


UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO

LICENCIATURA EN CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES, ABOGACÍA Y NOTARIADO



**EL INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS Y SANITARIOS EN EL
TRANSPORTE DE CANALES O PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL MUNICIPIO DE
SANARATE, DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO**

ANA VICTORIA RIVAS SAZO

EL PROGRESO, AGOSTO 2022

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO

LICENCIATURA EN CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES, ABOGACÍA Y

NOTARIADO

**EL INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS Y SANITARIOS EN EL
TRANSPORTE DE CANALES O PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL MUNICIPIO DE
SANARATE, DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO**

TESIS

Presentada al Honorable Consejo Directivo del

Centro Universitario de El Progreso

de la

Universidad de San Carlos de Guatemala

por

ANA VICTORIA RIVAS SAZO

Previo a conferírsele el grado académico de:

LICENCIATURA EN CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES

y los títulos de

ABOGADA Y NOTARIA

EL PROGRESO, AGOSTO 2022

**HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO
DEL
CENTRO DE EL PROGRESO
UNIVERSITARIO DE LA
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

DIRECTOR:	Ing. Agro. Julio César Martínez Fuentes
SECRETARIA:	Ing. Alba Marilia Noj Suruy
MIEMBROS:	Lic. Ariel Alejandro Alvarado Ayala
MIEMBROS:	Licda. Gilma Friné Vásquez Ríos
MIEMBROS:	Lic. Edgar Adán Morales Falla
MIEMBROS:	Cristopher Miguel Godínez Ortiz
MIEMBROS:	Evelyn Jardenny Portillo Gálvez

**TRIBUNAL QUE PRACTICÓ
EL EXAMEN TÉCNICO PROFESIONAL**

Primera Fase: Privada

PRESIDENTE:	Lic. Juan Carlos Godínez Rodríguez
VOCAL:	Lic. Alvaro Emanuel Romero García
SECRETARIO:	Lic. Armando Ismael Ajin Pérez

Segunda Fase: Publica

PRESIDENTE:	Lic. Juan Carlos Conde Vega
VOCAL:	Lic. Miguel Angel Lecar Nil
SECRETARIO:	Lic. José Alberto Godínez Rodríguez

RAZÓN: "Únicamente el autor es responsable de las doctrinas sustentadas y contenido de la tesis." (Artículo 43 del Normativo para la Elaboración de Tesis de Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales y del Examen General Público).

Licenciado. Milton Leopoldo Levy Herrera
Abogado y Notario
Tel: 56330141
Av. Ismael Arriaza 1-38 zona 3 Sanarate, El Progreso

Sanarate, 21 de abril del 2022

Licenciado

German Wuosbely Paz Alvarado

Coordinador de la Unidad de Tesis de la carrera de

Ciencias Jurídicas y Sociales Abogacía y Notariado

Centro Universitario de El Progreso Guastatoya, El Progreso.

Por medio de la presente me dirijo a usted, manifestándole que en relación al cargo que recae en mi persona, mediante resolución de fecha 6 de abril del año 2022 en el cual se me nombra como asesor del trabajo de tesis desarrollado por la estudiante **Ana Victoria Rivas Sazo**, intitulado **“EL INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS Y SANITARIOS EN EL TRANSPORTE DE CANALES O PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL MUNICIPIO DE SANARATE, DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO”**, manifiesto que:

- I. se instituyó a la estudiante en el proceso de investigación acorde al tema de tesis, por lo que la estudiante acato cada de las observaciones que estime convenientes de acuerdo al tema investigado y que el mismo cuenta con la bibliografía actualizada y acorde a los temas; así mismo se hace contar que entre la estudiante u mi persona no existe grado de parentesco alguno.
- II. El trabajo de investigación realizado por la estudiante **Ana Victoria Rivas Sazo**, está desarrollado en cinco capítulos mismo que guardan relación entre sí los cuales contienen temas de área del derecho constitucional, derechos humanos y derecho administrativo, que son fundamentales en el desarrollo y sustento del tema de investigación planteado, por lo que se considera que el

contenido científico y técnico es de suma importancia puesto que se busca es lograr garantizar la seguridad alimentaria de la población Sanarateca.

- III. La metodología utilizada en el presentes tema de investigación son: método **analítico**, sintético, analógico o comparativo. Respecto a las técnicas utilizada la investigación de campo; entrevista y encuestas, investigación documental y normas jurídicas.
- IV. El aporte o contribución a la ciencia del derecho, en las áreas del derechos constitucional, derechos humanos por la vulneración de los mismos y derecho administrativo para la implementación de una dependencia del Sistema Oficial de la Inspección de Carne en el municipio de Sanarate para que haga cumplir las normas higiénicas y sanitarias en el transporte de carne en dicho municipio.
- V. Respecto a la conclusión discursiva, en el presente tema de investigación se utilizó la metodología y técnicas adecuadas para la comprobación de la problemática del incumplimiento de los requisitos higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate, la cual es verídica y en consecuencia se debe de crear una dependencia del Sistema Oficial de la Inspección de Carne dentro del municipio para que dé cumplimiento a los normativos sanitarios e higiénicos.
- VI. En consideración a todo lo anterior se emite el presente dictamen conforme a lo establecido en el Artículo 31 del Normativo para la Elaboración de Tesis de Licenciatura de Ciencias Jurídicas y Sociales y de Examen General Público de la Universidad de San Carlos de Guatemala, considerando que el trabajo de tesis realizado cumple con todos los requisitos establecidos en dicho normativo, a fin de que la estudiante siga con los trámites correspondientes.



Lic. Milton Leopoldo Levy Herrera
Abogado y Notario

Ref. Orden de Impresión
015-2022 DIR/CP

**Centro Universitario de El Progreso
Universidad de San Carlos de Guatemala**

El infrascrito Director del Centro Universitario de El Progreso en consecuencia del análisis realizado al expediente 67-2019-201540765 y en atención al punto Tercero, inciso 3.4 del Acta No. 09-2018 de sesión ordinaria de Consejo Directivo del Centro Universitario de El Progreso celebrada el 06 de agosto de 2018, **Autoriza Orden de Impresión** del trabajo de tesis titulado: **“EL INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS Y SANITARIOS EN EL TRANSPORTE DE CANALES O PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL MUNICIPIO DE SANARATE, DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO”**, de la sustentante **Ana Victoria Rivas Sazo**, Registro Académico 201540765, para optar al grado académico de la Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales, y los títulos profesionales de Abogada y Notaria.

Y para los efectos correspondientes se extiende la presente, firmada y sellada el veintiséis de agosto del año dos mil veintidós, en la ciudad de Guastatoya, El Progreso.

“Id y Enseñad a Todos”



Ing. Agr. Julio César Martínez Escobar

Director

Centro Universitario de El Progreso.

C.c: Archivo
JCMF/am



DEDICATORIA

- A DIOS:** Juez supremo, creador de las leyes naturales y dueño universo, gracias por tu lealtad, apoyo, protección, amor infinito y por la sabiduría que me has dado.
- A MIS PADRES:** Luciana Sazo Cárcamo y Miguel Angel Rivas Medina, gracias por su amor, apoyo, ayuda y sacrificio que han hecho por mí, sin ustedes esto no hubiera sido posible, este logro es suyo también.
- A MIS ABUELOS:** Berta Cárcamo Arriaza y José Sazo Álvarez gracias por su apoyo y amor incondicional y por ser parte de este logro tan importante en mi vida.
- A MIS HERMANOS:** Gracias por su apoyo y por ser parte de esto logro.
- A MIS TÍOS:** Gracias por su apoyo y ayuda incondicional y por ser parte de este logro.
- A:** Universidad de San Carlos de Guatemala a la cual estoy orgullosa de pertenecer, gracias por permitirme cumplir una de mis metas en mi vida de ser una profesional.
- AL:** Centro Universitario de El Progreso, en especialmente a la Carrera de Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogacía y Notariado, gracias por abrirme sus puertas todos estos años para mi formación académica y por darme los conocimientos necesarios para poder ejercer esta profesión.



PRESENTACIÓN

La presente tesis tiene como objeto determinar mediante el análisis, método cualitativo y método cuantitativo la existencia del incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate departamento de El Progreso; en consecuencia, derechos humanos de la población sanarateca pueden ser afectados gravemente al consumir carne contaminada con agentes patológicos.

El análisis realizado está enfocado en el área del derecho constitucional donde están protegidos y garantizados principalmente por la Constitución Política de la República de Guatemala, los derechos humanos que se están vulnerado; por el incumplimiento con los requisitos higiénicos y sanitarios en la transportación de los canales o productos cárnicos y en la área del derecho administrativo donde se establecen los normativos en materia sanitaria para el transporte idóneo de los productos cárnicos e indica las autoridades competentes en esta materia.

Así mismo la presente tesis se desarrolló en el municipio de Sanarate departamento de El Progreso desde el año 2019 al año 2021, tiempo en el que se ha observado el incumplimiento de los requisitos de los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de carne en el municipio, teniendo como objeto de estudio el medio de transportes de carne y los centros de producción de los productos cárnicos que infringen y evaden las normas sanitarias establecidas para el correcto transporte de las carnes, teniendo como aporte académico la implementación una dependencia del sistema oficial de inspección de carne en el municipio de Sanarate.



HIPÓTESIS

El incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate departamento de El Progreso, tiene como consecuencia la vulneración de los derechos humanos por el consumo de carnes contaminadas con agentes patógenos. El tema de investigación es de variable independiente ya que la problemática radica en el incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate y de variable dependiente derivado de que el problema afecta directamente los derechos humanos.

El objeto de investigación es el transporte inadecuado de los productos cárnicos y como sujeto de investigación los centros de producción de productos cárnicos, el tipo de hipótesis utilizada es de carácter general donde se trata de indicar de manera amplia el tema de investigación y la representatividad de la investigación es de todos los habitantes del municipio de Sanarate donde se realizó una muestra pequeña de la población de manera aleatoria en el área urbana de dicho municipio.



COMPROBACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Para la determinación de los estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de los canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate, departamento de El Progreso fue necesario utilizar métodos y técnicas de investigación que ayudaron a obtener la información para el análisis del presente tema y poder realizar la comprobación de la hipótesis planteada. La variable independiente utilizada en la hipótesis utilizada determinó el incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos y el variable dependiente determinó que la problemática afecta gravemente los derechos humanos a la salud y la vida.

Con la utilización de la metodología del análisis, estudios, observación, investigación, interpretación, comparación, normas jurídicas y trabajo de campo sobre la problemática del incumplimiento estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate, departamento de El Progreso, se comprobó que la hipótesis planteada es válida.



ÍNDICE

Pág.

INTRODUCCIÓN	i
--------------------	---

CAPITULO I

1. Canales o productos cárnicos	1
1.1. Definición	1
1.2. Características	3
1.2.1. Vista	4
1.2.2. Tacto	5
1.2.3. Gusto	5
1.2.4. Olor	6
1.3. Principios generales de higiene de la carne	6
1.4. Producción del producto cárnico o canal	9
1.5. Mecanismo de control	10
1.6. Normas de higiene	11

CAPITULO II

2. Entidades nacionales	13
2.1. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación	14
2.1.1. Definición	14
2.1.2. Antecedentes	15



2.1.3. Funciones	17
2.1.4. Organización o dependencias	17
2.2. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social	18
2.2.1. Definición	18
2.2.2. Organización y Funciones	19
2.3. Municipalidad	21
2.3.1. Comisión Salud y Asistencia Social	22
2.3.2. Definición	22
2.3.3. Funciones	22
2.4. Entidades internacionales	23
2.4.1. Organización Panamericana de la Salud	24
2.4.2. Organización Mundial de la Salud	24
2.4.3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	25

CAPITULO III

3. Derechos humanos afectados por la falta de estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos	27
3.1. Definición	28
3.2. Características	30
3.2.1. Inherente al ser humano	30



3.2.2. Universales	31
3.2.3. Indivisibles	31
3.2.4. Inalienables e irrenunciables	32
3.2.5. Imprescriptibles.....	32
3.2.6. Dinámicos y progresivos.....	32
3.3. Clasificación	33
3.3.1. Derecho Civiles y Políticos	33
3.3.2. Derechos Económicos, Sociales y Culturales.....	34
3.3.2.1. Derecho a salud.....	35
3.3.2.2. Derecho a la alimentación	36
3.3.3. Derecho de Solidaridad	38
3.3.3.1. Derecho al medio ambiente sano	38

CAPITULO IV

4. Estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos.....	41
4.1. Requisitos de los estándares higiénicos y sanitarios que requiere el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.....	42
4.2. Procedimiento para la obtención de licencia sanitaria de transporte	43
4.3. Enfermedades de transmisión alimentaria	44
4.4. Proceso de contaminación de canales o productos cárnicos.....	46



4.5. Incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate	47
4.6. Legislación	49
4.7. La forma de transportación de canales o productos cárnicos en otros países... 51	
4.7.1. Estándares higiénicos sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos.	52

CAPITULO V

5. El incumplimiento de los requisitos higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate, Departamento de El Progreso.....	53
5.1. Factores que influyen en el incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en el traslado de productos cárnicos.	57
5.1.1. Desconocimiento de la población	57
5.1.2. La falta de denuncia por parte de la población	58
5.1.3. Falta de interés por parte de la población y de las autoridades.....	59
5.1.4. Rastros clandestinos	60
5.2. Instituciones encargadas de velar por los estándares higiénico y sanitario en la transportación de los productos cárnicos dentro del municipio de Sanarate	61
5.2.1. Sistema oficial inspección de carne.....	61
5.2.2. Municipalidad de Sanarate	63
5.3. La vulnerabilidad del derecho humano a la vida y a la salud de las personas por el consumo de productos cárnicos contaminados.	64



5.3.1. Vulnerabilidad del derecho a la vida y a la salud	64
5.3.2. Vulnerabilidad del derecho a un ambiente sano	65
5.4. La necesidad de implementar una dependencia del Sistema Oficial de Inspección de Carne en el municipio de Sanarate.....	66
CONCLUSIÓN DISCURSIVA	67
ANEXOS	69
BIBLIOGRAFÍA	79



INTRODUCCIÓN

La presente tesis tiene como iniciativa poder darle una posible solución al incumplimiento a los estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos dentro del municipio de Sanarate departamento de El Progreso, debido a la inexistencia de una autoridad que de cumplimiento a las normas higiénicas y sanitarias en todos sus aspectos. Por otro lado, la presente investigación se ha dividido en cinco capítulos que se describen a continuación: Capítulo uno, canales o productos cárnicos, incluye: definición; características; principios generales de higiene de la carne; producción del producto cárnico o canal; mecanismo de control y normas de higiene.

