy buenas condiciones, esto depende en gran medida del criterio de mantenimiento del propietario. La estética de las edificaciones parece ser un tema poco relevante, predominan las edificaciones sin pintar, algunas sin terminar y sin identificación del comercio.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Hato Viejo

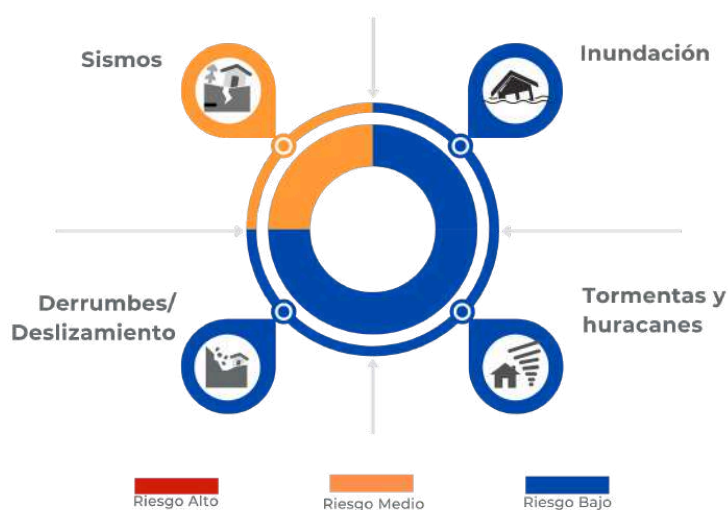
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
No cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA.	No cuenta con abastecimiento de energía formal por parte de EDESUR, existe un sistema de cableado eléctrico deficiente que lleva energía a algunos comercios.	La zona del mercado cuenta con pobre cobertura de estos servicios.



1.1.5.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Bánica



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto





1.1.5.2. Levantamiento de condiciones de higiénicas de las áreas comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Hato Viejo

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	1	2.63
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	2	5.26
(N)No cumple ▾	30	78.94
N/A)No aplica ▾	3	7.89
<i>Total de requisitos evaluados</i>	<i>38</i>	<i>100%</i>

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Hato Viejo, (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N(No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Hato viejo el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 2.63% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 5.26% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una



oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 78.94% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 7.89% no fueron aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Hato Viejo.

1.1.5.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Hato viejo está ubicado en una zona que no permite el acceso a servicios básicos, tales como: agua, luz, recolección de basura, eliminación de excretas y alcantarillado. La ubicación de algunos almacenes de alimentos se encuentran ubicados próximos al río Artibonito, lo que supone un riesgo de inundación para estos locales específicamente.

Focos de contaminación en el mercado de Hato viejo

En el mercado de Hato Viejo se visualizan lugares que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan vertederos, granjas de animales y excretas.

Dentro de las áreas destinadas a la comercialización de productos se observa la existencia de espacios utilizados como vertederos improvisados. En estos espacios existe una gran acumulación de basuras principalmente envases plásticos, cartón y restos de comida. Al acercarse a estos espacios también se perciben olores putrefactos y la presencia de heces fecales.





Nota: Focos de contaminación en el mercado de Hato Viejo (Agosto, 2022)

Del mismo modo se pueden observar granjas de animales ubicadas en zonas que permiten la circulación de aire contaminado hacia todas las áreas y almacenes de comercialización de productos alimenticios en donde existe un alto riesgo de exposición a agentes biológicos patógenos los cuales de acuerdo con Mirón (2014), promulgan la incidencia de enfermedades infecciosas o parasitarias transmitidas al hombre por los animales y/o sus productos o cadáveres, conocidas como zoonosis.



Nota: Granjas de pollos en el mercado de Hato Viejo (Agosto, 2022)



Del mismo modo se evidenció la presencia y circulación de animales domésticos y aves en los alrededores.



Fuente: Circulación de animales en el mercado de Hato Viejo (Agosto, 2022)

Condiciones higiénicas de los establecimientos

El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado, las paredes están construida de materiales porosos, los locales no cuentan con ventanas, las puertas están construidas de materiales corrosivos y los techos cuentan con aberturas que permite el acceso a cualquier tipo de plagas.





Nota: Aberturas en los techos de establecimientos en el mercado de Hato Viejo (Agosto, 2022)

1.1.5.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Hato Viejo

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	No existe un sistema de drenaje para residuos líquidos	-Agua aposada -Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados en los espacios de vertederos improvisados. Al acumular una gran cantidad de residuos, las personas proceden a	-Contaminación del aire -Focos de contaminación -Malos olores



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
	quemarla ya que no existe un sistema de recolección de residuos.	
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como heces fecales, animales y basura.	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento.	-Contaminación cruzada
Instalaciones sanitarias	No existen instalaciones sanitarias adecuadas y para el lavado de manos, cuando corresponda, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres. Por lo tanto no existe un suministro adecuado de suministro para estas instalaciones y tampoco se cuentan con comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local, la condición (sin asfalto) de las calles aledañas a los locales permite la entrada continua de polvo a los establecimientos	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Hato Viejo (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Hato Viejo.





Nota. Heces fecales ubicadas en los alrededores de puestos de venta



Nota. Evidencia de la acumulacion de residuos y quema de basuras

1.1.5.2.3. Equipos y utensilios



Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre camiones y a granel o en el piso. Estas superficies representan probabilidad de contaminación.

Nota: Productos ubicados en el suelo en el mercado de Hato Viejo, (Agosto, 2022)

1.1.5.2.4. Mantenimiento y limpieza



No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.5.2.5. Controles de condiciones de productos

Se visualiza la existencia de un contenedor refrigerado para el almacenamiento y distribución de embutidos, sin embargo, no existe un control de temperatura ideal (0-4 grados centígrados) para el manejo de este producto ni un control de entrada y salida. Según las informaciones recolectadas este contenedor solo es encendido en horario nocturno para proveer refrigeración a los productos almacenados, en el horario diurno se interrumpe la cadena de frío dejando el producto susceptible a la proliferación de bacterias psicrófilas.



Nota: Contenedor para almacenamiento de embutidos en el mercado de Hato Viejo, (Agosto, 2022)

En demás los locales o almacenes de alimentos no existen sistemas de control de temperatura y/ condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente incluyendo las carnes y otros productos alimenticios.



existen almacenes donde los productos alimenticios son almacenados en conjunto con materiales de construcción como el cemento.



1.1.5.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Hato viejo es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas.

Nota: Aberturas en techos de establecimientos en el mercado de Hato Viejo, (Agosto, 2022)

1.1.5.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes



Requisito	Hallazgos encontrados
	transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Hato Viejo, (Agosto, 2022)

En la siguiente imagen podemos visualizar un espacio de preparación de alimentos cocinados en el mercado de Hato Viejo construido de barro. Se visualiza la presencia de animales, la contaminación por el polvo, además de la presencia de productos químicos así como también podemos ver la presencia de alimentos y personas en el piso y basura.





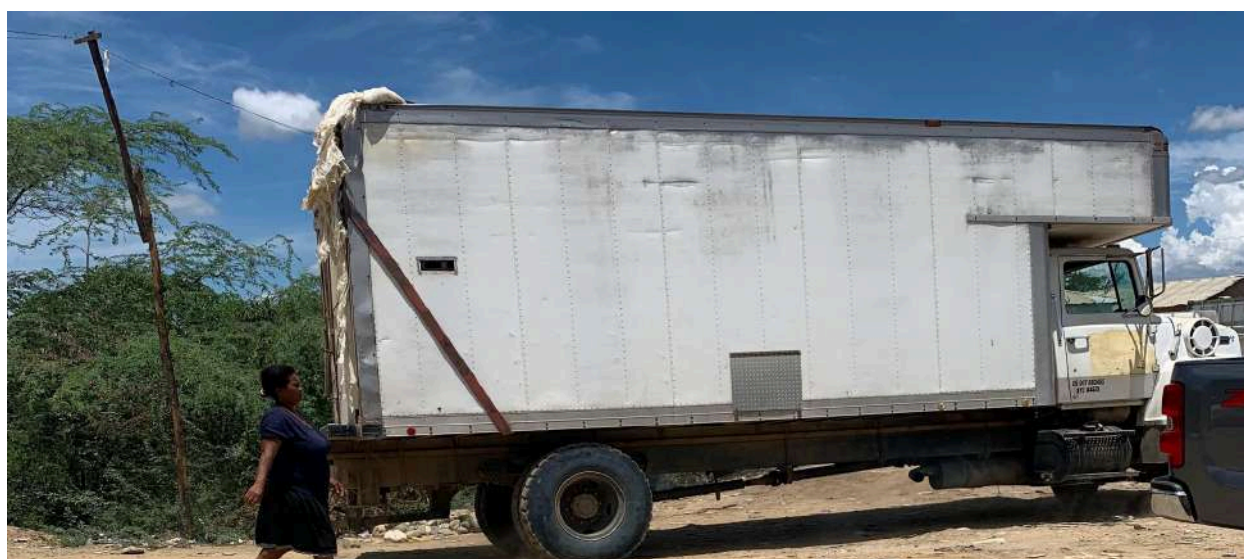
Nota: Área de comedor y cocina en el mercado de Hato Viejo, (Agosto, 2022)

1.1.5.2.7. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.

1.1.5.2.8. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos.





Nota: Camión de transporte en el mercado de Hato Viejo, (Agosto, 2022)

1.1.5.3. Levantamiento administrativo

1.1.5.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

En el mercado de Hato Viejo hay 10 establecimientos industriales y comerciales; el 100% de estos está en manos de dominicanos/as. Estos negocios fijos se dedican principalmente a la venta mayorista de productos comestibles y materiales de construcción. Adicionalmente, comercializan en el mercado, aproximadamente 50 vendedores/as ambulantes, la mayoría (70%) de éstos/as son haitianos/as; de éstos/as el 70% son mujeres. Como se ha observado en otros mercados, las mujeres haitianas son muy activas en el comercio binacional. Las condiciones bajo las cuales se realiza el mercado, son muy inhóspitas; bajo la inclemencia del sol, se colocan fundas y lonas para construir puestos de ventas improvisados. Las mujeres dominicanas que viven en la comunidad, en el cual se encuentra el mercado, comercializan desde sus propias viviendas, dado que no cuentan con un puesto de venta. Los consultados indican que los hombres, sobre todo los haitianos, están vinculados más a prestar servicios en el área de transporte. Ver Figura 5.



Figura 5. Mercado de Hato Viejo. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Hato Viejo. Agosto 2022.

1.1.5.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado



Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Hato Viejo, representan el 1.0% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son inferiores a las exportaciones, representando el 0.6% del total a nivel nacional, lo cual es positivo para el país, ya que existe un superávit en los valores de comercialización. De todos modos, con base en estas estadísticas, se desprende que el mercado de Hato Viejo, no es uno principal en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, más bien éste dinamiza la economía local, sobre todo genera importantes beneficios para las empresas mayoristas establecidas en esta zona de comercio.

1.1.5.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado es limitada, dentro de los principales productos se destacan la venta de productos industriales y agroindustriales. Las y los comerciantes mayoristas comercializan, cemento, block, varilla, artículos plásticos, detergentes, productos comestibles (harina, pastas alimenticias, arroz, maíz, huevo, legumbres, aceite, embutidos, pollo). En el caso de los/as vendedores/as ambulantes dominicanos estos se dedican a la venta de repollo tomate, tayota y berenjena; de su lado los/as nacionales haitianos/as comercializan maíz, gandules y auyama. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Hato Viejo. Principales productos comercializados



	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Repollo tomate, tayota, berenjena, maíz, gandules y auyama
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, huevo
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Harina, pastas alimenticias, arroz, maíz, legumbres, aceite, embutidos
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Cemento, block, varilla, artículos plásticos, detergentes
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • No observados

Fuente: Observación directa. Mercado de Hato Viejo. Agosto 2022.

1.1.5.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

No existen asociaciones de comerciantes en este mercado. El mismo se desarrolla dentro de una comunidad, cuyos habitantes participan activamente del este, los cuales demandan el establecimiento de un área independiente donde puedan llevar a cabo sus actividades de comercio. Indican las y los lugareños/as que no se evidencia discriminación o racismo, pues conviven juntos los nacionales haitianos/as y dominicanos/as.

1.1.5.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

El mercado muestra un flujo estable de clientes, se mantienen dinámicas las actividades de comercio.



1.1.5.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.5.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La Junta del Distrito Municipal de Sabana de la Cruz, del municipio de Bánica, no juega un rol en la gestión administrativa y financiera del mercado de Hato Viejo, dada la naturaleza privada del mismo.

Días de operación del mercado:

El mercado opera todos los días de la semana. Los jueves y domingos se dinamiza mucho más la actividad comercial, dado que coincide con la realización del mercado del Municipio de Bánica y los algunos clientes visitan ambos. Estos dos días de mercado, se amplía la oferta, tanto los dominicanos como los haitianos comercializan productos agrícolas. El horario de funcionamiento es de 7:30 a.m. hasta que se agote la mercancía.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. No existen permisos de operación, las personas adquieren los terrenos o propiedades según la oferta y demanda.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los/as vendedores/as fijos y de los/as ambulantes.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

La Alcaldía no posee una incidencia directa en el mercado de Hato Viejo. Se limita a la recogida de la basura cada tres (3) días.

1.1.5.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:



No se cobran arbitrios en este mercado. Los/as comerciantes no realizan ningún tipo de pago por tener su negocio en este espacio.

1.1.5.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres muestran un importante nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa usada, productos agrícolas y artículos de higiene personal. Esta venta se realiza a muy baja escala, la cual puede catalogarse como de subsistencia. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en contra de las mujeres. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (58%) supera el porcentaje de hombres (42%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores. Al igual que en otros mercados analizados, las mujeres muestran una alta participación pero en las actividades menos rentables o de menor volumen de comercialización.

1.1.5.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

- Dotación de infraestructura pública general, con especial énfasis en mejorar la accesibilidad y la pavimentación de las calles.
- Dotación de servicios públicos básicos (Agua, luz, alcantarillado, teléfono).
- Implementación de un plan de reforestación que ayude a mejorar el microclima de la comunidad que actualmente es muy seco y caluroso, aparte de que contribuye con el embellecimiento de la zona.
- Construcción de un puente sobre el río Artibonito.
- Desarrollo de un plan de normas de uso de suelo y construcción que permita regular el crecimiento del mercado, con prioridad en separar el uso residencial del comercial.
- Obligatoriedad de cumplimiento de las cuantías de estacionamientos para vehículos (R-002 de MOPC), motores y pasolas, así como la adecuación de área de carga y descarga a cada comercio establecido.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Construcción de espacios de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos.
- Reubicación de espacios de crianza de animales
- Eliminación de focos de contaminación (saneamiento de áreas destinadas a vertido de basuras)
- Adecuación de establecimientos para almacenamiento y comercialización de alimentos
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Techado de áreas de comercialización de alimentos
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Construcción de instalaciones sanitarias y de lavado de manos con la dotación de insumos cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carnes, vegetales y procesados).
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

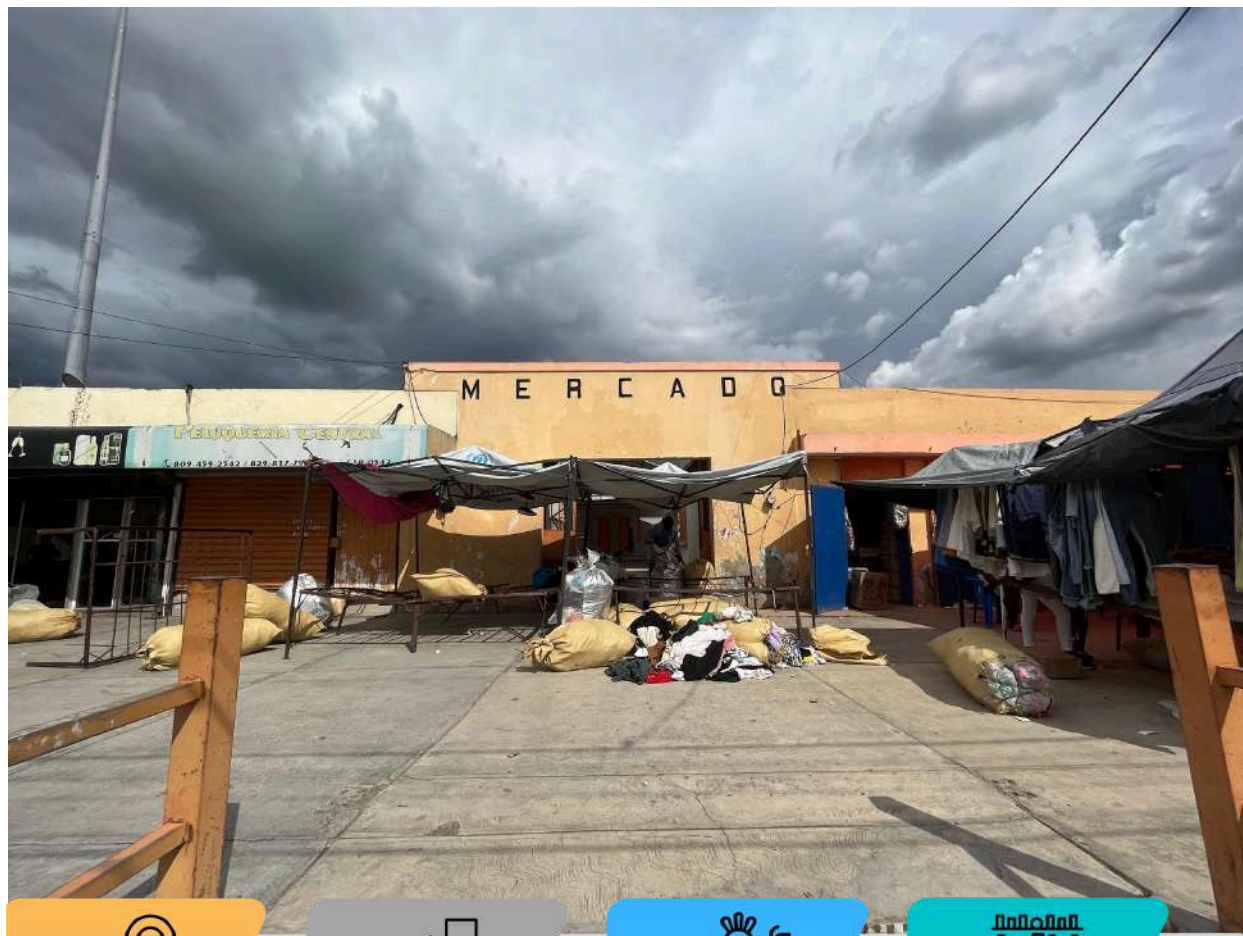
Componente Administrativo y Financiero

- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Desarrollo de un programa de registro para vendedora/es informales para que cuenten con una identificación y dispongan de un lugar para la comercialización; del mismo modo sensibilizar sobre sus derechos y deberes.





1.1.6 Mercado de Comendador



Ubicación:

Provincia Elias Piña, Municipio Comendador, Sección Municipal Comendador (Zona Urbana)

Dirección:

Entre calle Cachimán y calle Juan Pablo Duarte

Días de apertura:

Lunes y viernes
Calles todos los días.

Horario:

6:00 a.m. - 5:00 p.m.

Superficie:

20,561.00 m²

Superficie Infraestructura:

2,119.47 m²



Propietario del terreno:

Alcaldía Comendador

Documentación de propiedad:

N/D

Construcción:

Edificación: ✓

Calle: ✓

Otros: ✓

Entorno:

Estacionamiento de carga: ✗

Estacionamiento para usuario: ✗

Infraestructura:

Cubículos: ✓

Almacén general: ✗

Seguridad:

Presencia de seguridad: ✗

Control de entrada y salida: ✗



Principales productos:

Agropecuario

Industriales

Agroindustrial

Mercancía:

Productos organizados: ✗

Área de conservación de alimentos: ✗

Higienización de alimentos: ✗

Ambiente y Salubridad:

Vendedores ambulantes: ✓

Higienización de puesto: ✗

Entorno libre de animales: ✗

Olores desagradables: ✓



Gestión Administrativa:

Subastada por alcaldía de Comendador anualmente

Cantidad de Vendedores

Puestos Fijos: 40

Ambulantes: 900

Costo del puesto:

RD\$100-RD\$600.00

Periodicidad del cobro :

Mensual y días de mercado

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

Si (✓) No (✗)

En consorcio con:



ECORYS



1.1.6.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.6.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado de Comendador está ubicado en el centro urbano del municipio de Comendador, Provincia Elías Piña, localizado en la manzana delimitada por las calles Cachiman (norte), Juan Pablo Duarte (sur), Las Mercedes (este) y Ramón Matías Mella (oeste). Su céntrica ubicación hace de este un importante punto de encuentro para los lugareños que van allí en busca de bienes, servicios y socialización, a pesar de esto, y al igual que el mercado de Bánica, constituye un problema de contaminación ambiental, sónica y de congestión vial.

Para el alcalde Julio Núñez, trasladar el mercado a las afueras del pueblo, es una necesidad primordial del municipio, esta idea no es nueva, según pudimos investigar, medios de comunicación abordan el tema desde el año 2011, la alcaldía ha socializado el tema con organizaciones comerciales y otras instituciones gubernamentales, por lo cual, es tema ampliamente conocido en el municipio, generando opiniones encontradas entre lo que sí aprueban el traslado y los que entienden que esta plaza comercial es la esencia que por décadas ha identificado a esta zona fronteriza.

El principal punto identificado para trasladar el mercado, son unos terrenos próximos al mercado de Carrizal, el cual se encuentra ubicado en la línea limítrofe del mismo municipio, con la idea de unificar ambos mercados. Posición que también ha encontrado resistencia por parte de algunos comerciantes de Carrizal que entienden que esta unión propicia y aumenta el caos que ya impera en este último.



QUALITY INSTITUTE

OC

GLOBAL

En consorcio con:



ECORYS





Imagen 1. Ubicación del mercado de Comendador en relación al municipio (Google Earth)

1.1.6.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal ya que se encuentra integrado a la trama urbana del municipio.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Comendador

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	n/o	No se observan
Accesos peatonales	4	Cuenta con un acceso para cada calle. Los módulos comerciales que su fachada frentista da hacia las calles tienen accesos independientes.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, el mercado recibe visitantes de pueblos aledaños, quienes se transportan en vehículos propios, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, la mayoría de lugareños utilizan este medio de transporte, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.



Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes utilizan las calles aledañas para cargar y desmontar
Cruce fronterizo	n/o	Mercado ubicado en el centro del municipio.



1.1.6.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

La infraestructura física del mercado de Comendador se desarrolla en una porción de terreno de 2,119.47 m², los vendedores ambulantes mantienen el mercado activo básicamente durante toda la semana ocupando áreas y calles circundantes llegando a unos 20,561 m² (según levantamiento base). La estructura original del mercado se ha conservado casi en su totalidad, se compone por 4 bloques perimetrales en forma de L, y 3 bloques centrales, todos construidos en muros de mampostería y techados en madera y zinc.

Como hemos dicho, la gran actividad comercial se desarrolla generalmente en la calle, razón por la cual en el área interior del mercado hay poca actividad, la mayor parte de los módulos son utilizados como depósitos de mercancías y enseres que los comerciantes usan para vender.



Imagen izquierda, tipología de locales con fachadas al exterior. **Imagen derecha,** área interior del mercado

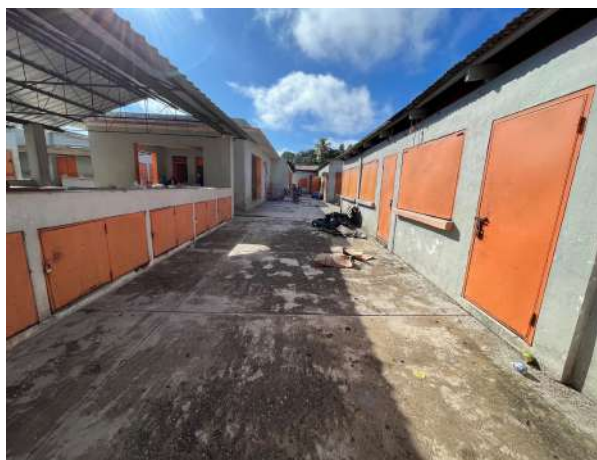


Imagen izquierda, vista parcial del área central. **Imagen derecha**, área de circulación interior del mercado

Figura 1. Esquema arquitectónico del mercado de Comendador





Leyenda	Rubro	Área en m ²	Área en %
	Agrícola	<i>Generalmente en la calle</i>	
	Pecuario	<i>Generalmente en la calle</i>	
	Agroindustrial	308.00	32.32
	Industrial	98.00	10.28
	Servicios	155.00	16.26
	Baños	23.00	2.41
	Locales sin uso	14.00	1.47
	Almacenes	355.00	37.25

Fuente:elaboración propia

1.1.6.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Comendador

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	El interior del mercado casi en su totalidad es área de almacén, los módulos que colindan con las fachadas frentistas, que si son utilizados para comercializar, mantienen cierto orden en cuanto a zonificación.	La parte interior del mercado se encuentra divorciada de la parte exterior, el uso que se le da en la actualidad no resulta atractivo para atraer clientes .



Proporción de los espacios	Los módulos mantienen una proporción espacial similar independientemente del tipo de producto comercializado.	No hay un criterio claro en cuanto a la oferta y la demanda para asignar los tamaños de los puestos, muchos comerciantes utilizan las áreas comunes y aceras peatonales con mercancías.
Ventilación e iluminación	El mercado conserva gran parte de su estructura sin anexos, esto ha permitido que mantenga un sistema de ventilación e iluminación natural aceptable.	El uso desvirtuado de los módulos comerciales como almacenes, hacen que se desaproveche el recurso de la ventilación e iluminación natural que posee.
Áreas de circulación	La disposición de los espacios dentro de la estructura física del mercado genera un fluido sistema de circulación peatonal.	Es un recurso poco aprovechado, debido a que la gran actividad comercial se desarrolla en la calle.

1.1.6.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

Las edificaciones que componen el mercado, en cuanto a estructura, pisos y cerramientos, en general, se pudo observar que les falta de mantenimiento, abundan las filtraciones, humedad y oxidación en gran parte de la estructura. Las superficies presentan deterioro por falta de pintura en general, esto acentúa la sensación de falta de higiene que hay en el mercado, sin embargo, un aspecto a destacar de este mercado es la homogeneidad de los colores aplicados tanto en el exterior como en el interior, lo cual reduce la contaminación visual y facilitan una mejor comprensión de los espacios.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Comendador

Servicios



Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
El mercado cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA.	La energía es abastecida por EDESUR, se pueden observar contadores/medidor eléctricos en gran parte de los módulos con fachadas frentistas. Algunos locales no cuentan con energía eléctrica.	La zona del mercado cuenta con buena cobertura de estos servicios.

1.1.6.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Comendador





Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto





1.1.6.2. Levantamiento de las condiciones higiénicas de áreas de comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Comendador

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	1	2.63
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	5	13.15
(N)No cumple ▾	32	84.21
N/A)No aplica ▾	0	0
<i>Total de requisitos evaluados</i>	<i>38</i>	<i>100%</i>

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N(No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Comendador el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 2.63% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 13.15% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una



oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 84.21% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 0% no fueron aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Comendador.

1.1.6.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

En el mercado de Comendador el servicio de luz funciona de manera parcial ya que solo algunos establecimientos cuentan con la disponibilidad de este servicio. Los locales comerciales no son suficientes para venta de alimentos, es por esto que, una gran parte de intercambio comercial se realiza en las calles, directamente sobre el suelo u otras superficies. El mercado de Comendador no cuenta con un espacio identificado y adecuado para la recolección de residuos generados durante las operaciones de venta, estos son apilados en gran medida al lado de los puestos de venta directamente sobre el suelo por la falta de contenedores.

Focos de contaminación en el mercado de Comendador

En el mercado de Comendador se visualizan lugares que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan acumulaciones de basura justo al lado de las áreas de comercialización, presencia de animales y excretas que generan malos olores.

Dentro de las áreas destinadas a la comercialización de productos se observa la existencia de una gran cantidad de residuos en las áreas de comercialización principalmente envases plásticos, cartón y restos de comida.





Nota: Acumulación de residuos próximo a los espacios de venta en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)

Al acercarse a estos espacios también se perciben olores putrefactos y la presencia de excretas.



Nota: En la imagen izquierda se visualizan restos de orina dentro del mercado y en la imagen derecha de residuos próximo a los espacios de venta en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)

Del mismo modo se pueden observar animales de en las áreas y almacenes de comercialización de productos alimenticios en donde existe un alto riesgo de exposición a agentes biológicos patógenos los cuales de acuerdo con Mirón (2014), promulgan la incidencia de enfermedades infecciosas o parasitarias transmitidas al hombre por los animales conocidas como zoonosis.





Nota: Presencia de animales, superficies, utensilios sucios, basura en el mercado de Comendador, (Agosto, 2022)

Condiciones higiénicas de los establecimientos

El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado, las paredes están construidas de materiales porosos, los locales no cuentan con ventanas, las puertas están construidas de materiales corrosivos., son enrollables de material metálico con divisiones que albergan polvo y suciedad, haciéndolas también difíciles de limpiar, los techos cuentan con aberturas que permiten el acceso a cualquier tipo de plagas. Estos locales no cuentan con ventanas ni ningún otro sistema de ventilación.



Nota: Condiciones de los establecimientos en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)

1.1.6.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

En consorcio con:  



Tabla 1. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Comendador

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados justo al lado de los espacios de comercialización. El ayuntamiento se encarga de recoger los residuos diariamente luego de las operaciones de comercialización	-Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como excretas, animales y basura.	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento.	-Contaminación cruzada
Instalaciones sanitarias	Por lo tanto no existe un suministro adecuado de suministro para estas instalaciones y tampoco se cuentan con comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local	-Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento.	-Contaminación de la instalación

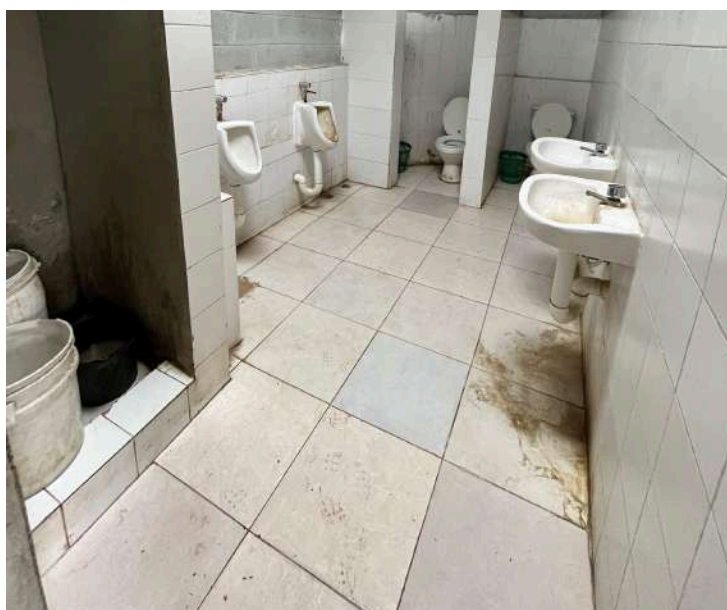
Fuente: Observación directa en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)



Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Comendador.