Así mismo el Capítulo dos, contiene: entidades nacionales; Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación; Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y municipalidad. Entidades internacionales; Organización Panamericana de la Salud; Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura. Capítulo tres, abarca: derechos humanos afectados por la falta de estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos, incluye: definición; características y clasificación.

De igual importancia el capítulo cuatro, comprende: estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos; requisitos de los estándares higiénicos y sanitarios que requiere el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación; procedimiento para la obtención de licencia sanitaria de transporte; enfermedades de transmisión alimentaria; proceso de contaminación de canales o productos cárnicos; incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en la



transportación de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate; legislación y la forma de transportación de canales o productos cárnicos en otros países.

También el capítulo cinco, contiene: el incumplimiento de los requisitos higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate, Departamento de El Progreso, incluye, factores que influyen en el incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en el traslado de productos cárnicos; instituciones encargados de velar por estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de los productos cárnicos dentro del municipio de Sanarate y la vulnerabilidad del derecho humano a la vida a la salud de las personas por el consumo de productos cárnicos contaminados.



CAPITULO I

1. Canales o productos cárnicos

La caza y la pesca han surgido como actividades para obtener alimentos y vestuario satisfaciendo las necesidades básicas de los seres humanos, con posterioridad se realizan las domesticaciones de algunos animales para el mejor aprovechamiento de sus aportaciones como leche, carne, lana y cuero entre otros, antes la preservación de los alimentos en especial la carne se conservaba con sal o se consumía en el mismo día hasta la llegada del refrigerador que soluciono el problema de la conservación de los alimentos por un periodo de tiempo. Los principales animales que se han preservado, domesticado y transformado en alimento y son de mayor consumo son: las vacas que pertenecen al ganado bovino, cerdos que son parte del ganado porcino, gallinas, pavos y patos que pertenecen a la avicultura.

1.1. Definición

Canal o canales es la denominación primaria del proceso de producción de la carne y se define según el Reglamento de Inspección y Vigilancia Sanitaria de los Rastros, Sala para el Deshuese y Almacenadoras de Productos Cárnicos de la Especie Bovina, Acuerdo Gubernativo No. 384-2010, en su Artículo 4 numeral 13 como: “el cuerpo del animal sacrificado desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas”. Para la obtención de un canal que es el cuerpo animal listo para realizarle los cortes denominados carne, este tiene que pasar por el proceso previo de insensibilización, corte, desangrado y desollamiento, para obtener el resultado final que es el canal.



La carne es un aporte muy importante en la nutrición de los seres vivos y se define según el Reglamento de Inspección y Vigilancia Sanitaria de los Rastros, Sala para el Deshuese y Almacenadoras de Productos Cárnicos de la Especie Bovina, Acuerdo Gubernativo No. 384-2010, en su Artículo 4 numeral 14 como: “parte comestible, sana y limpia de la musculatura estriada esquelética, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasas, fibras nerviosas, vasos sanguíneos infáticos de los especies animales de abasto sacrificadas y autorizadas como alimento para consumo humano”. Tomando en cuenta que estos ya han pasado por un proceso adecuado de manipulación previa, denominándose carne a los tejidos musculares de los animales que están adheridos al esqueleto del animal.

Derivado de la carne se pueden preparar embutidos y también disponer de las otras partes del animal para el consumo como hígado, riñón, panza, corazón, sesos y sangre entre otros. La carne se clasifica en, carnes blancas algunas de estas son: pescados, mariscos, gallina y pavo entre otras y carnes rojas algunas de estas son: vacas, cerdos y corderos entre otros. La carne blanca y roja se define y diferencia principalmente por su color siendo blancas o rojizas.

El producto cárnico, surge cuando la carne del animal ya ha pasado por el proceso de sacrificado, desollado y división del cuerpo del animal en diversas partes, listas para su exhibición en los centros de comercio para su venta y consumo. Siempre con la supervisión adecuada de la producción de las carnes debido a que esto aporta a la salud del consumidor y al momento de que exista una mala manipulación se corre el riesgo de que las carnes contaminadas afecten gravemente la salud de los consumidores.



La venta para en consumo de carnes y sus derivados han ayudado al aporte de la economía del país por lo que se hace necesario la intervención del Estado, para la regulación de los procesos de manipulación, transporte y venta de las carnes, así mismo el Estado de Guatemala tiene un papel muy importante en la creación de medidas de control y legislación para que no exista una forma de mala manipulación de las carnes y esto afecte gravemente la salud del consumidor que mediante los focos de contaminación en las mismas las personas dañen su salud o causen su muerte.

1.2. Características

La carne y sus derivados son alimentos complementarios a una dieta equilibrada que contiene un gran aporte de proteínas y vitaminas que ayuda al organismo de a las personas. Por otro lado, la carne posee una composición compleja y cambia dependiendo de los factores externos como interno, factores que pueden dañar la carne en cualquier parte del proceso de su elaboración, el análisis de la carne es necesaria en las industrias alimentarias para tener un control de calidad y garantía. Tanto los productores como los consumidores tienen una importante misión de velar que el producto cárnico cumpla con todas sus características necesarias para ser apto para consumo humano.

Cuando hablamos de las características de la carne debemos de hacer referencia a todo aquel conjunto de caracteres que se pueden percibir al momento de comprarla y consumirla como su sabor, suavidad, olor, color, jugosidad, terneza y consistencia, son características se pueden percibir a través de los sentidos como lo es el tacto, el gusto y el olfato, pudiendo percibir la calidad del producto y su frescura, estas características



pueden variar dependiendo de la alimentación, la luz, el ambiente y manejo al momento de transportar y preparar al animal para el sacrificio. Por lo que es indispensable saber qué características la califican como apto para el consumo humano, según nos menciona García (2005) sobre las características de la carne:

- Puede formar parte de una dieta equilibrada, aportando valiosos nutrientes beneficiosos para la salud. La carne y los productos cárnicos contienen importantes niveles de proteínas, vitaminas, minerales y micronutrientes, esenciales para el crecimiento y el desarrollo. La elaboración de la carne supone una oportunidad para añadir valor, reducir los precios, fomentar la inocuidad alimentaria y ampliar la vida útil. Esto a su vez puede generar un aumento de los ingresos del hogar y una mejora de la nutrición. (pág. 10).

1.2.1. Vista

La carne tiene varias características las cuales pueden ser percibidas a través de los sentidos, por medio del sentido de la vista podemos percibir la calidad y frescura del producto, como lo es el color, apariencia y consistencia de la carne, para saber que está fresca y en buen estado es vital que esta tenga un color rojizo, que este jugosa y que tenga buena apariencia, hay que tomar en cuenta que las condiciones del producto pueden variar según las condiciones en las cuales fue procesada la carne desde la crianza hasta la venta del producto resultante del animal, es decir el ambiente, transporte, sacrificio del animal e higiene de los oferentes. Un dato importante que hay que resaltar es que:



El color de la carne y de los productos cárnicos es una de las características de calidad, el consumidor establece relaciones color-frescura y por lo tanto color-calidad. El color de la carne debe ser rojo vivo y la grasa color blanco cremoso para que identifique que es de ganado joven menor de 30 meses con una alimentación sana en beneficio de la salud del consumidor. (García, 2015, pág. 23).

1.2.2. Tacto

El sentido del tacto, es aquel que le permite al ser humano percibir a través del contacto de la piel con otros objetos si estos son, suaves, duros, ásperos o consistentes. Cuando hablamos de las características de la carne que podemos percibir a través del sentido del tacto, mencionaremos la consistencia que debe tener la carne al momento de palparla, poca sangre fresca de color rojo vivo que haga sentir la humedad y frescura, el tamaño de las partículas de carne. “La textura de la carne se percibe como un conjunto de sensaciones táctiles resultado de la interacción de los sentidos con las propiedades físicas y químicas de la carne”. (Universidad de Sevilla. Grupo de investigación MERAGEM, 2016, pág. 118).

1.2.3. Gusto

El sabor es una característica para determinar la calidad, frescura y sabor de los alimentos, si estos son dulces, ácidos, amargos, salados, agrios, o si tienen sabores no acordes que indiquen que estos no son aptos para el consumo. Según menciona García (2005), “El sabor involucra la percepción de cuatro sensaciones básicas (salado, dulce, ácido y amargo) por las papilas gustativas de la lengua”, (pág. 28). A través del gusto podemos descubrir los sabores de los distintos alimentos, el sabor es una característica



de las carnes pues a través del gusto podemos establecer el buen sabor, consistencia, el contenido de grasa de la carne, así como si esta tiene un sabor que determine la frescura del producto.

1.2.4. Olor

El olfato es un sentido que todo ser vivo tiene, el cual sirve para percibir olores, y si estos son agradables o desagradables o ya sea para ubicar donde está su alimento o presa o de donde proviene algún aroma agradable o desagradable. A través del sentido del olfato podemos descubrir otras características de la carne, Según nos menciona García (2005) “los factores que pueden influir en el aroma son muchos: especie, raza, edad, tipo de músculo. Pueden aparecer olores anormales debido al crecimiento bacteriano, alteraciones químicas de la superficie, impregnación de la carne con sustancias extrañas”. (pág. 27)

1.3. Principios generales de higiene de la carne

La higiene es vital para que los alimentos no se contaminen con agentes biológicos que puedan causar alguna alteración en las características propias de los productos de consumo, los cuales pueden ser perjudiciales para la vida y la salud de todo ser humano, los productos alimenticios deben de manejarse con estándares de higiene y salubridad que garanticen que los productos que se están comprando son frescos y de calidad. “Higienizar, disponer algo, lugar, utensilios, alimentos, etc, conforme a las normas higiénicas”, (J. Fernando Valdez G, 2012, pág. 204). Al momento de que el proveedor compre animales para el destacé y venta debe de percatarse que este no se encuentre



enfermo o bajo de ningún medicamento que pueda causar alguna alteración en el producto final que pueda vulnerar la salud del consumidor.

Al momento de llevar acabo la sacarificación del animal debe de realizarse en un lugar que contenga todas las medidas de salubridad necesarias que no permitan la contaminación del producto, la higienización, debe de llevarse a cabo desde el momento de la sacarificación del animal, al momento del destacé, cuando tenga que transportarse el producto a su destino de venta, y para finalizar la manipulación del producto al momento de despacharlo o venderlo al consumidor final. El código internacional recomendado para la inspección menciona al respecto en su sección cuarta, inspección Ante- Mortem, Las condiciones higiénicas de la granja de origen y el estado de salud del ganado destinado a la matanza tienen efectos sustantivos sobre la inocuidad y salubridad de la carne.

El traslado del producto debe de llevarse en un transporte acondicionado con todas las medidas de higienización para resguardar la frescura y calidad del producto, y este no sea contaminado con factores ambientales, físicos y químicos, como el aire, la luz, el polvo, la humedad y la claridad, o ya sea cualquier otro organismo por ponerlo en contacto con objetos contaminados o sucios. La inocuidad de la carne es necesaria para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, los principios generales de la higiene de la carne que se encuentran fundamentados en el Código de Practica de Higiene para la Carne CAC/RCP 58-2005, creado por la Comisión del Codex Alimentarius. Algunos de los principios son:



1. Las empresas, industrias e instituciones deben de velar para que la carne tenga todas las condiciones necesarias para su apto para el consumo humano.
2. Cuando existen un normativo donde establece requisitos, sanciones e información sobre la forma adecuada de la higiene de la carne se asigna una autoridad competente que debe de velar por el cumplimiento de dicha norma.
3. La creación de programas relativos a la higiene de la carne es fundamental para proteger la salud pública, llevar acabo investigación y evaluación respecto a la inocuidad de la carne.
4. Derivado de los estudios previos las autoridades pueden realizar objetivos que se enfoquen en la inocuidad de los alimentos para tener un mejor control de las enfermedades de transmisión alimentaria.
5. El control de los requisitos de la higiene, se debe de realizar desde la producción primaria.
6. los principios del análisis de peligro y de punto crítico de control, debe de aplicarse para el mejoramiento de las medidas de higiene dentro de todo el proceso de la producción de la carne.
7. Los establecimientos deben de aplicar el sistema HACCP que significa análisis de peligro y puntos críticos de control, que es creado para garantizar el debido cuidado de los alimentos, dicho sistema establece 7 principios que son aplicables al tema de la carne.
8. Las autoridades deben de delegar sus funciones en el personal adecuado para asegurar el cumplimiento de las normas referentes a la inocuidad de las carnes.



9. cuando las autoridades delegan sus funciones es necesario tomar en cuenta la idoneidad del personal, tomando en cuenta sus capacidades, conocimientos y aptitudes para el desempeño correcto de su cargo.
10. Las autoridades competentes deben de verificar que los establecimientos cumplan con todo el equipo e instrucciones adecuadas para el manejo adecuado de la carne.
11. Las autoridades deben de dar a conocer todas las medidas de higiene de la carne para que los resultados de la inocuidad de la carne serán los requeridos.

1.4. Producción del producto cárnico o canal

Los animales proporcionan la carne, que es la masa muscular del mismo que se utiliza para el consumo humano. Cuando hablamos de producción podemos decir que son aquellas acciones que realizan los centros de matanza para obtener el producto cárnico determinado para la venta y consumo. Para que el producto cárnico esté disponible al consumidor es necesario que pase por una serie de procesos, estos procesos empiezan en la crianza del animal, su alimentación, ambiente, transporte para el lugar de sacrificio, destace, transporte al sitio de venta al menudeo, manipulación al momento de vender el producto en carnicerías o restaurantes.

Muchos autores hablan sobre la producción primaria, que no es más que aquellas acciones las cuales van desde la caza o crianza del animal hasta que este se lleva al matadero o sacrificio, al respecto nos menciona la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (2007), "Producción primaria, todas esas etapas en la cadena productiva del alimento que constituyen la producción animal y el transporte de



animales al matadero, o caza y transporte de fauna silvestre a un depósito de fauna”. (pág. 14). La producción primaria en el país de los animales siempre es producida mediante los denominados criaderos que son lugares establecidos para la reproducción de animales con fines de lucro.

La transformación de estos productos cárnicos puede ser en: producto cárnico fresco, que es la carne cruda lista para su venta, producto cárnico fermentado, que es la carne puesta a fermentar hasta 20 días con los cuidados adecuados, producto cárnico salado, es la carne conservada con sal por algunos meses, producto cárnico en embutido, son trozos de carne tratados o curados para su larga duración con fecha de vencimiento y que son sellados al vacío, producto cárnico ahumando, es la carne que es ahumada para ser preservada por cierto tiempo, producto cárnico semielaborado, que es la carne preparadas para su poco cocimiento derivado a que llevan un cocimiento previo, a lo largo del tiempo se han ido desarrollando nuevas formas de preparación y conservación de las carnes que son útiles para evitar la contaminación de la misma.

1.5. Mecanismo de control

El procedimiento de producción de la carne se debe de llevar a cabo bajo mecanismos de higiene y salubridad de todos los instrumentos utilizados, lugar de sacarificación del animal, medio de transporte y lugar de venta del producto final del animal. Según nos menciona La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (2007) “El objetivo principal de aplicar el plan HACCP en los mataderos es asegurar que los animales sean sacrificados y faenados bajo condiciones que significan que la carne lleve un mínimo riesgo a la salud pública”, (pág. 3 sección 12).



El plan al que hace referencia anteriormente la organización que por sus siglas en inglés significa: sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control, ayuda a garantizar la inocuidad de los alimentos el cual debe de ser utilizados por los productores, industrias y empresas de alimentos, dicho sistema cuenta con 7 principios, para tener una idea de estos principios describiremos el primero que estable la realización de un análisis de peligro así mismo identificarlo y reducirlo para que los alimentos no sean dañinos.

Los mecanismos de control son fundamentales para que la producción de carne se lleve con todos los procesos de inocuidad establecidos, aplicando todos los principios de higiene conocidos como buenas prácticas de producción con los cuales se puede prevenir, reducir o eliminar los riesgos de contaminación a los productos cárnicos durante su crianza, alimentación, transportación, sacrificación, destace, traslado de producto y venta del mismo dentro de comercios. Según menciona La Organización de las Naciones Unidas Para la Agricultura y Alimentación (2007) que:

Las medidas de control pueden proveer prevención, eliminación o reducción del peligro. La mayoría de las medidas de control son en realidad procedimientos higiénicos normalmente usados como parte de las GHP. En los mataderos, la mayoría de las medidas de control más disponibles son efectivas en reducir peligros, más que en su eliminación. (pág. 4 sección 12).

1.6. Normas de higiene

Las normas de higiene son aquel conjunto de reglas que buscan prevenir, reducir o eliminar los riesgos de contaminación, biológica, química practicar los principios higiénicos es vital para que los productos cárnicos no sean transmisores de



enfermedades o que vallan a causar daño a la salud del consumidor por la mala crianza, mala alimentación, colocación de medicamentos y traslado de los animales a la zona del sacrificio.

así mismo es necesario la desinfección de instrumentos utilizados en los lugares especializados para tal acto, que va desde el sacrificio, destace, manejo de desechos, transporté del producto y venta del producto en carnicerías o supermercados, que puedan evitar la contaminación bacteriana, las alteraciones químicas y que el producto cárnico tenga contacto con sustancias extrañas. Según menciona La Organización de las Naciones Unidas Para la Agricultura y Alimentación (2007) que:

“todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la idoneidad de la carne en todas las etapas de la cadena de producción del alimento”. La inocuidad se define en términos del uso apropiado de las medidas para proteger la salud pública, y el logro de cualquier resultado cuantitativo para el control del peligro que pueda ser requerido, (pág. 3 sección 13).

Las carnes son parte importante en la dieta de todo ser humano, pero al ser mal manipuladas pueden vulnerar el derecho a la salud que tiene todo ser humano, actualmente son pocos los mataderos que cumplen con las medidas de sanidad y salubridad lo cual provoca que los productos cárnicos puedan contaminarse con agentes biológicos, químicos o sustancias que pueden cambiar la calidad del producto. Los riesgos de comer productos mal manipulados y contaminado es de contraer enfermedades por el contacto con agentes patógenos que la ser ingeridos dañan el organismo del ser humano.



CAPITULO II

2. Entidades nacionales

El derecho interno regula las relaciones entre Estado e individuos o entre los mismos individuos, el Estado de Guatemala se organiza para la realización del bien común por lo que es una obligación para sí mismo garantizar valores importantes como lo son el derecho a la vida, salud, integridad y seguridad de los habitantes para que estos tengan una vida digna y justa, por lo cual se organiza de forma administrativa como lo establece Constitución Política de la República de Guatemala en su Artículo 2 el cual indica: “Es deber del Estado garantizarle a los habitantes de la República la vida, la libertad, la justicia, la seguridad, la paz y el desarrollo integral de la persona”.

Así mismo para llevar a cabo la realización del bien común el Estado no tiene dependencia de otros países, subordinación entre sus órganos internos y posee su propia organización administrativa y legislación, como lo indica la Constitución Política de la República de Guatemala en su Artículo 140 el cual establece: “Guatemala un Estado libre, independiente y soberano, organizado para garantizar a sus habitantes el goce de sus derechos y de sus libertades. Su sistema de gobierno es republicano, democrático y representativo”.

La organización administrativa del Estado, radica en el organismo ejecutivo, siendo el principal órgano para tratar todos los asuntos referentes a la administración pública, los órganos administrativos son medios por los cuales el Estado manifiesta su voluntad para darle cumplimiento a sus fines y poder satisfacer las necesidades de sus habitantes, por



lo cual se hace una delegación a cada uno de los órgano de una competencia específica para el ejercicio de la administración pública a través de actos administrativos.

Los sistemas de organización administrativa surgen con el objetivo de estructurar los órganos estatales y clasificarlos en sistema de organización administrativas, los cuales pueden ser: sistema de centralización administrativa, sistema de descentralización administrativa y sistema de autonomía administrativa entre otros, y cada uno cuenta con sus respectivas características, ventajas y desventajas, la existencia de estos sistemas facilitan el ejercicio de las funciones fundamentales del Estado.

2.1. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

2.1.1. Definición

La organización administración de los ministerios corresponde a un sistema de organización centralizada perteneciente al organismo ejecutivo. Este sistema se ordena de forma jerárquica en tres grados los cuales son: órganos superiores, encargados de toma de decisión, dirección, ordenes, nombramientos y destituciones entre otras cuestiones administrativas de su competencia, los otros órganos que son los intermedios y los menores son subordinados y estos se encargan de cumplir las órdenes encargadas del órgano superior, caracterizándose este tipo de organización administrativa de los demás por el tipo de organización que tiene a través de los órganos.

Los ministerios se pueden definir como órgano centralizado, encargado de ejecutar todas las resoluciones u despachos de los negocios del organismo ejecutivo, los cuales poseen nombres específicos para identificar su competencia. Así mismo los ministro, son



personas individuales que ejerce dentro de un ministerio funciones especiales que son determinadas según el ministerio que corresponda, y son electos por el Presidente de la República de Guatemala.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación se puede definir como un órgano centralizado competente de ejecutar todos los asuntos respecto a la producción agrícola, pecuaria e hidrobiológica, desarrollando mecanismos para al mejoramiento de la seguridad alimentaria de las personas, la salubridad de la ganadería y la agricultura, velar por el desarrollo de la producción del país y el manejo de algunos de los recursos naturales renovables, fundamentado en la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 emitido por el Congreso de la República de Guatemala, en su Artículo 29.

2.1.2. Antecedentes

El antecedente que han dado origen al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación es el Decreto Legislativo número 1092, donde se indica que se crea el ministerio enfocado en el área de la agricultura que es fuente principal de ingresos de todos los guatemaltecos y que contribuye al desarrollo del país, este ministerio forma parte organismo ejecutivo perteneciendo a un sistema de organización centralizado, obteniendo el ministerio una competencia más específica respecto a lo agrícola, pecuaria e hidrobiológica.

2.1.3. Funciones

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación es el competente para llevar a cabo todos los asuntos relativos a lo agrícola, pecuaria e hidrobiológica en toda la



República de Guatemala, adquiriendo responsabilidades respecto a sus actos y así mismo funciones para llevar a cabo el ejercicio de su competencia. Las funciones se dividen en funciones generales: que están establecidas en la Constitución Política de la República de Guatemala en su Artículo 194 y las funciones específicas: que están determinadas en la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto No. 114-97, en el Artículo 29, las cuales son aplicación específica según el ministerio que corresponda, en este caso algunas de las funciones de este ministerio se describen a continuación:

1. Formular y ejecutar las políticas sobre la agricultura, ganadería y todo lo relacionado a ellas y de los recursos que se refieren a la especie animal o vegetal que vive en el medio acuático siendo este último recurso coordinado con el Ministerio de Ambiente y de Recursos Naturales.
2. El Ministerio debe de proponer y velar por el cumplimiento de las normas en materia agrícola, pecuaria, fitozoosanitarios y de recursos hidrobiológicos.
3. Coordinar con el Ministerio de Ambiente y de Recursos Naturales las políticas de ordenamiento territorial, utilización de tierras nacionales y crear normas jurídicas para determinar la forma de posesión, usufructo, uso y utilización de los bienes que están bajo el dominio del Estado.
4. Crear políticas para prestar servicios públicos agrícolas, pecuario, fitozoosanitarios y de recursos hidrobiológicos.
5. Coordinar con el Ministerio de Educación, la creación de políticas educativas referente a lo agropecuario ambiental y fomentar la participación comunitaria.
6. Coordinar con el Ministerio de Economía, la creación de políticas de comercio exterior de productos agropecuarios.



7. Para promover el desarrollo productivo en el país, se debe de ayudar al desarrollo empresarial de las organizaciones agropecuarias, pecuarias e hidrobiológicas.
8. Crear de mecanismos y procedimientos que contribuyan a la seguridad alimentaria de la población.
9. Complementar y reforzar los procedimientos de disponibilidad y acceso a la información estratégica a los productores, comercializadores y consumidores.
10. Aceptar las medidas sanitarias, fitosanitarias y de inocuidad de los alimentos no procesados en otros países, siempre que tengan objetividad para una adecuada protección.

2.1.4. Organización o dependencias

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación es una institución que fomenta el desarrollo rural integral del país y promueve el cumplimiento de las normas jurídicas relacionadas lo agrícola, pecuario e hidrobiológico en el país, así mismo para llevar a cabo todos estos asuntos, se organiza y delega funciones de su competencia en sus subordinados de la manera que se describe a continuación, la estructura que precede está desarrollada desde la perspectiva de la área de inocuidad alimentaria, Fuente: sitio web del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación:

1. Ministerio De Agricultura, Ganadería y Alimentación
 - 1.1. Ministerio
 - 1.2. Viceministerios
 - 1.2.1. Viceministerio de Seguridad Alimentaria y Nutricional
 - 1.2.2. Viceministerio de Desarrollo Económico Rural



1.2.3. Viceministerio Encargado de Asuntos de Peten

1.2.4. Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones

1.2.4.1. Dirección de Inocuidad.

1.2.4.1.1. Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos

1.2.4.1.1.1. Sistema Oficial de Inspección de Carnes

1.2.4.1.1.1.1. Jefe de Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos

1.2.4.1.1.1.2. Supervisor de Circuito (Administrador)

1.2.4.1.1.1.3. Médico Veterinario Oficial (MVO)

1.2.4.1.1.1.4. Técnico Inspector Oficial (TIO).

2.2. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

2.2.1. Definición

La salud forma parte del bien común y es un derecho protegido por el Estado, la entidad encargada de velar por el régimen salud en el país es el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y puede definirse como un órgano centralizado y competente de llevar a cabo todas las resoluciones u despachos de los negocios del organismo ejecutivo referente a la salud preventiva, curativa, acciones de protección, promoción, recuperación y rehabilitación de la salud física, mental de las personas y a la preservación higiénica del medio ambiente. Así mismo se encuentra fundamentado en la Ley del Organismo Ejecutivo. Decreto No. 114-97, emitido por el Congreso de la República de Guatemala, en su Artículo 39.



2.2.2. Organización y Funciones

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social es el encargado de velar por la salud de las personas, por lo que se hace indispensable una estructuración para darle cumplimiento a sus fines y objetivos a través de sus órganos subordinados como institución pública, dicha organización está regulada en el Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Acuerdo Gubernativo No. 115-99, emitido por el Organismo Ejecutivo, en los Artículos 8, 9, 25 y 30, el cual establece la conformación del ministerio el cual se describe a continuación desde la perspectiva del control de alimentos:

1. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
2. El Ministro y
3. Los Viceministros.
4. Dependencias de apoyo técnico
5. Direcciones Generales.
 - 5.1. Dirección de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud.
 - 5.1.1. Departamento de Regulación de los Programas de Atención a las Personas;
 - 5.1.2. Departamento de Regulación de los Programas de la Salud y Ambiente;
 - 5.1.3. Departamento de Regulación, Acreditación y control de Establecimientos de Salud;
 - 5.1.4. Departamento de Regulación y Control de Alimentos;
 - 5.1.5. Departamento de Regulación y Control de Productos Farmacéuticos y Afines;
 - 5.1.6. Laboratorio Nacional de Salud.