Nota. Instalaciones suspendidas con restos de polvo y mugre. Productos colgando desde el techo



Nota. Baños del mercado de Comendador



1.1.6.2.3. Equipos y utensilios

Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre lonas, cartones, mesas de madera o metal, paños o directamente sobre el suelo. Estas superficies representan probabilidad de contaminación.



Nota: Superficies para comercialización de alimentos en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)



1.1.6.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.6.2.5. Controles de condiciones de productos

Se visualiza la existencia de un refrigerador solamente en algunos para el almacenamiento y distribución de productos perecederos, sin embargo, no existe un control de temperatura ideal (0-4 grados centígrados) para el manejo de este producto ni un control de entrada y salida. También se visualiza apilamiento de productos hasta el techo en los locales tipos almacenes o colmados

En la mayoría de los locales o almacenes de alimentos no existen sistemas de control de temperatura y condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente incluyendo las carnes y embutidos. Además se visualiza la comercialización de productos químicos con productos alimenticios generando riesgos de contaminación cruzada.



Nota: Comercialización de productos perecederos a temperatura ambiente, almacenes con productos organizados hasta el techo en establecimientos del mercado de Comendador (Agosto, 2022)

1.1.6.2.6. Control de plagas



En consorcio con:





No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Comendador es una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas.

Nota: Observación directa en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)

1.1.6.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	Se disponen de áreas de lavado de manos sin embargo no cuentan con suministros (jabón, papel y desinfectante), no se evidenció en ningún momento su uso por parte de los manipuladores, estos no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas



Requisito	Hallazgos encontrados
	susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)

1.1.6.2.7. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.

1.1.6.2.8. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. Los vegetales generalmente se transportan en guagua a granel y la carne en motores o triciclos y otros alimentos se comercializan en árganas de animales y sacos.



Nota: Medios de transporte de alimentos en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)



1.1.6.3. Levantamiento administrativo

1.1.6.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

El Mercado Fronterizo de Comendador (MERCAFROCO) es el típico mercado público del pueblo, el cual tiene un mayor flujo de vendedores/as y compradores/as los días de feria o mercado. Las y los comerciantes que participan en el mismo son tanto de nacionalidad dominicana como haitiana. Dentro de las instalaciones del mercado hay 40 puestos de ventas fijos, los cuales están en manos dominicanos/as; en las inmediaciones de éste, comercializan aproximadamente 900 vendedores/as ambulantes, aproximadamente la mitad de éstos/as son haitianos/as, principalmente mujeres. Cabe destacar que la cantidad de vendedores/as ambulantes varía en función de la temporada de cosecha de los rubros agrícolas que son comercializados en el mismo. Las y los vendedores/as de productos agrícolas, de origen dominicano, la mayoría son hombres, estos se desplazan principalmente desde Las Matas de Farfán, San Juan y Constanza. Es importante resaltar el hecho de que muchos de los negocios con puestos fijos dentro del mercado están funcionando más como almacén, luego de la pandemia Covid-19. Esto puede estar vinculado a que el mercado estuvo cerrado durante la pandemia y los vendedores se fueron establecimiento en las afueras del mercado. Ver Figura 5.



Figura 5. Mercado de Comendador. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Comendador. Agosto 2022.



1.1.6.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Comendador (estas estadísticas es muy probable que incluyan los datos de comercio del mercado de Carrizal de Comendador), representa el 21.3% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son superiores a las exportaciones, representan el 23.2% del total a nivel nacional. Basado en estas estadísticas, se desprende que el Mercado de Comendador es uno de los principales en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, éste dinamiza la economía local y ofrece un medio de vida tanto a nacionales haitianos/as como dominicanos/as.

1.1.6.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado es amplia, dentro de los principales se destacan la venta de productos agropecuarios, agroindustriales e industriales. Dentro de las instalaciones del mercado se comercializa vegetales, hierbas medicinales, ropa y productos alimenticios diversos. Las y los vendedores/as ambulantes dominicanos comercializan principalmente, habichuelas, hortalizas, vegetales, carne, artículos de plástico y ropa usada (principalmente las mujeres). En el caso de las y los nacionales haitianos/as, éstos comercializan productos agrícolas (cebolla, ajo, hortalizas, vegetales, habichuela, aguacate, guandules), aceites y condimentos, productos de limpieza (detergente, cloro, jabón de cuaba), ropa usada y artículos de cuidado e higiene personal. Muchos de los/as comerciantes compran artículos en el mercado de Carrizal (ubicado también en Comendador) y luego lo revenden en este mercado. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Comendador. Principales productos comercializados



	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla, ajo, habichuela, berenjena, tomate, ajíes, repollo, maíz, zanahoria, gandules, auyama, pepino
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, res, cerdo
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz, pastas alimenticias, sazones, azúcar, aceite, lácteos, salsa de tomate, jugos, refrescos, embutidos, enlatados
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Artículos plásticos, detergentes, cloro, jabones, productos de higiene y cuidado personal
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • Sal

Fuente: Observación directa. Mercado de Comendador. Agosto 2022.

1.1.6.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

En este mercado hay asociaciones que agrupan una importante cantidad de comerciantes, una de ellas es la Asociación de Pepeceras (vendedoras de ropa usada). En cuanto al clima de trabajo, los/as actores consultados/as indican que en ocasiones se presentan discusiones entre dominicanos/as y gitanos en el mercado, sobre todo vinculado a la disputas por sus puestos de ventas. Al igual como ocurre en otros mercados, los arrendatarios de los puestos dentro del mercado, entienden que el local es de su propiedad y tienen a ceder en uso del mismo a sus familiares.

Durante el recorrido por el mercado, el equipo consultor pudo observar maltrato infantil hacia un niño haitiano, donde uno de los comerciantes le propinó varios golpes con correa, este pretendía que el mismo se alejara de su puesto de venta, ya que esto le afectaba para atender a los/as clientes/as. En este sentido, representantes de la Alcaldía indicaron que este tipo de situaciones y de otra naturaleza en torno a los niños y adolescentes son notificadas ante Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia (CONANI).

1.1.6.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado



El dinamismo comercial dentro de las instalaciones del mercado ha mermado luego de la pandemia Covid-19. El mercado de la venta ambulante se desenvuelve con mucho dinamismo, aunque su auge depende de los rubros agrícolas de temporada.

1.1.6.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.6.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La administración del mercado de Comendador tiene un esquema mixto de administración. Los puestos fijos ubicados en las instalaciones del mercado son gestionados directamente por la Alcaldía y estos están a cargo del cobro de los arbitrios. En el caso del mercado que se da en la parte externa del mercado, donde se ubican los/as vendedores/as ambulantes, este es gestionado por los señores, Luis Roa Polanco y Víctor Mateo de los Santos, en el periodo enero-diciembre 2022, los cuales obtuvieron la administración luego de participar en la subasta pública llevada a cabo por la Alcaldía. La Alcaldía recibe el pago de los arbitrios de parte de los/as vendedores/as fijos, directamente en el Departamento de Tesorería. Para la administración del mercado de venta ambulante, los responsables disponen de seis (6) supervisores y doce (12) cobradores, distribuidos por zonas.

Días de operación del mercado:

El mercado opera los lunes y viernes, horario de 6:00 a.m.-5:00 p.m. Cabe destacar que algunos negocios permanecen abiertos todos los días de la semana.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. Actualmente no hay disponibilidad de puestos fijos dentro de las instalaciones del mercado. En caso de disponibilidad, la Alcaldía es la responsable de la asignación de estos puestos. En el caso de los nuevos vendedores/as ambulantes, estos colocan su mercancía en las calles en los espacios que estén disponibles; cabe resaltar que el mercado ha tomado ya gran parte de las calles del pueblo, lo cual afecta el libre desenvolvimiento de los munícipes, para la realización de sus actividades cotidianas.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

Existe un reglamento que norma el funcionamiento del MERCAFROCO, deberes y derechos de los vendedores fijos y de los ambulantes, pero el mismo no está en ejecución. Dicho documento fue elaborado en el marco del Programa Binacional de Cooperación Haití-República Dominicana- Componente de Comercio y Desarrollo del Sector Privado, el cual fue financiado por la Unión Europea. Como práctica, los encargados del mercado solo exigen a los vendedores ambulantes que siempre coloquen los productos sobre la mesa, para evitar el desorden.



Sanciones. No aplican las sanciones establecidas en el reglamento de operación del mercado.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

A lo interno de la Alcaldía de Comendador hay áreas que están vinculadas estrechamente con la gestión del mercado, a saber:

- Departamento de Tesorería: recibe la cuota de pago de parte del encargado del mercado y el pago de los arbitrios de parte de los vendedores con puestos fijos dentro del mercado.
- Departamento de Ornato: envía brigadas de limpieza, antes y después de los días de mercado.

La Alcaldía articula acciones con instituciones como el Ministerio de Salud Pública en temas de salubridad y manipulación de los alimentos.

1.1.6.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

Cobro de la Alcaldía a los/as vendedores/as con puestos fijos: estos puestos de ventas pagan con frecuencia mensual directamente en la Alcaldía, si se atrasan en los pagos reciben notificaciones. Los pagos oscilan entre RD\$200-800 mensuales, dependiendo del tamaño del puesto de venta.

Cobro de los administradores del mercado a los/as vendedores/as ambulantes: estos puestos pagan por cada día de mercado. Las y los vendedores/as que su puesto de venta es una mesa pequeña pagan RD\$100.00. Los que tienen mesas o puestos más grandes pueden llegar a pagar RD\$600.00. Pero si las ventas son bajas, se cobra solo hasta RD\$300.00. A continuación, se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados por tipo de puesto de venta:

Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de venta. Mercado de Comendador

Tipo de puesto de venta	Monto de pago por día de mercado (RD\$)	Forma de pago
Puesto de ventas en mesas/meseta en el mercado	RD\$200.00	Pagan directamente en la Alcaldía con frecuencia mensual



Puesto de venta pequeño en el mercado	RD\$600.00	Pagan a los administradores del mercado de venta ambulante, cada día de mercado
Puesto de venta grande en el mercado	RD\$800.00	
Puesto de venta ambulante pequeño	RD\$100.00	
Puesto de venta ambulante grande	RD\$600.00 (si las ventas son bajas cobran RD\$300.00)	

Fuente: Entrevista a representantes de la Alcaldía y a los encargados del mercado de venta ambulante. Alcaldía de Comendador. Agosto 2022

Análisis financiero del mercado:

La Alcaldía de Comendador percibe ingresos mensuales promedio por concepto del cobro de los arbitrios a las y los vendedores/as con puestos fijos en el mercado, de menos de RD \$1,000.00. En el periodo enero-julio 2022 se recaudó un total de RD\$ \$6,400.00, esto demuestra una tasa de recaudo muy baja.

En relación a la recepción de la cuota establecida a los administradores del mercado de venta ambulante, la cual asciende a RD \$118, 125.00 mensuales. La misma es recibida como está establecido entre las partes. Según uno de los administradores del mercado consultado, en un día de alta recaudación pueden percibir hasta RD \$109,000.00 (a este monto le fue descontado un 10%, el cual es recibido por los cobradores a modo de pago por su trabajo). Es decir que un solo día de mercado, pueden recaudar más del 90% de la cuota mensual que pagan en la Alcaldía, llevando a cabo 8 días de mercados en un mes. El administrador manifiesta que un día de bajo recaudo puede recibir hasta RD\$50,000.00.

Al contrastar el ingreso mensual potencial de la Alcaldía en caso de gestionar directamente el mercado, con relación al ingreso percibido de parte del encargado del mercado, se obtiene que la Alcaldía está dejando de percibir ingresos por aproximadamente RD\$521,875.00 mensuales. Obviamente, a este ingreso debe restarse los gastos operativos incrementales por la gestión del mercado, en esta caso vinculados principalmente al personal de gestión y supervisión del mercado. Ver Tabla 2.



Tabla 2. Análisis Financiero Año 2022. Mercado de Comendador

Descripción	Monto mensual (RD\$)
Ingreso mensual proyectado-recaudos en el mercado área de vendedores ambulantes	640,000.00
Ingreso mensual percibido por la Alcaldía por área de vendedores ambulantes	118, 125.00
Diferencia entre ingresos mensuales bajo gestión propia vs tercerización del mercado	521,875.00

Fuente: Elaboración propia con los datos facilitados por la Alcaldía de Comendador y el encargado del mercado. Agosto 2022.

Según la Alcaldía, los fondos generados en el mercado se utilizan según lo establece la legislación de los ayuntamientos, el 40% para inversión, 31% para servicios municipales, 25% gastos de personal y 4% de género, salud y educación.

1.1.6.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres muestran un importante nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de productos agrícolas, agroindustriales y artículos de cuidado e higiene personal, en menor medida ropa usada. Esta venta se realiza a muy baja escala, la cual puede catalogarse como de subsistencia. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en contra de las mujeres. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (85%) supera el porcentaje de hombres (15%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores. Al igual que en otros mercados analizados, las mujeres muestran una alta participación pero en las actividades menos rentables o de menor volumen de comercialización.



1.1.6.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

En caso de que la solución sea la reubicación del mercado debe tomarse en cuenta el levantamiento cuantitativo que estamos proveyendo y la corrección de las problemáticas identificadas, en caso de que se decida intervenir el mercado existente nuestras recomendaciones son las siguientes:

- Desarrollo de un plan para reacondicionamiento integral de toda la planta física del mercado, este plan debe considerar como prioridad la ampliación del mercado.
- Adecuación de áreas de estacionamientos para vehículos, motores y pasolas.
- Creación de áreas de carga y descarga, integrada a un sistema de circulación de servicios.
- Remodelación de las áreas de servicio sanitario.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Adecuación de espacios de venta con materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos. (Ampliación de espacios para eliminar la venta en las calles)
- Eliminación de focos de contaminación (saneamiento de áreas destinadas a vertido de basuras y de excretas)
- Adecuación de establecimientos para almacenamiento y comercialización de alimentos
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Techado de áreas de comercialización de alimentos
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Adecuación de instalaciones sanitarias y de lavado de manos con la dotación de insumos cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carnes, vegetales y procesados).
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

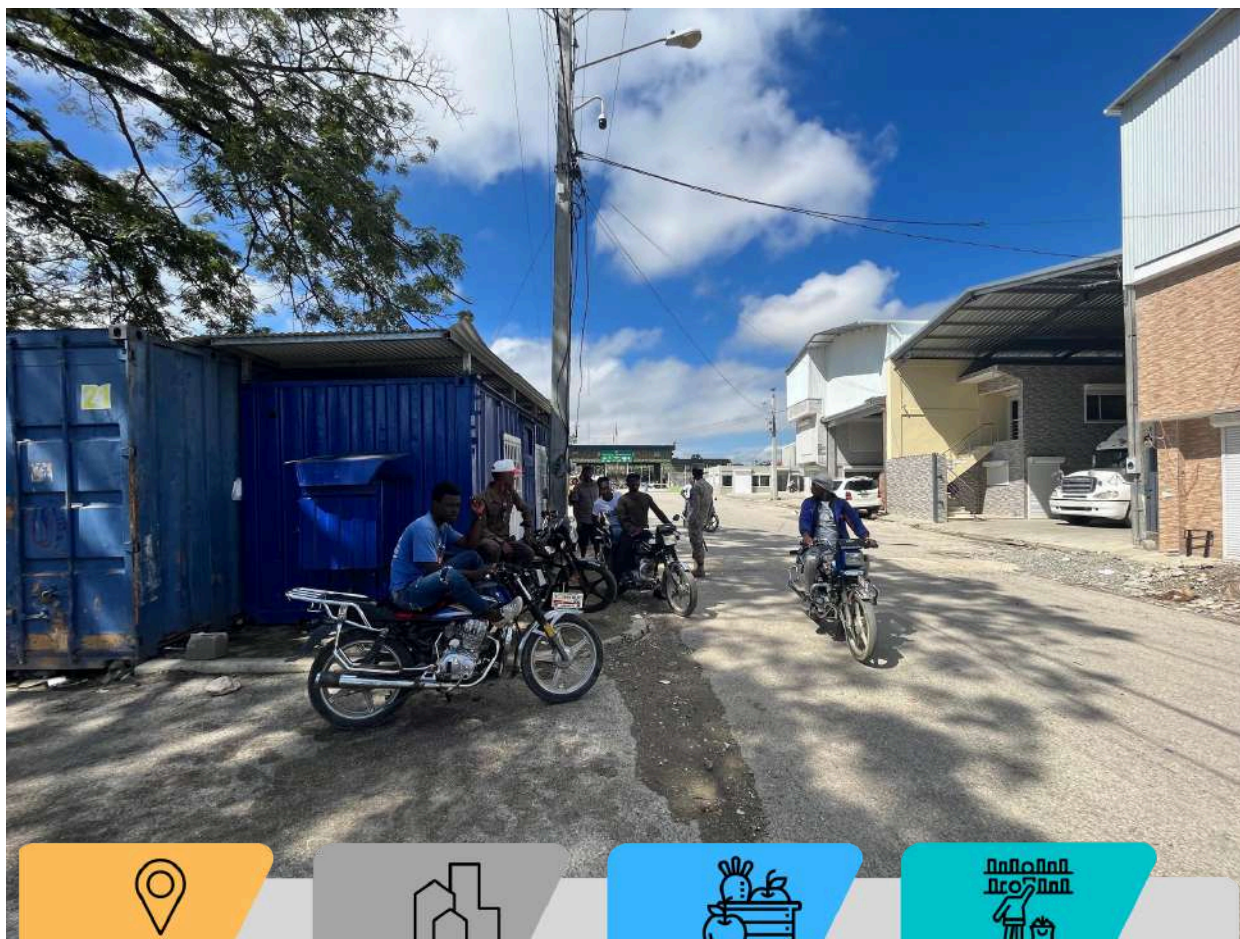


- Implementación del reglamento ya elaborado, para la gestión administrativa y financiera del MERCAFROCO.
- Sistematización de los datos personales de las y los vendedores actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico, tipo de puesto asignado y su ubicación.
- Firma de contratos por tiempo determinado con los/as vendedores/as con puestos fijos en el mercado, sujeto a renovación con base en el cumplimiento de sus deberes.
- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de la/os vendedores/as con puestos fijos.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Desarrollo de un programa de registro para vendedora/es informales para que cuenten con una identificación y dispongan de un lugar para la comercialización; del mismo modo sensibilizar sobre sus derechos y deberes.
- Profundización en el análisis financiero del mercado para evaluar la factibilidad de la gestión directa por parte de la Alcaldía.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las instancias del gobierno vinculadas con la gestión del mercado, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mismo.





1.1.7 Mercado de Carrizal



Ubicación:

Provincia Elías Piña, Municipio
Comendador, Sección
Municipal Las Patillas

Dirección:

Carretera Comendador -
Belladère

Días de apertura:

Lunes y viernes

Horario:

8:00 a.m. - 5:00 p.m.

Superficie:

108,143.00 m²



Propietario del terreno:

Privado

Documentación de propiedad:

N/D

Construcción:

Edificación: ✓

Calle: ✓

Otros: ✓

Entorno:

Estacionamiento de carga: ✗

Estacionamiento para usuario:
✗

Infraestructura:

Cubículos: ✗

Almacén general: ✗

Seguridad:

Presencia de seguridad: ✓

Control de entrada y salida: ✗



Principales productos:

Industriales
Agroindustrial

Mercancía:

Productos organizados: ✗

Área de conservación de
alimentos: ✗

Higienización de alimentos: ✗

Ambiente y Salubridad:

Vendedores ambulantes: ✗

Higienización de puesto: ✗

Entorno libre de animales: ✗

Olores desagradables: ✓



Gestión Administrativa:

Privada

Cantidad de Vendedores

Puestos Fijos: 24

Ambulantes: 0

Costo del puesto:

N/A

Periodicidad del cobro :

N/A

QUALITY INSTITUTE



GLOBAL

En consorcio con:



Si (✓) No (✗)



1.1.7.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.7.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado está ubicado en la sección Las Patillas, en las afueras del municipio Comendador, Provincia Elías Piña, se desarrolla en la vía de acceso y salida del Puesto interagencial El Carrizal, justo en la su la línea limítrofe de República Dominicana y Haití y el paso fronterizo de Belladère, convirtiendolo en un atractivo para el intercambio comercial entre ambas naciones.

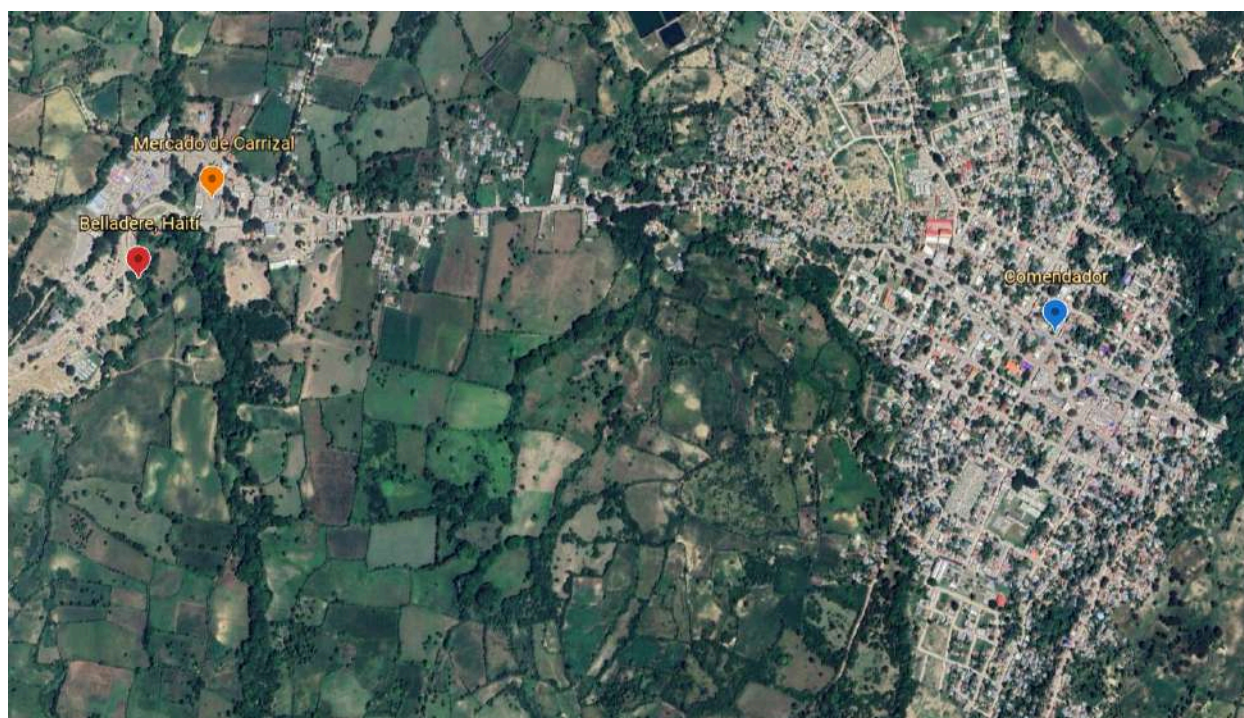


Imagen 1. ubicación del mercado de Carrizal en relación al municipio (Google Earth)



1.1.7.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal, su vía de acceso principal es a través de la Carretera Sánchez, que comunica con el municipio cabecera, la cual se encuentra en buen estado, también se puede acceder por la carretera a Pinzón, aunque no está en condiciones. El mercado se desarrolla a lo largo de una calle interna de 640 metros lineales por 8 metros de ancho, que funge como vía de interconexión entre ambas naciones, esta última debido al paso constante de vehículo pesados, presenta deterioro en varios puntos.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Carrizal

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	3	Se desarrolla en una vía vehicular, posee un acceso desde Haití y dos desde el lado dominicano.
Accesos peatonales	n/o	Cuenta con un deficiente sistema de aceras peatonales.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan, por la vocación mayoritaria del mercado y el tipo de productos comercializados, la presencia de camiones y furgones es constante, representando un problema de tránsito.
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, el mercado tiene un flujo constante de visitantes de pueblos aledaños, quienes se transportan en vehículos propios, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines, según comerciantes consultados, esta representa una de las mayores necesidades del mercado.



Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, existen rutas de motoconcho que sirven al mercado, estas tampoco cuentan con estacionamiento ni espacio identificado.
Área de carga y descarga	Si	Se pudo observar que una gran cantidad de comercios cuentan con áreas para estos fines, en los que no cuentan con área de carga y descarga, los suplidores y clientes lo hacen directamente en la calle.
Cruce fronterizo	Si	Paso fronterizo de Belladère

1.1.7.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

El mercado ocupa un área 108,143 m² (según levantamiento base), predominan las edificaciones tipo nave industrial construidas en muros de mampostería y techadas en Aluzinc de 1 y 2 niveles, cuenta con 104 furgonetas fijas que son utilizadas con fines de almacenamiento y venta de mercancías, cabe recordar que todas son de carácter privado, existen 2 edificaciones de carácter público; el puesto de Aduanas y el puesto interagencial del Carrizal.



Imagen izquierda, tipologías de edificaciones predominantes en el mercado. **Imagen derecha,** área de furgonetas.



Imagen izquierda, Puesto interagencial El Carrizal. **Imagen derecha,** Oficinas de Aduanas.

Figura 1 Esquema zonificación del mercado de Carrizal



Leyenda	Uso
	Furgones/Industrial
	Naves/Agroindustrial
	Edif. Institucionales

Fuente: elaboración propia



1.1.7.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Carrizal

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	Las naves se distribuyen a todo lo largo de las calles, a criterio de los propietarios, la variedad de productos que se comercializan no es muy densa. En cuanto a los furgones, recientemente fueron organizados por la asociación de comerciantes, los cuales cuentan con un área definida y están identificados numéricamente.	No existe un plan de uso y distribución de suelo para el mercado.
Proporción de los espacios	El tamaño de los puestos de venta depende de las necesidades espaciales de los comerciantes, quienes al ser propietarios amplían o reducen de acuerdo a su criterio.	El mercado es un conglomerado de negocios donde no se regula el uso de las edificaciones, el mercado crece de manera desordenada.
Ventilación e iluminación	El mercado se desarrolla al aire libre, la mayor parte de módulos no poseen recursos de ventilación.	El lindero entre edificaciones es básicamente inexistente, constituyendo un límite para la ventilación e iluminación y seguridad de los espacios.



Áreas de circulación	Las aceras peatonales existentes no recorren todo el mercado, por lo general los clientes usan las calles como medio para circular.	Las deficiencias en las aceras peatonales combinadas con el gran tránsito vehicular representan un riesgos para los visitantes.
-----------------------------	---	---

1.1.7.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La condición de las edificaciones que componen el mercado, depende de cada propietario, en general, en cuanto a estructura, pisos y cerramientos, se encuentran en buen estado, no se visualiza deterioro importantes, el principal problema reside en la poca planificación del crecimiento del mercado, lo que compromete la calidad del espacio público.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Carrizal

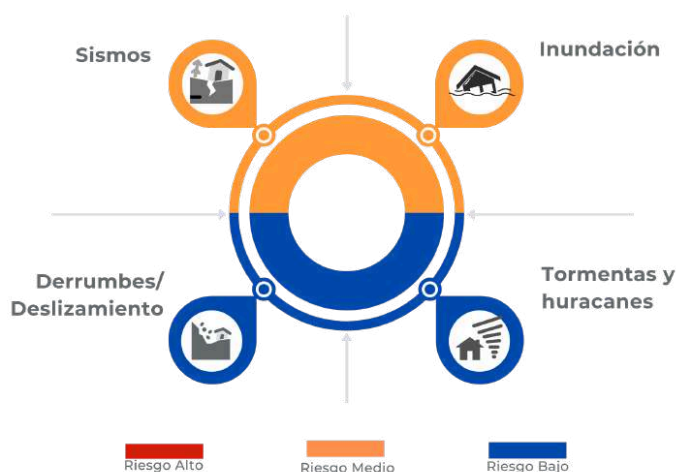
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
El mercado cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA.	La energía es abastecida por EDESUR.	La zona del mercado cuenta con buena cobertura de estos servicios.

1.1.7.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.



Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Comendador



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto.

1.1.7.2. Condiciones higiénicas de áreas comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Carrizal

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	3	7.89
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	6	15.78
(N)No cumple ▾	23	68.42
N/A)No aplica ▾	3	7.89
<i>Total de requisitos evaluados</i>	38	100%

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Carrizal (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado



N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Carrizal el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 7.89% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 15.78% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 68.42% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 7.89% no fueron aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Carrizal.

1.1.1.8.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Carrizal no cuenta con la disponibilidad de servicios sanitarios como y no cuenta con espacios identificados y adecuados para la recolección de residuos generados durante las operaciones de venta, estos son apilados en gran medida al lado de los puestos de venta directamente sobre el suelo por la falta de contenedores para residuos.

Diseño y disposición de los establecimientos

En el mercado de Carrizal hay dos tipos de establecimientos que son contenedores y almacenes de grandes volúmenes. El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado, las paredes están construidas de materiales porosos, en el caso de los contenedores no cuentan con ventanas y los almacenes cuentan con ventanas y techos muy altos que dificultan las operaciones de limpieza, las puertas están construidas de materiales corrosivos y metálicos con divisiones que albergan polvo y suciedad, haciéndolas también difíciles de limpiar, los techos cuentan con aberturas que permiten el acceso a cualquier tipo de plagas. Estos locales no cuentan con ventanas ni ningún otro sistema de ventilación.