El Departamento de Regulación y Control de Alimentos, se encarga del control sanitario de alimentos procesados asegurando la inocuidad de los mismos, sus funciones están reguladas en el Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Acuerdo Gubernativo No. 115-99, en el Artículo 36, algunas de estas se describen a continuación: crear y actualizar las normas técnicas, para garantizar la inocuidad de los alimentos para el correcto funcionamiento de los establecimientos de alimentos y para el buen manejo de alimentos. La creación de normas para acreditación, registró y autorización del funcionamiento de la industria de alimentos. Autorizar de los registros sanitarios referente alimentos bajo marca comercial, y la regulación de la aplicación de sanción por las infracciones sanitarias, entre otras funciones.

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social es el encargado de llevar recabar la información respecto al proceso de registro sanitario, a través del Sistema Nacional de Registros Sanitarios de Alimentos y Bebidas de Guatemala, para que los alimentos tengan una evaluación, control y aprobación del ministerio y estos sean saludables para la salud del consumidor. Aplicándose también esta normativa a todas las carnes que van a pasar por el proceso de envase o empaque perteneciendo a alimentos procesados. Cada órgano administrativo posee funciones específicas que ayudan al desarrollo de su competencia, y al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social se le asigna las siguientes funciones que están fundamentadas en la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto No. 114-97, en su Artículo 39, las cuales se describen a continuación:

1. Crear y hacer cumplir las políticas, programas y planes de salud pública.
2. Formular y promover normas de saneamiento ambiental.



3. Realizar estudios y proponer soluciones para la ejecución de programas para controlar la epidemiología.
4. Capacitación del sector salud.

2.3. Municipalidad

La municipalidad es un órgano administrativo perteneciente con un sistema de autonomía administrativa que tiene como características: sus autoridades son escogidas por elección popular, velan por sus ingresos, egresos y disponer de los mismos para darle cumplimiento a sus fines y se hace cargo de la administración de los servicios públicos del municipio, entre otros caracteres, así mismo su función principal es gobernar y administrar el municipio, por otro lado la municipalidad desarrolla sus funciones con total libertad, teniendo como referencia la Constitución Política de Guatemala y el Código Municipal.

El municipio, es según lo establece el Código Municipal, Decreto No. 12-2002, emitido por el Congreso de la República de Guatemala, en su Artículo 2: "una unidad básica de la organización territorial del Estado y espacio inmediato de participación ciudadana en los asuntos públicos". El municipio puede ser definido como: un grupo de habitantes que se asientan en determinado territorio reconocido por autoridad competente donde administran, planean y ejecutan sus decisiones por medio de sus autoridades. Así mismo tiene los siguientes elementos: población, territorio, autoridad, comunidad organizada, capacidad económica, normas jurídicas que rigen al municipio, patrimonio propio, municipalidad, entre otros elementos.



2.3.1. Comisión Salud y Asistencia Social

2.3.2. Definición

El consejo municipal es el superior jerárquico de la municipalidad de toma de decisiones, ejerce del gobierno municipal y crea sus propios reglamentos internos de organización y funcionamiento, y es el cargado de organizar las comisiones en su primera sesión anual para el estudio y dictamen de los temas determinados y establecidos en ley, fundamentado en el Artículo 36 del Código Municipal, Decreto No. 12-2002, emitido por el Congreso de la República de Guatemala. Así mismo una comisión se puede definir como una organización que se le establece como competencia realizar dictámenes, informes y acciones necesarias para ayudar a la eficiencia de los servicios públicos municipales.

2.3.3. Funciones

La Comisión de Salud y Asistencia Social tiene la función principal de realizar estudios y acciones enfocadas en las diversas áreas que abarca el sector salud como lo es, la ampliación o abastecimientos a hospitales públicos o desde el punto de vista de la supervisiones y registros de centros de producción primaria de los productos cárnicos en todas sus etapas hasta la compra del consumidor final del producto, entre otros aspectos. Otras comisiones que ayudan al desarrollo de los servicios públicos son según el Artículo 36 del Código Municipal el cual indica:

1. Educación, educación bilingüe intercultural, cultura y deportes;
2. Salud y asistencia social;



3. Servicios, infraestructura, ordenamiento territorial, urbanismo y vivienda;
4. Fomento económico, turismo, ambiente y recursos naturales;
5. Descentralización, fortalecimiento municipal y participación ciudadana;
6. De finanzas;
7. De probidad;
8. De los derechos humanos y de la paz; Código Municipal
9. De la familia, la mujer, la niñez, la juventud, adulto mayor o cualquier otra formada proyección social; todas las municipalidades deben reconocer, del monto de ingresos recibidos del situado constitucional un monto no menor del 0.5% para esta Comisión, del Municipio respectivo.

2.4. Entidades internacionales

El derecho internacional público es un conjunto de normas y principios que regulan las relaciones entre Estados, derivado de estas relaciones se generan derechos y obligaciones para los que formen parte de los órganos internacionales. Al establecerse vínculos entre países se da origen de acuerdos que comúnmente son denominados convenios, protocolos, pactos y principalmente tratados. Estas entidades internacionales poseen su propia estructura, nombramientos, financiamiento. Los países siempre han tenido la necesidad de pertenecer a las comunidades internacionales, con el objetivo de obtener beneficios para el desarrollo de sus países, y

Sus competencias comprenden una gran variedad de problemas de importancia internacional, entre los que figuran los derechos humanos, el desarme, el delito internacional, los refugiados, las migraciones, los problemas de nacionalidad, el trato



a los prisioneros, el uso de la fuerza y la conducta durante la guerra. También regula los bienes comunes mundiales, como el medio ambiente, el desarrollo sostenible, las aguas internacionales, el espacio ultraterrestre, las comunicaciones mundiales y el comercio internacional. (Organización de las Naciones Unidas, 2021) .

2.4.1. Organización Panamericana de la Salud

Es la encargada de cooperar en la salud pública, trabajando para el desarrollo y protección de la salud de todos los países miembros a esta organización. La Secretaria de la Organización Panamericana de la Salud, ayuda con mecanismos a los países integrantes a cumplir con los fines que los Estados tienen respecto al tema salud y dentro de algunas de sus funciones es “Obtener toda la ayuda posible para hacer estudios científicos completos de los brotes de enfermedades contagiosas que pudieran ocurrir en los países”. (Organización Panamericana de la Salud, 2020)

2.4.2. Organización Mundial de la Salud

La Organización Mundial de la Salud como entidad de carácter internacional es aquella encargada de llevar el control y organización de la salud de todos aquellos países miembros de la organización, así mismo es la autoridad directiva, coordinadora y es la responsable de desempeñar una función de liderazgo en los asuntos sanitarios mundiales, configurar la agenda de las investigaciones en salud, establecer normas, articular opciones de política basadas en la evidencia, prestar apoyo técnico a los países y vigilar las tendencias sanitarias mundiales.



2.4.3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, es un organismo perteneciente a la Organización de las Naciones Unidas que se encarga de ayudar mediante servicios a los países llevando a cabo acuerdos y políticas para erradicar el hambre, siendo de gran ayuda para el desarrollo de mejoramiento de actividades agrícolas, pecuarias, entre otras enfocadas en la nutrición de las personas.

Algunos objetivos de esta organización son:

1. Ayudar a eliminar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición.
 2. Hacer que la agricultura, la actividad forestal y la pesca sean más productivas y sostenibles.
 3. Reducir la pobreza rural.
 4. Propiciar sistemas agrícolas y alimentarios inclusivos y eficientes.
 5. Incrementar la resiliencia de los medios de vida ante las amenazas y crisis.
- (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2016)





CAPITULO III

3. Derechos humanos afectados por la falta de estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos

Los derechos humanos surgen de los actos de luchas sociales, políticas, culturales y económicas que las personas hacían en contra de los abusos de las iglesias y los gobiernos opresores que quitaban la libertad, igualdad y la paz entre otros derechos que eran necesarios para una vida digna y principalmente se buscaba una regulación legal que con el paso del tiempo las luchas rinden frutos y se crean normas que garantizan los derechos. Así mismo el primer normativo internacional en materia de derechos humanos es: la Declaración Universal de los Derechos Humanos.

Dicha declaración fue elaborada por los representantes de todas las regiones del mundo utilizando como base los antecedentes culturales y jurídicos misma que fue adoptada y proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 10 de diciembre de 1948, contiene 30 Artículos que describen derechos humanos como: derecho a la igualdad, derecho a la libertad, derecho a la educación, derecho a la vida, derecho a la religión, derecho a la seguridad, derecho a la no esclavitud ni a servidumbre, derecho a la no a las torturas, tratos crueles e inhumanos y derecho a una nacionalidad, entre otros.

Los derechos humanos son clasificados por Guatemala y establecidos en la Constitución Política de la Republica de dos formas, primera clasificación, como derechos individuales que se gozan de manera personal, algunos de estos son: derecho a la vida: que se protege desde su concepción; derecho a la liberta e igualdad: donde todos las personas son libres y los hombres y las mujeres tiene las mismas oportunidades y



responsabilidades; derecho de libertad de acción: todos pueden hacer todo lo que las leyes no prohíban; derecho de libertad de locomoción: las personas pueden transitar, permanecer y salir del territorio; derecho de libertad de religión; entre otros derechos, por otro lado, los derechos humanos que no estén descritos en la Constitución siempre será reconocidos como tal.

Así mismo se estableció la segunda clasificación de los derechos humanos, en la Constitución que son los derechos sociales, estos derechos son de aplicación colectiva, afectan y benefician a todos los habitantes de Guatemala, algunos de estos son: derecho de familia: el Estado lo protege y promueve su organización; derecho a la cultura: enfocado a una vida cultural y artística en la cual las personas puede adoptar libremente; Derecho a la educación: como una obligación fundamental para el Estado de proporcionarla en todos sus etapas o niveles de manera accesible y para todos los habitantes; el derecho a la salud: bien público, como un derecho que debe de conservarse y restablecerse cuando es vulnerado, control de calidad de productos, que puedan afectar la salud de los habitantes; entre otros derechos.

3.1. Definición

Los derechos humanos son atributos inherentes a las personas garantizados por el Estado y que pueden ser limitados por el mismo en el uso de su poder con el fin de que las personas tengan un desarrollo integral de su personalidad, gozando de este derecho todas las personas sin excepciones alguna y no solo en el país sino a nivel universal se gozan de estos derechos y así mismo son reconocida a nivel internacional. Al momento de crear leyes es indispensable hacer un análisis si la creación de ese nuevo normativo



afecta o favorece de alguna forma los derechos humanos, tomando en cuenta que los derechos no son absolutos debido a que si es necesaria una restricción en beneficio a otros derechos más indispensables se debe de realizar. Los derechos inherentes a la persona son definidos como “Llámense también “personalísimos” y son aquellos que no pueden ser transmitidos, dada la situación jurídica especial de su titular. También las obligaciones pueden ser inherentes a la persona” (Ossorio, 2019).

El Estado al momento de suscribir un normativo internacional se compromete a respetarlo y garantizarlo a través de la incorporación de estos derechos en normativos creado por el Estado con el objetivo principal de prevenir o reparar la vulneración y sanción de la violación de los derechos humanos reconocidos. En cuanto a la prevención que lo complementará las medidas de control de carácter jurídico dados a conocer a la población y que en caso de violación hay una sanción establecida y una indemnización a la víctima y en caso de que exista la violación a los derechos humanos se debe de llevar una exhaustiva investigación para determinar al responsable y aplicarle la sanción que corresponda. Así mismo no solo las personas vulneran los derechos sino también el mismo Estado por su mal ejercicio de su poder.

Los derechos humanos son los derechos que tenemos básicamente por existir como seres humanos; no están garantizados por ningún estado. Estos derechos universales son inherentes a todos nosotros, con independencia de la nacionalidad, género, origen étnico o nacional, color, religión, idioma o cualquier otra condición. Varían desde los más fundamentales —el derecho a la vida— hasta los que dan valor a nuestra vida, como los derechos a la alimentación, a la educación, al trabajo, a la salud y a la



libertad. (Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos en Guatemala, 2022).

Los derechos humanos son considerados derechos naturales por su vínculo a la naturaleza humana que los hacen indispensables para su desarrollo integral por el hecho de ser humano y pasa a ser derecho positivo al momento de ser normado en una legislación convirtiéndose en una garantía jurídica y es una forma de protección que puede ser gozados por cualquier persona sin importar su la religión, origen, grupo étnico perteneciente, color o cualquier otra condición de la persona. Los derechos humanos se definen como: un conjunto de derechos indispensable inherentes a la persona humana creados con el fin de garantizar el desarrollo integral del mismo y para el goce de una vida digna, siendo oponibles frente a terceros.

3.2. Características

3.2.1. Inherente al ser humano

Desde sus orígenes las personas siempre han tenido la necesidad de tener derechos humanos ya que su propia naturaleza se lo demanda para el desarrollo de una vida digna establecida como un derecho natural, el fundamento de los derechos humanos surge con el iusnaturalista racional:

porque posee un vínculo con la naturaleza propia del ser humano y racionalista porque está basado en las concepciones filosóficas de los racionalistas del Siglo XVII. Anteriormente a este fundamento, encontramos que los Derechos Humanos (llamados



Derecho de Gentes), provenían directamente de los derechos divinos; esta concepción filosófica fue la que orientó a la conquista de América. (Gemell, 1991, pág. 11).