Nota: Contenedores para almacenamiento y comercialización de alimentos en el mercado de Carrizal (Agosto, 2022)

1.1.7.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Carrizal

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenajes	Aunque se dispone de sistema de drenaje se visualiza aposamiento de agua cerca de los contenedores	
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados en un espacio cercano a	-Focos de contaminación -Malos olores



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
	los almacenes de comercialización. El ayuntamiento se encarga de recoger los residuos luego de las operaciones de comercialización.	
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento.	-Contaminación cruzada
Instalaciones sanitarias	No existen instalaciones sanitarias y de lavado de manos por lo tanto no cuentan con suministros para estas instalaciones y tampoco se cuentan con comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local	-Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Carrizal (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Comendador.



En consorcio con:





Nota. Acumulaciones de agua en el mercado de Carrizal

1.1.7.2.3. Equipos y utensilios

Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre palets de madera o directamente sobre el suelo. Estas superficies representan probabilidad de contaminación.



Nota: Pallets para colocación de productos para venta en el mercado de Carrizal (Agosto, 2022)

1.1.7.2.4. Mantenimiento y limpieza



No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.7.2.5. Controles de condiciones de productos

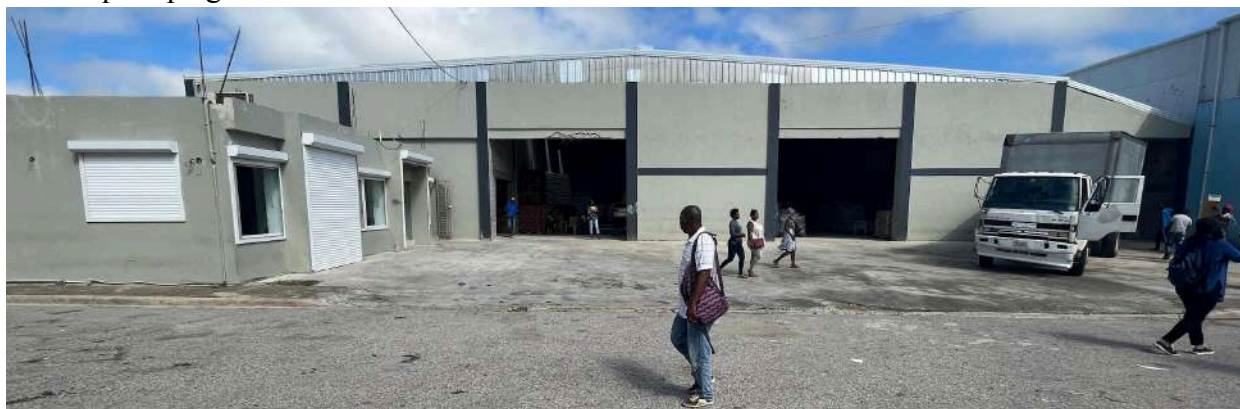
No se visualiza la existencia de un contenedores refrigerados a pesar de que algunos productos comercializados requieren condiciones de temperaturas precisas. En la mayoría de los locales o almacenes de alimentos no existen sistemas de control de temperatura y condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente. También se visualización apilamiento de productos hasta el techo en los locales y en los techos se visualizan filtraciones.

Nota: Interior de contenedores en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)



1.1.7.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto. El mercado de Carrizal es una instalación abierta, podría acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas. Sin embargo, no se visualizaron aberturas en los techos que permitan el acceso a plagas pero las puertas se mantienen abiertas durante todo el día permitiendo el acceso de cualquier plaga.



Nota: Almacenes en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)



1.1.7.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	Se disponen de áreas de lavado de manos sin embargo no cuentan con suministros (jabón, papel y desinfectante), no se evidenció en ningún momento su uso por parte de los manipuladores, estos no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)



Nota: Dinámica comercial en el mercado de Comendador (Agosto, 2022)

1.1.7.2.8. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. Generalmente se utilizan furgones, contenedores patanas y tal como puede visualizarse en la siguiente imagen algunos productos se transportan mediante cargas abiertas y no cuentan con protección contra polvo, lluvias y sol durante su transporte.



Fuente: Medios de transporte en el mercado de Carrizal (Agosto, 2022)



1.1.7.4. Levantamiento administrativo

1.1.7.4.1 Caracterización de los/as actores del mercado

En el mercado de Carrizal hay 24 comerciantes mayoristas dedicados/as principalmente a la comercialización de productos agroindustriales, el 83% de estos está en manos de dominicanos. A diferencia de otros mercados, no se da la venta ambulante, solo se observan muy pocos casos de mujeres vendiendo alimentos cocidos en las calles. Del total de comerciantes, solo el 12.5% son mujeres (haitianas), éstas desarrollan las mismas actividades comerciales que los hombres. Ver Figura 5.

Figura 5. Mercado de Carrizal. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Carrizal. Agosto 2022.

1.1.7.4.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

1.1.7.4.2.1 Productos comercializados



Los principales productos comercializados en este mercado mayorista son los agroindustriales: aceite, jugo, catchup, vinagre, harina, aceite, enlatados, lácteos, refrescos, sazones, pastas alimenticias, mantequilla, entre otros. Seguido por los artículos plásticos, sillas, cubetas, cubertería. Empresas como Mercasid, Cesar Iglesias, Bocel, La Famosa, son sus principales suplidores de los comercios de este mercado. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Carrizal. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> No observados
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> No observados
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> Aceite, pastas alimenticias, jugo, refrescos, catchup, vinagre, harina, aceite, enlatados, lácteos, sazones, mantequilla
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> Artículos plásticos (sillas, cubos)
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> No observados

Fuente: Observación directa. Mercado de Carrizal. Agosto 2022.

1.1.7.4.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

El mercado es gestionado por la Asociación de Comerciantes de Carrizal, la cual está en operaciones desde el año 2003. La asociación es quien aprueba o no la incorporación de nuevos/as comerciantes al mercado. Según el caso más reciente de incorporación, son los vendedores/as de plásticos, los cuales no representan una competencia directa para los productos que ya se comercializan. Según directivos de la asociación, la institución cobra a sus socios/as una cuota de RD \$500 tres veces al año.

Según los actores consultados, en este mercado se presentan situaciones violentas y conflictivas entre los comerciales, lo cual tiene su origen en la disputa por los espacios y el desarrollo de las



actividades comerciales. Adicionalmente, se reportan situaciones de maltrato de parte de los organismos de seguridad hacia los/as nacionales haitianos/as.

1.1.7.4.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Las personas consultadas refieren que las ventas han bajado en el mercado producto de la inestabilidad de la moneda en Haití; lo cual hace menos atractiva para los/as nacionales haitianos/as la compra de productos en dominicana para revender en su país de origen.

1.1.7.4.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.7.4.3.1 Gestión administrativa del mercado

La Alcaldía de Comendador no juega un rol en la gestión administrativa y financiera del mercado de Carrizal, dada la naturaleza privada del mismo.

Días de operación del mercado:

El mercado opera los lunes y viernes, en horario de 8:00 a.m.-5:00 p.m.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. No existen permisos de operación de parte de la Alcaldía.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los vendedores/as fijos y de los/as ambulantes.



Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

La Alcaldía no posee una incidencia directa en el mercado de Carrizal. Se limita a la recogida de la basura.

1.1.7.4.3.1 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

a no cobra arbitrios en este mercado.


En consorcio con:  



1.1.7.4.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres tienen una baja participación en este mercado, estas al igual que los hombres, se dedican a la comercialización de comestibles y artículos plásticos. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que existe una brecha de género en contra de las mujeres. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (12.5%) la cual es superada por la de los hombres (87.5%).

1.1.7.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

- Reorganización del tránsito vehicular general, se debe disponer de un área para estacionamientos general y/o disponer la obligatoriedad de cumplimiento de las cuantías de estacionamientos para vehículos motores y pasolas (R-002 de MOPC).
- Reorganización de los sistemas de movilidad, mejorar el acceso a aceras peatonales.
- Dotación y regularización de paradas para motoconchos.
- Desarrollo de un plan de normas de uso de suelo y construcción que permita regular el crecimiento del mercado.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

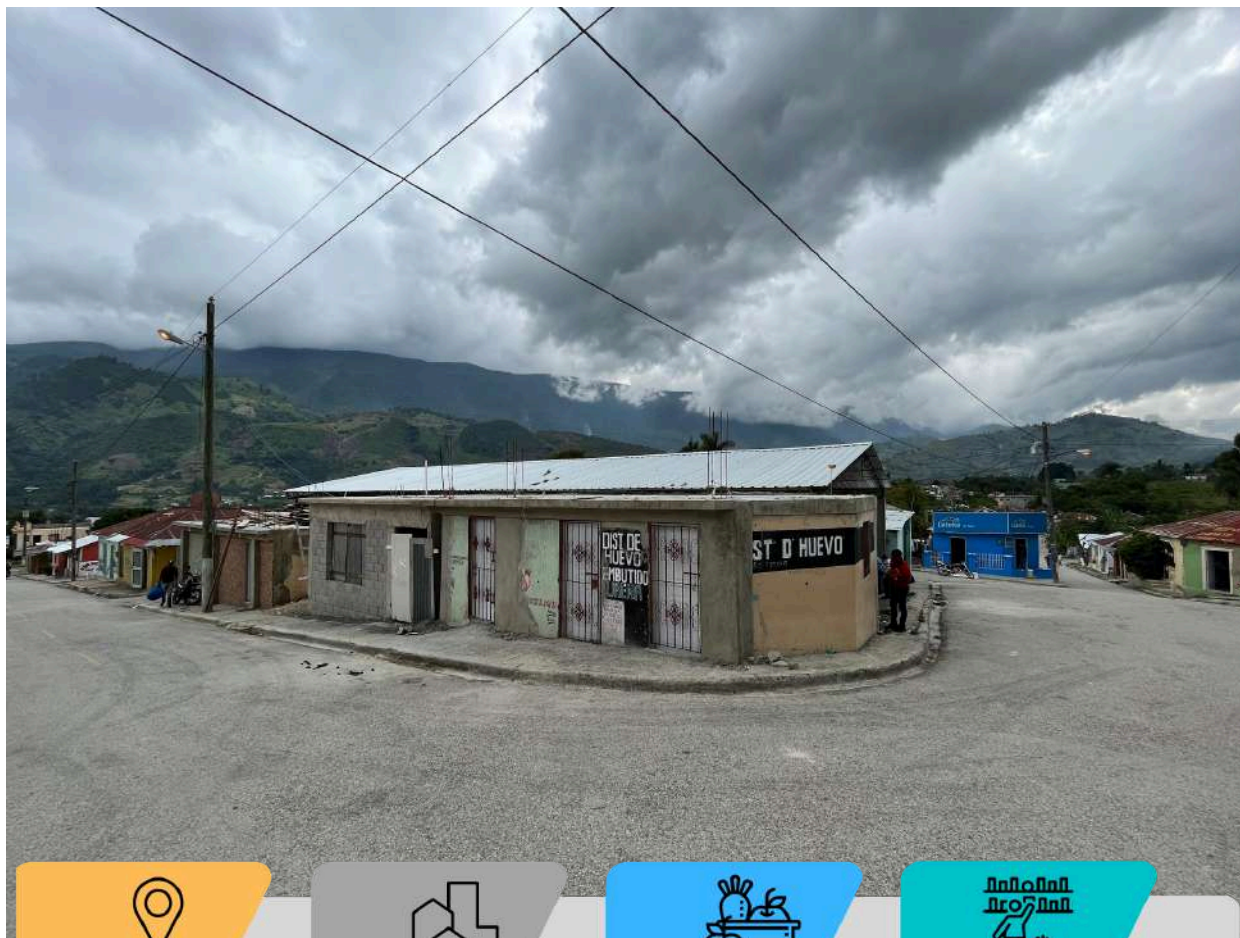
- Construcción de espacios de venta con materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos.
- Eliminación de focos de contaminación (saneamiento de áreas destinadas a vertido de basuras y de excretas)
- Adecuación de establecimientos para almacenamiento y comercialización de alimentos
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Construcción de instalaciones sanitarias y de lavado de manos con la dotación de insumos cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carne, vegetales y procesados).
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos y de contenedores de transporte y almacenamiento de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado, por parte de la Asociación de Comerciantes de Carrizal.



1.1.8 Mercado de Hondo Valle



Ubicación:

Provincia Elías Piña, Hondo Valle, Sección Municipal Hondo Valle (Zona Urbana)

Dirección:

Calle Mella y Calle Colón

Días de apertura:

Domingos

Horario:

7:00 a.m. - 5:00 p.m.

Superficie:

4,417.00 m²

Superficie Infraestructura:

566.26 m²



Propietario del terreno:

Alcaldía Hondo Valle

Documentación de propiedad:

N/D

Construcción:

Edificación: ✓

Calle: ✓

Otros: ✓

Entorno:

Estacionamiento de carga: ✗

Estacionamiento para usuario: ✗

Infraestructura:

Cubículos: ✓

Almacén general: ✗

Seguridad:

Presencia de seguridad: ✓

Control de entrada y salida: ✗



Principales productos:

Agrícolas

Agroindustriales

Mercancía:

Productos organizados: n/a

Área de conservación de alimentos: ✗

Higienización de alimentos: n/a

Ambiente y Salubridad:

Vendedores ambulantes: ✓

Higienización de puesto: n/a

Entorno libre de animales: ✗

Olores desagradables: ✗

Nota: al momento del levantamiento el mercado se encontraba en proceso de construcción, los indicadores marcados como n/a (no aplica) no pudieron ser evaluados



Gestión Administrativa:

La gestión del mercado es subastada por la alcaldía anualmente

Cantidad de Vendedores

Puestos Fijos: 48

Ambulantes: 80

Costo del puesto:

RD\$35.00-RD\$50.00

Periodicidad del cobro :

Días de mercado

Si (✓) No (✗)

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

En consorcio con:



ECORYS



1.1.8.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.8.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado de Hondo Valle está ubicado en el centro urbano del municipio del mismo nombre, Provincia Elías Piña, localizado en la manzana delimitada por las calles Las Carreras (norte), 27 de Febrero (sur), Mella (este), y Colón (oeste). Su céntrica ubicación hace de este un importante punto de encuentro para los lugareños que van allí en busca de bienes, servicios y socialización. Según testimonios recogidos, los/as comunitarios se identifican y disfrutan de la actividad comercial los días de “ferias”, contrario a lo que sucede con otros mercados.

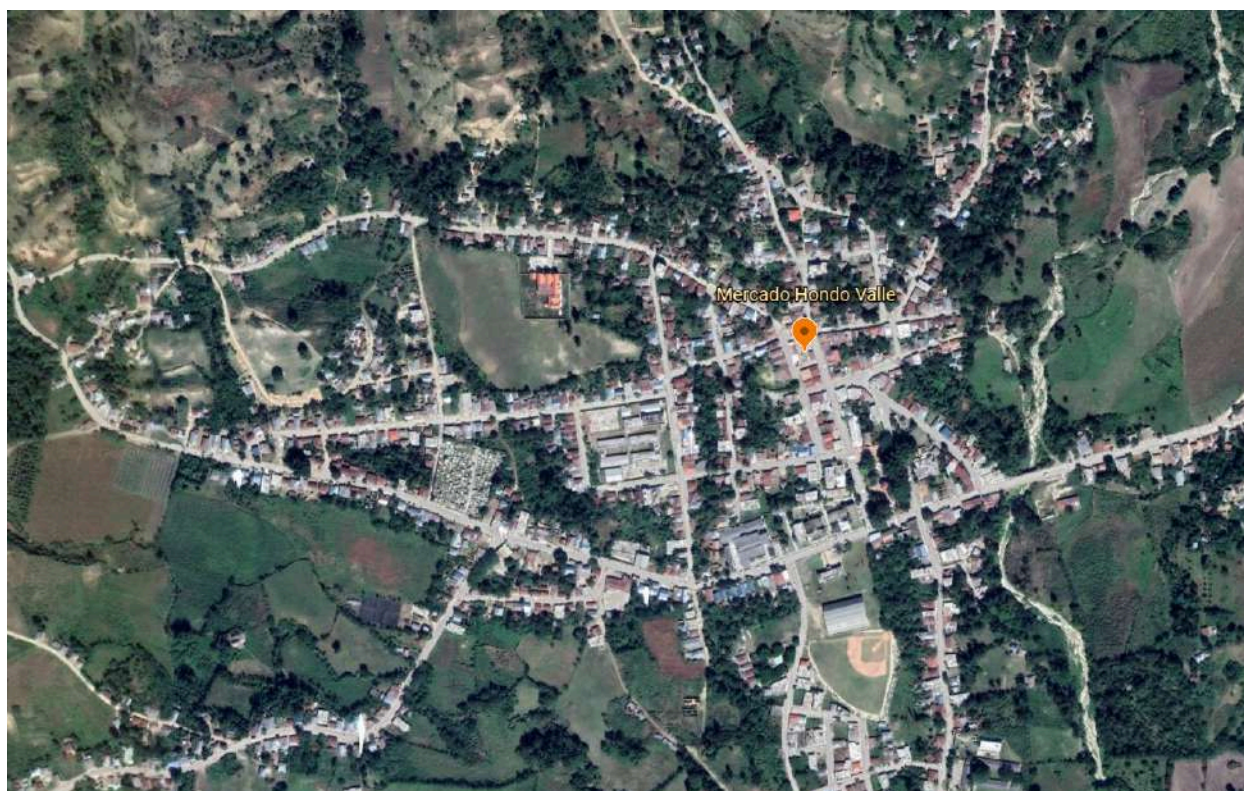


Imagen 1. ubicación del mercado Hondo Valle en relación al municipio (Google Earth)

1.1.8.1.2 Accesibilidad:



El municipio de Hondo Valle, es un pueblo con importantes accidentes topográficos, la ubicación del mercado no escapa a esta realidad, este se encuentra en calles con importantes pendientes, las cuales están en buen estado. Hay buenas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal ya que el mercado se encuentra integrado a la trama urbana del municipio, los clientes llegan generalmente caminando o a través de motocicletas y pasolas.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Hondo Valle

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	n/o	No se observan
Accesos peatonales	4	Cuenta con un acceso para cada calle. Los módulos comerciales que su fachada frentista da hacia las calles tienen accesos independientes.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, no representan una necesidad importante por la dinámica de movilidad del pueblo.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, la mayoría de lugareños utilizan este medio de transporte, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes utilizan las calles aledañas para cargar y desmontar
Cruce fronterizo	n/o	Mercado ubicado en el centro del municipio.



1.1.8.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

La infraestructura física del mercado de Hondo Valle al momento del levantamiento se encontraba en proceso de reconstrucción, se desarrolla en una porción de terreno de 566.26 m², y en días de mercado ocupa las áreas y calles circundantes llegando a unos 4,417 m² (según levantamiento base). La estructura corresponde a una nave, compuesta por un pórtico de hormigón armado, muros de blocks como cierre y techada en Aluzinc, tendrá 27 pequeños módulos de unos 3 metros cuadrados y áreas de mesetas, alrededor de la nave se desarrollan 6 pequeños locales construidos en muros de mampostería y techado en hormigón armado y zinc, estos últimos se mantienen dando servicio.



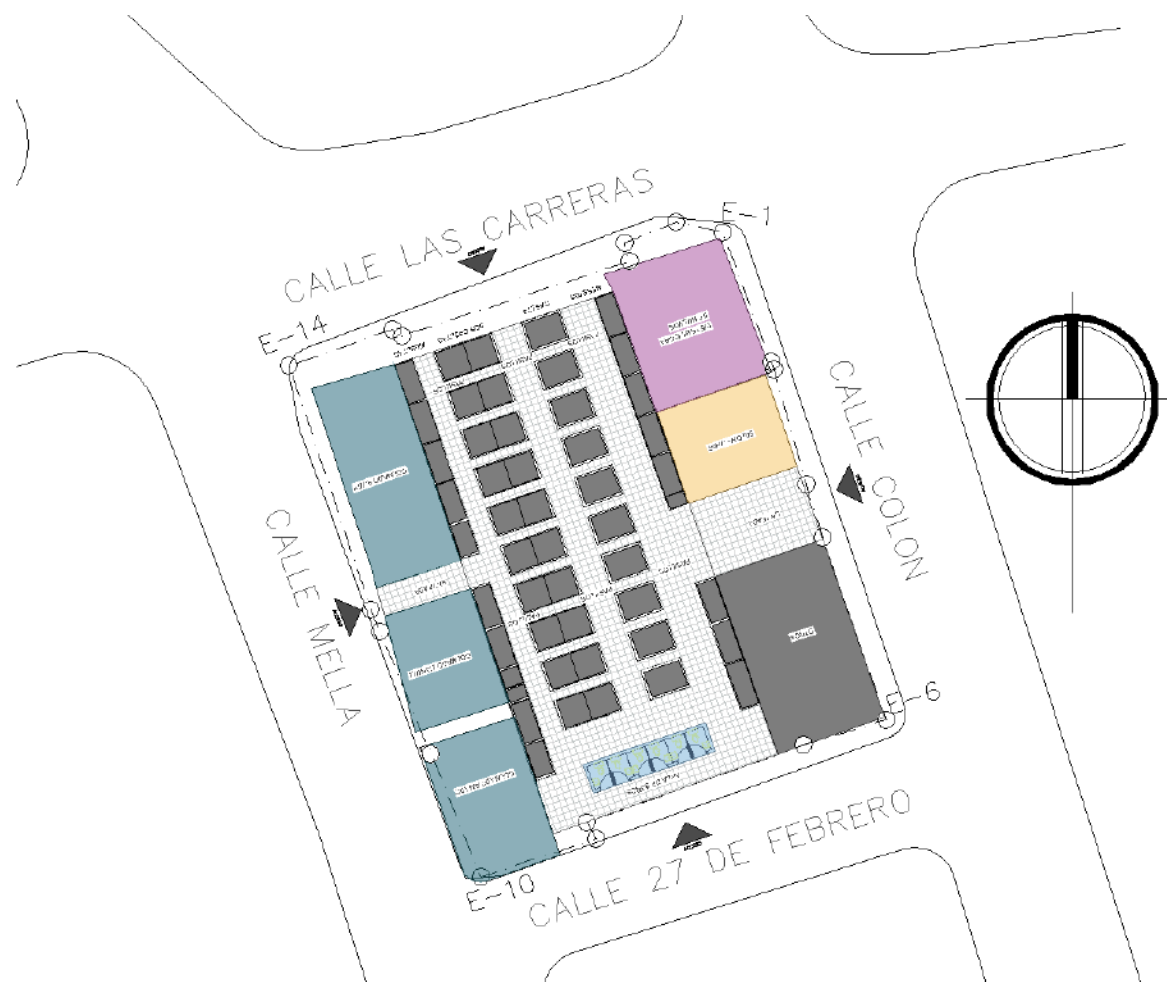
Imagen izquierda, vista de la nave central en construcción. **Imagen derecha,** vista de los anexos perimetrales.





Imagen izquierda, vista del interior de la nave central en construcción. **Imagen derecha**, vista del área de baños, nótese lo estrecho de las áreas de circulación en ambas imágenes.

Figura 1. Esquema arquitectónico del mercado de Hondo Valle



Leyenda	Rubro	Área en m ²	Área en %
	Agrícola	Generalmente en la calle	
	Pecuario	41.00	11.02
	Agroindustrial	En consorcio con:	
	Industrial	-	-
	Servicios	26.00	7.56
	Baños	9.00	2.62
	Locales y módulos sin asignación	166.00	48.26
	Almacenes	-	-



Fuente: elaboración propia

1.1.8.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Hondo Valle

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	El mercado se encuentra en proceso de remodelación, a los módulos aún no se les asigna uso. En cuanto a los locales perimetrales presentan una sectorización aceptable.	Los módulos que se construyen tienen poca separación uno de otro. Los baños ventilarán hacia el área de los módulos.
Proporción de los espacios	Los espacios para comercialización estarán delimitados como módulos de pasillo.	La dimensiones de los módulos que se construyen son muy mínimas, lo cual limitará el mercado a la venta y exhibición de un tipo muy específico de mercancía.
Ventilación e iluminación	El nivel de avance de la reconstrucción del mercado no permite la correcta evaluación de este criterio.	Los locales perimetrales que se mantienen en funcionamiento poseen limitaciones de este recursos.



Áreas de circulación	Los pasillos se desarrollan alrededor de los módulos y conectan todos los accesos.	Los pasillos presentan problema con su proporción, son muy estrechos, mantener un cliente comprando frente a un módulo mientras otro intenta circular puede que sea complejo.
-----------------------------	--	---

1.1.8.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

El mercado se encuentra en proceso de construcción, los avances muestran buena calidad en cuanto a la estructura de mampostería y el techo instalado, hay que esperar la conclusión del mismo para la evaluación de los demás criterios (cierres, pisos, terminación de superficies).

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Hondo Valle

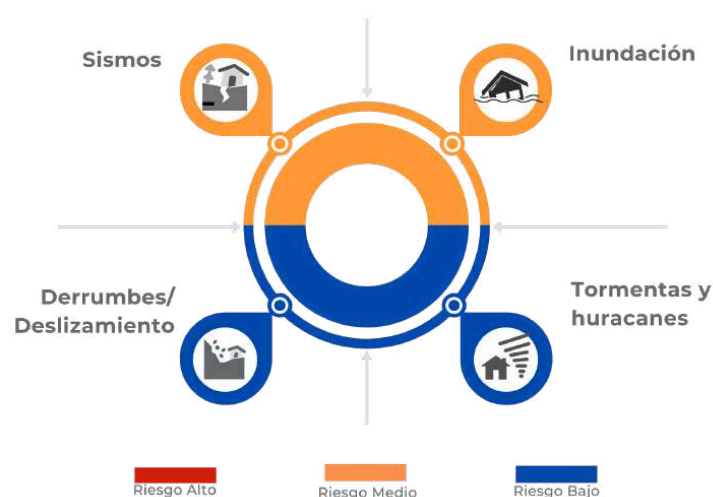
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
El mercado cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA.	La energía es abastecida por EDESUR.	La zona del mercado, como todo el pueblo, cuenta con cobertura limitada de estos servicios.



1.1.8.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Hondo Valle



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto

1.1.8.2. Levantamiento de condiciones higiénicas las áreas comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Hondo Valle



Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	2	5.26
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	4	10.52
(N)No cumple ▾	29	76.31
N/A)No aplica ▾	3	7.89
<i>Total de requisitos evaluados</i>	38	100%

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Hondo Valle (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia, el mercado de Hondo Valle el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 5.26% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 10.52% de los requisitos de higiene son cumplidos de manera parcial esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente con estos requisitos, el 76.31% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 7.89% no fueron aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Hondo Valle.



1.1.8.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Hondo Valle se encuentra en proceso de construcción por lo tanto la instalación aún no cuenta con servicios sanitarios, agua y luz. Solo algunos locales comerciales se mantienen en funcionamiento pero el intercambio comercial se realiza mayormente en las calles, directamente sobre el suelo u otras superficies. El mercado de Hondo Valle no cuenta con un espacio identificado y adecuado para la recolección de residuos generados durante las operaciones de venta, estos son apilados en gran medida al lado de los puestos de venta directamente sobre el suelo por la falta de contenedores.

Focos de contaminación en el mercado de Hondo Valle

En el mercado de Hondo Valle se visualizan lugares que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Según informaciones proporcionadas por Angel Manuel (representante del ayuntamiento los días de comercialización se observan acumulaciones de basura justo al lado de las áreas de comercialización. Estas informaciones no fueron evidenciadas ya que el mercado no se encontraba en funcionamiento al momento de la visita.

Condiciones higiénicas de los establecimientos

No hay hallazgos importantes encontrados sobre los establecimientos ya que estos se encuentran en fase de construcción. Sin embargo, se visualiza que serán espacios abiertos con divisiones en el cual se prevé el acceso fácil de plagas

1.1.8.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Comendador

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados justo al lado de los espacios de comercialización. El ayuntamiento se	-Focos de contaminación -Malos olores



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
	encarga de recoger los residuos diariamente luego de las operaciones de comercialización	
Instalaciones sanitarias	Se visualiza que están en construcción	-
Sistemas de ventilación	Se visualizan aberturas para entrada y salida de aire	-
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Hondo Valle (Agosto, 2022)

1.1.8.2.3. Equipos y utensilios

De acuerdo a las informaciones recolectadas los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Según informaciones proporcionadas por las personas entrevistadas visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre lonas, cartones, mesas de madera o metal, paños o directamente sobre el suelo. Estas superficies representan probabilidad de contaminación.

1.1.8.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.8.2.5. Controles de condiciones de productos

No se evidencian sistemas de control de temperatura y condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente incluyendo las carnes y embutidos.



No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y el modelo de construcción de la instalación propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Hondo Valle será una instalación abierta, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves de corral y/o plagas.



Nota: Aberturas en techos el mercado de Hondo Valle, (Agosto, 2022)

1.1.8.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de



Requisito	Hallazgos encontrados
	venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	Se disponen de áreas de lavado de manos sin embargo no cuentan con suministros (jabón, papel y desinfectante), no se evidenció en ningún momento su uso por parte de los manipuladores, estos no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Hondo Valle, (Agosto, 2022)

1.1.8.2.7. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.

1.1.8.2.8. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. De acuerdo con las informaciones proporcionadas por las personas entrevistadas, los productos son transportados en arganas de animales o sacos.



1.1.8.3. Levantamiento administrativo

1.1.8.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

Las y los comerciantes que participan en el mercado de Hondo Valle son tanto de nacionalidad dominicana como haitiana. En el mismo comercializan aproximadamente 80 vendedores/as ambulantes, la mayoría de éstos/as son dominicanos/as. Cabe destacar que todos/as estos/as vendedores/as se dedican a la venta minorista. El encargado del mercado, el Sr. Emilio José Encarnación, clasifica los/as vendedores/as ambulantes en dos grupos:

- Fijos o recurrentes (63 personas): el 50% de estos/as son mujeres, 40% de nacionalidad dominicana y 10% de nacionalidad haitiana. El mismo patrón se repite en el caso de los hombres.
- Temporales (10-25 personas): el 50% de estos/as son mujeres, 40% de nacionalidad haitiana y 10% de nacionalidad dominicana. El mismo patrón se repite en el caso de los hombres. Ver Figura 5.

Dependiendo de la temporada de los productos agrícolas comercializados, el número de vendedores/as puede incrementar entre 25-30 personas. De su lado, el nuevo mercado tendrá 20 puestos de ventas fijos, los cuales estarán destinados principalmente a la venta de frutas y



Figura 5. Mercado de Hondo Valle. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Hondo Valle. Agosto 2022.