3.2.2. Universales

Cuando se habla de una universalidad hace alusión que todas las personas gozan y tienen el beneficio de los derechos humanos en cualquier parte del mundo y son derechos que se pueden aplicar en el futuro ya que son eternos mientras no sean revocados y son:

para todos y todas y que se aplican en todos los lugares y en todos los tiempos. No importa el origen o etnia, el sexo u orientación sexual, la opinión política o cualquier otra característica que cada uno/a tenga, ya que ninguno de esos aspectos cambia nuestra condición de personas y, por lo tanto, tampoco nuestros derechos. Es importante saber que, si bien todas las personas somos diferentes, nacemos libres e iguales en dignidad y derechos. (Instituto Nacional de Derechos Humanos, 2013, pág. 13).

3.2.3. Indivisibles

Los derechos humanos no pueden ser separados del ser humano, aunque no existirá una regularización legal no pueden ser divididos porque los mismos funcionan de manera independiente, pero a la vez todos son complementarios y todos tienen su respectiva importancia y para:

que sean efectivos, no se les puede dividir, pues todos los derechos son igualmente importantes, se relacionan entre sí y se necesitan unos de otros para cumplirse. Por ejemplo, para tener una buena alimentación que nos garantice la salud, es necesario



tener trabajo y para eso se requiere de educación. (Instituto Nacional de Derechos Humanos, 2013, pág. 13)

3.2.4. Inalienables e irrenunciables

Inalienable es vender o ceder los derechos humanos lo cual no puede ser posible ya que estos forman parte de la persona humana vinculada a su propia naturaleza así mismo no puede ser renunciados porque son inherentes al mismo en contexto más amplio “es decir, no se pueden quitar ni ceder y nadie puede negarlos o limitarlos, a menos que exista una indicación en las leyes que reconozca situaciones excepcionales para ello. Las personas no pueden vender sus derechos o renunciar a ellos”. (Instituto Nacional de Derechos Humanos, 2013, pág. 13).

3.2.5. Imprescriptibles

Desde un punto de vista general los derechos humanos no prescriben durante toda la vida de la persona ni por el transcurso del tiempo, la única excepción es cuando el beneficiario muere en ese momento si se extinguen sus derechos de lo contrario no existe poder legal o forma de cesarlos. Los derechos humanos “no prescriben, no caducan y no se pueden perder. Por el contrario, con el tiempo se conquistan nuevos derechos”. (Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos en Guatemala, 2017).

3.2.6. Dinámicos y progresivos

Dinámico, hace referencia a la adaptación de los derechos humanos conforme al transcurso del tiempo el cual a la vez, funciona de manera progresiva ya que se han ido adaptando a las generaciones y es donde se van adhiriendo nuevos derechos.



Pues a medida que avanza la historia se reconocen nuevos derechos que se suman a los ya reconocidos. La forma de comprender la dignidad humana se amplía y se profundiza, a medida que surgen nuevas formas de atacarla. En este sentido, para seguir avanzando en su protección de la dignidad humana, los derechos conseguidos deben ser irrenunciables y a ellos sumarse otros nuevos. (Instituto Nacional de Derechos Humanos, 2013, pág. 13)

3.3. Clasificación

3.3.1. Derecho Civiles y Políticos

Los derechos humanos tienen su forma de agrupación mediante clasificaciones que va desde un derecho de protección individual a un derecho de protección colectiva. Los derechos civiles y políticos, dan inicio a la clasificación de los derechos individuales que son garantizados, protegidos y oponibles frente a terceros por el Estado. La protección de estos derechos se da tanto en el ámbito nacional mediante la Constitución Política de la República de Guatemala en su Título II, Capítulo I, que trata de derechos humanos que anterior se detalló.

Así mismo en el ámbito internacional, Guatemala suscribió el instrumento de derechos humanos, denominado Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos que fue adoptado por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 16 de diciembre de 1966 y entró en vigencia el 23 de marzo de 1976, cuenta con 53 Artículos que desarrollan los derechos civiles y políticos importantes para los países suscritos. El adoptar este pacto genera la obliga a los Estados a hacer efectivos los derechos reconocidos en la misma, por otro parte:



Cada uno de los Estados Partes en el presente Pacto se compromete a respetar y a garantizar a todos los individuos que se encuentren en su territorio y estén sujetos a su jurisdicción los derechos reconocidos en el presente Pacto, sin distinción alguna de raza, color, sexo, idioma, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social. Fuente: Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos del 23 de marzo de 1976 Artículos 2 numeral 1.

Algunos derechos enunciados en dicho pacto son: derecho a la vida y a no ser privado de la misma de forma injusta o ilegal, nadie puede ser sometido a tortura o tratos crueles, inhumanos o degradantes, derecho a la libertad y a la seguridad personal, nadie puede ser encarcelado por no cumplir con una obligación contractual, todas las personas son iguales ante los tribunales y cortes de justicia, derecho de reconocimiento de personalidad jurídica, libertad de pensamiento, de conciencia y de religión y derecho de familia, entre otros.

3.3.2. Derechos Económicos, Sociales y Culturales

Estos derechos humanos van enfocados en una protección colectiva mejorando las condiciones de vida de todas las personas mediante la satisfacción de necesidades básicas por medio de la prestación de servicios públicos, garantizados, protegidos y oponibles frente a terceros por Estado. La protección legal de estos derechos inicia con la Constitución Política de la República de Guatemala establecidos como derechos sociales en los Capítulos II, III y IV, los cual se han descrito con anterioridad. De manera internacional se ha protegido estos derechos humanos mediante el Pacto Internacional



de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, siendo un instrumento de derechos humanos y de aplicación colectiva en todos los países que lo han ratificado incluyendo a Guatemala.

Así mismo dentro del pacto en su preámbulo establece: “Comprendiendo que el individuo, por tener deberes respecto de otros individuos y de la comunidad a que pertenece, está obligado a procurar la vigencia y observancia de los derechos reconocidos en este Pacto” fuente: Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales del 3 de enero de 1976. Algunos derechos que reconoce este pacto son: derecho a trabajar, derecho de toda persona a la seguridad social, protección a la familia, derecho de un alto nivel de salud física y mental y derecho de educación, entre otros derechos.

3.3.2.1. Derecho a salud

Dentro de los derechos humanos de protección colectiva, se tiene presente que su importancia predomina en la salud de los habitantes y es una obligación constitucional para el Estado de proporcionarla en todas sus áreas. La salud se protege tanto física como mental, este último comprende la prestación de servicio público adecuado de atención y tratamiento de calidad para las personas que tengan mala salud mental. La protección de la salud física se da por la vulnerabilidad frente a factores que dañen la salud mediante enfermedades. Para que el Estado pueda cumplir y garantizar este derecho es necesario que tenga establecimiento o centros de salud disponibles para todos los habitantes de manera gratuita, tener los materiales y equipo necesario para a atención médica y personal capacitado para prestar servicios públicos.



El derecho de salud está fundamentado en la Constitución Política de la República de Guatemala en su Artículo 93, donde se reconoce el derecho de salud como un derecho fundamental de las personas, así mismo en el Código de Salud, Decreto No. 90-97, emitido por el Congreso de la República de Guatemala, es una ley específica que abarca todo el tema de salud en el país y en materia internacional Guatemala suscribió la Declaración Universal de los Derechos Humanos, donde establece que:

Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez y otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad. Fuente: Declaración Universal de los Derechos Humanos de 10 de diciembre de 1948, en el Artículo 25 numeral 1.

3.3.2.2. Derecho a la alimentación

Todos los habitantes tienen el derecho a alimentarse y a no padecer hambre, los Estados deben de promover, facilitar y garantizar la alimentación, así mismo deben de velar porque los mismos tengan la inocuidad necesaria y que sea apto para el consumo humano. La seguridad alimentaria y nutricional consiste en que los alimentos deben de ser seguros, sanos y nutritivos con el objetivo de tener una vida sana libre de cualquier contaminante que provoque una infección o enfermedad, dañando al consumidor.

La inseguridad alimentaria se da porque, no solo es necesario tener alimento hay que tener un control de inocuidad de los mismo y la oportunidad de los países de garantizar



una alimentación segura, sana y de calidad es poca principalmente por la falta de factor económico e interés ya que se ve como un tema de poca transcendencia y tomando en cuenta que al darle la importancia debida, pasa a ser un derecho progresivo donde se involucren los Estados y cooperar para el desarrollo de la inocuidad de los alimentos. Algo que resaltar es que:

Guatemala al igual que el resto de los países centroamericanos, es afectada por la precaria situación de la economía global, y los efectos que esto tiene en el precio de los alimentos, en la producción nacional en general, en el empleo, las remesas y en la capacidad adquisitiva de la población, que se traduce en dificultad en la adquisición de alimentos. Lo anterior expresa una situación de precariedades y de muy alta inseguridad alimentaria, la cual debe ser enfrentada de manera integral y multi-institucional. (Comisión Presidencial Coordinadora de la Política del Ejecutivo en Materia de Derechos Humanos (COPREDEH), 2011, pág. 16)

La Constitución Política de la República de Guatemala en su Artículo 44 trata de los derechos inherentes a la persona humana, siendo este Artículo el sustento de los derechos humanos que no están explícitos y se les da la protección debida mediante este Artículo ya que son inherentes a las personas y como lo es el derecho de alimentación que no está expreso como tal. El Código de Salud, Decreto No. 90-97, emitido por el Congreso de la República de Guatemala, en el Artículo 43 establece la seguridad alimentaria y nutricional como una obligación del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y este último debe de promover "acciones que garanticen la disponibilidad, producción, consumo y utilización biológica de los alimentos tendientes a lograr la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca".



3.3.3. Derecho de Solidaridad

Los derechos solidarios tienen una protección de forma individual como colectiva así mismo forman parte de la tercera generación según la forma de denominación de las evoluciones de los derechos humanos, existiendo mayor agrupación de Estados que forman parte de las comunidades internacionales desarrollándose mayor apoyo a los países necesitados mediante suscripciones de tratados internacionales. Este derecho al ser reconocido como derecho humano a nivel internacional vela para que se den mejores condiciones para el desarrollo de los países.

Así mismo este derecho se clasifican en: derecho a la paz, previniendo las guerras internas y externas de los países que es indispensable para poder gozar de los demás derechos humanos; el derecho a la preservación de los recursos naturales, fomentando la conservación, protección, mejoramiento y restauración del medio ambiente ya que al momento de agotarse estos recursos traen consecuencias para todos los seres vivos; derecho de agua, es un recurso natural escaso que está en peligro de perderse, por lo que tenemos que tener conciencia de su mal uso; derecho al disfrute del patrimonio cultural de la humanidad; que trata de la preservación de la historia de la humanidad y el derecho a un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, entre otros.

3.3.3.1. Derecho al medio ambiente sano

Los recursos naturales van en decadencia debido a la inconciencia e irresponsabilidad, dando como fruto que las futuras generaciones vivan de manera limitada, así mismo la contaminación ambiental afecta gravemente a los alimentos, agua, aire y la salud de nuestro cuerpo, por lo que es importante exhortar a las personas a no arrojar residuos



sólidos como la basura o desechos químicos ya que estos son fuentes de nacimiento de factores contaminantes como lo son los hongos y bacterias.

Dichos agentes patógenos al momento de estar en el ambiente estos se adherirse a los alimentos y los contaminan y al consumirse se convierten en enfermedades de transmisión alimentaria que causan enfermedades graves dentro del cuerpo humano, otros factores de contaminación ambiental que afecta gravemente la seguridad alimentaria de los alimentos es cuando se expone al polvo, humo, excremento, saliva y otras sustancias desagradables.





CAPITULO IV

4. Estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos

El circuito de la producción del producto cárnico inicia con la crianza del animal que es objeto comestible, la cría se alimenta de leche, heno y hiervas verdes que contribuyen a al crecimiento del mismo, acompañado de vitaminas y concentrado que contribuyen a la nutrición de su alimentación de animal, por lo que la procedencia del mismo no es dañino. Alcanzando el crecimiento promedio establecido los animales se llevan a los mataderos denominados rastros que sus instalación, construcción, equipo y personal es autorizada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación mediante la Dirección de Inocuidad, Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos, así mismo hace su intervención en las inspecciones a ante mortem y post mortem donde llevan un control especial para la producción de la carne.

Posterior a la producción de la carne de los animales bovinos, porcinos o aves debe de realizarse el transporte del mismo debe de hacerse mediante vehículos, que tengan las condiciones aptas para que la carne no sea contaminada por cualquier patógeno. Para evitar la contaminación se debe de tomar en cuenta las medidas siguientes:

El personal de transporte, verificará que: el vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado en caso necesario. No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección. La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino. El alimento



sea protegido del polvo, humedad u otro tipo de suciedad y se disminuya el contacto con el piso y paredes del área de carga o del vehículo. (Dirección General Higiene Ambiental, 2005, pág. 9).

4.1. Requisitos de los estándares higiénicos y sanitarios que requiere el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación requiere para la transportación de la carne bovina, porcina o ave que deban de realizar el transporte del mismo de forma adecuada, con la licencia respectiva otorgada por la Unidad de Normas y Regulaciones a través de la Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados y para la obtención de dicha licencia se debe de cumplir con determinados requisitos, dentro de los cuales está la forma del equipamiento adecuado del vehículo que traslada la carne a las carnicerías o almacenes, los cuales según el Reglamento de Inspección y Vigilancia Sanitaria de los Rastros, Sala para el Deshuese y Almacenadoras de Productos Cárnicos de la Especie Bovina, Acuerdo Gubernativo No. 384-2010, en su Artículo 58 inciso c), son:

1. Contenedor completamente cerrado para evitar entrada de contaminantes.
2. Debe contar con sistema de refrigeración y mantener la temperatura a un máximo de 4,4°C.
3. Todas las superficies que entran en contacto con los productos deben ser fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes al desgaste y corrosión.
4. Uso exclusivo para el transporte de canales o producto cárnico.
5. El vehículo debe estar identificado si es para vísceras, canales ó carne empacada, con su respectivo rótulo según sea el caso.



6. Si transporta canales estas deben ser colgadas evitando que las mismas tengan contacto con el suelo.

4.2. Procedimiento para la obtención de licencia sanitaria de transporte

Para el transporte adecuado del canal o producto cárnico debe de obtenerse el permiso que se acredita mediante una licencia donde consta que la persona que transporta el canal o producto cárnico cumple con todos los estándares higiénicos y sanitarios en su transporte, dicha licencia puede ser obtenida por personas particulares y jurídicas media vez cumplan con los requisitos legales. El procedimiento establecido por el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación está establecido en el Reglamento de Inspección y Vigilancia Sanitaria de los Rastros, Sala para el Deshuese y Almacenadoras de Productos Cárnicos de la Especie Bovina, Acuerdo Gubernativo No. 384-2010, en su Artículo 58 incisos a), b) y c), y en el sitio web del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación que se describe a continuación:

1. Se debe presentar la solicitud de licencia sanitaria de transporte (DIA-SOIC-R06) en la oficina de servicios al usuario (OSU) del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones.
2. Al recibir cada expediente completo, esta será enviado al Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos y se realizará la inspección o de ser el caso de flotillas se calendarizará.
3. Durante la inspección se realizará la verificación de las condiciones del transporte y manejo del producto.



4. En caso de que la verificación evidencie no conformidades debe de emitirse en una FORMA SOIC 3, el vehículo debe ser re-inspeccionado con las no conformidades solventadas.
5. Si la re-inspección incurre en un rechazo o en no conformidades mayores, la solicitud de LSF será rechazada y deberán pagar nuevamente las tarifas que incurre dicho proceso. (Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos, 2013).

4.3. Enfermedades de transmisión alimentaria

La no inocuidad de los alimentos trae como consecuencia enfermedades de transmisión alimentaria afectan gravemente la salud y la vida de las personas por lo que la calidad de los alimentos que son de consumo diario debe de tener una inspección desde su producción primaria hasta su consumo, las metodologías adoptada por los países para llevar a cabo un adecuado control del cuidado de los alimentos se da mediante legislaciones que son de obligatoriedad.

Una forma de reducción de estas enfermedades en los alimentos es mediante un mejor desempeño de las autoridades e instituciones para obtener un control completo de calidad mediante capacitaciones e impulsando de la publicidad, así mismo las personas conocen el tema y pueden realizar el cumplimiento o promover la cultura de denuncias o quejas. Otra manera de reducir las enfermedades de transmisión alimentaria es mediante la inocuidad de la procedencia del producto cárnico, temperatura, congelación, salud del personal, hábitos de higiene dentro del trabajo, del transporte, colocación en las estanterías de exhibición y hasta la manipulación en el hogar para su consumo.



En Guatemala las enfermedades de transmisión alimentaria son definidas como enfermedades transmitidas por agua y alimentos, que hace referencia a las contaminaciones por microorganismos del agua o alimentos provocan enfermedades como: “Enfermedad Diarreica, Disentería, Hepatitis A, Fiebre Tifoidea, Intoxicación por alimentos, Cólera y Marea Roja (intoxicación paralizante por moluscos), estas últimas dos enfermedades con notificación negativa”. (Centro Nacional de Epidemiología, 2019, pág. 1).

Dentro de las recomendaciones dadas por el centro nacional de epidemiología está la acción de prevenir, informar, educar y comunicar las reglas de oro dadas por el Organización Mundial de la Salud que indican la forma de preparación de los alimentos de manera higiénica e idónea como por ejemplo la regla uno que trata sobre la elección de los alimentos que han pasado por un proceso higiénico, como lo son las verdura o carnes que deben de estar frescos o congelados y estén conservados de manera adecuada y se vean de seguros para el consumo humano.

La regla nueve indica que los alimentos deben de estar fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales, aplicándose principalmente esta regla a los centros de producción de carnes ya que es importante mencionar que los animales son los que transportan los microorganismos patógenos y que al tener contacto con los alimentos los contaminan y dañan la salud y la vida de las personas que consumen, desde otras perspectiva hay que tomar en cuenta que las persona dentro de sus hogares deben de guardar sus alimentos dentro de recipientes debidamente cerrados.



4.4. Proceso de contaminación de canales o productos cárnicos

Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como, bacterias, virus, hongos, parásitos entre otros que se clasifican como patógenos porque estos producen enfermedades que dañan al ser humano, un dato puntual para identificarlos es que estos no modifican la apariencia de los alimentos. Los microorganismos patógenos pueden contaminar el canal o producto cárnico en la matanza o sacrificio, evisceración del canal, despiece, refrigeración, transporte, comercialización, almacenamiento, elaboración para envaso o consumo, mediante las fuentes de contaminación.

Las fuentes con las que se pueden contaminar los canales o productos cárnicos con microorganismo patógenos son a través de las: personas que normalmente pueden darse por el personal en los centros de producción, los comerciantes y/o por el consumidor, que son los portadores de los microorganismos dañinos por medio de la boca, manos, nariz y en la piel. Los animales que viven fuera del hogar como: aves, roedores, insectos como; moscas y cucarachas entre otros y en el hogar como gatos y perros entre otros, estos animales transportan los microorganismos patógenos en las patas, boca, heces, pelo o plumas y cuerpo media vez tenga contacto con los alimentos.

Otras fuentes de contaminación son por mediante del agua que está contaminada y esta es utilizada para lavar, elaboración y conservación de los productos cárnicos, también por el suelo donde se acumula todo tipo de microorganismos patógenos que proviene de todas las fuentes de contaminación donde la carne puede tener contacto con el suelo de manera directa y contaminarse. El aire es otra forma de contaminante y es el principal causante de transportar los microorganismos patógenos que se encuentran alojados en



la basura o suelo y que al tener contacto con los productos cárnicos los contaminan y esto puede dañar la salud de los seres humanos, por lo que es necesario que el producto cárnico siempre se mantenga en áreas higiénicas y sanitizadas.

Derivado de la poca inocuidad de los alimentos los microorganismos patógenos aprovechan las circunstancias y estos al ser consumidos causan enfermedades que afectan gravemente la salud de los seres humanos algunas de estas enfermedades están determinadas en el análisis siguiente:

en estos estudios de caso llevados a cabo en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua se identifican predominantemente enfermedades gastrointestinales debidas principalmente a infecciones e intoxicaciones bacterianas y eventualmente parasitarias, las cuales se manifiestan con síntomas de diarrea, dolores de cabeza, vómitos y a veces incluso fiebres. Los microorganismos responsables de estas enfermedades comprenden coliformes fecales, Clostridium botulinum, C. perfringens, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus tipo emético, Vibrio cholerae, V. parahaemolyticus, Yersinia enterocolitica, Shigella sp., Salmonella sp., Listeria monocytogenes, entre otras. (Consultores, FAO., 2009, pág. 5)

4.5. Incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate

La seguridad alimentaria está conformada por un conjunto de medidas que garantizan que los alimentos no causen daño a la salud del consumidor, para prevenir y evitar estas inseguridades alimentarias se crean legislaciones que indican la forma correcta e idónea de transportar los productos cárnicos mediante etapas o fases de autorización de por



parte del Estado a través de sus instituciones y delegados iniciando desde el proceso de producción primaria hasta los proveedores de las carnes.

La higiene en los productos cárnicos es indispensable ya que se garantiza la seguridad y salubridad de las carnes dichos estándares de higiene y sanidad están legalmente en todas las fases de producción, movilización y conservación del alimento de manera constante. Las buenas costumbres de limpieza deben de practicarse en los centros de producción o rastros, en la forma de manipulación del alimento, los utensilios, el personal, lugar designado y en el medio de transporte todo manejado de manera responsable.

En el transporte de carne en el país y en especial en el municipio de Sanarate, es inadecuada e incumple con todas las medidas de seguridad en su traslado, los dueños de los centro de producción cárnica no respetan las normas por consiguiente no contribuyen al buen traslado del alimento y la poca conciencia de las personas coadyuva a la evasión de la supervisión del Estado de los centros de producción o llamados rastros que en teoría cuenta con sus respectivos registros en las instituciones, lo cual es poco probable ya que si existiera un registro de dichos centros de producción y tuvieran la supervisión del Estado a través de sus delegados y no ocurriera lo que actualmente está pasando.

Así mismo el Estado puede realizar su intervención de oficio realizando una investigación, sancionar y clausurar de manera temporal estos centros de producción de carnes hasta que ellos cumplan con todos los estándares higiénicos y sanitarios requeridos en la ley no solo de la transportación, sino de todos los procesos de



producción del alimento, actualmente son pocos los rastros que realmente funcionan y están debidamente inscritos algunos de estos rastros son:

Productos Alimenticios Señor de Montaña, S.A. Municipalidad de Santa Catarina Pinula. Empacadora Toledo, S.A. Avícola Villalobos, S.A. Ovopast, S.A. Abastecedora de Carnes, S.A. Agrocarnes, S.A. Comerciales San Francisco. Rastro Porcino Gerovida. Centro Ganadero. Frigoríficos de Guatemala, S.A., - FRISA. Rastro La Unión, S.A. Avícola Guadalupe, S.A. Y Centro de Carnes, S.A. (CECARSA). Delicarnes, S.A. (Dirección de Inocuidad de los Alimentos no Procesados, 2021, pág. 1 y 2).

4.6. Legislación

Para realizar una buena transportación de los canales o productos cárnicos el Estado reglamenta la forma adecuada en la que se pueden cumplir con todos los estándares higiénicos y sanitarios mediante requisitos y que al cumplir con los mismos se les otorga una licencia respectiva o documentación validando que si es apta para el consumo humano y no es dañina para la salud o vida de las personas. La norma que regula en Guatemala en esta materia es el Reglamento de Inspección y Vigilancia Sanitaria de los Rastros, Sala para el Deshuese y Almacenadoras de Productos Cárnicos de la Especie Bovina, Acuerdo Gubernativo 284-2010, que es el principal reglamento que abarca toda la información necesaria de cada tema que a continuación se desarrollara de manera general y resumida desde su la creación de un rastro hasta su transporte:

Para la creación de rastros es indispensable determinar qué tipo de animales serán destazados, como bovinos, porcino o aves y la capacidad de animales que se van



sacrificar por lo que puede de ser rastros grande, mediano, pequeño y local. Así mismo el área en que va a ser construido debe de ser aislado y este no altere el medio ambiente, tener el agua suficiente, lugar para tirar la basura y que no contamine, corrales para los animales, área de lavado, bebederos, refrigeración espaciosa, sala de máquinas y equipo especializado, almacenes y bodegas, servicio sanitario para el personal, entre otros requisitos y procedimientos. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación es el encargado de otorga la licencia sanitaria para el funcionamiento del rastro.

Las inspecciones dentro de los rastros del manejo de las carnes inician con el transporte que se realiza con el objetivo de que no sufran dolor o estrés en su movilización hacia el rastro, se realiza una inspección ante-mortem que es antes de que el animal sea insensibilizado para corroborar que sea la especie de bovina autorizada y que el mismo tenga su reposo debido. La inspección post-mortem, que es la observación que se realizad después de muerto el animal para garantizar que el animal este en buen estado y no en descomposición. La otra inspección se realiza cuando se realiza en despiece y almacenamiento de las piezas o partes autorizadas como comestible y las no comestibles se procede a su destrucción.

Así mismo para la transportación de los canales o productos cárnicos es necesario obtener licencia sanitaria de transporte la cual para obtenerla es necesario cumplir con los requisitos legales para comerciantes individuales, personas jurídicas, los requisitos higiénicos sanitarios del vehículo que transporta los canales o vísceras, se dan previas inspecciones del transporte y autorización entre otros datos importante. Todas estas condiciones y requisitos están establecidos en el Acuerdo Gubernativo 284-2010.



4.7. La forma de transportación de canales o productos cárnicos en otros países

Los métodos adoptados para el cuidado de los alimentos en otros países como lo es Estados Unidos a través de sus normativos como por ejemplo Ley Federal de Inspección de Carnes, el cual dentro de sus disposiciones establece, las inspecciones y exámenes de los animales antes y después del sacrificio, etiquetación y rotulación, entre otros. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos establece que la forma adecuada de transportar la carne cruda a destinos locales de comercios indicando las temperaturas y humedad adecuada y por ser cruda debe de separarse en cajas, individualmente empacados, el contenedor debe de estar construido con materiales autorizados, todos estos requisitos son autorizados previamente y aprobados por el Servicio de Sanidad e Inspección de Alimentos de dicho Departamento.

Para evitar carne de dudosa procedencia, Colombia a través de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental de la Policía Nacional, controla mediante normativos el comercio, sacrificio, expendio y que al transportar la carne se debe cumplir con los requisitos que establece la resolución 2505 de 2004 por el Ministerio de Transporte, el cual indica las condiciones mínimas que debe de cumplir con el traslado algunas de estas son el techo, piso y puertas deben de ser herméticas, tener congelador o refrigeración y ser un transporte isoterma que controle la temperatura idónea, entre otros, la inspección de los requisitos será verificado por Autoridades de Transporte y Tránsito y Autoridades Sanitaria.

La Consejería de Sanidad y Consumo de la Dirección General de Salud Pública, Alimentos y Consumo de Madrid, España, comenta que la carne debe de tener



etiquetación y contener el sello de la inspección veterinaria, en las carnes frescas y productos cárnicos, para la transportación se utilizan vehículos especiales, isoterma, refrigerante, frigorífico, calorífico cada uno posee temperaturas adecuadas para cada alimento que mediante inspecciones iniciales o periódicas obtienen su autorización para la movilización de los productos cárnicos o de otros alimentos.