1.1.8.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Hondo Valle, sólo representan el 0.2% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son superiores a las exportaciones, representando el 2.1% del total a nivel nacional. Basado en estas estadísticas, se desprende que el Mercado de Hondo Valle no es uno principal en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, más bien éste dinamiza la economía local y ofrece un medio de vida tanto a nacionales haitianos/as como dominicanos/as, al igual que otros analizados en la Frontera Centro.

1.1.8.3.2.1 Productos comercializados

Los productos comercializados en este mercado son principalmente agrícolas. Las y los comerciantes dominicanos comercializan principalmente, aguacate, habichuelas, guandules, guineos, maíz, cepa de apio, auyama, yautía y tamayo. En el caso de las y los nacionales haitianos, éstos comercializan principalmente pan, ajo, ron, víveres y ropa usada. Las comerciantes haitianas superan a los hombres de su misma nacionalidad. Se comercializa además en este mercado vegetales, productos alimenticios diversos, arroz, aceite y cigarros. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Hondo Valle. Principales productos comercializados



	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> Plátanos, aguacate, habichuelas, gandules, guineos, hortalizas, vegetales, maíz, cepa de apio, auyama, yautía, ajo
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> No observados
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> Arroz, aceite, pastas alimenticias, pan, ron
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> Ropa usada, cigarros
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> No observados

Fuente: Observación directa. Mercado de Hondo Valle. Agosto 2022.

1.1.8.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

Según los actores consultados, existe un clima armónico en el mercado de Hondo Valle. Por otro lado, se reporta que no existen asociaciones de comerciantes.

1.1.8.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Este mercado se desarrolla con amplio dinamismo los domingos, aunque los consultados consideran que se requiere que el mismo opere cada día de la semana, ya que en el caso de los productos agrícolas perecederos estos se escasean, dada la baja frecuencia con que se expenden y la baja oferta en la zona.

1.1.8.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.8.3.3.1 Gestión administrativa del mercado



La administración del mercado de Hondo Valle está en manos del Sr. Emilio José Encarnación, el cual fue delegado para tales fines por la Alcaldía, dado que no se llevó a cabo el proceso de subasta para el periodo enero-diciembre 2022, dado que el mercado está en construcción. El acuerdo entre las partes consiste en que este pague con frecuencia semestral, el 30% de lo recaudado a las y los vendedores/as ambulantes los días de mercado, luego de decididos los gastos de operación. En la actualidad, está en proceso de definición si el mercado lo administrará la Alcaldía o si se subastará. Para la administración del mercado, el Sr. Encarnación dispone de un (1) cobrador/empleado, el cual recibe el 20% de lo que recauda cada día por concepto de pago por su trabajo. De su lado, la Alcaldía está a cargo de la recogida de basura del mercado.

Días de operación del mercado:

El mercado opera los domingos, en horario de 7:00 a.m.-5:00 p.m.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. En el caso de los nuevos/as vendedores/as ambulantes, estos se ubican en las distintas calles del pueblo y en las inmediaciones de la infraestructura del mercado. Hay un formulario de solicitud de puesto de venta fijo en el mercado, para cuando el mismo esté en funcionamiento.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los vendedores/as fijos y de los ambulantes.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas, pues se carece de un reglamento de operación del mercado.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

A lo interno de la Alcaldía de Hondo Valle hay áreas que están vinculadas estrechamente con la gestión del mercado, a saber:

- Departamento de Finanzas: recibe la cuota de pago de parte del encargado del mercado.
- Departamento de Ornato: envía brigadas de limpieza.

1.1.8.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros a los vendedores ambulantes:



Las y los vendedores/as ambulantes realizan un pago cada día de mercado. El monto a pagar oscila entre los RD\$35-50 por día de mercado. Los cobros son realizados directamente por el encargado del mercado y su empleado.

Análisis financiero del mercado:

La Alcaldía de Hondo Valle percibe ingresos mensuales promedio por concepto del cobro por la gestión del mercado, ascendentes a RD \$3,987.50. Esto genera un ingreso promedio por puesto de venta por día de mercado de RD\$50.00. Al contrastar el ingreso mensual proyectado de Alcaldía en caso de gestionar directamente el mercado, con relación al ingreso percibido de parte del encargado del mercado, se obtiene que la Alcaldía está dejando de percibir ingresos por aproximadamente RD\$9,612.50 mensuales. Obviamente, a este ingreso debe restarse los gastos operativos incrementales por la gestión del mercado en esta caso vinculados principalmente al personal de gestión del mercado. Ver Tabla 2.

Tabla 2. Análisis Financiero Año 2022. Mercado de Hondo Valle

Descripción	Monto mensual (RD\$)
Ingreso mensual proyectado-recaudos en el mercado	13,600.00
Ingreso mensual equivalente percibido por la Alcaldía	3,987.50
Diferencia entre ingresos mensuales bajo gestión propia vs tercerización del mercado	9,612.50

Fuente: Elaboración propia con los datos facilitados por la Alcaldía de Hondo Valle y el encargado del mercado. Agosto 2022.

Según la Alcaldía, los fondos generados en el mercado se utilizan según lo establece la legislación de los ayuntamientos, el 40% para inversión, 31% para servicios municipales, 25% gastos de personal y 4% de género, salud y educación.

1.1.8.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres muestran un importante nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de productos agrícolas y ropa usada, con frecuencia no recurrente. Esta venta se realiza a muy baja escala, la cual puede catalogarse como de subsistencia. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no



existe una brecha de género en contra de las mujeres. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (50%) es igual a la de los hombres (50%). Al igual que en otros mercados analizados, las mujeres muestran una alta participación pero en las actividades menos rentables o de menor volumen de comercialización.

1.1.8.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

- Ampliación de la estructura del mercado, la reconstrucción muestra que no será suficiente para la demanda del mercado, en la ubicación donde se encuentra solo podría crecer verticalmente, por lo tanto podría requerir una reubicación, aunque los comunitarios establecen que disfrutan de la actividad del mercado en la calle, esto no es adecuado.
- Adecuación de áreas de estacionamientos para motores y pasolas.
- Creación de áreas de carga y descarga, integrada a un sistema de circulación de servicios.

Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Construcción de espacios de venta con materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos.
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos y de contenedores de transporte y almacenamiento de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

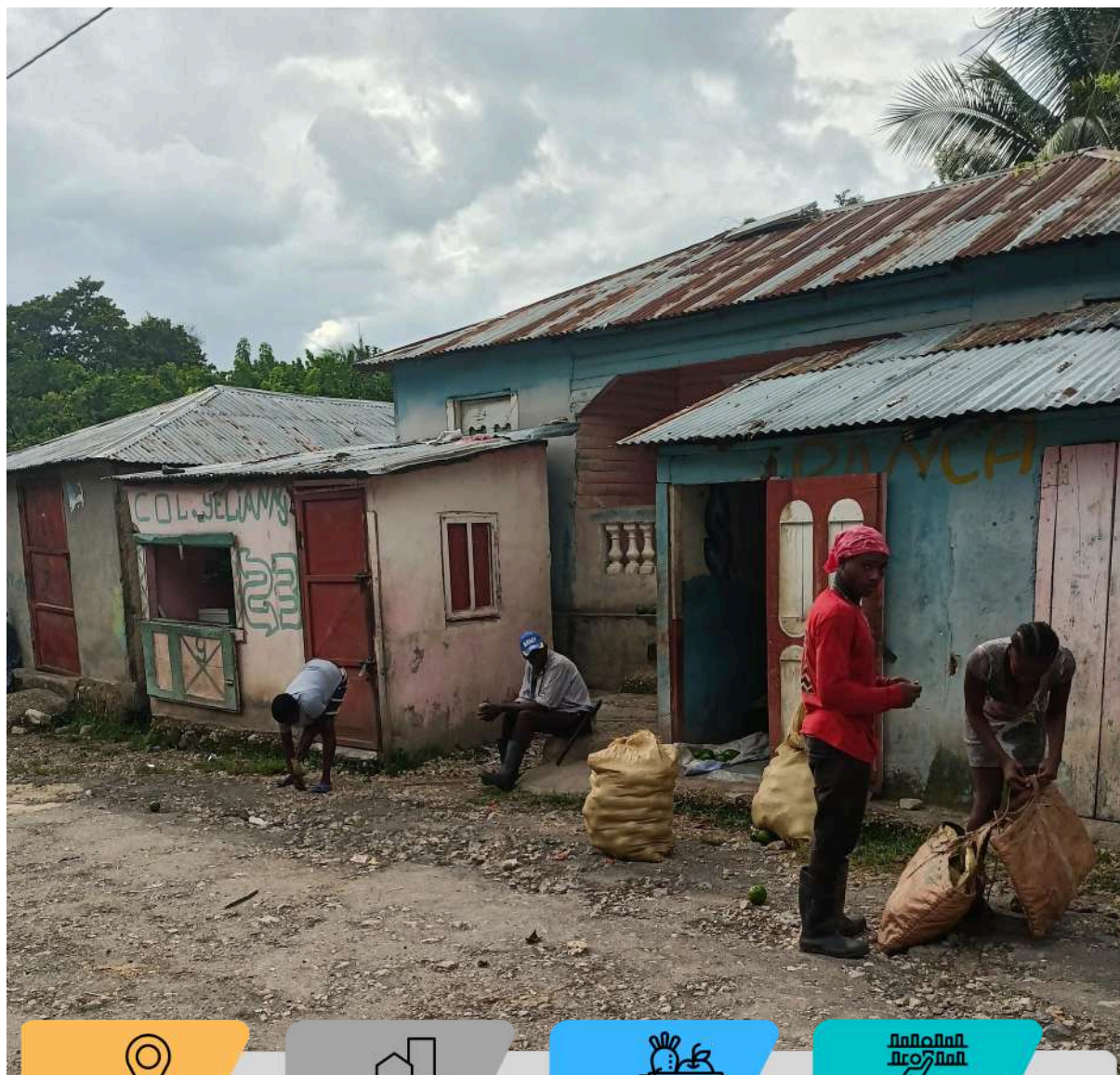
Componente Administrativo y Financiero



- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Sistematización de los datos personales de las y los vendedores/as actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico, tipo de puesto asignado y su ubicación.
- Firma de contratos por tiempo determinado con los/as vendedores/as con puestos fijos en el mercado, sujeto a renovación con base en el cumplimiento de sus deberes.
- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de la/os vendedores/as con puestos fijos.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Desarrollo de un programa de registro para vendedora/es informales para que cuenten con una identificación y dispongan de un lugar para la comercialización; del mismo modo sensibilizar sobre sus derechos y deberes.
- Profundización en el análisis financiero del mercado para evaluar la factibilidad de la gestión directa por parte de la Alcaldía.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las instancias del gobierno vinculadas con la gestión del mercado, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mismo.



1.1.9 Mercado de Cañada Miguel



Ubicación:

Provincia Elias Piña, Hondo Valle, Sección Municipal Aniceto Mariñez
Dirección:
Carretera Hondo Valle-Cañada Miguel

Días de apertura:

toda la semana
Horario:
7:00 a.m. - Hasta vender toda la mercancía.

Superficie:
4,217.00 m²



Propietario del terreno:

Privado
Documentación de propiedad:
N/D
Construcción:
Edificación: ☒
Calle: ☒
Otros: ☒
Entorno:
Estacionamiento de carga: ☒
Estacionamiento para usuario: ☒
Infraestructura:
Cubículos: ☒
Almacén general: ☒
Seguridad:
Presencia de seguridad: ☒
Control de entrada y salida: ☒



Principales productos:

Agrícolas
Agroindustriales
Mercancía:
Productos organizados: n/a
Área de conservación de alimentos: ☒
Higienización de alimentos: ☒
Ambiente y Salubridad:
Vendedores ambulantes
Higienización de puesto
Entorno libre de animales
Olores desagradables: ☒



Gestión Administrativa:

Privado
Cantidad de Vendedores
Puestos Fijos: 15
Ambulantes: 0
Costo del puesto:
n/a
Periodicidad del cobro:
n/a

QUALITY INSTITUTE

OCA

GLOBAL

En consorcio con:



ECORYS



1.1.9.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.9.1.1 Entorno y ubicación:

Cañada Miguel es una pequeña comunidad rural ubicada a orillas del río Artibonito, en la sección Aniceto Mariñez, a unos 5 kilómetros al oeste del municipio cabecera Hondo Valle, Provincia Elías Piña, y a pocos metros de la línea limítrofe entre Haití y República Dominicana y del paso fronterizo de Cornillon, todo esto, aunado a las fértiles tierras de las lomas circundantes, lo convierten en un punto de interés para el intercambio comercial entre ambas naciones.

La comunidad Cañada Miguel es una zona vulnerable propensa de inundación debido que se desarrolla al margen del río artibonito en total contradicción al Artículo 129 de la Ley 64-00, sobre Medio Ambiente y Recursos Naturales establece que el Plan Nacional de Ordenamiento Territorial establecerá la zonificación hidrológica, priorizando las áreas para producción de agua, conservación y aprovechamiento forestal, entre otros, y garantizando una franja de protección obligatoria de treinta (30) metros en ambas márgenes de las corrientes fluviales, así como alrededor de lagos, lagunas y embalses.

Otra problemática producto de esta cercanía es el vertido de basura por parte de los comunitarios en el río. Los comunitarios, reclama además, la construcción de un puente sobre el río que comunique con la zona de siembra ya que en tiempo de producción muchas cosechas se pierden por la limitaciones de comunicación, entienden que esto contribuiría al desarrollo de su comunidad, en la actualidad se cruza a pie y en mulas y burros.

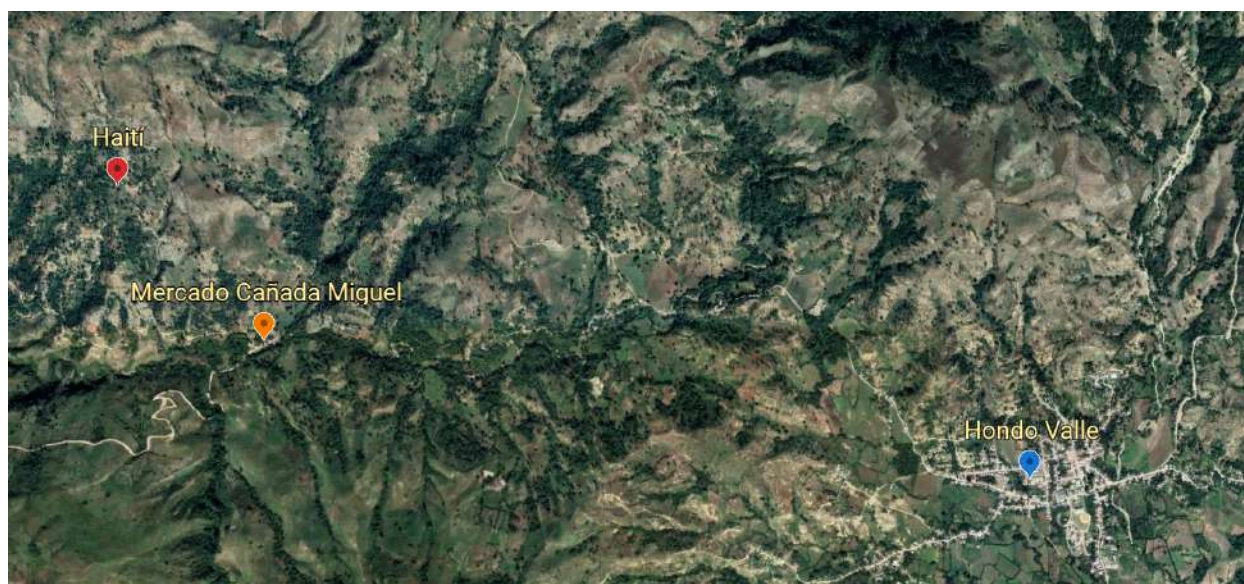


Imagen 1. ubicación del mercado Cañada Miguel en relación al municipio (Google Earth)



1.1.9.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee muy malas condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal, se encuentra en las afueras del centro urbano de Hondo Valle, su única vía de acceso es a través de la Carretera Hondo Valle-Cañada Miguel, la cual se encuentra en mal estado, además de ser a través de poseer pendientes en varios puntos, debido a la diferencia de nivel en que se encuentra el mercado en relación a Hondo Valle que se ubica en 890 m s. n. m., mientras Cañada Miguel tiene una altitud de 810 metros.

Esta vía es una de las beneficiarias del Programa de Desarrollo Agroforestal Sostenible, el cual es una operación oficial de financiamiento externo acordada entre el Estado Dominicano y el Banco Interamericano de Desarrollo - BID. Uno de los objetivos de este programa es mejorar el acceso a las áreas de los proyectos forestales y así mejorar la habilidad de los productores locales de transportar sus productos al mercado. En nuestra visita, se pudo constatar el avance de los trabajos de acondicionamiento de la vía, sin embargo los comunitarios expresan que los mismos van muy lentos.

En cuanto al paso de haitianos/as, estos deben descender a través un trillo informal creado en lama, por lo general en burro/mulas.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Cañada Miguel

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	1	Se desarrolla justo en la vía Hondo Valle-Cañada Miguel
Accesos peatonales	n/o	No existen aceras peatonales
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan



Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes lo hacen directamente en la calle.
Cruce fronterizo	Si	Cornillon



1.1.9.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

El mercado se desarrolla en la carretera Hondo Valle-Cañada Miguel, a lo largo de 240 metros, la misma se encuentra sin asfaltar, ocupa un área de 4,217 m² en total (según levantamiento base). En paralelo con la actividad comercial ocurre la vida comunitaria, así lo evidencian sus edificaciones donde la gran mayoría son de uso mixto, ya que comparten viviendas y comercio en un mismo inmueble, predominando las construcciones con muros de madera y/o de blocks con techo de zinc, por lo general en estado muy deplorable.

Las edificaciones son de carácter privado. Las únicas infraestructuras públicas identificadas son un puesto de aduanas (en contenedor), además del puesto de control fronterizo Cañada Miguel, ubicado en la ruta Hondo Valle-Cañada Miguel, metros antes de llegar a la comunidad.



Imagen izquierda, diferentes tipologías predominantes. **Imagen derecha,** vista de inmuebles muy cercanos a la orilla del río.





Imagen izquierda, vista de la carretera Hondo Valle-Cañada Miguel. **Imagen derecha,** Vía de acceso a través de Haití, al fondo se observa la oficina de aduanas.

Figura 1. Esquema zonificación del mercado de Cañada Miguel



Leyenda	Rubro
	Agrícola
	Pecuario
	Agroindustrial
	Industrial
	Servicios
	Almacenes



1.1.9.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Cañada Miguel

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	El mercado se desarrolla de manera espontánea dentro de la comunidad, a lo largo de la vía.	No existe criterio de zonificación, cada quien determina que comercializar.
Proporción de los espacios	El tamaño de los puestos de venta depende de la necesidad espacial de los comerciantes, la mayor cantidad de productos se exhiben en la vía.	Los comerciantes no cuentan con espacios adecuados y/o diseñados para fines comerciales.



Ventilación e iluminación	El mercado se desarrolla al aire libre	No se identifica problemática relevante.
Áreas de circulación	La carretera es el único medio para circular.	La carretera se encuentra sin pavimentar y no cuenta con aceras peatonales ni contenes.

1.1.9.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La condición de las edificaciones que componen el mercado, depende de cada propietario, en general, en cuanto a estructura, pisos y cerramientos, se encuentran en estado deplorable, la mayor parte de los inmuebles muestran un progresivo deterioro.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Cañada Miguel

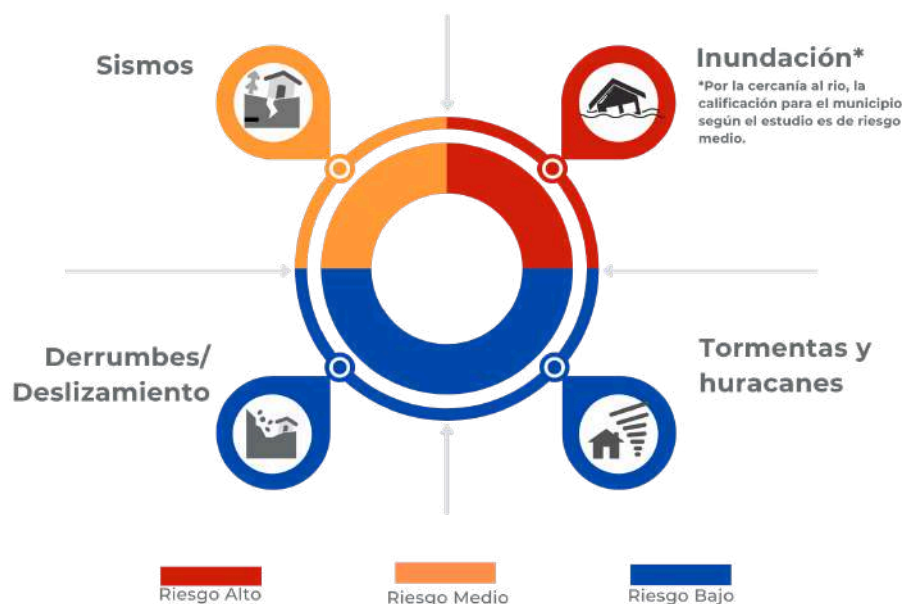
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
No cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA.	Hay abastecimiento de energía por parte de EDESUR.	La zona del mercado no cuenta con cobertura de estos servicios.

1.1.9.1.7 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:



El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para la comunidad Cañada Miguel



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto.”

1.1.9.2 Levantamiento de condiciones higiénicas de las áreas de comercialización de

alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Cañada Miguel

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	1	2.63
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	0	0
(N)No cumple ▾	33	86.84
N/A)No aplica ▾	4	10.52
Total de requisitos evaluados	38	100%

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)



Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Cañada Miguel el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 2.63% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, el 86.84% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 10.52% no fueron aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Cañada Miguel.

1.1.9.2.1. Condiciones higiénicas de las estructuras

El mercado de Cañada Miguel está ubicado en zonas que no permiten el acceso a servicios básicos, tales como: agua del sistema público, recolección de basura, eliminación de excretas y alcantarillado.



Nota: Río próximo a los establecimientos en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)

Focos de contaminación en el mercado de Cañada Miguel

En el mercado de Cañada Miguel se visualizan lugares que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan acumulaciones de basura principalmente restos de comida podridos con olores putrefactos.



Nota: Foco de contaminación en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)

QUALITY INSTITUTE

OC



En consorcio con:





A las orillas del río hay acumulaciones de residuos plásticos, heces de animales (burros, caballos) lo cual convierte estos espacios en un foco de contaminación tanto para los productos comercializados como para el río y del mismo modo se evidenció la presencia y circulación de animales en los alrededores.

Nota: Focos de contaminación en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022).

Condiciones higiénicas de los establecimientos

El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado, las paredes están construida de materiales porosos, los locales no cuentan con ventanas, las puertas están construidas de materiales corrosivos y los techos cuentan con aberturas que permite el acceso a cualquier tipo de plagas.



Nota: Aberturas en los techos en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)



1.1.9.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Cañada Miguel

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	No existe un sistema de drenaje para residuos líquidos	-Agua aposada -Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados en los espacios de vertederos improvisados. Según las informaciones recolectadas los residuos se colocan en las orillas del río, cuando este crece se lleva la basura en sus corrientes.	-Contaminación del aire -Contaminación del agua -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como heces fecales, animales y basura.	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento. Todos los productos se comercializan juntos, productos de limpieza y herbicidas con alimentos.	-Contaminación cruzada -Contaminación química
Instalaciones sanitarias	No existen instalaciones sanitarias y no existen instalaciones para el lavado de manos, cuando corresponda, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres. Por lo tanto no existe un suministro de insumos para estas instalaciones y tampoco se cuentan con comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local, son locales cerrados que solo cuentan con una puerta la condición (sin asfalto) de las calles aledañas a los locales permite la entrada continua de polvo a los establecimientos	-Contaminación de productos -Corta vida útil



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento. Se observan polvos, telas de arañas.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Cañada Miguel



Nota. Heces fecales de roedores y acumulacion de residuos dentro de locales de venta de alimentos



Nota. Presencia de animales dentro de los locales de venta

1.1.9.2.3. Equipos y utensilios



En consorcio con:





Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre el piso, en cajas y envases plásticos.

Nota: Comercialización de productos en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)

1.1.9.2.4. Mantenimiento y limpieza

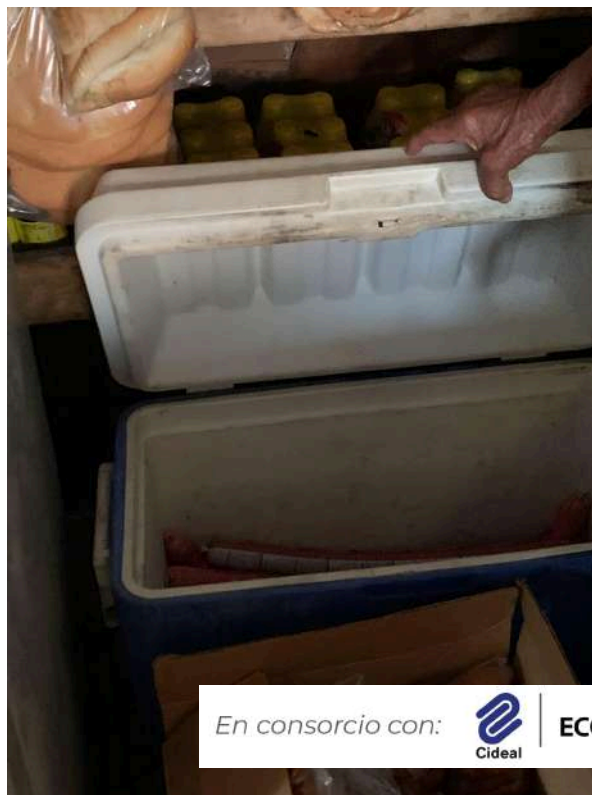
No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.9.2.5. Controles de condiciones de productos

Se visualiza la existencia de un contenedor refrigerado para el almacenamiento y distribución de refrescos, sin embargo, no existe un control de temperatura ideal (0-4 grados centígrados) para el manejo de este producto ni un control de entrada y salida.



QUALITY INSTITUTE
OCA



En consorcio con:



ECORYS



Nota: Productos embutidos almacenados sin refrigeración y con presencia de telarañas en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)

No existen sistemas de control de temperatura y/ condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente incluyendo los embutidos y otros productos altamente perecederos.



1.1.9.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Cañada Miguel es una espacio abierto, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves, animales de de corral y/o plagas.

Nota: Abertura en los techos, colocación de residuos y presencia de animales en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)

1.1.9.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud



Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)

1.1.9.2.7. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.

1.1.9.2.8. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. La mayoría de productos llegan en árganas de

QUALITY INSTITUTE en sacos.



En consorcio con:





Nota: Animales para transporte de productos en el mercado de Cañada Miguel (Agosto, 2022)



1.1.9.3. Levantamiento administrativo

1.1.9.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

En el mercado de Cañada Miguel hay 15 establecimientos comerciales (5 almacenes, 6 colmados, 2 puestos de venta de aguacates, 1 puesto de venta de cerveza y 1 de venta de pescado); el 100% de estos está en manos de dominicanos/as. Estos negocios fijos se dedican principalmente a la venta de productos agropecuarios y agroindustriales, tanto al por mayor como al detalle. A diferencia de otros mercados, no se da la venta ambulante, las y los vendedores/as provenientes de Haití venden los productos a los comercios establecidos en este mercado. Ver Figura 5.

Figura 5. Mercado de Cañada Miguel. Perfil de las y los vendedores.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Cañada Miguel. Agosto 2022.

1.1.9.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Cañada Miguel, representan el 0.3% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son



inferiores a las exportaciones, representando el 0.9% del total a nivel nacional. De estas estadísticas se desprende que el mercado de Cañada Miguel, no es uno principal en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, más bien éste dinamiza la economía local y genera un sustento para los/as nacionales haitianos/as que viven en las inmediaciones de este cruce fronterizo.

1.1.9.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado es limitada, dentro de los principales productos se destacan la venta de productos agrícolas y agroindustriales. Se comercializan: fideos, sal, arroz partido o greña, jugos, refrescos, embutidos, aceite, huevo, pan, pescado, bebidas alcohólicas y productos agroindustriales en general (alimentos y bebidas). Cabe destacar, que los nacionales haitianos venden sus productos a los comercios de Cañada Miguel, los cuales incluyen: aguacates, habichuelas y diversos productos agrícolas, según la temporada de cosecha. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Cañada Miguel. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Aguacate, habichuela, auyama, tayota
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo, pescado
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz partido (greña), aceite, pastas alimenticias, embutidos, bebidas alcohólicas, jugos, refrescos
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Agro insumos, equipos agrícolas (mochilas de aplicación de agro insumos), productos de higiene personal
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • Sal

Fuente: Observación directa. Mercado de Cañada Miguel. Agosto 2022.



1.1.9.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

No existen asociaciones de comerciantes en este mercado. El mismo se desarrolla dentro de una comunidad, cuyos habitantes participan activamente del este y demandan el establecimiento de un área independiente donde puedan llevar a cabo sus actividades de comercio. Indican las y los lugareños/as que no se evidencian situaciones conflictivas, pues existe buena convivencia entre los nacionales haitianos/as y dominicanos/as.

1.1.9.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

El mercado muestra un flujo estable de clientes/as, se mantienen dinámicas las actividades de comercio. Los martes y los sábados es que más personas visitan el mercado.

1.1.9.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.9.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La Alcaldía de Hondo Valle, a la cual pertenece la comunidad Cañada Miguel, no juega un rol en la gestión administrativa y financiera de este, dada la naturaleza privada del mismo.

Días de operación del mercado:

El mercado opera todos los días, en horario de 7:00 a.m.-hasta terminar las mercancías.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. No existen permisos de operación.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de las y los vendedores.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

La Alcaldía no posee una incidencia directa en el mercado de Cañada Miguel.

1.1.9.3.3.2 Gestión administrativa del mercado



Cobros de los arbitrios:

No se cobran arbitrios en este mercado.

1.1.9.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres muestran un bajo nivel de participación en este mercado, solo una es propietaria de uno de los negocios minoristas. Dada la naturaleza rural de la comunidad de Cañada Miguel, las mujeres se observan mucho más en el rol de amas de casa (quehaceres del hogar, cuidado de niños/as, lavando ropa en el río) que en actividades de comercio.