4.7.1. Estándares higiénicos sanitarios en la transportación de canales o productos cárnicos.

Los países tienen su propio normativo que indica la forma de transporte de manera local e interna dentro de su Estado, pero cuando se trata de transporte para la importación y exportación del fuera del mismo se rigen mediante el Acuerdo sobre Transportes Internacionales de Mercaderías Perecederas y sobre las Unidades Especiales Utilizadas en estos Transportes (ATP), dicho acuerdo establece la forma del vehículo que cumple con los requisitos técnico y sanitario necesario para el transporte de los alimentos perecederos como lo es la carne cruda. En el mismo Acuerdo se da detalle los tipos de vehículos para el traslado de mercaderías como vehículo isoterma, refrigerado, frigorífico y calorífico.

En la mayoría de los países tienen similitudes en sus requisitos higiénicos y sanitarios en la transportación, que mediante guías o supervisiones por autoridades competentes observan si el medio de transporte cumple con la construcción y material indicado de los contenedores y si tiene el rango de grados de la refrigeración y temperatura adecuada de las carnes, para que no entren en estado de descomposición, también si está debidamente etiquetada, entre otros para garantizar la salud y la vida de las personas.



CAPITULO V

5. El incumplimiento de los requisitos higiénicos y sanitarios en el transporte de canales o productos cárnicos en el municipio de Sanarate, Departamento de El Progreso.

La domesticación de los animales se realiza con el objetivo de utilizarlos para la crianza y alimentación como lo es la especie bovina, llamadas vacas que proveen de carne, leche, cuero entre otros productos y forma parte de la clasificación de carnes rojas, otra especie es la porcino que es llamado cerdo es un animal que aporta su carne, cuero y pelo, perteneciente a la clasificación de carnes blancas, así mismo también está la especie avícola que es denominada aves de corral o gallinas, se da el aprovechamiento de sus huevos, carne y plumas, y es parte de la clasificación de las carnes blancas.

Estas especies son las más consumidas de manera diaria en todo el país, provechándose de cada una de sus aportaciones. Estos animales aptos para el consumo humano son criados en corrales o granjas con alimentos como pasto, concentrado y agua no contaminada, tratando sus enfermedades con medicamentos adecuados y llevando su respectiva vacunación y sus vitaminas, siempre bajo el control desde la crianza por la autoridad competente. Una vez listo los animales engordados y sanos sin ningún signo de enfermedad, peste y este en buenas condiciones, se preparan para ser trasladado a los distintos rastros legales del país mediante camiones especiales para el animal donde no sufra de sed, estrés, dolor o se lesione y pueda afectar su cuerpo o vida, concluyéndose la primera fase de producción de productos cárnicos.



La siguiente o segunda fase, se desarrolla en los rastros, que son centros o establecimientos de sacrificio y preparación de los animales para el consumo humano, inspeccionados por las autoridades competentes, construido en un lugar alejado del casco urbano donde no afecte a las personas con el aire con mal olor, con un área de construcción conforme al tipo de rastro, con piso, pasillos y puertas, ventanas, alcantarillado con tubería para desagüe para los desechos líquidos de los animales, área de basura, congeladores o refrigeradoras, área de insensibilización, sangrado y de inspección y peso de piezas y demás infraestructura interna y en a la externa van el corral, muelle de ingreso de animales, basculas, entre otros.

La higiene en las instalaciones, los rastros deben de construirse de materiales que no permitan el deterioro del establecimiento, limpieza de los corrales, mediante la desinfección del suelo y paredes, con detergentes, cloro, escobas o cepillos, para evitar que el polvo, lodo, restos de comidas y estiércol contaminen a los animales de nuevo ingreso, en el manejo de los utensilios como mesa, cuchillas, sierras de corte, recipientes, ganchos cuchillos deben de estar limpias con agua hervida para la esterilización, inspeccionar el agua potable que se utiliza que no esté contaminada, los drenajes de desagua estar limpios, evitar los ingresos de insectos y ratas colocando redcillas en las ventanas mantener las puertas cerradas y principalmente deshacerse de la basura de los alrededores lo más pronto para que no se propaguen más insectos.

La higiene en la matanza, para generar una carne de buena calidad tiene que sacrificarse animales sanos, limpios y descansados autorizados por el inspector, cuando se realiza la insensibilización, apuntillar y desangrado del animal se debe de realizar de manera rápida para la producir una carne sana y limpia, para posterior se empieza de manera



rápida a separar la piel del cuerpo para que no se contaminen y después de aprobada por el inspector se empieza a realizar el despiece de las partes y vísceras debe de realizarse rápido también, la limpieza de los canales, piel, cuero se lavan, los órganos y materiales que no son utilizados pasan a ser retirados y destruidos, los demás canales, carne u órganos entro otros, pasa a prepararse y refrigerarse para ser distribuidos.

Otro punto de vista importante es la higiene del personal y trabajadores que labora en los rastros que mediante el equipo adecuado no transportan factores contaminantes y que el mismo personal no tenga problemas de salud como heridas o diarrea entre otros. La higiene en el ambiente, para evitar enfermedades de transmisión alimentaria es tener un ambiente sano ya que los agentes patológicos que se encuentran en el medio ambiente contribuyen a la infección en la carne. Cuando se retiran los residuos líquidos por medio de los alcantarillados que surgen de la limpieza o sangre del animal no pueden evacuarse o desviarse a ríos porque se contaminan las únicas aguas que son de utilidad pública en los hogares o animales, las autoridades son las encargadas de determinar la forma en la que serán evacuadas esas aguas sucias que contaminan el medio ambiente dañan la salud de las personas, vida de los animales y plantas.

La higiene en la transportación, este comprende la tercera fase de producción de producto cárnico, para el proceso de traslado tiene que ser preferentemente por medio de vehículo isotermo adecuado para que no ingresa ningún agente contaminante, estos vehículos permiten el almacenamiento ordenado, conservación y control de temperatura para mantener la carne en buen estado. Debidamente congelado, empacado y etiquetado el producto cárnico se procede a la distribución para su consumo y tomando en cuenta su tiempo de caducad el cual es determinada en la equitación.



El incumplimiento se da cuando los rastros no están inscritos como lo es el caso del municipio de Sanarate, generan como consecuencia las faltas de inspecciones que la autoridad competente, cuando no se hacen las inspecciones sanitarias de la carne ya no distribuye carne sana sino carne posiblemente contaminada que daña la salud de los consumidores, omitiéndose las inspecciones de la carne desde el sacrificio hasta el transporte del producto cárnico hacia la localidad o mercado del municipio.

Cuando no se dan las inspecciones ni indicaciones correspondientes por parte de una autoridad competente la mayoría de los animales son sacrificados en casas particulares y no en centros de matanza especializados con su equipamiento conforme a la ley, pueden llegarse a cometer todo tipo de tratos crueles hacia los animales y corriendo riesgo de que las carnes se contaminen con múltiples microorganismos patógenos, los centros de matanzas, desde otro punto de vista no cuentan con el personal especializado para las inmovilizaciones, cortes, despique y no son en su mayoría él personas capacitado para producir los productos cárnicos.

La forma de trasladar los productos cárnicos en el municipio es determinado por la observación que se realiza que es mediante vehículos no autorizados particulares que en la parte de atrás de la palangana, en canastos en motocicletas o en cubetas en moto taxis, con abundantes factores patógenos contaminantes algunos de estos visible como moscas y perros callejeros que son portadores de estos microorganismos y no visibles como lo son el polvo, contaminación ambiental y las personas que pueden transmitir bacterias y virus mediante los estornudos, saliva, piel y manos entre otros, siendo estos actos motivo de contaminación de la carne y así mismo motivo de descomposición de la misma.



Mediante la observación realizada se determinó que los centros de producción de productos cárnicos trasladan las carnes por las mañanas y en las tardes todos los días y algunas veces se realizan entregas en la madrugada, algunas personas encuestadas indicaron que las carnes, que las carnes trasladadas a otros departamentos se realizan en la madrugada tipo dos de la madrugada, horarios donde es poca la población que se da cuenta de la forma de traslado.

5.1. Factores que influyen en el incumplimiento de los estándares higiénicos y sanitarios en el traslado de productos cárnicos.

5.1.1. Desconocimiento de la población

El desconocimiento o ignorancia del municipio, es un factor negativo ya que la falta de información contribuye al incumplimiento de las normas, cuando se crea una norma y se publica y entra en vigencia debe de darse a conocer mediante forma más eficientes adoptar métodos de comunicación comunes que toda la población tenga acceso al mismo, como por ejemplo la radio es un método de comunicación muy eficiente y económico ya que hay personas aún que no cuentan con la tecnología o señal para tener teléfonos moderno que tiene acceso a redes sociales o páginas web, abarcando gran parte de la población, distribución de volantes a las población también es otra forma de comunicación hacia la población de este municipio.

Las redes sociales son otra forma de difundir la información, es un mundo virtual siendo un medio muy accesible para la mayoría de la población redes sociales como Facebook, YouTube, Instagram, entre otros, donde la mayoría de instituciones están en sus páginas web donde dan a conocer la información respecto a su competencia, así mismo se



encuentra actualmente información respecto a la forma de procesos de cómo tramitar licencias y quienes son competentes en inspeccionar rastros, sancionar y las formas de denuncias, entre otros.

Las páginas web son otra forma de comunicación accesible a la población que son las más consultadas para realizar trámites, en este caso Visar Maga en su página web posee poca información para que la población comprenda como proceder respecto al tema de los rastros. En el caso de Sanarate la mayoría de los habitantes encuestados no conocen el tema de rastros, como operan y desconocen las autoridades competentes en el tema.

5.1.2. La falta de denuncia por parte de la población

La población puede conocer las ilegalidades, pero la población no tiene la confianza de realizar una denuncia o cultura de denuncia como se le denomina, la misma es importante para combatir estos actos ilegales que dañan nuestros derechos como seres humanos, el factor para no realizar las denuncias es generalizar los actos de corrupción que existen en Guatemala, donde se cree que todas las instituciones son iguales y no tomarán en cuenta las denuncias. El abuso de poder ha generado gran impacto en la población, creando el pensamiento generalizado de impunidad que al denunciar no se obtendrá el resultado de una sanción o clausura o cierre temporal del centro de producción de producto cárnico.

También se cree que estas instituciones favorecen a las personas que evaden su responsabilidad con el Estado todo derivado de la corrupción, aprovechándose de la situación y así violar las normas que regulan los estándares higiénicos y sanitarios de los



rastros y la forma de traslado de los canales o productos cárnicos, aceptándose todos estos tipos de acto en el municipio surgiendo poca competencia para las instituciones y en consecuencia se da paso a la evasión de pagos hacia el Estado. Cuando se realizaron las encuestas, las personas encuestadas indicaron que no realizarían ningún tipo denuncia respecto a este tema porque es un tema muy delicado.

5.1.3. Falta de interés por parte de la población y de las autoridades

La falta de interés de las personas del municipio en dar parte a las autoridades por el incumplimiento de las normas que establecen los estándares higiénicos y sanitarios en la forma de manejar de los rastros y la forma de traslado de las carnes, crea una problemática que genera un desinterés un desapego que se tiene sobre el tema y se tienen como consecuencia una afectación en toda la población creándose un daños evidente en la salud y en la vida de las personas teniendo la misma varias soluciones, como lo es la denuncia, de las mayoría de personas encuestadas indican que no es necesario realizar una denuncia debido a que existen autoridades que controlen esa problemática.

Las autoridades son los principales encargadas de inspeccionar y vigilar el cumplimiento de las normas de su competencia debe de recibir denuncias y actuar de la manera más pronta posible para que cese la vulneración de los derechos humanos, se da la necesidad de que las autoridades realicen análisis e investigación sin necesidad de denuncias previas sobre la operación de rastros ilegales e imponer las sanciones correspondientes para evitar la evasión de los impuestos y la afeción grave de los derechos humanos, obligándolos a cumplir con las normas o a cerrar los centros de productos de carne



ilegales. Cuando se realizó la encuesta a los habitantes de Sanarate la mayoría hacen mención de que la responsabilidad de velar por las normas sanitarias es el gobierno o instituciones del Estado.

5.1.4. Rastros clandestinos

La matanza que realizan los rastros clandestinos puede causar sufrimiento en los animales, cuando no se lleva a cabo un proceso adecuado de matanza convirtiéndose en maltrato animal los mismos tienen protección especial legal que les garantiza una vida digna mientras estos pasan a ser procesados como productos cárnicos. Todo esto se da cuando no hay una inspección de una autoridad competente que garantice la forma de trato de estos las granjas de crianza, transporte hacia los rastros y trato dentro de las instalaciones de los centros de matanza, estos rastros son creados con las estructuras, espacios, áreas e instalaciones no permitidas para ser más específico están ubicadas en el mismo hogar de los dueños de los rastros.

Las consecuencias en que operen estos rastros ilegales es que al no tener supervisión de las autoridades, la carne es de dudosa procedencia y no se sabe si los animales estaban enfermos, su carne contaminada o está en proceso de putrefacción natural, derivado de esto otro enfoque es que se debe de tomar en cuenta la necesidad de que exista una persona experta para tratar la matanza, despique y evisceración de los animales en los tiempos correctos para que los mismo no entren en contacto y se contaminen, otro efecto que se causa es que los rastros ilegales transporten las carnes a los centros de comercio de manera inadecuada incumpliendo las normas sanitarias.



Desde otra perspectiva la transgresión de las normas por parte de las personas que operan en los rastros de manera ilegal, puede darse por la desinformación que fue el caso de única persona encuestada que transporta carnes a otro departamento que indico que no sabía que existían trámites para el transporte adecuado de las mismas, o se puede dar de manera consiente por tal de evadir las normas y no querer pagar impuestos y realizar gastos innecesarios en equipamiento y personal. En Guatemala actualmente hay 17 rastros autorizados y ninguno de estos rastros pertenece al municipio de Sanarate, por lo que no cuentan con la inscripción legal, licencias, permisos e inspecciones.