1.1.9.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

- Reubicar la comunidad y el mercado a una zona menos vulnerable.
- Dotación de infraestructura pública general, con especial énfasis en mejorar la accesibilidad y la pavimentación de las calles.
- Dotación de servicios públicos básicos (Agua, luz, alcantarillado, teléfono).
- Construcción de un puente sobre el río Artibonito.
- Desarrollo de un plan de normas de uso de suelo y construcción que permita regular el crecimiento del mercado, con prioridad en separar el uso residencial del comercial.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Construcción de espacios de venta con materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos.
- Eliminación de focos de contaminación (saneamiento de áreas destinadas a vertido de basuras y de excretas)
- Adecuación de establecimientos para almacenamiento y comercialización de alimentos
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Construcción de instalaciones sanitarias y de lavado de manos con la dotación de insumos cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos (carnes, vegetales y procesados).
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos y de contenedores de transporte y almacenamiento de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Sistematización de los datos personales de las y los vendedores/as actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico.
- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de la/os vendedores/as con puestos fijos.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía, la comunidad y las instancias del gobierno vinculadas, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mercado.



Mercados de la Frontera Sur



1.1 Mercados de la Frontera Sur



En la frontera sur se desarrollan los mercados binacionales de los municipios Jimaní (Malpasse), La Descubierta (Cacique), Neiba (Neiba) y Pedernales (Pedernales). El Mercado de Malpasse y el de Cacique tienen en común el hecho de que son privados, en los cuales las Alcaldías de Jimaní y de la Descubierta, respectivamente, no tienen un rol en la administración de los mismos. En el caso de los mercados de Neiba y Pedernales, estos son gestionados directamente por las Alcaldías y se realiza el cobro de los arbitrios correspondientes a las y los vendedores/as. De los cuatro (4) mercados existentes en la Frontera Sur, el de mayor dinamismo comercial es el de Jimaní (Malpasse), el cual es un mercado mayorista, situado en el cruce fronterizo. A este mercado, le sigue en importancia en el

volumen de comercialización, el mercado de Pedernales, el cual es predominantemente detallista.

En cuanto a la infraestructura, los mismos disponen de instalaciones formales en torno a las cuales se desarrollan los mercados, en el caso del mercado de Neiba, la infraestructura es efímera. A diferencia de los mercados de la Frontera Norte, la mayoría de estos mercados operan principalmente los días establecidos para tales fines y no están en funcionamiento durante la semana (o el flujo de comercio es muy mínimo), a excepción del mercado de Malpasse.

En relación al perfil de las y los vendedores/as, se observa una alta participación de las mujeres. En los mercados de Neiba y Pedernales, las mujeres se dedican principalmente a la venta de ropa de paca; en el de Malpasse y Cacique se dedican a la comercialización de productos agroindustriales (comestibles) e industriales (limpieza e higiene personal). Los hombres muestran un mayor liderazgo en la venta al por mayor, pero no representan la mayoría de las y los comerciantes/as en los mercados estudiados, a excepción del mercado de Malpasse, donde estos superan a las mujeres, pero en un bajo porcentaje.

Cabe destacar que a diferencia de los mercados de la Frontera Norte y de la Frontera Centro, en éstos, no se da con las mismas características la venta ambulante, pues en el mercado de Malpasse no fue observada la misma y los mercados de Neiba y Pedernales predomina en sus inmediaciones la venta mayorista de productos agrícolas, en manos de dominicanos/as. En el mercado de Cacique pudo observarse tímidamente la venta ambulante de productos agroindustriales.



En estos mercados, las condiciones de higiene de los espacios de comercialización y conservación de alimentos ponen en riesgo la inocuidad de los mismos y por consecuencia la salud de los consumidores. Entre estos la mayoría de los alimentos son altamente perecederos, los cuales se encuentran expuestos a diversos focos de contaminación provocados por el ambiente o espacios de comercialización, manipuladores y manejo. Se evidenciaron débiles conocimientos y recursos para mantener las áreas correctamente limpias e higienizadas, también se percibe una escasa formación sobre aspectos de higiene para la manipulación de alimentos y por lo tanto no se aplican la mayoría requisitos mínimos de Buenas Prácticas de Manufactura.



1.1.10 Mercado de Malpasse (Jimaní)









Imagen 1. fuente levantamiento mercado Malpasse de la Asociación de Comerciantes

1.1.10.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.10.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado **Jimaní-Malpasse** está ubicado a orillas del lago Azuey en la sección Arroyo Blanco, en las afueras del municipio Jimaní, Provincia Independencia, justo en la línea limítrofe de Malpasse y el paso fronterizo de Fonds Parisien. Es el mercado más cercano geográficamente a

 Ubicación:	 Propietario del terreno:	 Principales productos:	 Gestión Administrativa:
Provincia Independencia, Municipio de Jimaní, Sección Municipal Arroyo Blanco Dirección: Carretera Jimaní-Malpasse Días de apertura: Lunes y jueves Horario: 9:00 a.m.-6:00 p.m. Superficie: 69,924.00 m ²	Privado Documentación de propiedad: N/D Construcción: Edificación: <input checked="" type="checkbox"/> Calle: <input checked="" type="checkbox"/> Otros: <input checked="" type="checkbox"/> Entorno: Estacionamiento de carga: <input checked="" type="checkbox"/> Estacionamiento para usuario: <input checked="" type="checkbox"/> Infraestructura: Cubículos: <input checked="" type="checkbox"/> Almacén general: <input checked="" type="checkbox"/> Seguridad: Presencia de seguridad: <input checked="" type="checkbox"/> Control de entrada y salida: <input checked="" type="checkbox"/>	Industrial Pecuario Agroindustriales Mercancía: Productos organizados: <i>n/a</i> Área de conservación de alimentos: <input checked="" type="checkbox"/> Higienización de alimentos: <input checked="" type="checkbox"/> Ambiente y Salubridad: Vendedores ambulantes: <input checked="" type="checkbox"/> Higienización de puesto: <input checked="" type="checkbox"/> Entorno libre de animales: <input checked="" type="checkbox"/> Olores desagradables: <input checked="" type="checkbox"/>	Asociación de Comerciantes de Jimaní-Malpaso Cantidad de Vendedores Puestos Fijos: 254 Ambulantes: 0 Costo del puesto: RD\$25.00-RD\$150.00 Periodicidad del cobro : Semanal

Si (✓) No (✗)

la capital haitiana de Puerto Príncipe (60 km de distancia), lo que lo convierte en el segundo mercado en importancia después de Dajabón, es además el que ocupa la mayor área de terreno de todos los mercados levantados, constituye un motor para el desarrollo económico de esta franja limítrofe.

Históricamente, el lago Azuey ha sido un problema para el mercado, se han registrado inundaciones en múltiples ocasiones, sin embargo, lejos de buscar soluciones muchos comerciantes continúan rellenando áreas del lago para instalar sus negocios, en franca violación



Una solución a esta problemática sería el nuevo mercado que construirá el gobierno dominicano, y que fue anunciado por el presidente, Luis Abinader, quien junto a la Dirección General de Desarrollo Fronterizo, informó el pasado mes de julio la construcción del Mercado Binacional en la comunidad Malpaso, Jimaní, para lo cual se invertirán 89 millones de pesos. El mandatario precisó que, con la construcción de este mercado binacional, que estaría listo en nueve meses, se busca organizar el comercio que existe "ya que es parte fundamental de la actividad económica de la zona y aporta a la creación de empleos". (Presidencia de la República 10 de julio 2022)

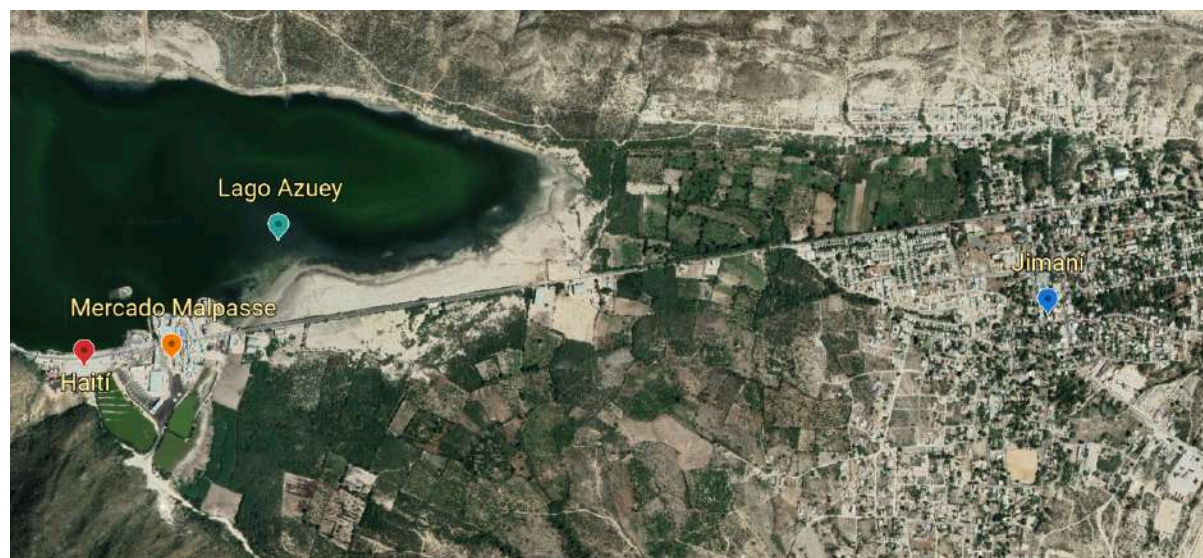


Imagen 2. ubicación del mercado Jimaní-Malpasse en relación al municipio (Google Earth)

1.1.10.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular, se desarrolla a lo largo de 390 metros lineales de la carretera Jimaní-Malpaso, la cual se encuentra en buen estado.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Jimaní-Malpasse



Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	1	Se desarrolla en una vía vehicular.
Accesos peatonales	n/o	No cuenta con aceras peatonales definidas.
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan, por la vocación mayoritaria del mercado y el tipo de productos comercializados, la presencia de camiones y furgones es constante, representando un problema de tránsito.
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, el mercado tiene un flujo constante de visitantes de pueblos aledaños, quienes se transportan en vehículos propios, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines, en adición a eso hay rutas de camiones que transportan personas desde y hacia Haití, quienes utilizan la misma carretera como estacionamiento.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, existen rutas de motoconcho que sirven al mercado, estas tampoco cuentan con estacionamiento ni espacio identificado.
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes lo hacen directamente en la calle.
Cruce fronterizo	Si	Paso fronterizo de Malpasse



1.1.10.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

El mercado ocupa un área 69,924 m² (según levantamiento base), predominan las edificaciones tipo nave industrial construidas en muros de mampostería y techadas en Aluzinc de 1 y 2 niveles y furgonetas fijas, según el levantamiento de la Asociación de Comerciantes del Mercado Jimaní-Malpassee hay 254 locales comerciales (entre naves, furgonetas y otras estructuras), este mercado tiene la particularidad de que cuenta con 10 locales comerciales luego de la puerta de control fronterizo en territorio dominicano.

Todas las edificaciones anteriormente mencionadas son de carácter privado, la infraestructura de carácter público existente corresponde al Centro de Gestión Coordinada de Fronteras (GFC) Jimaní, una moderna estructura inaugurada en agosto del 2020. El portal de la Dirección General de Aduanas la describe de la siguiente manera: *distribuidas en un terreno de 30,705 m², levantadas con furgones, en 3 niveles, en los que se distribuyen la sala de Migración y Aduanas para pasajeros, con mesas de verificación y equipo de rayos X, la oficina del encargado y aforadores de la DGA, las estaciones de las agencias militares y para-aduaneras, a saber: ministerios de Agricultura, Salud Pública y Medio Ambiente, la Dirección Nacional de Control de Drogas (DNCD), Departamento Nacional de Investigaciones (DNI), el G2 y J2 del Ejército Nacional y el Cuerpo Especializado de Seguridad Fronteriza Terrestre (Cesfront).* **Imagen izquierda y derecha**, tipologías de edificaciones predominantes en el mercado.



Imagen izquierda, naves comerciales a orilla del lago Azuay. **Imagen derecha**, área de furgones



Figura 1. Esquema zonificación del mercado de Jimaní-Malpasse



Leyenda	Rubro
	Agrícola
	Pecuario
	Agroindustrial
	Industrial
	Servicios
	Almacenes
	Agroindustrial/Industrial



Fuente: elaboración propia

1.1.10.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Jimaní-Malpasse

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	Las naves se distribuyen a todo lo largo de la carretera Jimaní-Malpasse, a criterio de los propietarios, hay dos “calles” internas del lado sur del mercado, las edificaciones comerciales no siguen ningún patrón, no hay zonas definidas por rubros, en la mayor parte del mercado hay una mezcla de comercialización de productos agroindustriales e industriales.	El mercado en sus “calles” internas está muy desordenado, en condiciones de hacinamiento. No existe un plan de uso y distribución de suelo para el mercado.



Proporción de los espacios	Hay una gran diversidad de locales, en cuanto a forma y estructura, el tamaño de estos depende de las necesidad espacial de los comerciantes, quienes al ser propietarios amplían o reducen de acuerdo a su criterio.	El mercado es un conglomerado de negocios donde no se regula el uso de las edificaciones, el mercado crece de manera desordenada.
Ventilación e iluminación	El mercado se desarrolla al aire libre, la mayor parte de módulos no poseen recursos de ventilación.	El lindero entre edificaciones es básicamente inexistente, constituyendo un límite para la ventilación e iluminación y seguridad de los espacios.
Áreas de circulación	Todo ocurre a través de la carretera Jimani-Malpasé no hay aceras peatonales. Las “calles” internas no mantienen una sección definida, más bien son espacios residuales y/o articulación entre una edificación y otra, lo que se conoce en el país como “callejones”.	Las deficiencias en las aceras peatonales combinadas con el gran tránsito vehicular representan un riesgo para los visitantes y un peligro para solución de emergencia.

1.1.10.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La condición de las edificaciones que componen el mercado, depende de cada propietario, el balance es contrastante hay una buena cantidad de comercio que lucen en buen estado, otros en condición de abandono, llamó la atención que se pudo observar una gran cantidad de edificios en proceso de construcción y remodelación. El mercado crece sin estructura urbana y sin ofrecer ningún aporte al espacio público.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Jimaní-Malpasé

Servicios

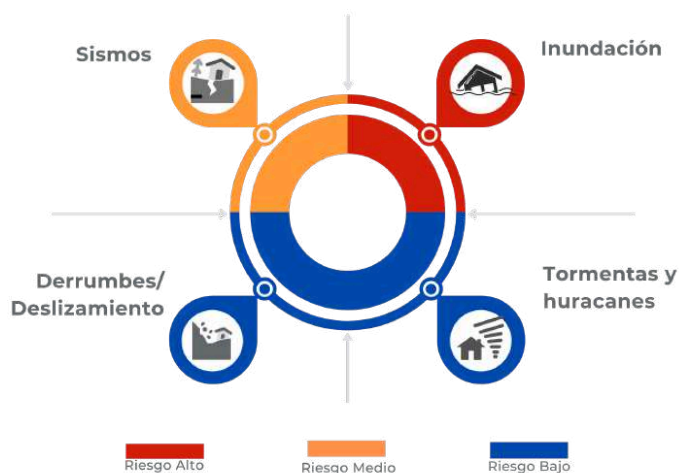


Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
El mercado no cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA.	La energía es abastecida por EDESUR.	La zona del mercado cuenta con buena cobertura de estos servicios.

1.1.7.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Jimaní



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto

1.1.10.2 Levantamiento de condiciones higiénicas de áreas de comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Malpasse



Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	1	2.63
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	5	13.15
(N)No cumple ▾	29	76.31
N/A)No aplica ▾	3	7.89
<i>Total de requisitos evaluados</i>	38	100%

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Malpasse el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 2.63% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, un 13.15% de los requisitos son cumplidos parcialmente, es decir que, estos representan oportunidades de mejora, el 76.31% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 7.89% no fueron aplicables.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Malpasse.



1.1.10.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Malpasse está ubicado en zonas que no permite el acceso a servicios básicos, tales como: luz eléctrica, tampoco dispone de un sistema adecuado de drenaje de agua. No se visualiza la presencia de contenedores para gestión de los residuos generados y en la parte trasera también hay una acumulación de basura que sirve como albergue de plagas.

Focos de contaminación en el mercado de Malpasse

En el mercado de Malpasse se visualizan lugares que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan acumulaciones de basura principalmente restos de comida podridos con olores putrefactos y aguas empozadas.



Nota: Espacio destinado a la acumulación de basura en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)



Condiciones higiénicas de los establecimientos

El diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado, las paredes están construida de materiales porosos, los locales no cuentan con ventanas, se visualizan algunos locales de venta con techos improvisados que no protegen los productos de la lluvia o sol, las puertas están construidas de materiales corrosivos y los techos cuentan con aberturas que permite el acceso a cualquier tipo de plagas.



Nota: Establecimientos de venta en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)



1.1.10.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Malpasse

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	No existe un sistema de drenaje para residuos líquidos	-Agua aposada -Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados cerca de los establecimientos o en la parte trasera del mercado lo cual provoca contaminación por aire por la circulación de hacia las áreas de comercialización.	-Contaminación del aire -Contaminación del agua -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como heces basura, por la falta de contenedores	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento. Todos los	-Contaminación cruzada -Contaminación química



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
	productos se comercializan juntos, productos de limpieza y herbicidas con alimentos.	
Instalaciones sanitarias	No existen instalaciones sanitarias y ni instalaciones para el lavado de manos, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres. Por lo tanto no existe un suministro adecuado de insumos para estas instalaciones y tampoco se cuentan con comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local, la mayoría de locales son contenedores o establecimientos cerrados que solo cuentan con una puerta la condición (sin asfalto) de las calles aledañas a los locales permite la entrada continua de polvo a los establecimientos	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento. Se observan polvos, telas de arañas.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Malpasse



Nota. Agua aposadas



Nota. Locales sin ventilaciones y calles sin asfalto



Nota. Acumulaciones de polvo y productos en el suelo

1.1.10.2.3. Equipos y utensilios



Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de

En consorcio con:  



materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre el piso, en cajas y envases plásticos.

Nota: Superficies de madera y block para colocación de productos en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)

1.1.10.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.10.2.5. Controles de condiciones de productos

Se visualiza la existencia de contenedores con capacidad para refrigeración para el almacenamiento y distribución de refrescos, sin embargo, no se encuentran en funcionamiento aun cuando almacenan productos altamente perecederos como embutidos. Tampoco existen controles de entrada y salida de los productos.



Nota: En la imagen izquierda se ve la comercialización de productos embutidos a temperatura ambiente y en la imagen derecha se ve la venta de alimentos junto a productos de limpieza el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)



No existen sistemas de control de temperatura y condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente. También se visualiza comercialización de alimentos en conjunto con productos limpieza potenciando los riesgos de contaminación química.



1.1.10.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Malpasse es una espacio abierto, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves, animales de de corral y/o plagas.

Fuente: Observación directa en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)



1.1.10.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectan las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.



Fuente: Observación directa en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)



1.1.10.2.7. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.

1.1.10.2.8. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. La mayoría de productos llegan en furgones.

Nota: Productos preenvasados sin etiqueta en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)



Nota: Vehículos de transporte de productos en el mercado de Malpasse (Agosto, 2022)

1.1.10.3. Levantamiento administrativo

1.1.10.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

En el mercado de Malpasse hay 174 comerciantes/as, los cuales poseen 254 negocios, principalmente mayoristas (naves comerciales, establecimientos, contenedores y mesas). De estos/as comerciantes, 90 son hombres y 84 son mujeres. Los/as propietarios/as de estos negocios son dominicanos/as, aunque algunos locales están alquilados a nacionales haitianos/as. Adicionalmente, hay vendedores/as ubicados/as en 100 mesas comerciales (negocios minoristas). Ver Figura 5.

Figura 5. Mercado de Malpasse. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Malpasse. Agosto 2022.

1.1.10.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación a los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Malpasse, representan el 32.4% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con



destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son inferiores, representan el 13.9% del total a nivel nacional. De estas estadísticas se desprende que el mercado de Malpasse, es el segundo más importante en cuanto a las exportaciones informales hacia Haití.

1.1.10.3.2.1 Productos comercializados

Los principales productos comercializados en este mercado mayorista son los agroindustriales, industriales y pecuarios: pastas alimenticias, harina, condimentos, embutidos, aceite, salsa de tomate, margarina, arroz, avena, azúcar, bebidas (jugos, refrescos, maltas, vino tinto), frituras (snacks) y golosinas, huevo, sal, productos de higiene y cuidado personal, productos de limpieza (desinfectante, cloro, jabón de cuaba, detergente), papel higiénico y artículos de plástico (silla, cubetas, gaveteros, desechables). En menor escala se comercializan productos agrícolas, aunque pudo observarse un almacén que comercializa habichuelas. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Malpasse. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Habichuelas
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas alimenticias, harina, condimentos, embutidos, aceite, salsa de tomate, margarina, arroz, avena, azúcar, bebidas, snacks
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de limpieza, prod. de higiene personal, papel higiénico y artículos de plástico
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • Sal

Fuente: Observación directa. Mercado de Malpasse. Agosto 2022.



1.1.10.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

El mercado es gestionado por la Asociación de Comerciantes de Jimaní-Malpaso. La asociación es quien aprueba o no la incorporación de nuevos/as comerciantes al mercado. Todas/as los vendedores/as pertenecen a esta asociación. Según directivos de la asociación, la institución cobra a sus socios una cuota que va RD\$25.00-150.00 semanales por cada uno de los puestos de ventas (establecimientos/furgones/mesas) que posee. A continuación se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados:

Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de ventas. Mercado de Malpasse

Tipo de puesto de venta	Monto pagado (RD\$)	Frecuencia de pago
Puesto de venta en mesas en las calles	25.00	Pago los lunes y jueves a la Asociación de Comerciantes de Jimaní-Malpaso
Puesto de venta en furgones	100.00	
Puesto de venta en establecimientos (locales/empresas)	150.00	

Fuente: Entrevista a representantes de la Asociación de Comerciantes de Jimaní-Malpaso. Agosto 2022.

Adicionalmente, existen otras asociaciones/instituciones que coexisten en el mercado:

- Consejo de Comercio Jimaní-Malpasse
- Asociación de vendedores de huevo



Algunos/as de los/as vendedores/as consultados/as indican que en el mercado hay un desorden, se debe reorganizar el mismo, así como también se requiere educar a los comerciantes en procura de un mejor funcionamiento del mercado.

1.1.10.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

La situación en Haití ha afectado el mercado, dicen que en un 98%. (otros dicen que ha bajado un 50% el comercio). Dice una comerciante que atracan (roban) a los/as nacionales haitianos(as) en el tramo cercano a la frontera y por esta razón algunos/as han dejado de desplazarse hacia este mercado. Así mismo, los consultados/as indicaron que se presentan casos de violencia en el mercado, entre las autoridades encargadas de la seguridad y los/as nacionales haitianos/as que cruzan la frontera para la compra de productos.

1.1.10.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.10.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La Alcaldía de Jimaní no juega un rol en la gestión administrativa y financiera de este mercado, dada la naturaleza privada del mismo. Los comercios establecidos en el mercado de Malpasse no pagan los arbitrios a la Alcaldía, desde hace ya varios años. Esto es así, dado que el terreno donde está establecido el mercado sufre inundaciones y los/as comerciantes financiaron las adecuaciones necesarias (relleno) en el periodo 2008-2011; sin recibir apoyo de la Alcaldía.

Días de operación del mercado:

El mercado opera todos los días de la semana, aunque hay mayor flujo de comercio los lunes y jueves. el mismo se desarrolla en horario de 8:00 a.m.-5:00 p.m

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. Los permisos de operación son otorgados por la Asociación de Comerciantes de Jimaní-Malpaso. Uno de los requisitos para tener un puesto de venta es ser de la provincia Independencia.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los/as vendedores/as.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas.



Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

La Alcaldía no posee una incidencia directa en el mercado. No fue identificada ninguna iniciativa articulada con otros organismos gubernamentales.

1.1.10.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

El ayuntamiento no cobra arbitrios en este mercado.

1.1.10.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres tienen una importante participación en este mercado, estas al igual que los hombres, se dedican a la comercialización de comestibles, productos de limpieza, artículos de higiene personal y plásticos. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que existe una brecha de género muy baja en contra de las mujeres. En este sentido, el porcentaje de mujeres en el mercado (48%) la cual es superada por la de los hombres (52%). Pudo observarse en la relación de hombres y mujeres con locales comerciales, que estas son propietarias de una menor cantidad de establecimientos (negocios) en comparación con los hombres.

1.1.10.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

Debido a la vulnerabilidad de la zona se recomienda la reubicación del mercado, el mismo deberá tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- Garantía de acceso a los servicios básicos
- Disposición de un área de estacionamientos general y carga y descarga como establece el reglamento R-002 de MOPC.
- Garantizar un eficiente sistema de movilidad a través del cumplimiento del reglamento R-007 de MOPC
- Dotación y regularización de paradas para motoconchos y camiones de transporte de personas desde Haití.
- Desarrollo de un plan de normas de uso de suelo y construcción que permita regular el futuro crecimiento del mercado.



- Creación de un sistema de seguridad a través del monitoreo y control a través de la instalación de cámaras de seguridad.
- Cumplir con las disposiciones del reglamento de R-032 de MOPC sobre sistema de prevención de incendios.

Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

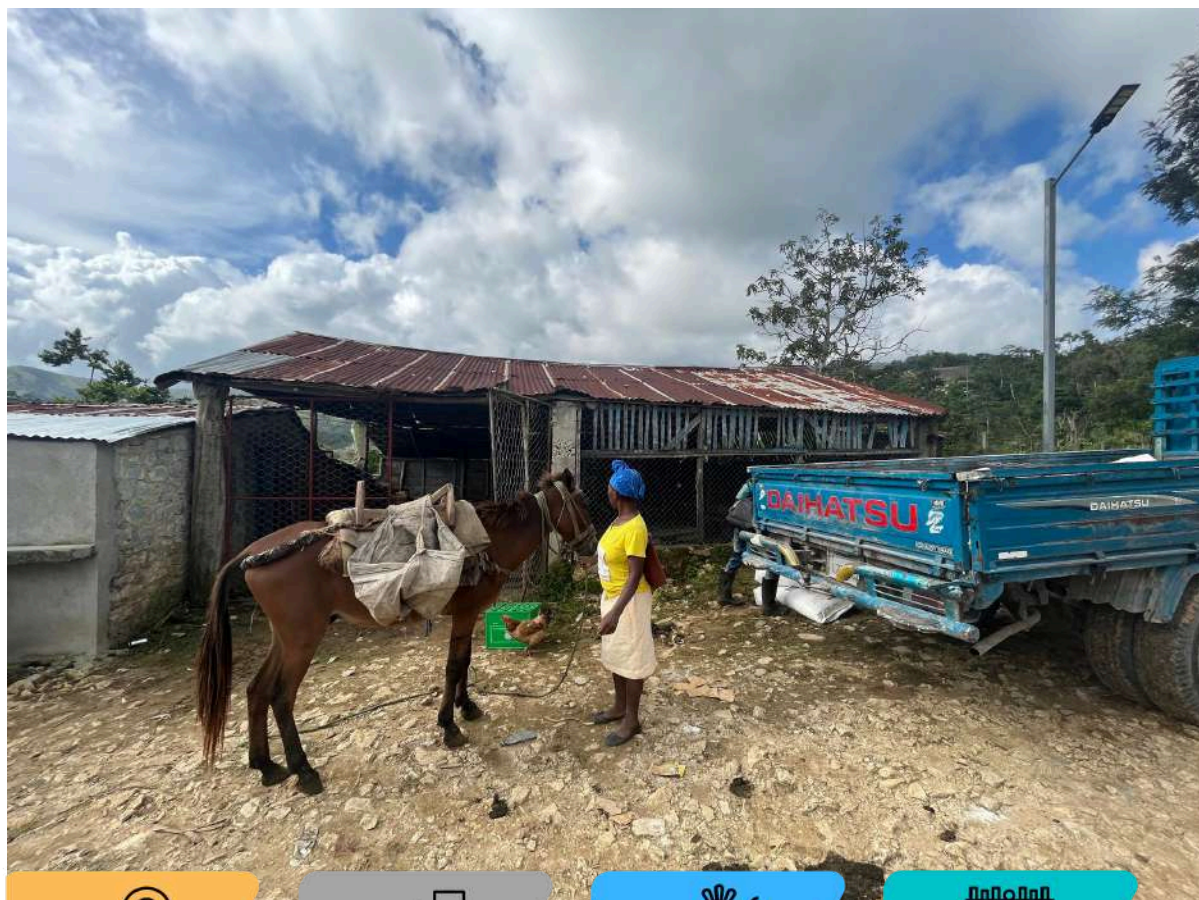
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Disposición de superficies de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos
- Techado de áreas de comercialización de alimentos
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Construcción de instalaciones sanitarias y de lavado de manos existentes con la dotación de insumos cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las asociaciones de comerciantes/as para el apuntalamiento de las operaciones y el buen funcionamiento del mercado.



1.1.11 Mercado de Cacique Enriquillo



Ubicación:

Provincia Independencia,
Municipio La Descubierta,
Sección Municipal Angel Félix
Dirección:
Carretera Sabana Real-Cacique
Enriquillo

Días de apertura:

Miércoles

Horario:

8:00 a.m.-5:00 p.m.

Superficie:

6,291.00 m²



Propietario del terreno:

Privado

Documentación de propiedad:

N/D

Construcción:

Edificación: ✗

Calle: ✓

Otros: ✓

Entorno:

Estacionamiento de carga: ✗

Estacionamiento para usuario: ✗

Infraestructura:

Cubículos: ✗

Almacén general: ✗

Seguridad:

Presencia de seguridad: ✗

Control de entrada y salida: ✗



Principales productos:

Agrícola

Agroindustriales

Mercancía:

Productos organizados: ✗

Área de conservación de
alimentos: ✗

Higienización de alimentos: ✗

Ambiente y Salubridad:

Vendedores ambulantes: ✗

Higienización de puesto: ✗

Entorno libre de animales: ✗

Olores desagradables: ✓



Gestión Administrativa:

Privado

Cantidad de Vendedores

Puestos Fijos: 15

Ambulantes: 0

Costo del puesto:

n/a

Periodicidad del cobro :

n/a

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

Si (✓) No (✗)

En consorcio con:



ECORYS



1.1.11.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.11.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado Cacique Enriquillo se encuentra dentro de una pequeña comunidad rural ubicada la sección municipal de Ángel Félix, en unos de los puntos más elevados de la Sierra de Neiba, a una altitud de 560 m.s.n.m. al noroeste de su municipio cabecera La Descubierta, Provincia Independencia, y a pocos metros de la línea limítrofe entre Haití y República Dominicana y del paso fronterizo de Sabonbon/Cornillon.

El alcalde, Pascual Perez Benitez, entiende que el mercado funcionará mejor si se acerca más hacia el paso fronterizo, ya que esto contribuiría a un mejor control migratorio.

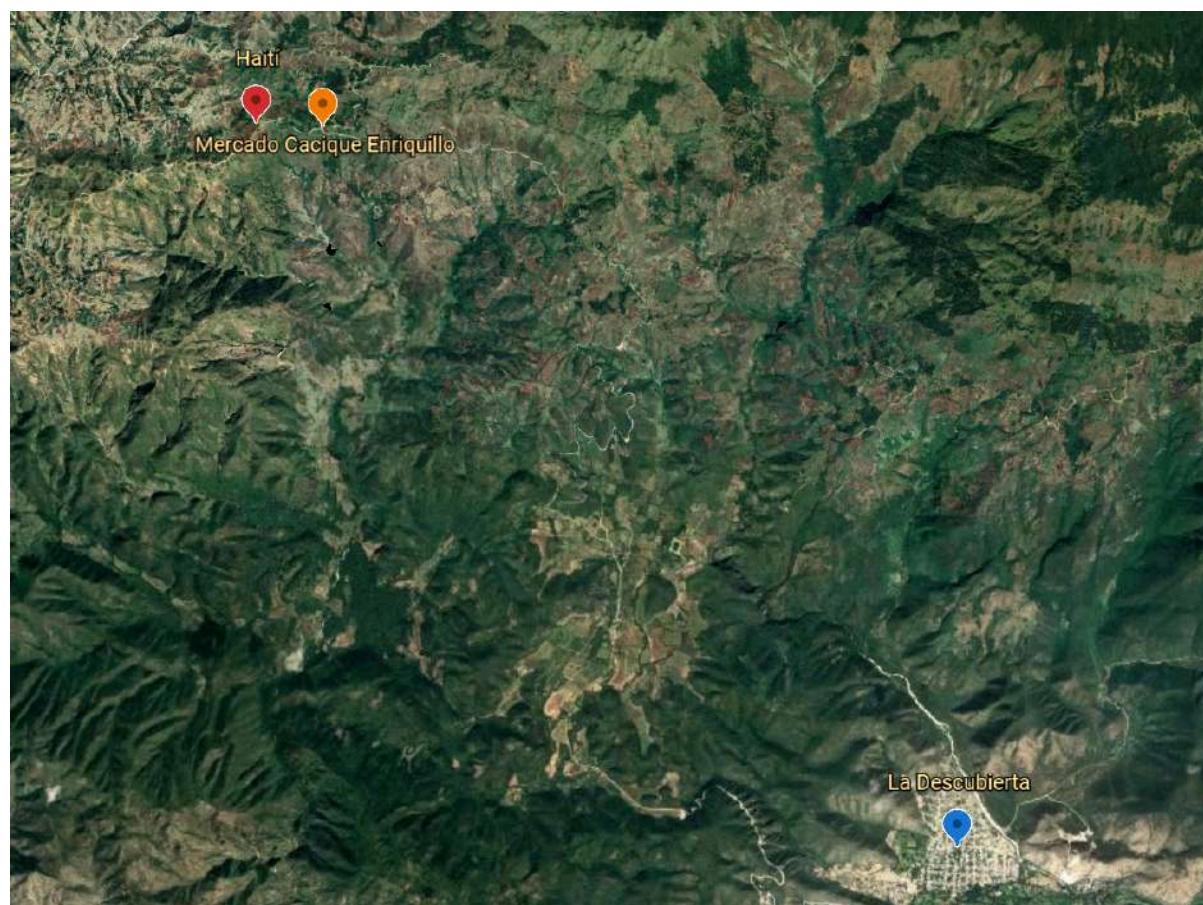


Imagen 1. ubicación del mercado Cacique Enriquillo en relación al municipio (Google Earth)

1.1.11.1.2 Accesibilidad:



El mercado posee deficientes condiciones de accesibilidad vehicular y peatonal, se encuentra a una distancia de unos 24 km del centro urbano de La Descubierta, su única vía de acceso del lado dominicano es a través de la carretera Sabana Real- Cacique Enriquillo la cual se encuentra en muy mal estado. El mercado se ubica a 560 m.s.n.m. en relación a los 31 m s. n. m. metros de altitud del pueblo por lo cual se asciende a través de pronunciadas pendientes, esto aunado a las condiciones de la carretera limitan a vehículos de transmisión regular, se recomienda el uso de vehículo todo terreno o que posean sistema de transmisión 4x4,

Al igual que el mercado de Cañada Miguel, un tramo de esta vía, también es beneficiarias del Programa de Desarrollo Agroforestal Sostenible, según la información oficial publicada el tramo a intervenir comprende 6.72 km, desde Angel Felix a la caseta de Medio Ambiente.

En cuanto al paso de haitianos/as, estos ascienden a través de un trillo creado en la loma, que cuenta con cierta formalidad ya que el puesto de control fronterizo Cacique Enriquillo se encuentra justo al acceso del lado dominicano, por lo general cruzan en burro/mulas.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Cacique Enriquillo

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	1	Se desarrolla justo en la vía Sabana Real-Cacique Enriquillo
Accesos peatonales	n/o	No existen aceras peatonales
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan



Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes lo hacen directamente en la calle.
Cruce fronterizo	Si	Sabonbon/Cornillon



1.1.11.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

La actividad comercial coincide con la actividad habitacional del pueblo, ocupa un área 6,291m² (según levantamiento base). Se desarrolla a lo largo 300 metros lineales de la Carretera Sabana Real- Cacique Enriquillo, por la naturaleza del mercado, las edificaciones tienen un uso mixto, comparten viviendas y comercio en un mismo inmueble, predominando las construcciones en madera, muros de blocks con techo de zinc, se identificaron al menos 15 inmuebles cuyo uso es destinado a actividad comercial parcial o completamente.

Las edificaciones son de carácter privado, la única infraestructura pública identificada es el puesto de control fronterizo Cacique Enriquillo, ubicado a una distancia de unos 70 metros de donde se desarrolla la actividad comercial.



Imagen izquierda, inmuebles en proceso de construcción. **Imagen derecha,** inmueble de tipología predominante



Imagen izquierda, vista parcial del pueblo. **Imagen derecha,** vista de las condiciones de accesibilidad de los/as haitianos/as

Figura 1. Esquema zonificación del mercado de Cacique Enriquillo





Leyenda	Rubro
	Agrícola
	Industrial
	Agroindustrial
	Servicios
	Almacenes
	Pecuario

Fuente: elaboración propia

1.1.11.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Cacique Enriquillo

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
------------------	-------------	---------------------------



Zonificación del mercado	El mercado se desarrolla de manera espontánea dentro de la comunidad.	No existe criterio de zonificación, cada quien determina que comercializar.
Proporción de los espacios	El tamaño de los puestos de venta depende de la necesidad espacial de los comerciantes, la mayor cantidad de productos se exhiben en la vía.	Los comerciantes no cuentan con espacios adecuados y/o diseñados para fines comerciales.
Ventilación e iluminación	El mercado se desarrolla al aire libre.	No se identifica problemática relevante.
Áreas de circulación	La carretera es el único medio para circular, esta posee un sistema de canaletas para recoger las aguas pluviales, en muy buen estado	La carretera se encuentra sin pavimentar y no cuenta con aceras peatonales.

1.1.1.2.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La condición de las edificaciones que componen el mercado, depende de cada propietario, en general, en cuanto a estructura, pisos y cerramientos, se encuentran en estado deplorable, la mayor parte de los inmuebles muestran un progresivo deterioro.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Cacique Enriquillo

Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet

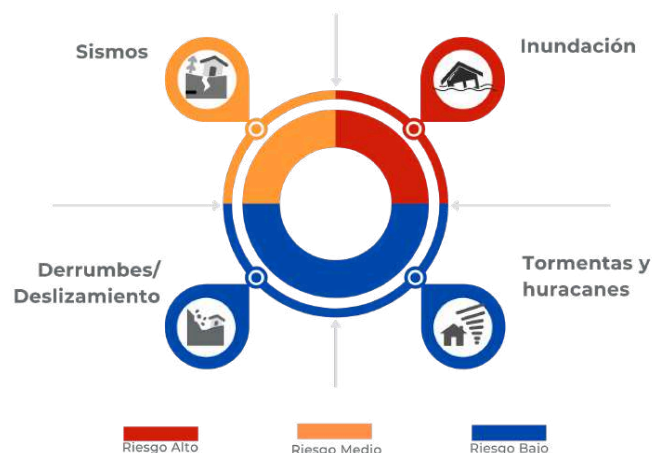


El abastecimiento de agua por parte de INAPA no es constante.	No hay abastecimiento de energía por parte de EDESUR, las lámparas del sistema de iluminación público funcionan con energía solar, los comerciantes utilizan plantas eléctricas y paneles solares.	La zona del mercado no cuenta con cobertura de estos servicios, algunos comunitarios usan señal telefónica de Haití
---	--	---

1.1.11.1.5 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 1. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio La Descubierta



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto”



1.1.11.2. Condiciones higiénicas de áreas de comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Cacique Enriquillo

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	2	5.26
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	2	5.26
(N)No cumple ▾	34	89.47
N/A)No aplica ▾	0	0
<i>Total de requisitos evaluados</i>	38	100%

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Cacique enriquillo (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.



De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Cacique Enriquillo el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 5.26% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, un 5.26% de los requisitos son cumplidos parcialmente, es decir que, estos representan oportunidades de mejora, el 89.47% de las condiciones exigidas no son cumplidas.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Cacique Enriquillo.

1.1.11.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

El mercado de Cacique Enriquillo está ubicado en zonas que no permite el acceso a servicios básicos, tales como: luz eléctrica, eliminación de excretas y alcantarillado. No se visualiza la presencia de contenedores para gestión de los residuos generados y en la parte trasera de los locales también hay acumulación de basura que sirve como albergue de plagas.

Focos de contaminación en el mercado de Cacique Enriquillo

En el mercado de Cacique se visualizan ciertos factores que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan acumulaciones de basura principalmente, excretas y circulación de animales.



Nota: Focos de contaminación en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)

Condiciones higiénicas de los establecimientos

Muchos de los establecimientos de venta se encuentran en proceso de construcción, su diseño y la disposición de los establecimientos alimentarios no permite su mantenimiento y limpieza adecuado, las paredes están construida de materiales porosos, los locales no cuentan con ventanas, se visualizan algunos locales de venta con techos improvisados que no protegen los productos de la lluvia o sol, las puertas están construidas de materiales corrosivos y los techos cuentan con aberturas que permite el acceso a cualquier tipo de plagas.



Nota: Local de distribución de alimentos en construcción en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)



En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Cacique Enriquillo

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	No existe un sistema de drenaje para residuos líquidos	-Agua aposada -Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados cerca de los establecimientos y muchas veces son quemados.	-Contaminación del aire -Contaminación del agua -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como heces basura, por la falta de contenedores	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento. Todos los productos se comercializan juntos, productos de limpieza y herbicidas con alimentos.	-Contaminación cruzada -Contaminación química
Instalaciones sanitarias	No existen instalaciones sanitarias y no existen instalaciones para el lavado de manos, cuando corresponda, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres. Por lo tanto no existe un suministro adecuado de insumos para estas instalaciones y tampoco se cuentan con comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local, la mayoría, la condición (sin asfalto) de las calles aledañas a los locales permite la entrada continua de polvo a los establecimientos	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento. Se observan polvos, telas de arañas.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)



Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Cacique Enriquillo



Nota. Heces fecales de animales usados para transporte de productos frente a los establecimientos de venta



Nota. Productos expuestos a polvo y acomodados en el piso

1.1.11.2.3. Equipos y utensilios



Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, po

En consorcio con:





desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre el piso, en cajas, envases plásticos y pallets.

Nota: Productos en el suelo en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)

1.1.11.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.11.2.5. Controles de condiciones de productos

No se visualiza la existencia de sistemas de refrigeración para el almacenamiento y distribución de productos aun cuando ciertos productos como embutidos requieren de temperaturas controladas (0-4 grados centígrados) para el mantenimiento de su vida útil.





Nota: Almacenamiento de alimentos en conjunto con herbicidas y cemento en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)

No existen sistemas de control de temperatura y condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente. También se visualiza comercialización de alimentos en conjunto con productos de construcción y herbicidas potenciando los riesgos de contaminación química.

1.1.11.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Cacique Enriquillo es un espacio abierto, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves, animales de de corral y/o plagas.





Nota: Almacén con techos improvisados y piso de tierra en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)

1.1.11.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se



Requisito	Hallazgos encontrados
	utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)

1.1.11.2.8. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.



Nota: Alimentos preenvasados sin etiqueta en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)

1.1.11.2.9. Transporte



No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. La mayoría de productos llegan en sacos y arganas de animales lo cual supone un riesgo de contaminación biológica.



Nota: Animales transportando alimentos en el mercado de Cacique Enriquillo (Agosto, 2022)

1.1.11.3. Levantamiento administrativo

1.1.11.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

En el mercado de Cacique Enriquillo hay 15 establecimientos comerciales, el 100% de estos está en manos de dominicanos/as. En cuanto a la tenencia de los mismos, 13 son propiedad de hombres y 2 de mujeres. Estos negocios fijos se dedican principalmente a la venta de productos agroindustriales, tanto al por mayor como al detalle. A diferencia de otros mercados, se da a muy baja escala la venta ambulante, las y los vendedores/as provenientes de Haití venden los productos a los comercios establecidos en este mercado. En función de la temporada de cosecha



de los productos agrícolas, miles de nacionales haitianos/as (principalmente mujeres) cruzan la frontera a caballo para realizar la venta de sus productos. Este mercado beneficia directa e indirectamente a más de 100 familias que residen en el municipio de Cacique. Así mismo, representan un importante punto de compra para los nacionales haitianos/as los cuales adquieren productos agroindustriales básicos, para luego revender en su país de origen. Ver Figura 5.

Figura 5. Mercado de Cacique Enriquillo. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Cacique Enriquillo. Agosto 2022.

1.1.11.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado



Según el estudio realizado por el Banco Central (2018) en relación con los mercados fronterizos, el valor FOB (libre a bordo) de las exportaciones realizadas desde el mercado de Cacique Enriquillo, representan el 0.6% de las exportaciones informales desde la República Dominicana con destino a la República de Haití. En cuanto a las importaciones informales, se obtiene que éstas son inferiores, representando el 0.4% del total a nivel nacional. De estas estadísticas se desprende que el mercado de Cacique Enriquillo, no es uno principal en torno al intercambio comercial entre ambas naciones, más bien éste dinamiza la economía local y genera un sustento para los/as nacionales haitianos/as que viven en las inmediaciones de este cruce fronterizo.

1.1.11.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado es limitada, dentro de los principales productos se destacan la venta de productos agrícolas y agroindustriales. Los/as nacionales dominicanos/as se dedican a la venta de condimentos, harina y semolina de maíz (cabecita), pastas alimenticias, embutidos, galletas, jugos, refrescos, margarina, aceite, arroz y sal. Así mismo, se expenden productos de limpieza, agroquímicos (herbicidas) y cemento. Más de 200 nacionales haitianos/as ingresan a territorio dominicano para vender al mayor: maíz, guandules (diciembre), habichuela (agosto-diciembre) y aguacate (agosto-marzo); cabe destacar que la venta de este último se realiza principalmente en horario nocturno. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Cacique Enriquillo. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Aguacate, gandul, habichuela, maíz
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • No observados
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas alimenticias, harina y semolina de maíz, arroz, condimentos, embutidos, aceite, galletas, jugos, refrescos, margarina
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de limpieza, agroquímicos y cemento
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • Sal



Fuente: Observación directa. Mercado de Cacique Enriquillo. Agosto 2022.

1.1.11.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

No existen asociaciones de comerciantes en este mercado. El mismo se desarrolla dentro de una comunidad, cuyos habitantes participan activamente en este.

1.1.11.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Al igual que lo manifestado por actores, en los mercados donde los/as principales clientes/as son los nacionales haitianos/as, las ventas han disminuido considerablemente. Así lo indican los/as vendedores/as de Cacique Enriquillo “las ventas han bajado, pues los/as haitianos/as son los que compran”.

1.1.11.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.11.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La Alcaldía de la Descubierta no juega un rol en la gestión administrativa y financiera de este, dada la naturaleza privada del mismo.

Días de operación del mercado:

Los negocios laboran todos los días de la semana. El mercado tipo feria opera los miércoles, en horario de 8:00 a.m.-5:00 p.m

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. No existen permisos de operación.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los/as vendedores/as.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

La Alcaldía no posee una incidencia directa en el mercado de Cacique Enriquillo. No se articulan acciones con otras instituciones gubernamentales.

1.1.11.3.3.2 Gestión financiera del mercado



Cobros de los arbitrios:

No se cobran arbitrios en este mercado.

1.1.11.3.4 Género y dinámica comercial



En relación a la tenencia de puestos fijos en el mercado de Cacique Enriquillo, las mujeres muestran un bajo nivel de participación, pues sólo el 13% son propietarias de uno. Donde se observa un alto involucramiento de las mujeres (procedentes de Haití), es en la compra de productos agroindustriales para luego revenderlos en su país de origen. Estas mujeres muestran altos niveles de iniciativa y disposición al trabajo duro, pues cruzan la frontera montadas a caballo, desplazándose largas distancias, en muchos de los casos acompañadas de sus hijos e hijas.

1.1.11.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

- Incentivar el desplazamiento del mercado más cercano paso fronterizo, esto contribuiría a un mejor control del aspecto migratorio.
- Dotación de infraestructura pública general, con especial énfasis en mejorar la accesibilidad y la pavimentación de las calles.
- Dotación de servicios públicos básicos (Agua, luz, alcantarillado, teléfono).
- Desarrollo de un plan de normas de uso de suelo y construcción que permita regular el crecimiento del mercado, con prioridad en separar el uso residencial del comercial.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.
- Potencializar el atractivo natural del lugar a través de un mercado que promueva la producción local y sea referente cultural con la finalidad de atraer turismo.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

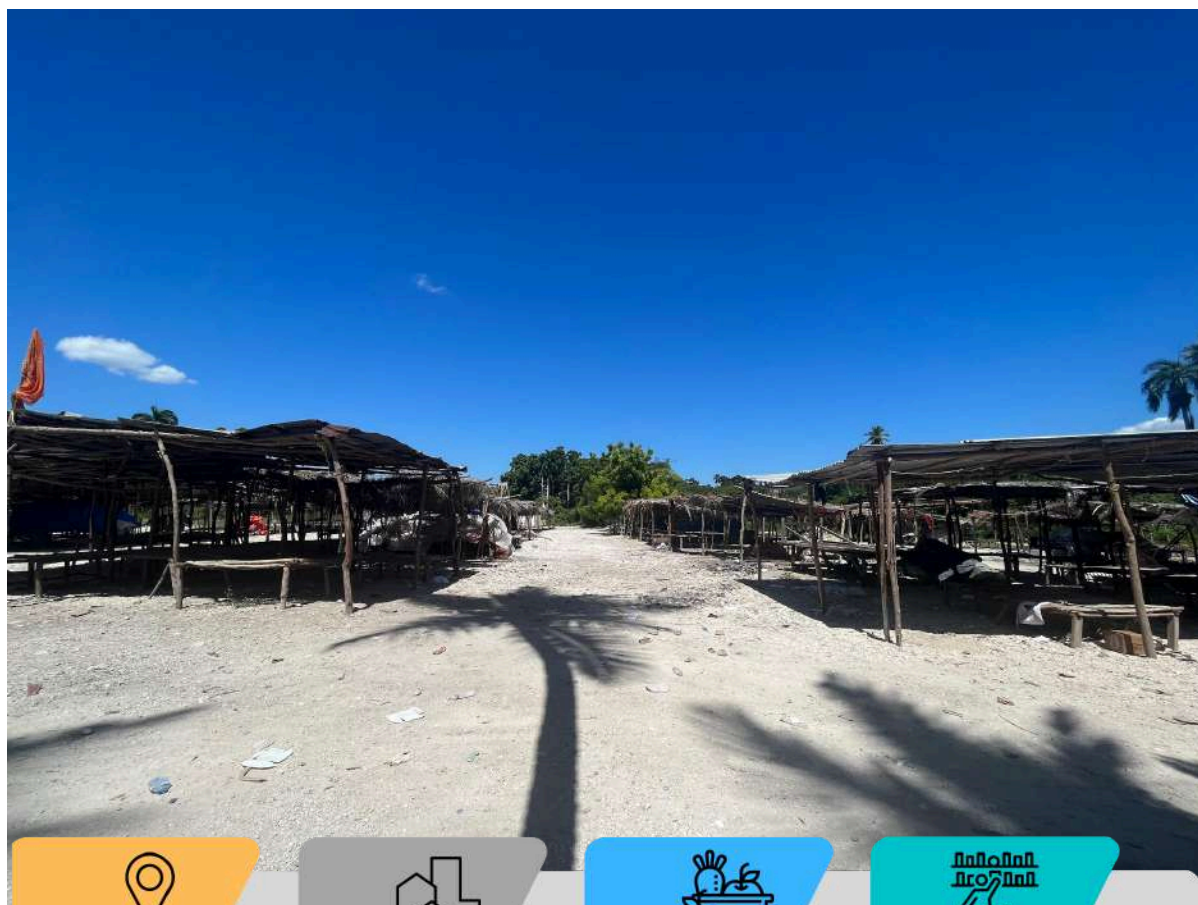
- Adecuación de establecimientos y caminos
- Adopción de sistemas adecuados de transporte de productos alimenticios.
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Disposición de superficies de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos
- Adquisición de camiones compactadores para la basura del mercado.
- Construcción de instalaciones sanitarias y de lavado de manos existentes con la dotación de insumos cantidad suficiente
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero

- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.



1.1.12 Mercado de Neiba Camino a Duvergé



Ubicación: Provincia Bahoruco, Municipio Neiba, Sección Municipal El Estero Dirección: Carretera Neyba-Duvergé Días de apertura: Miércoles y sábados Horario: 8:00 a.m.-5:00 p.m. Superficie: 8,335.00 m ²	Propietario del terreno: En proceso de adquisición por parte de la Alcaldía de Neiba. Documentación de propiedad: Título de propiedad Construcción: Edificación: ✗ Calle: ✓ Otros: ✓ Entorno: Estacionamiento de carga: ✗ Estacionamiento para usuario: ✗ Infraestructura: Cubículos: ✗ Almacén general: ✗ Seguridad: Presencia de seguridad: ✗ Control de entrada y salida: ✗	Principales productos: Industriales Agrícolas Mercancía: Productos organizados: ✗ Área de conservación de alimentos: ✗ Higienización de alimentos: ✗ Ambiente y Salubridad: Vendedores ambulantes: ✓ Higienización de puesto: ✗ Entorno libre de animales: ✗ Olores desagradables: ✓	Gestión Administrativa: Alcaldía de Neiba Cantidad de Vendedores Puestos Fijos: 200 Ambulantes: 15 Costo del puesto: RD\$50.00-RD\$200.00 Periodicidad del cobro : Días de mercado

Si (✓) No (✗)



1.1.12.1 Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.12.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado de Neiba camino Duvergé, está ubicado al norte de las afueras del centro urbano del municipio de Neiba, en la sección municipal de El Estero, provincia Bahoruco, específicamente en la carretera Neiba-Duvergé, es el único mercado abordados en este estudio que no se encuentra en una provincia colindante de manera directa con la frontera República Dominicana-Haití, sin embargo, sus atractivos precios y estratégica ubicación en relación otros pueblos circundantes, lo convierten en un punto importante para la dinámica comercial entre ambas naciones.

Según información suministrada por el alcalde José Darío Cepeda Medina, el mercado opera en esta localidad desde abril del año 2021, los terrenos están en procesos de ser adquiridos por la alcaldía. Este mercado surge de la necesidad de descongestionar el mercado del centro del pueblo, el cual según su testimonio, era un completo caos los días de “feria”, como era de esperar esto trajo resistencia de algunos comerciantes, pero finalmente se llegó a un acuerdo. Esto no significa que el mercado del centro del pueblo, haya desaparecido, lo que se hizo fue una separación de los tipos de productos de venta, mientras el antiguo mercado comercializa productos agrícolas el nuevo mercado comercializa ropas de pacas y plátanos generalmente.



La ubicación del mercado es un aspecto positivo a destacar, ya que se tomó en consideración la conexión con otros municipios, propició la des-arrajalización del centro de Neiba, su punto más débil sería que esta rodeado de arbustos lo cual facilita el albergue de plagas, para esto se debe tener un plan de fumigación de las áreas circundantes. En nuestra visita llamó la atención la cercanía del mercado a una estación de expendio de combustible, la cual se encuentra a una distancia de 225 metros al norte del mercado, sin embargo, al revisar lo establecido en el artículo 3 de la Ley no. 317 que reglamenta la instalación de estaciones de servicio o puestos para el expendio de gasolina, se pudo constatar, que cumple con los 125 metros mínimos de distancia que establece esta Ley. Esta puede ser una referencia de buena estrategia de ubicación para otros mercados que presentan misma problemática.

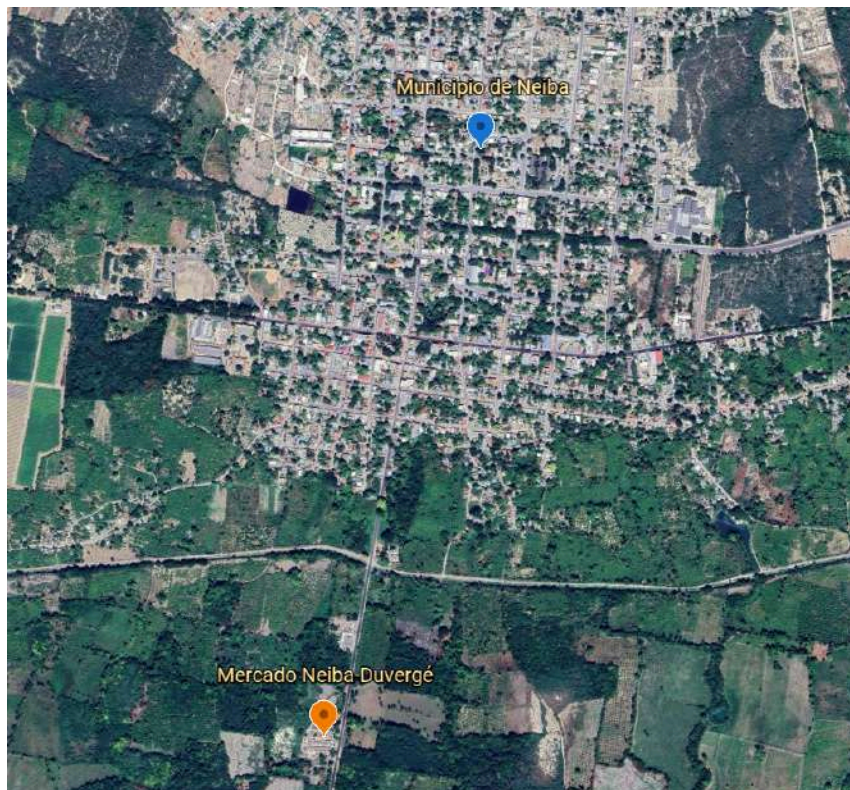


Imagen 1. ubicación del mercado de Neiba en relación al municipio (Google Earth)

1.1.12.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular, se encuentra a solo 5 minutos del centro de Neiba (2 km) y a 23 minutos de Duvergé (19 km), a través de la carretera Neiba-Duvergé, en excelentes condiciones.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Neiba



Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	2	No formales, entran vehículos para dejar mercancías.
Accesos peatonales	n/o	Se accede a través de los accesos vehiculares
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, el mercado recibe visitantes de pueblos aledaños, quienes se transportan en vehículos propios, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, la mayoría de lugareños utilizan este medio de transporte, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes utilizan las calles internas y la misma carretera para cargar y desmontar
Cruce fronterizo	n/o	Mercado ubicado en provincia no colindante a la frontera.



1.1.12.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

El mercado ocupa una porción de terrenos de 8,385 m² (según levantamiento base) de un total de 20,489.00 m² que están en proceso de ser adquiridos por la alcaldía. Este mercado no cuenta con infraestructura formal, se desarrolla en un espacio abierto, en el cual el ayuntamiento ha establecido áreas de circulación y áreas de casetas, las casetas corresponden a estructuras efímeras construidas en madera bruta y techadas de caña, las cuales resultan muy vulnerables y proporcionan poca protección contra el sol y la lluvia. La mercancía es exhibida en mesas también construidas en madera bruta, las únicas estructuras formales existentes son una pequeña edificación que aloja los baños y una modesta vivienda que aloja al cuidador del mercado y su familia, ambas construidas en muros de blocks y techo de zinc.

Según reseñan medios en octubre del 2020 el municipio recibió la visita del Director de Proyectos Estratégicos y Programas Especiales de la Presidencia, José Leonel Cabrera, quien a solicitud del Alcalde José Darío Cepeda Medina, visitó la estructura del antiguo mercado y en un breve acto prometió construir una nueva plaza, pero esto aún no se ha materializado.



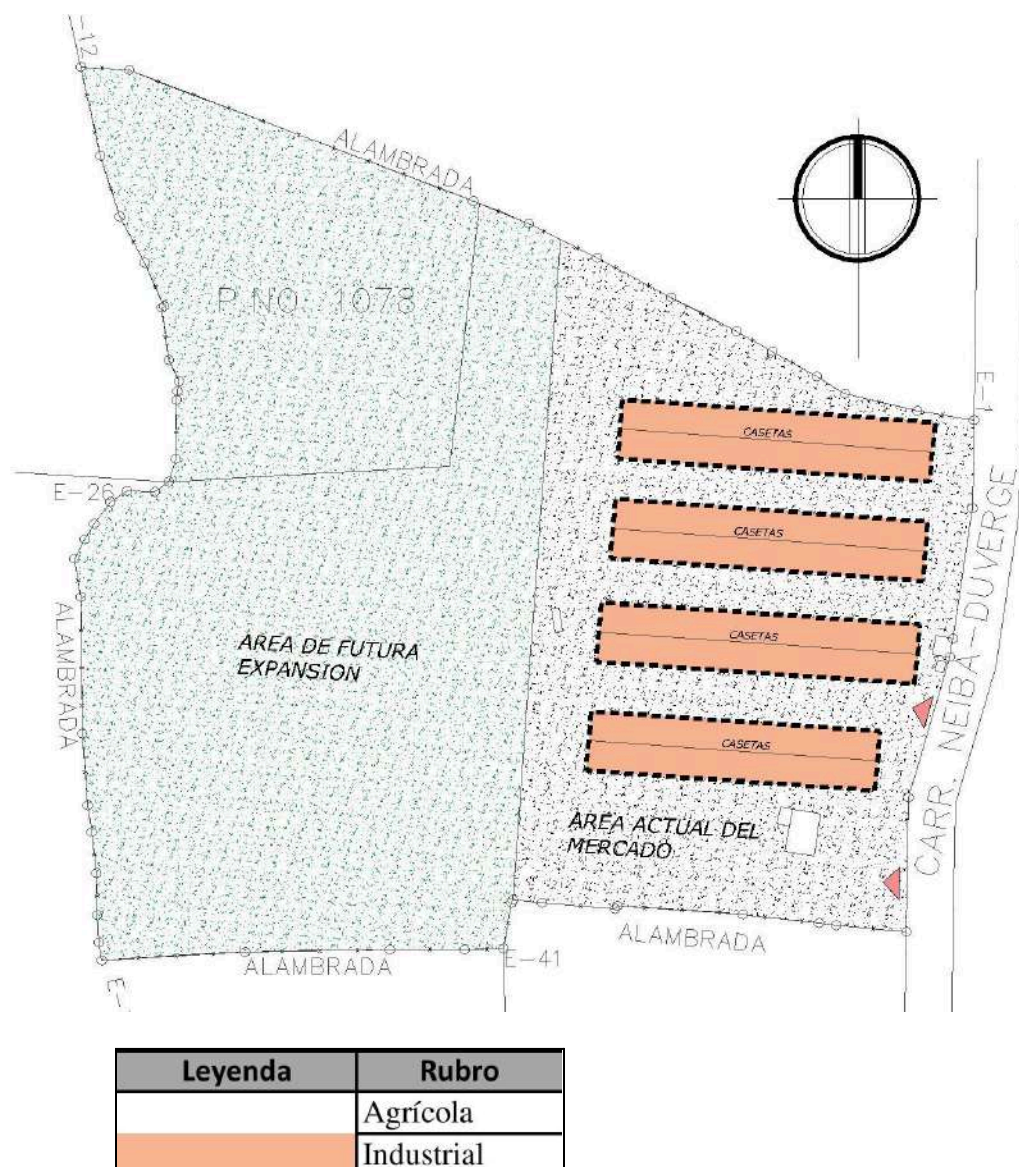
Imagen izquierda, vista del mercado desde la vía de acceso. **Imagen derecha,** inmueble de tipología predominante





Imagen izquierda, vivienda dentro del mercado. Imagen derecha, baños del mercado.

Figura 1. Esquema zonificación del mercado de Neiba



Fuente: elaboración propia



1.1.12.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Neiba

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	Las casetas se distribuyen a todo lo largo del terreno perpendicular a la vía de acceso, al fondo se encuentra un pequeño bloque de baños.	Deficiencia en la separación de casetas, no poseen cierre.
Proporción de los espacios	El tamaño de los puestos de venta se mantiene muy homogéneo a pesar de no ser estructura formal.	El espacio que ocupa cada caseta no es bien aprovechado debido a la informalidad de las mismas.
Ventilación e iluminación	El mercado se desarrolla al aire libre.	No se identifica problemática relevante.
Áreas de circulación	Se desarrollan entre los espacios entre las casetas, los cuales tienen buena distancia.	Todo el mercado se encuentra sin pavimentación adecuada para la circulación.



1.1.12.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

Toda la estructura del mercado es efímera y atiende a la condición provisional con la cual fue creada, la misma resulta inadecuada para este tipo de comercio, carece de protección al las condiciones del clima y cierres de seguridad, los comerciantes deben cargar su mercancía cada día de mercado, salvo algunos que la mantiene en el lugar amarrada con telas plasticas.

Según el alcalde, el traslado del mercado se hizo por la imperante necesidad de descongestionar el pueblo y entendiendo que las condición provisional de la nueva plaza no eran las mejores, sin embargo, la alcaldía por sí sola, no cuenta con los recursos para dotar el mercado de infraestructura, se mantienen a la espera de apoyo económico por parte del gobierno central.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Neiba

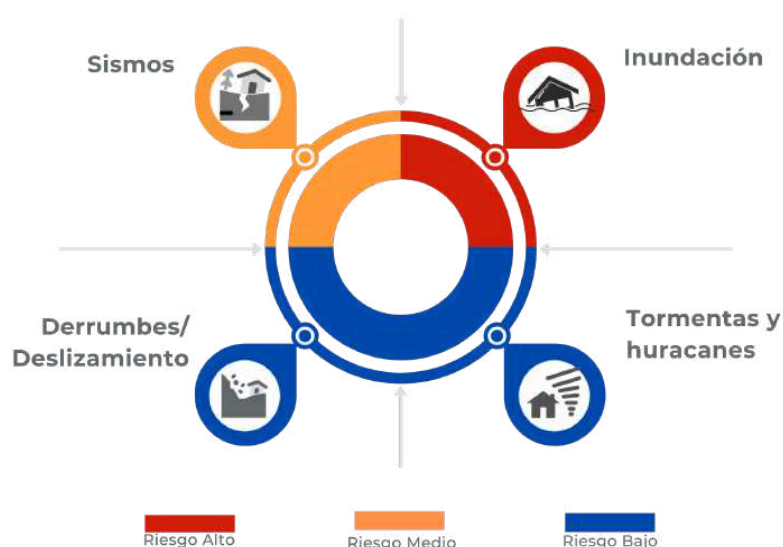
Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
No cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA, hay una cisterna inoperante llena de basura, existe un tinaco en cual se llena con camiones de agua.	No cuenta con abastecimiento de energía por parte de EDESUR.	La zona del mercado cuenta con buena cobertura de estos servicios.



1.1.12.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Neiba



Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Context



1.1.12.2. Condiciones de higiénicas las áreas de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Neiba-Duvergé

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	4	10.52
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	6	15.78
(N)No cumple ▾	25	65.87
N/A)No aplica ▾	3	7.89
<i>Total de requisitos evaluados</i>	<i>38</i>	<i>100%</i>

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Neiba-Duvergé (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso **cumple completamente en forma satisfactoria** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso **cumple parcialmente** lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso **no cumple** con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma **no es aplicable** en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República



Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Neiba- Duvergé el nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados es de un 10.52% de las condiciones exigidas por los documentos de referencias, un 15.78% de los requisitos son cumplidos parcialmente, es decir que, estos representan oportunidades de mejora, el 65.87% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 7.89% no es aplicable.

A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Neiba

1.1.12.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

En el mercado de Neiba -Duvergé solo se visualiza la presencia de un contenedores para acumulación de la basura, el cual no es suficiente para las cantidades de residuos generados. El mercado se encuentra rodeado por arbustos lo cual supone focos de contaminación por albergue de plagas.

Focos de contaminación en el mercado de Neiba- Duvergé

En el mercado de Neiba- Duvergé se visualizan ciertos factores que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los que suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan acumulaciones de basura principalmente y excretas.



Nota: Foco de contaminación en el mercado en el mercado de Neiba-Duvergé (Agosto, 2022)

También se visualiza que este mercado particularmente está rodeado de arbustos lo cual facilita el albergue de plagas y su posterior acceso a los puestos de venta y almacenamiento.



Condiciones higiénicas de los establecimientos

Los productos agrícolas en general se comercializan directamente sobre el suelo, expuestos a la lluvia, sol, polvo y contaminación.

Los establecimientos visualizados en la imagen posterior se utilizan para comercialización de textiles.



Fuente: Observación directa en el mercado de Neiba-Duvergé (Agosto, 2022)



1.1.12.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Neiba- Duvergé

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	No existe un sistema de drenaje para residuos líquidos	-Agua aposada -Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados cerca de los establecimientos. Hay contenedor el cual no es suficiente para los residuos generados	-Contaminación del aire -Contaminación del agua -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como heces y basura, por la falta de contenedores y de malezas lo cual apoya el albergue de plagas.	-Riesgo de enfermedades
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento.	-Contaminación cruzada -Contaminación química
Instalaciones sanitarias	Existen instalaciones sanitarias y de lavado de manos, cuando corresponda, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres. Sin embargo no se visualizó el uso de este servicio. Tampoco pudo evidenciarse un suministro adecuado de insumos para estas instalaciones y la disposición de comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación, es un espacio abierto donde se almacenan productos	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento. Se observan polvos, telas de arañas.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Neiba Camino a Duvergé, (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Neiba



Nota. Único contenedor de residuos disponible



Nota. Baños en el mercado de Neiba



1.1.12.2.3. Equipos y utensilios



Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.

Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre el piso, en cajas y envases plásticos.

Nota: Área de preparación de alimentos en el mercado de Neiba (Agosto, 2022)

1.1.12.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.

1.1.12.2.5. Controles de condiciones de productos

No se visualiza la existencia de sistemas de refrigeración para el almacenamiento y distribución de productos aun cuando ciertos productos requieren de temperaturas controladas (0-4 grados centígrados) para el mantenimiento de su vida útil.

No existen sistemas de control de temperatura y condiciones para ninguno de los productos, generalmente los alimentos se comercializan a temperatura ambiente. También se visualiza comercialización de alimentos en conjunto con productos de construcción y herbicidas potenciando los riesgos de contaminación química.

1.1.12.2.6. Control de plagas



No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya. El mercado de Neiba es un espacio abierto, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves y animales de corral.



Nota: Casetas en el mercado en el mercado de Neiba Camino a Duvergé (Agosto, 2022)

1.1.12.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal va



Requisito	Hallazgos encontrados
	que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse, hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado en el mercado de Neiba Camino a Duvergé (Agosto, 2022)



1.1.12.2.8. Información de los productos

Se visualizan alimentos sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.



1.1.12.2.9. Transporte

No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. La mayoría de productos llegan en sacos y arganas de animales lo cual supone un riesgo de contaminación biológica.

Nota: Venta de alimentos en el mercado de Neiba Camino a Duvergé, (Agosto, 2022)



1.1.12.3. Levantamiento administrativo

1.1.12.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

En el mercado de Neiba camino a Duvergé, hay 200 vendedores/as ubicados en puestos fijos dentro de la infraestructura del mismo, en los cuales se comercializa principalmente ropa de paca, zapatos y enseres del hogar. De estos/as vendedores/as, 12 son mujeres dominicanas y 188 haitianos/as (90% son mujeres). Adicionalmente, en la parte frontal del mercado, comercializan aproximadamente 15 intermediarios/as mayoristas (90% hombres) de productos agrícolas, los cuales se suplen de entre 60 a 80 productores/as agrícolas que se desplazan a la zona para vender principalmente plátano, guineo, rulo y limones. La cantidad de vendedores/as de productos agrícolas varía en función de las temporadas de cosecha; en el mes de agosto suele incrementar aproximadamente en 30 personas adicionales. Ver Figura 5.

Figura 5. Mercado de Neiba. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Neiba. Agosto 2022.

1.1.12.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

1.1.12.3.2.1 Productos comercializados

La gama de productos comercializados en este mercado es limitada, se centra principalmente en la venta de productos agropecuarios (plátano, guineo, rulos, limones) e industrializados (ropa de paca, calzados, pailas y electrodomésticos). Las/os vendedores/as de productos agrícolas se



desplazan desde Tamayo, Vicente Noble, Los Ríos y Villa Jaragua. En el área lateral del mercado se comercializan alimentos cocidos. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Neiba. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Plátano, guineo, rulo, limón
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • No observados
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> • No observados
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Ropa de paca, calzados, pailas, electrodomésticos
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> • No observados

Fuente: Observación directa. Mercado de Neiba. Agosto 2022.

1.1.12.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

El mercado de Neiba camino a Duvergé es una extensión del mercado ubicado en el centro de la ciudad en el municipio que lleva su mismo nombre. El mismo fue creado producto de la falta de espacio en este último. En un principio los/as vendedores/as de plátanos se resistieron al cambio, pero en la actualidad el mercado se desarrolla con normalidad.

En torno a este mercado existen dos asociaciones de vendedores/as, justamente en torno a los productos principalmente comercializados:

- Asociación de vendedoras de pacas (ropa)
- Asociación de vendedores de plátanos.



1.1.12.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

El mercado cuenta con diversos tipos de públicos para los distintos productos que se comercializan, en el caso de las ropas de paca, estas son adquiridas por persona de Neiba y de zonas aledañas. En el caso de los productos agrícolas estos son adquiridos por nacionales haitianas/os que se desplazan al mismo principalmente porque obtienen buenos precios en comparación con otros mercados fronterizos.

1.1.12.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.12.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La gestión administrativa y financiera del mercado de Neiba está en manos de la Alcaldía; a estos fines se dispone de un (1) supervisor del mercado (2) cobradores, (2) personal de seguridad y tres (3) personas encargadas de la limpieza. El terreno donde está ubicado el mercado es alquilado, por el cual se realiza un pago de RD\$30,000.00 mensuales, el mismo está en proceso de compra por parte de la Alcaldía.

Días de operación del mercado:

El mercado opera los miércoles y sábados principalmente para la venta de ropa. Los martes y viernes se comercializan productos agrícolas. El horario de operación es de 8:00 a.m.-5:00 p.m.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. La Alcaldía está a cargo de la asignación de puestos en el mercado, para tales fines, los/as nuevos/as solicitantes deben realizar los siguientes trámites:

- Los/as interesados/as se ponen en contacto con el supervisor del mercado
- Se identifican los espacios disponibles en el mercado
- Entrega de documentos: copia de cédula u otro documento personal
- Pago de solicitud (RD\$1,500-2000, depende del tamaño del negocio)
- Se registra la asignación del puesto en la Alcaldía.

Nota: en la actualidad hay muchas solicitudes para la asignación de nuevos puestos.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los/as vendedores/as.



Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas (escritas). En la práctica, cuando los/as vendedores/as provocan algún tipo de desorden o pelea; los/as mismos/as son casados/as del mercado.

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:

A lo interno de la Alcaldía de Neiba hay áreas que están vinculadas estrechamente con la gestión del mercado, a saber:

- Departamento de Tesorería y Arbitrios: recibe los pagos de los arbitrios de parte del cobrador del mercado.
- Departamento de Mantenimiento: envía brigadas de limpieza después de los días de mercado.

La Alcaldía de Neiba articula acciones con instituciones como el Ministerio de Salud Pública, sobre todo en temas de inspección del mercado y para jornadas de vacunación.

1.1.12.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

Las y los vendedores/as realizan el pago de los arbitrios cada día de mercado. El monto a pagar está establecido en RD\$200.00, pero en la actualidad solo se recauda entre RD\$50.00-100.00 en los puestos de ventas de ropa de paca y de enseres del hogar y entre RD\$100.00- 200.00 a los/as vendedores/as de productos agrícolas. El supervisor del mercado manifiesta que se hace difícil el proceso de cobro ya que algunos/as no quieren pagar su cuota. A continuación se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados:

Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de venta. Mercado de Neiba

Tipo de puesto de venta	Monto pagado (RD\$)	Frecuencia de pago
Puesto de venta de ropas de pacas, calzados y cosas de cocina y electrodomésticos	50.00-100.00	Paga cada día de mercado



Puesto de venta de productos agrícolas (por camioneta/camión)	100.00- 200.00	Paga cada día de mercado
---	----------------	--------------------------

Fuente: Entrevista a representantes de la Alcaldía. Alcaldía de Neiba. Agosto 2022.

Los cobros de los arbitrios son realizados directamente por el cobrador destinado por la Alcaldía para tales fines. Al momento del/de la comerciante realizar el pago se le entrega un recibo. Luego el cobrador entrega el monto recaudado en el Departamento de Tesorería y Arbitrios de la Alcaldía.

Análisis financiero del mercado:

La Alcaldía de Neiba percibe ingresos mensuales promedio por concepto de los recaudos de los arbitrios del mercado ascendente a RD \$70,037.50. Esto genera un ingreso promedio por puesto de venta por día de mercado de RD\$40.71. La Alcaldía paga RD\$30,000.00 mensuales por concepto de pago de alquiler de los terrenos donde se encuentra ubicado el mercado, este monto no es reportado en la Tesorería de la Alcaldía, el mismo se paga directamente al arrendador. Ver Tabla 2.

Tabla 2. Mercado de Neiba. Análisis Financiero del Mercado Año 2022.

Mes	Ingresos mensuales del mercado (RD\$)	Ingreso promedio por día de mercado por puesto de venta (RD\$)
Enero	60,800.00	35.35
Febrero	67,750.00	39.39
Marzo	80,500.00	46.80
Abril	71,100.00	41.33

Fuente: Elaboración propia con los datos facilitados por la Alcaldía de Neiba. Agosto 2022.



1.1.12.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres muestran un importante nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa de paca. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en contra de las mujeres; el porcentaje de mujeres en el mercado (85%) supera el porcentaje de hombres (15%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores.

1.1.12.4. Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente Arquitectónico

El mercado necesita la construcción de su infraestructura y edificaciones en general el mismo deberá considerar lo siguiente:

- Construcción de edificaciones acorde a tipo de mercancía que se comercializa (principalmente ropas de pacas), estas edificaciones deberían ser módulos que puedan cerrarse para proteger la mercancía.
- Habilitar módulos para los otros tipos de productos ofertados en la calle (principalmente plátanos) estos podrían ser de tipología semi-abiertos ya que por la naturaleza perecedera de estos productos no deben permanecer mucho tiempo en el mercado.
- Garantía de acceso a los servicios básicos.
- Disposición de un área de estacionamientos general y carga y descarga como establece el reglamento R-002 de MOPC.
- Garantizar un eficiente sistema de movilidad a través del cumplimiento del reglamento R-007 de MOPC
- Dotación y regularización de paradas para motoconchos.
- Desarrollo de un plan de normas de uso de suelo y construcción que permita regular el futuro crecimiento del mercado.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.
- Creación de un sistema de seguridad a través del monitoreo y control a través de la instalación de cámaras de seguridad.
- Cumplir con las disposiciones del reglamento de R-032 de MOPC sobre sistema de prevención de incendios.



Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Adopción de sistemas adecuados de transporte de productos alimenticios.
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Disposición de superficies de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero






- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Sistematización de forma digitalizada, los datos personales de las y los vendedores/as actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico, tipo de puesto asignado y su ubicación.
- Firma de contratos por tiempo determinado con los/as vendedores/as con puestos fijos en el mercado.
- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de la/os vendedores/as con puestos fijos.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Elaboración de los informes financieros del mercado, incluyendo los ingresos, costos y gastos. Así mismo, monitorear indicadores clave de desempeño como: rentabilidad sobre ingresos mensuales, recaudación promedio diaria por puesto de venta y monto de recaudación por día de mercado.
- Fortalecimiento de los mecanismos de control interno administrativo en el mercado.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las instancias del gobierno vinculadas con la gestión del mercado, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mismo.
- Fijación de las cuotas de los arbitrios del mercado de forma estandarizada y automatizar el proceso de cobro de los mismos.





1.1.13 Mercado de Pedernales



 <p>Ubicación: Provincia Pedernales, Municipio Pedernales (zona urbana)</p> <p>Dirección: Carretera hacia Anse a Pitres</p> <p>Días de apertura: Lunes y viernes.</p> <p>Horario: 8:00 a.m.-5:00 p.m.</p> <p>Superficie: 6,186.28.00 m²</p>	 <p>Propietario del terreno: Alcaldía de Pedernales</p> <p>Documentación de propiedad: N/D</p> <p>Construcción: Edificación: ✓ Calle: ✓ Otros: ✓</p> <p>Entorno: Estacionamiento de carga: ✗ Estacionamiento para usuario: ✗</p> <p>Infraestructura: Cubículos: ✓ Almacén general: ✗</p> <p>Seguridad: Presencia de seguridad: ✓ Control de entrada y salida: ✓</p>	 <p>Principales productos: Industriales Pecuarios Agroindustriales Agrícolas</p> <p>Mercancía: Productos organizados: ✗ Área de conservación de alimentos: ✗</p> <p>Higienización de alimentos: ✗</p> <p>Ambiente y Salubridad: Vendedores ambulantes: ✓ Higienización de puesto: ✗ Entorno libre de animales: ✗ Olores desagradables: ✓</p>	 <p>Gestión Administrativa: Alcaldía de Pedernales</p> <p>Cantidad de Vendedores Puestos Fijos: 45 Ambulantes: 250 Camiones: 160</p> <p>Costo del puesto: RD\$25.00-RD\$100.00*</p> <p>Periodicidad del cobro : Días de mercado</p> <p>*Vendedores en puestos fijos pagan adicionalmente a los días de mercado entre RD\$1,000.00 a RD\$1,200.00 de renta anual</p>
--	--	---	--

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL

Si (✓) No (✗)

En consorcio con:





1.1.13.1. Levantamiento arquitectónico y de infraestructura

1.1.13.1.1 Entorno y ubicación:

El mercado de Pedernales está ubicado a las afueras del centro urbano del municipio Pedernales, provincia Pedernales, específicamente al oeste del municipio, en la carretera hacia Anse-à-Pitre, la cual es una comunidad del lado haitano de la isla. Se desarrolla justo en la línea limítrofe de ambos países y el paso fronterizo de Anse-à-Pitre, a orillas del río Pedernales. Aunque no hay registros de inundaciones al mercado por la crecida del río, este es otro mercado cuya ubicación va en contradicción a lo establecido en El Artículo 129 de la Ley 64-00, sobre Medio Ambiente y Recursos Naturales

Previo al acceso al mercado funciona una especie de interagencial en edificaciones independientes que alojan instituciones tales como: Ministerio de Hacienda, Aduanas, CESFRONT y oficinas de Migración.

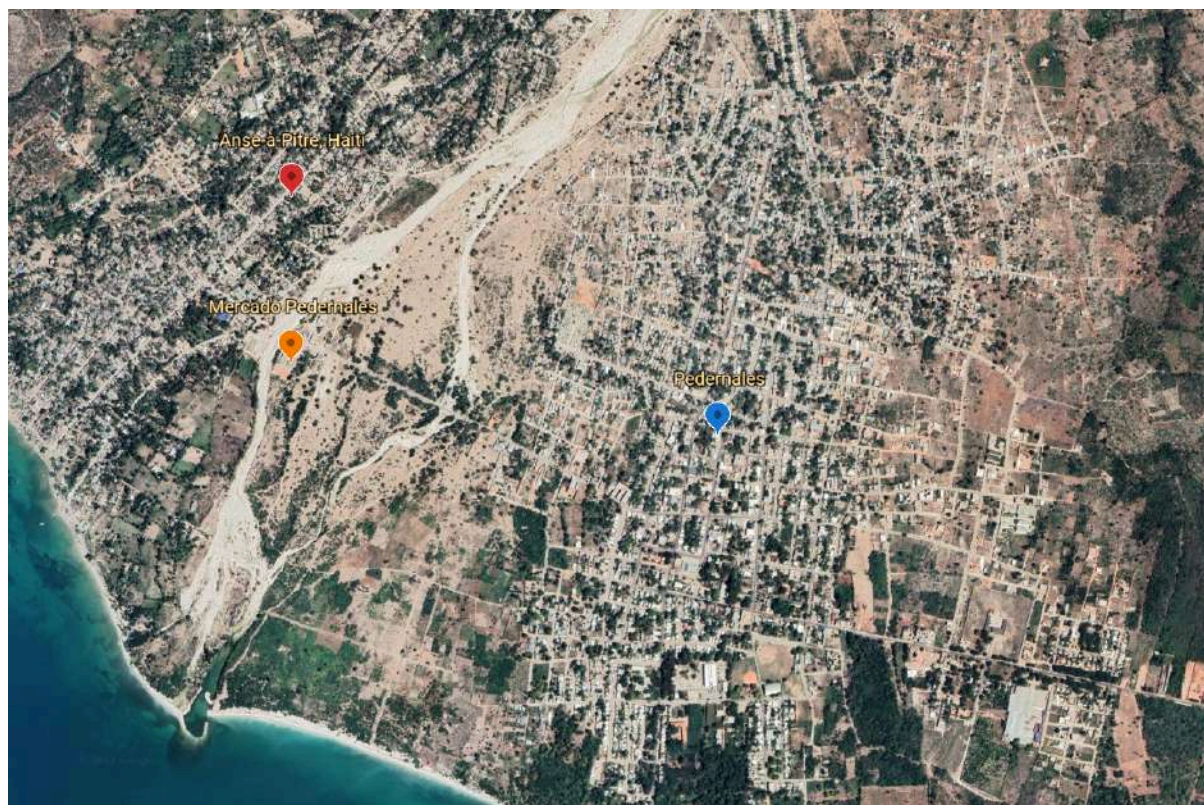


Imagen 1. ubicación del mercado de Pedernales en relación al municipio (Google Earth)

1.1.13.1.2 Accesibilidad:

El mercado posee buenas condiciones de accesibilidad vehicular, se encuentra a sólo 3 minutos del centro de Pedernales, a través de la carretera Anse-à-Pitre, en excelentes condiciones, sin embargo no cuenta con aceras peatonales.



El paso desde y hacia Haití se hace de manera deficiente, a través de rampas, a ambos lados de las dos naciones, las mismas descienden hacia el río, el cual se debe cruzar de manera directa, esto representa un gran riesgo y limita el desarrollo de la actividad comercial.

Tabla 1. Condiciones de accesibilidad al mercado de Pedernales

Criterio	Existente	Comentario
Accesos vehiculares	2	No formales, acceden vehículos para dejar mercancías.
Accesos peatonales	n/o	Se accede a través de los mismo accesos vehiculares
Accesos para personas con movilidad reducida	n/o	No se observan
Estacionamientos para comerciantes	n/o	No se observan
Estacionamientos para visitantes	n/o	No se observan, el mercado recibe visitantes de pueblos aledaños, quienes se transportan en vehículos propios, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Estacionamientos para motocicletas	n/o	No se observan, la mayoría de lugareños utilizan este medio de transporte, se hace necesario la habilitación de un área segura para estos fines.
Área de carga y descarga	n/o	No se observan, los suplidores y clientes utilizan las áreas internas del mercado y la carretera para cargar y desmontar.
Cruce fronterizo	si	Paso fronterizo Anse-à-Pitre



1.1.13.1.3 Tipología de edificaciones existentes:

La infraestructura física del mercado de Pedernales se desarrolla en una porción de terreno de 6,186.18 m², la estructura original del mercado se ha conservado sin mayores modificaciones casi en su totalidad (salvo unas pequeñas estructuras anexada en la parte frontal), se compone por 17 naves abiertas construidas en estructura metálica y techo de aluzinc, las cuales albergan entre 8 a 12 módulos cada una (184 en total), cada módulo cuenta con mesetas hechas en hormigón para la venta y exhibición de mercancías predominantemente ropa de pacas, en la parte superior de la mesetas hay colocada malla electrosoldada que hace de separación entre cada módulo.

En la parte posterior de las naves, hay unas 4 áreas pavimentadas que son utilizadas para la venta y exhibición de productos generalmente agrícolas, en el perímetro posterior del mercado se ubican 2 edificaciones que albergan los baños, construidas en muros de blocks y techadas en hormigón armado.

Según el alcalde, Andres Emilio Jimenez, esta estructura del mercado no da basto con la demanda que tiene, hace referencia a que los terrenos colindantes a este son propiedad del Estado, por lo que esto favorece su eventual ampliación, aunque según reseña el periodico Diario Libre, en su versión digital, de fecha 9 de junio de este año; el nuevo mercado sería levantado a en unos terrenos ubicados a 24 kilómetros de distancia del actual mercado, en la misma nota se informa que su construcción ya fue adjudicada por RD\$88,451,016.92 a la constructora Const e Inmobi SF, SRL.



Imagen izquierda y derecha, vistas de la tipología de naves predominante.



Imagen izquierda, áreas pavimentadas utilizadas para la venta y exhibición de productos. **Imagen derecha**, vista de la misma área en día de mercado.



Imagen izquierda, rampa que une ambas naciones. **Imagen derecha**, vista general del área del río Pedernales, se encontraba completamente seco al momento de la visita.





Imagen izquierda, condiciones de la verja perimetral. **Imagen derecha**, condiciones de una de las puertas de acceso.

Figura 1. Esquema arquitectónico del mercado de Pedernales



Leyenda	Rubro	Área en m ²	Área en %
	Agrícola	Espacio abierto	
	Pecuario	En consorcio con:	
	Agroindustrial	En consorcio con:	
	Industrial	1,774.00	98.56
	Servicios	-	-
	Baños	26.00	1.44
	Locales sin uso	-	-
	Almacenes	-	-

QUALITY INSTITUTE

OCA GLOBAL





1.1.13.1.4 Calidad espacial:

Tabla 2. Identificación de problemáticas de la calidad espacial del mercado de Pedernales

Espacio evaluado	Descripción	Problemática identificada
Zonificación del mercado	Las naves corresponden a un diseño tipo de morfología rectangular, se distribuyen en dos filas en cuyo centro se ubica una nave distintiva de morfología cuadrada. En la parte posterior se ubican los bloques de baños.	En la parte de naves predomina la venta de ropa de pacas, sin embargo los módulos no fueron diseñados con eso fines, mientras lo productos agrícolas se venden en el piso, la ropa de paca ocupa módulo con meseta que deberían ser para la exhibición de comida.
Proporción de los espacios	El tamaño de los puestos de venta se mantiene muy homogéneo, los comerciantes ocupan todo el espacio, los clientes deben comprar desde afuera.	El espacio que ocupa cada módulo no es bien aprovechado por la distorsión que presentan en cuanto uso.
Ventilación e iluminación	El mercado se desarrolla al aire libre.	No se identifica problemática relevante.
Áreas de circulación	La circulación se da en los espacios entre cada nave, estos son destechados. En las otras áreas la circulación se da casi de manera espontánea, donde se confunden comerciantes y clientes.	Los comerciantes ocupan el área de circulación con mercancía. No se define áreas de circulación en los espacios perimetrales y posterior.



1.1.13.1.5 Condiciones de la infraestructura física y servicios:

La concepción del área formal del mercado (área de las naves), según su diseño abierto, nos hace entender que su idea original era para la exhibición y venta de producto agrícolas por su condición de perecederos, a modo general estas estructuras se encuentran en estado aceptable, necesitan ser pintadas para eliminar el óxido. En cuanto al entorno inmediato a las naves, se encuentra en condición crítica, la verja perimetral ha colapsado en varios tramos, las puertas de acceso están en muy mal estado, casi todo el perímetro interno del mercado se encuentra sin pavimentar, los baños están fuera de uso, se pudo ver botellas llenas de orina en la zona de los módulos.

Tabla 3. Condiciones de los servicios del mercado de Pedernales

Servicios		
Agua potable	Energía eléctrica	Telefonía e Internet
No cuenta con abastecimiento de agua por parte de INAPA, las áreas de lavado de mano no cuentan con grifería.	No cuenta con abastecimiento de energía por parte de EDESUR.	La zona del mercado cuenta con buena cobertura de estos servicios.

1.1.13.1.6 Amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópicas:

El mercado no cuenta con recursos o planes para hacer frente a cualquier eventualidad, incluso carecen de ruta de evacuación y señalética adecuada. Tampoco cuenta con equipos mínimos para mitigar incendios.

Figura 2. Nivel de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico para el municipio de Pedernales





Elaboración: propia.

Fuentes: Reglamento Dominicano para el Análisis Sísmico de Estructura de MOPC (R-001) /Informe ICA “Análisis Integrado de Contexto”





1.1.13.2. Condiciones higiénicas de áreas de comercialización de alimentos

Tabla 1. Resumen del nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene evaluados en el mercado de Pedernales

Niveles de cumplimiento	Cantidad de ítems	% Cumplimiento
(S) Cumple completamente ▾	0	0
(OM) Oportunidad de mejora o cumple parcial... ▾	3	7.89
(N)No cumple ▾	34	89.47
N/A)No aplica ▾	3	2.63
<i>Total de requisitos evaluados</i>	38	100%

Fuente: Elaboración propia mediante datos recopilados en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

Descripción de los niveles de cumplimiento utilizados en el Instrumento para levantamiento de información de Condiciones de Higiene de mercados (Anexo 2.1)

S (Sí): Significa que el proceso cumple completamente en forma satisfactoria lo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

OM (Oportunidad de Mejora): Significa que el proceso cumple parcialmente lo que pide la norma en el ítem inspeccionado, esto quiere decir que existe una oportunidad de mejora a realizar para cumplir completamente.

N (No): Significa que el proceso no cumple con lo mínimo que pide la norma en el ítem inspeccionado.

N/A (No Aplica): Significa que el ítem que pide la norma no es aplicable en la línea de producción y comercialización en estudio.

De acuerdo con las normas básicas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura estipuladas en el decreto 528-01 sobre el Reglamento de Control de Alimentos y Bebidas de República Dominicana y en la Norma CXC 1-1969 (revisión 2011) sobre Principios de Higiene en los Alimentos, se inspeccionaron 38 ítems (requisitos de higiene). De acuerdo con los documentos de referencia el mercado de Pedernales cuenta con 0% de nivel de cumplimiento de los requisitos evaluados y exigidos por los documentos de referencia, un 7.89% de los requisitos son cumplidos parcialmente, es decir que, estos representan oportunidades de mejora, el 89.47% de las condiciones exigidas no son cumplidas y el 2.63% no es aplicable.



A continuación, se describen los hallazgos encontrados durante el levantamiento por observación directa y mediante entrevistas a los diferentes actores del mercado de Pedernales.

1.1.13.2.1. Condiciones higiénicas de la estructura

En el mercado de Neiba está localizado donde no puede acceder a servicios básicos tales como: agua, luz, recolección de basura, eliminación de excretas y alcantarillado. Este mercado cuenta con dos baños que no están en funcionamiento.

Focos de contaminación en el mercado de Pedernales

En el mercado de Pedernales se visualizan ciertos factores que comprometen la salubridad, inocuidad de los productos comercializados, los suponen un riesgo potencial sobre la salud y el bienestar de la comunidad. Entre estos se observan vertederos y cañadas.



Nota: Alrededores del mercado de Pedernales (Agosto, 2022)



Del mismo modo se pueden observar espacios para sacrificios

En consorcio con:





que permiten la circulación de aire contaminado hacia todas las áreas y almacenes de comercialización de productos alimenticios en donde existe un alto riesgo de exposición a agentes biológicos patógenos los cuales de acuerdo con Mirón (2014), promulgan la incidencia de enfermedades infecciosas o parasitarias transmitidas al hombre por los animales y/o sus productos o cadáveres, conocidas como zoonosis.

Fuente: Observación directa en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

Condiciones higiénicas de los establecimientos

En el mercado de Pedernales la infraestructura del mercado está compuesta por casetas techadas con aluzinc utilizadas adaptadas con mesetas de madera para comercialización de productos. Aunque la mayoría de productos alimenticios se comercializan directamente sobre el suelo en distintos recipientes y superficies.



Nota: Estaciones de venta en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)



1.1.13.2.2. Instalaciones

En los espacios destinados a la comercialización de alimentos se pudieron encontrar diferentes hallazgos.

Tabla 2. Hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Pedernales

Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Drenaje	No existe un sistema de drenaje para residuos líquidos	-Agua aposada -Malos olores -Focos de contaminación
Lugar de eliminación de residuos	No hay un lugar de eliminación de desecho claramente identificado, ni dotado de contenedores. Los desechos son colocados cerca de los establecimientos. Los residuos son recogidos cada día después de las operaciones de venta.	-Contaminación del aire -Contaminación del agua -Focos de contaminación -Malos olores
Alrededores de puestos de venta	Los alrededores de los puestos de venta están expuestos a contaminantes potenciales como heces y basura, por la falta de contenedores y de malezas lo cual apoya el albergue de plagas.	-Riesgo de enfermedades



Item	Descripción del hallazgo	Consecuencias
Division de areas	Las áreas de comercialización no están divididas de acuerdo con el nivel de higiene que requieran y al riesgo de contaminación del alimento.	-Contaminación cruzada -Contaminación química
Instalaciones sanitarias	Existen instalaciones sanitarias pero están fuera de servicio, estas básicamente se han convertido en focos de contaminación para los alimentos comercializados en este mercado, no hay instalaciones para el lavado de manos, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres. No hay un suministro adecuado de suministro para estas instalaciones y la disposición de comunicaciones o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los sanitarios y antes de reiniciar las labores de manipulación de alimentos.	-Excretas en los alrededores de establecimientos
Sistemas de ventilación	No existe un sistema de ventilación en ningún local, es un espacio abiertos	-Contaminación de productos -Corta vida útil
Techos e instalaciones suspendidas	Los techos y demás instalaciones suspendidas no facilitan su limpieza y mantenimiento. Se observan polvos, telas de arañas.	-Contaminación de la instalación

Fuente: Observación directa en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

Fotos de hallazgos encontrados en las instalaciones del mercado de Pedernales





Nota. Instalaciones sanitarias del mercado de Pedernales



Nota. Comercialización de productos proximo al baño

1.1.13.2.3. Equipos y utensilios

Los utensilios, recipientes y superficies que entran en contacto directo con alimentos están fabricados de materiales alterables, porosos y difíciles de lavar y desinfectar, estos no se encuentran en buenas condiciones de limpieza y orden. Tampoco existe una área destinada al lavado y desinfección de equipos y utensilios usados para la adecuación de sus productos.



Se visualizan principalmente la comercialización de alimentos directamente sobre el piso, en cajas, lonas, mantas, sacos y envases plásticos.



Nota: Superficies para comercialización de productos en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

1.1.13.2.4. Mantenimiento y limpieza

No existen planes de limpieza y desinfección de los espacios destinados a la comercialización de alimentos. No se realizan actividades de limpieza o desinfección de áreas, equipos, superficies o utensilios usados para la comercialización de alimentos.



1.1.13.2.5. Controles de condiciones de productos

No se visualiza la existencia de sistemas de refrigeración para el almacenamiento y distribución de productos aun cuando ciertos productos requieren de temperaturas controladas (0-4 grados centígrados) para el mantenimiento de su vida útil, como los productos cárnicos embutidos y principalmente las carnes crudas.





Nota: Carnes crudas y embutidos comercializados a temperatura ambiente en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

Productos muy susceptibles a contaminación no cuentan con sistemas de control de temperatura y condiciones para ninguno de los productos, generalmente se comercializan a temperatura ambiente.

1.1.13.2.6. Control de plagas

No existe un plan para la prevención y control de plagas; la disposición de las instalaciones facilita el acceso y anidamiento de plagas y / o animales ya que las puertas de los locales no cuentan con ningún tipo de herramientas de control indirecto además de esto, las aberturas en techos y ventanas propician espacios ideales para acceso directo. El mercado de Pedernales es un espacio abierto, puede acceder cualquier plaga, animal doméstico o no, aves, animales de corral y/o plagas.

1.1.13.2.7. Requisitos de higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Tabla 3. Hallazgos encontrados sobre higiene personal, capacitación, conducta higiénica y estado de salud

Requisito	Hallazgos encontrados
Higiene personal	Se evidencia desconocimiento de normas básicas de higiene personal ya que no son tomadas en cuenta para la comercialización de productos. Los comerciantes consumen alimentos y bebidas junto al producto, se visualiza el uso de joyas, aretes, uñas largas-esmaltes en los puestos de venta, no se desinfectarse las manos luego de manipular dinero y se utiliza la indumentaria adecuada como mandil, gorro y guantes.
Capacitación	No se ha implementado ningún plan de capacitación a comerciantes, transportistas, distribuidores, etc), en el cual se reflejen entrenamientos específicos basados en normas para higiene en la manipulación de alimentos. Se evidencia desconocimiento de Buenas Prácticas Higiénicas y por ende en su cumplimiento durante las actividades operativas.
Conducta higiénica	No se disponen de áreas de lavado de manos por ende los manipuladores no se lavan y ni desinfectan al manipular cualquier objeto que sea riesgo de contaminación. No se evitan conductas que puedan contaminar los alimentos como fumar, toser, estornudar, escupir, comer, beber, rascarse,



Requisito	Hallazgos encontrados
	hurgarse la nariz o tocarse la boca, nariz u otras partes que puedan ser fuente de contaminación
Estado de salud	Los comerciantes y/o manipuladores nuevos o existentes no se no se someten a un reconocimiento médico inicial o anual para desempeñar sus funciones. No existen medidas preventivas y correctivas para evitar que labore personal sospechoso de padecer enfermedades infecciosas susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Fuente: Observación directa en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

1.1.13.2.8. Información de los productos

Se visualizan alimentos preenvasados sin etiqueta dotada de información suficiente para manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.



Nota: Alimentos sin etiquetas en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

1.1.13.2.9. Transporte



No se evidencia la limpieza de los medios de transporte y los recipientes para productos a granel utilizados para la movilización de productos. La mayoría de productos se transportan en camiones o camionetas a granel.



Nota: Vehículos de transporte de alimentos en el mercado de Pedernales (Agosto, 2022)

1.1.13.3. Levantamiento administrativo

1.1.13.3.1 Caracterización de los/as actores del mercado

En el mercado de Pedernales hay 45 personas comerciantes, las cuales son arrendatarios/as de los 184 puestos fijos disponibles, la mayoría de estos/as son mujeres (73%) y el 70% son de nacionalidad haitiana. Adicionalmente, hay 160 vendedores/as mayoristas, los cuales comercializan productos agropecuarios, estos son de nacionalidad dominicana (procedentes de distintas provincias del país), los mismos ingresan al mercados con sus camiones, y también comercializan en las inmediaciones del mercado. Adicionalmente, hacen negocios en este mercado, aproximadamente 250 vendedores/as ambulantes, principalmente de nacionalidad haitiana; los/as cuales venden vegetales, pescados secos y productos de higiene personal. Ver Figura 5.



Figura 5. Mercado de Pedernales. Perfil de las y los vendedores/as.



Fuente: Consulta a actores del mercado de Pedernales. Agosto 2022.

1.1.13.3.2 Dinámica comercial y articulación entre los actores del mercado

1.1.13.3.2.1 Productos comercializados



La gama de productos comercializados en este mercado es amplia, los de mayor volumen de comercialización abarcan los siguientes: hortalizas, electrodomésticos, ropa de paca, embutidos, arroz, pollo (vivo, fresco), huevo y pescado seco. De su lado, los haitianos venden principalmente, pescado fresco y seco, guineo, yautía, ropa de paca, pasta dental, artículos de plástico, productos de higiene personal y bebidas alcohólicas. Muchos de estos productos se entiende que son de los recibidos de donaciones internacionales. Los/as vendedores dominicanos/as, que viajan desde distintas localidades del país venden: papa, repollo, zanahoria y huevo. En este mercado se tiene especial control de la venta de ajo y de arroz, de parte de la Dirección General de Aduanas, para evitar el comercio ilícito de los mismos. Ver Figura 6.

Figura 6. Mercado de Pedernales. Principales productos comercializados

	Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> Papa, zanahoria, repollo, guineo, ñame, yautía, coco, limones, ajíes, tomate, berenjena, lechuga, apio, brócoli, ajo, cebolla, habichuela, aguacate, maíz
	Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> Pollo vivo, pollo fresco, pescado fresco, huevo
	Agroindustrial	<ul style="list-style-type: none"> Arroz, embutidos, pastas alimenticias, arenque, pescado seco, sazones, trigo, harina de maíz, jugos, bebidas alcohólicas
	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de paca, zapatos, prod. de limpieza, electrodomésticos, prod. de higiene personal, art. de plástico
	Minería	<ul style="list-style-type: none"> Sal

Fuente: Observación directa. Mercado de Pedernales. Agosto 2022.

1.1.13.3.2.2 Colaboración y articulación entre los actores del mercado

A diferencia de otros mercados fronterizos, en este no existen asociaciones de comerciantes ni formales, ni informales. Por otro lado, los comerciantes indican que se presentan con frecuencia peleas y discusiones entre vendedores/as haitianos/as y dominicanos/as. Recientemente, este mercado estuvo cerrado de manera temporal, justamente por:



presentaron en el mercado, lo cual terminó con la muerte de una persona. Refieren los consultados, que el día que se presentaron los disturbios, fueron objeto de robos, y temían por sus vidas. Por esta y otras razones entienden que la seguridad en el mercado debe ser fortalecida.

1.1.13.3.2.3 Flujo de clientes en el mercado

Los actores consultados indican que la situación social y económica que vive la República de Haití, no ha afectado el comportamiento de las ventas en este mercado. Así mismo, manifiestan que se debe velar por el respeto de los derechos de los nacionales haitianos/as al momento de cruzar hacia la frontera hacia el mercado, pues en ocasiones son objetos de cobros irregulares, los cuales pueden rondar los RD\$200.00 por persona.

1.1.13.3.3 Gestión administrativa y financiera del mercado fronterizo

1.1.13.3.3.1 Gestión administrativa del mercado

La gestión administrativa y financiera del mercado de Pedernales está en manos de la Alcaldía; para estos fines se dispone de un (1) administrador del mercado, dos (2) cobradores y un (1) personal de seguridad. Los costos vinculados a la limpieza del mercado se cubren con parte de los fondos recaudados en el mercado. Este gasto asciende en promedio a RD\$1,500.00 por día de mercado.

Días de operación del mercado:

El mercado opera los lunes y viernes. El horario de operación es de 8:00 a.m.-5:00 p.m.

Permisos, obligaciones y sanciones a los arrendatarios:

Permisos. La Alcaldía está a cargo de la asignación de puestos en el mercado. Los solicitantes se dirigen a la misma, si hay espacio disponible se les asigna un puesto de venta. Para el registro solo se les pide un documento de identificación, pasaporte o cédula.

Obligaciones de la/os arrendataria/os.

No existe un reglamento que norme el funcionamiento del mercado, deberes y derechos de los/as vendedores/as.

Sanciones. No existen sanciones formales estipuladas (escritas).

Articulación de la gestión del mercado con instancias internas y externas:



A lo interno de la Alcaldía de Pedernales, el Departamento de Tesorería es el encargado de recibir los pagos de los arbitrios de parte del administrador del mercado, además de los pagos anuales realizados por los/as vendedores/as por concepto de pago por el uso de las casetas.

El encargado del mercado refiere que el Ministerio de Salud Pública inspecciona el mercado. Aunque la Alcaldía indicó que estas acciones no son articuladas de manera conjunta. De su lado, la Dirección General de Aduanas está a cargo del cobro de los impuestos a los/as vendedores/as, para esto dispone de personal en el mercado.

1.1.13.3.3.2 Gestión financiera del mercado

Cobros de los arbitrios:

La Alcaldía cobra dos tipos de arbitrios:

- 1) Pago anual por el uso del puesto del mercado, el cual oscila entre los RD\$1,000.00-2,800.00.
- 2) Pago por el puesto cada día de mercado, este pago oscila entre RD\$25.00-100.00.

A continuación se presenta la Tabla 1., la cual muestra una relación de los montos cobrados:

Tabla 1. Relación de pagos según el tipo de puesto de venta. Mercado de Pedernales

Tipo de puesto de venta	Monto pagado (RD\$)	Frecuencia de pago
Puesto de venta de fijo con caseta	1,000.00- 2,800.00	Pago anual
	50.00-100.00	Pago cada día de mercado
Camioneros mayoristas	50.00- 100.00	Pago cada día de mercado, en la puerta de entrada.



Vendedores/as ambulantes	25.00-50.00	Pago cada día de mercado
--------------------------	-------------	--------------------------

Fuente: Entrevista a representantes de la Alcaldía. Alcaldía de Pedernales. Agosto 2022.

Los cobros de los arbitrios son realizados directamente por los cobradores destinados por la Alcaldía para tales fines. Luego el administrador del mercado entrega el monto recaudado en el Departamento de Tesorería de la Alcaldía.

Análisis financiero del mercado:

La Alcaldía de Pedernales percibe ingresos mensuales promedio por concepto de los recaudos de los arbitrios del mercado ascendente a RD \$26,925.00 (sin considerar los meses que estuvo cerrado el mercado, ni aquellos en los cuales los recaudos son igual a RD\$6,000.00), lo cual es muy inferior a lo recibido por otras Alcaldías que manejan volumen de vendedores similares e incluso inferiores. Esto genera un ingreso promedio por puesto de venta por día de mercado de RD\$7.40. La Alcaldía paga RD\$1,500.00 por día de mercado por concepto de pago de limpieza del mercado, este monto no es reportado en la Tesorería de la Alcaldía, el mismo se paga directamente a las personas que prestan el servicio. Ver Tabla 2.

Tabla 2. Mercado de Pedernales. Análisis Financiero del Mercado Año 2022.

Mes	Ingresos mensuales del mercado (RD\$)	Ingreso promedio por día de mercado por puesto de venta (RD\$)
Enero	29,600.00	8.13
Febrero	24,600.00	6.76
Marzo	35,500.00	9.75
Abril	6,000.00	1.65
Mayo	6,000.00	1.65



Junio	Cerrado	N/A
Julio	Cerrado	N/A
Agosto	18,000.00	4.95

Fuente: Elaboración propia con los datos facilitados por la Alcaldía de Pedernales. Agosto 2022.

Según la Alcaldía, los fondos generados en el mercado se utilizan según lo establece la legislación de los ayuntamientos, el 40% para inversión, 31% para servicios municipales, 25% gastos de personal y 4% de género, salud y educación.

1.1.13.3.4 Género y dinámica comercial

Las mujeres muestran un importante nivel de participación en este mercado. Las provenientes de Haití tienen un amplio liderazgo en la venta de ropa de paca, productos de higiene y productos agrícolas. Al analizar la relación proporcional entre hombres y mujeres se obtiene que no existe una brecha de género en contra de las mujeres; el porcentaje de mujeres en el mercado (62%) supera el porcentaje de hombres (38%), lo cual genera una brecha más bien en torno a los vendedores. En el mercado se observan situaciones de violencia verbal contra las mujeres, ya que las mismas reciben cobros compulsivos de parte de los cobradores de los arbitrios, estos le gritan e incautan la mercancía, cuando ellas no pagan al momento que es requerido. En este sentido, algunas mujeres vendedoras consultadas indican, que les cobran con violencia, le dan bofetadas y les hablan mal. Estas situaciones exponen a las mujeres a altos niveles de vulnerabilidad, dado que no tienen mecanismos para hacer frente ante estas situaciones que se presentan en el día a día.

1.1.13.4 Soluciones posibles ante las necesidades identificadas en el mercado

Con base en los levantamientos realizados en el marco de esta consultoría, a continuación se presentan las principales soluciones posibles para atender las necesidades del mercado:

Componente arquitectónico

Para la posible ampliación o reubicación del mercado la reubicación del mercado, se deberá tomar en cuenta los siguientes aspectos:



- Disposición de un área de estacionamientos general y carga y descarga como establece el reglamento R-002 de MOPC.
- Garantizar un eficiente sistema de movilidad a través del cumplimiento del reglamento R-007 de MOPC
- Dotación y regularización de paradas para motoconchos.
- Desarrollo de un plan de normas de uso de suelo y construcción que permita regular el futuro crecimiento del mercado.
- Señalización general del mercado, tanto distintiva, de higiene y seguridad.
- Creación de un sistema de seguridad a través del monitoreo y control a través de la instalación de cámaras de seguridad.
- Cumplir con las disposiciones del reglamento de R-032 de MOPC sobre sistema de prevención de incendios.

El mercado actual cuenta con una ubicación atractiva que puede ser aprovechada por el plan de desarrollo turístico para la provincia que ha iniciado el gobierno dominicano, este tiene potencial para ser revitalizado y convertirse en una especie de mercado modelo donde se comercialicen productos turísticos de la zona apoyados de una agenda cultural.

Componente Higiene y Manipulación de Alimentos

- Adopción de sistemas adecuados de transporte de productos alimenticios.
- Instauración de programa de manejo integral de los residuos sólidos y reciclaje
- Implementación de Plan de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene de alimentos
- Disposición de superficies de materiales resistentes y adecuados para entrar en contacto directo con alimentos
- Implementación de un Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos y superficies de venta. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Colocación de contenedores en cantidades suficientes para la recolección de residuos (se incluye en el plan de limpieza y desinfección).
- Implementación de un plan de manejo de plagas. (Incluido en plan de implementación de BPM)
- Separación de áreas de comercialización según la naturaleza de los productos
- Definición de parámetros de control de productos.
- Revisión de condiciones higiénicas de vehículos de transporte de alimentos.
- Implementación de un plan de capacitación del personal en buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Verificación de estado de salud de los/as comerciantes.

Componente Administrativo y Financiero



- Elaboración e implementación de una normativa para la gestión administrativa y financiera del mercado.
- Sistematización de forma digitalizada, los datos personales de las y los vendedores/as actuales y potenciales, la cual incluya información sobre género, número de identidad, nacionalidad, dirección, correo electrónico, número de contacto telefónico, tipo de puesto asignado y su ubicación.
- Firma de contratos por tiempo determinado con los/as vendedores/as con puestos fijos en el mercado.
- Identificación de cada puesto de venta y carnetización de las/os vendedores/as con puestos fijos.
- Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización de los/as vendedores/as para el desarrollo de buenas prácticas para el desarrollo de sus negocios, derechos y deberes para el buen funcionamiento del mercado.
- Elaboración de los informes financieros del mercado, incluyendo los ingresos, costos y gastos. Así mismo, monitorear indicadores clave de desempeño como: rentabilidad sobre ingresos mensuales, recaudación promedio diaria por puesto de venta y monto de recaudación por día de mercado.
- Fortalecimiento de los mecanismos de control interno administrativo en el mercado.
- Articulación de acciones entre la Alcaldía y las instancias del gobierno vinculadas con la gestión del mercado, en pro del apuntalamiento del funcionamiento del mismo.
- Fijación de las cuotas de los arbitrios del mercado de forma estandarizada y automatizar el proceso de cobro de los mismos.
- Prohibición de la entrada al mercado de los motoconchistas que prestan servicios a los y las vendedores/as y compradores/as, pues esto pone en peligro a las personas que realizan actividades de comercio y además obstaculiza en buen desenvolvimiento del mercado.
- Fortalecimiento de la seguridad en el mercado, ya que esto fue reportado como un punto de mejora de parte de las y los vendedores/as.
- Establecimiento de mecanismos para la prevención, detección y manejo de situaciones de violencia en contra de las mujeres.



2. Referencias

Alcaldía de Dajabón (2022). Nómina marzo de 2022. Consultado el 23 de septiembre de 2022 de: <https://ayuntamientodajabon.gob.do/transparencia/documentos/nomina-2022/>

Banco Central de la República Dominicana (2021). Estudio económico mercado fronterizo dominico-haitiano 2014-2018. Departamento Internacional. Subdirección de Balanza de Pagos Santo Domingo.

Banco Mundial (2021). Tasa de cambio oficial (UMN por US\$, promedio para un período) - Haití. Consultado el 23 de septiembre de 2022 de: <https://datos.bancomundial.org/indicador/PA.NUS.FCRF?end=2021&locations=HT&start=2017>

Decreto No. 201-11 (2011). Reglamento para el análisis y diseño sísmico de estructuras (R-001). Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones (MOPC). <https://www.mopc.gob.do/media/1039/r-001-reglamento-sismico.pdf>

Decreto No. 284-91 (1989). Reglamento para estacionamientos vehicular en edificaciones (R-002). Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones (MOPC). https://www.mopc.gob.do/media/1049/r-002-reglto-estacionamvehicular-en-edif_-002.pdf

Decreto No. 247-19 (2019). Reglamento para la seguridad y protección contra incendios (R-032). Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones (MOPC). https://www.mopc.gob.do/media/13661/r032-reglamento-seguridad-y-proteccion-contraincendios-decreto-347-19_.pdf

Decreto No. 528-01 (2001). Reglamento general para control de riesgos en alimentos y bebidas en la República Dominicana. <https://repositorio.msp.gob.do/bitstream/handle/123456789/856/Dec.No.528-01.PDF?sequence=1&isAllowed=y>

Del Rosario, J. (2007). La dinámica comercial entre república dominicana y haití en la frontera norte-dajabón y nordeste wanament. SOLIDARIDAD FRONTERIZA/SJRM-RD SOLIDARITE FWONTALYE/SJRM-H

GIUDICI, G. (2020) Estudio sobre la violencia de género y la independencia económica de las mujeres comerciantes en la frontera. OXFAM.



Ley No.216-11 que instituye la Ley que regula el establecimiento de mercados en la frontera dominicano-haitiana. G.O.No.10636 del 14 de septiembre de 2011. Congreso Nacional de la República Dominicana.

Ministerio de Economía y Finanzas de la República de Haití (2022). Tasa de cambio 9 de septiembre de 2022. Consultado el 23 de septiembre de 2022 de : <https://mef.gouv.ht/>

Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo (2017). Plan para el desarrollo económico local de la provincia Dajabón. Santo Domingo.

Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Rev. 2011). Codex Alimentarius. Normas generales para alimentos.
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf

United Nations World Programme (WFP) (2017). Análisis integrado del contexto (ICA) República Dominicana.
https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000039498/download/?_ga=2.24348216.344548129.1664108521-766825774.1664108521

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) (2014). Reglamento del Mercado Fronterizo de Dajabón.

Ayuntamiento Municipal de Restauración (2021). Plan Municipal de Desarrollo del Municipio de Restauración, Dajabón. 2020-2024.

Asociación de Comerciantes Jimaní-Malpaso (s.f). Levantamiento Mercado Malpaso. Provincia de Jimaní.



3. Anexos

No.	Anexo	Enlace para visualización
1	Levantamiento arquitectónico y mapa de localización de los mercados fronterizos	<p>Mercados de la Frontera Norte: https://drive.google.com/drive/folders/1y_GKXrwEmz3mGDIBQJiwEOtAcHRgfeO-?usp=share_link</p> <p>Mercados de la Frontera Centro: https://drive.google.com/drive/folders/1NAHFNUiETleVBegVOHJImEC2AxL5a6Ci?usp=share_link</p> <p>Mercados de la Frontera Sur: https://drive.google.com/drive/folders/10XhO-9wj5cRmPyh-CXsg_-Yhv6x4IyUg?usp=share_link</p>
2	Listado de participantes de las entrevistas y grupos focales	<p>Mercados de la Frontera Norte: https://drive.google.com/drive/folders/1sWtbjhEnLVjm1RJTMSeMCUsMills6_5Y?usp=share_link</p> <p>Mercados de la Frontera Centro: https://drive.google.com/drive/folders/1oaU_SIQrcSX2riw a4OdM6eoOZEZItUn7?usp=share_link</p> <p>Mercados de la Frontera Sur: https://drive.google.com/drive/folders/13PpSwkKqNoxEf2t9skFn_8Wk_OfzWIBD?usp=share_link</p>
3	Documentación recolectada en las Alcaldías y Mercados	<p>Mercados de la Frontera Norte: https://drive.google.com/drive/folders/1fgGUc9YZWWevxz014YM-Lt4P1YFFLp0e?usp=share_link</p>



		<p>Mercados de la Frontera Centro: https://drive.google.com/drive/folders/1DiH-QOp1ypdA-i1MAIHOt468Q2eN2mE4?usp=share_link</p> <p>Mercados de la Frontera Sur: https://drive.google.com/drive/folders/17HmZ9qyICfAhEmdEAigRwMjkSymfQmcn?usp=share_link</p>
4	Impresiones fotográficas de los mercados fronterizos	<p>Mercados de la Frontera Norte: https://drive.google.com/drive/folders/1wvobf1Ft3qfHTMrEFiqEgS0pf6HIYeB_?usp=share_link</p> <p>Mercados de la Frontera Centro: https://drive.google.com/drive/folders/1Qhgf3lb0L_XmIzRVgAHsEek80m-NbESa?usp=share_link</p> <p>Mercados de la Frontera Sur: https://drive.google.com/drive/folders/1yjtFKpbbZm1RNuUvKeyj2upXiRsajEO?usp=share_link</p>
5	Informaciones desagregadas por sexo de las personas entrevistadas	<p>https://drive.google.com/drive/folders/1wre11dl-MEbVle5yTHvD4Vdo74k8BAen?usp=share_link</p>
6	Documentación consultada (datos secundarios)	<p>https://drive.google.com/drive/folders/1HLeF225ZGAsPxQCZJZWOS8aDaGhmly8m?usp=share_link</p>