5.2. Instituciones encargadas de velar por los estándares higiénico y sanitario en la transportación de los productos cárnicos dentro del municipio de Sanarate

5.2.1. Sistema oficial inspección de carne

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación es un ministerio encargado de ejecutar todos los asuntos relacionados a lo agrícola que es todo lo de la agricultura, pecuario que es todo lo relacionado a la ganadería o ganando e hidrobiológica que se refiere a los seres vivos acuáticos, que mediante mecanismos enfocados en sus áreas mejora la calidad de los alimentos y vida animales dándoles una protección, inspección, colaboración o ayuda especial para que se produzcan sano sin que se corran riesgos de dañar la salud o vida de la población, generando desarrollo, empleo y aportando a la economía del Guatemala.

Dentro de la estructura de este Ministerio tenemos sus delegados que poseen competencia en áreas específicas y el encargado de velar por los estándares higiénicos



y sanitarios referente a todo el proceso de producción de la carne es dependiente del viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones, de la Dirección de Inocuidad, del Departamento de Productos Cárnicos y Matadero, siendo responsable el Sistema Oficial de Inspección de Carne.

El Sistema Oficial de Inspección de Carnes, es el encargado de vigilar y controlar todo lo referente a la inocuidad de los productos cárnicos de todas las clases y especies que le competente al Ministerio y evitar los sacrificios y tratos crueles de los animales, esta subdivide su competencia en los siguientes subordinados: jefe de Departamento Cárnico y Matadero, es el encargado de realizar análisis y estudios referente al tema de las inspecciones de las carnes. Supervisor de circuito, es el encargado de realizar todas las supervisiones de todos los rastros o establecimiento inscritos, para verificar que cumplan con los estándares higiénicos y sanitarios del procesamiento de las carnes.

Los médicos Veterinarios Oficiales, los médicos veterinarios son profesionales encargados de velar por la salud de los animales, mediante sus conocimientos ellos atienden, detectan, previenen y controlan las enfermedades de los animales, y ejerce sus funciones dentro de las plantas donde se procesan las carnes desde los sacrificios velando por los estándares higiénicos y sanitarios de las carnes. Técnico Inspector Oficial, es el encargado de ayudar al médico veterinario oficial y realiza la inspección sanitaria de los mataderos autorizados.

En la entrevista realizada al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación del departamento de El Progreso indica que no existe una dependencia del Sistema Oficial de Inspección de Carnes únicamente existe en la ciudad capital, por lo cual ellos



únicamente pueden otorgar inscripciones para su operación legal de los rastros y tienen previsto para el año actual realizar un censo para hacer conciencia y dar a conocer las normas sanitarias para que los rastros cumplan y sean legales.

5.2.2. Municipalidad de Sanarate

La municipalidad es una institución pública, con personalidad jurídica, con capacidad de adquirir derechos y contraer obligaciones encargado de atender los servicios públicos de toda la localidad, actuando a través de sus subordinados, como lo son las comisiones que son las encargadas de realizar estudio y dictámenes de asuntos asignados, en este caso las comisiones de salud, debe de realizar un análisis desde el punto de vista de la protección del derecho de salud sobre el tema del incumpliendo de los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de carnes en este municipio y la comisión de recursos humanos tratando el tema de la contaminación ambiental que se causa con los desechos líquidos y sólidos no comestibles de los productos cárnicos.

Desde otra perspectiva, la municipalidad debe de realizar inspecciones y velar por el cumplimiento de toda las norma sanitarias y controlar la producción de alimentos, como lo es el caso la violación de los estándares higiénicos y sanitarios del transporte de los productos cárnicos en Sanarate y no dejar que se den estos actos se den tomando acciones como sanciones o clausuras permanentes o temporales hasta que los centros clandestinos de producción de carnes realicen los trámites pertinentes ante el Sistema Oficial de Inspección de Carnes. En la entrevista realizada al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación del departamento de El Progreso indica que la municipalidad puede ayudar imponiendo sanciones previamente autorizadas por el Ministerio.



5.3. La vulnerabilidad del derecho humano a la vida y a la salud de las personas por el consumo de productos cárnicos contaminados.

5.3.1. Vulnerabilidad del derecho a la vida y a la salud

Inocuidad de los alimentos fortalece al desarrollo del país en su economía, comercio y aumente el turismo, mientras más población más demanda de producción de alimentos en especial la carne que es el alimento fundamental y de mayor consumo de los guatemaltecos, por lo que es necesario el cuidado de los mismos. La seguridad alimentaria está conformada por un conjunto de medidas que sirven de garantizar que los alimentos son sanos y pueden ser comestibles ya que no contiene algún microorganismo patógeno que pueda dañar la salud o vida de las personas.

En la manipulación de los alimentos se corre el riesgo de contaminación en la producción en los rastros o centros de matanza, en las tiendas y supermercados, en los lugares donde los elaboran como en los restaurantes o en los hogares, teniendo en cuenta que los alimentos de origen animal son perecederos y en sus almacenamientos se deben de cuidar mediante la congelación. Las contaminaciones en los alimentos son causadas por agentes que son microorganismo que al ser ingeridos por los seres vivos causan daño en la salud o vida, algunas fuentes de contaminación que se pueden dar en el transporte de los productos cárnicos hacia los establecimientos de la localidad, las personas son transportadores de los microorganismos patógenos por medio de la piel, cabello, saliva, entre otros.

También los animales como los perros y gatos que transportan estos microorganismos el pelo, cuerpo y saliva los insectos como moscas y cucarachas también, otra fuente de



contaminación es el suelo, medio ambiente y agua contaminada. Algunas enfermedades que transmite estos microorganismos patógenos son diarrea, hepatitis, fiebre entre otros que solo dañan la salud y la vida cuando se dan las intoxicaciones que pueden causar la muerte de las personas. En la entrevista realizada al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación del departamento de El Progreso indica que la no inocuidad de los alimentos afecta gravemente el derecho de salud, como es el caso del incumplimiento de las normas sanitarias en el transporte de carnes.

5.3.2. Vulnerabilidad del derecho a un ambiente sano

Los desechos líquidos y sólidos no comestibles que resultan de la producción de los productos cárnicos pueden ser reutilizarse como lo es la sangre fresca para hacer los alimentos, el estiércol que se utiliza para abono, de lo demás que no se pueda reutilizar que es el caso de los líquidos deben de realizarse un tratamiento de eliminación y los restos de los productos cárnicos comúnmente son metidos en pozos e incinerados. En la actualidad en el municipio de Sanarate, estos residuos líquidos se desconocen de cómo son tratados y existe la posibilidad de que estos sean conectados a ríos contaminando los recursos naturales dañando flora, fauna y contaminado la única fuente de agua potable y los residuos sólidos de igual manera se desconoce su tratamiento.

La contaminación del medio ambiente permite fácilmente la propagación de virus, bacterias y hongos que son transportados por el suelo, aire, animales y personas por lo que el derecho a un ambiente sano no está garantizado en su totalidad y cuando se transporta los productos cárnicos de maneras inadecuadas se corre el riesgo de que estos factores patológicos se trasmita a las carnes convirtiéndose la misma en



portadoras de enfermedades que la ser ingeridas dañan la salud de la población Sanarateca. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación del departamento de El Progreso indica en la entrevista realizada, que los alimentos y en especial la carne al no tener el cuidado debido se infectan por el medio ambiente contaminado.

5.4. La necesidad de implementar una dependencia del Sistema Oficial de Inspección de Carne en el municipio de Sanarate.

Para darle cumplimiento de los estándares higiénico y sanitario en la trasportación de los productos cárnicos es necesario que exista una autoridad competente que este facultado de hacer cumplir las normas sanitarias dentro del municipio de Sanarate y la única competente a nivel nacional es el Sistema Oficial de Inspección de Carnes lo cual reduciría la vulneración de los derechos humanos en la población y así se evitan las enfermedades de transmisión alimentaria.

La creación de una dependencia del Sistema Oficial de Inspección de Carnes en el municipio de Sanarate obligará al cumplimiento de las normas sanitarias evitando el incumpliendo de los estándares higiénicos y sanitarios en la trasportación de canales y productos cárnicos dentro del municipio. Así mismo no solo implicaría el mejoramiento del control del transporte adecuado de las carnes, sino que también se garantizará que los animales no reciban malos tratos y que se cumplan con las inspecciones ante morten y post morten y todo lo referente a rastros contribuyendo a la inocuidad de los alimentos mejora la calidad de vida humana y favoreciendo a su desarrollo.



CONCLUSIÓN DISCURSIVA

La forma del transporte actual de la carne en el municipio de Sanarate, departamento del El Progreso desde los centros de producción de carne hacia el mercado, carnicerías o locales donde venden la carne, no es idónea porque el trasladar de la carne en carros pick, motocicletas u otro medio inadecuados expone a los productos cárnicos a factores climáticos que aportan a su descomposición y factores contaminantes por el medio ambiente contaminado con agentes patógenos que se adherirse a los productos cárnicos y estos al ser ingeridos causan intoxicación alimentaria de manera leve o grave en la población Sanarateca.

Derivado a estas condiciones, es necesario que se le dé cumplimiento al Acuerdo Gubernativo 389-2010 que contiene los requisitos idóneos para el correcto transporte de carnes en el país, normativo que es de aplicación en el municipio de Sanarate, el cual se incumple vulnerando derechos humanos fundamentales garantizados y protegidos a nivel constitucional. Así mismo existe el Sistema Oficial de Inspección de Carnes que es encargada de vigilar y controlar todo lo referentes al cuidado de los productos cárnicos de todas las especies, incluyendo el dar cumplimiento a los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de los productos cárnicos en Guatemala.

Sin embargo, esta institución no cuenta con una dependencia en el municipio de Sanarate por lo que es necesario que se cree una para que dé el cumplimiento a los estándares higiénicos y sanitarios en el transporte de los productos cárnicos y se reduzca o elimine la vulneración que se causa a los derechos humanos por el consumo de productos cárnicos contaminados por medio del transporte incorrecto.



ANEXOS



ANEXOS

Rastros autorizados por la Dirección de Inocuidad del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en todo el país. Fuente: sitio web del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

NOMBRE DE LA EMPRESA	LICANCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO	VIGENTE HASTA	FINALIDAD	CATEGORÍA
Productos Alimenticios Señor de Montaña, S.A.	RP-GT-03-004-001-14	18-06-2022	Sacrificio y Faenado de Porcinos	CARNE PORCINA
Municipalidad de Santa Catarina Pinula	RP-GT-01-23-01-32	15-06-2022	Sacrificio y Faenado de Porcinos	CARNE PORCINA
Empacadora Toledo, S.A.	RP-GT-05-11-001-12	31-05-2022	Sacrificio y Faenado de Porcinos	CARNE PORCINA
Avícola Villalobos, S.A.	RA-GT-05-02-020-18	24-05-2022	Sacrificio y Faenado de Aves	CARNE AVICOLA
Avícola Villalobos, S.A.	RA-GT-01-15-003-19	17-05-2022	Sacrificio y Faenado de Aves	CARNE AVICOLA
Ovopast, S.A.	RA-GT-01-37-001-34	12-04-2022	Sacrificio y Faenado de Aves	CARNE AVICOLA
Abastecedora de Carnes, S.A.	RA-GT-01-31-267-31	08-02-2022	Sacrificio y Faenado de Aves	CARNE AVICOLA
Agrocarnes, S.A.	RA-GT-11-05-12-26	28-12-2021	Sacrificio y Faenado de Aves	CARNE AVICOLA
Comerciales San Francisco	RB-GT-01-36-092-23	10-12-2021	Sacrificio y Faenado de Ganado Bovino	CARNE BOVINA
Rastro Porcino Gerovida	RP-GT-01-38-08-33	04-12-2021	Sacrificio y Faenado de Porcinos	CARNE PORCINA
Centro Ganadero	RP-GT-05-01-115-29	02-12-2021	Sacrificio y Faenado de Porcinos	CARNE PORCINA
Centro Ganadero	RB-GT-05-01-115-02	02-12-2021	Sacrificio y Faenado de Ganado Bovino	CARNE BOVINA
Frigoríficos de Guatemala, S.A. , - FRISA-	RA GT-01-015-001-17	19-11-2021	Sacrificio y Faenado de Aves	CARNE AVICOLA
Rastro La Unión, S.A.	RB-GT-01-26-010-30	08-10-2021	Sacrificio y Faenado de Ganado Bovino	CARNE BOVINA
Avícola Guadalupe, S.A.	RA-GT-01-037-016-25	10-08-2021	Sacrificio y Faenado de Aves	CARNE AVICOLA
Centro de Carnes, S.A. (CECARSA)	RP-GT-01-01-244-13	20-07-2021	Sacrificio y Faenado de Porcinos	CARNE PORCINA
Delicarnes, S.A.	RB-GT-01-013-041-3	01-07-2021	Sacrificio y Faenado de Ganado Bovino	CARNE BOVINA



Entrevista

La presente entrevista tiene como objetivo profundizar el tema de tesis "Incumplimiento de los Estándares Higiénicos y Sanitarios en el Transporte de Canales o Productos Cárnicos en el municipio de Sanarate, departamento de El Progreso".

Nombre de la persona que entrevista: _____

Universidad a la que pertenece la estudiante: _____

Lugar de la entrevista: _____

Fecha de la entrevista: _____

Nombre de los entrevistados:

Nombre: _____ **Cargo que ocupa:** _____

Nombre: _____ **Cargo que ocupa:** _____

1. ¿Cuántos rastros actualmente están inscrito en el departamento de El Progreso?
2. ¿de los rastros inscritos actualmente en el país cuantos pertenecen al municipio de Sanarate?
3. ¿Quién es el encargado de inspeccionar los rastros en Sanarate?
4. ¿Hay alguna dependencia del Sistema Oficial de Inspección de Carnes en el municipio de Sanarate?
5. ¿El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación puede realizar investigaciones de oficio sin necesidad de denuncias previas, en relación al tema del traslado de productos cárnicos?



6. ¿existen denuncias de rastros clandestinos?

7. ¿Cómo afecta al país los rastros clandestinos?

8. ¿Es correcto transportar los productos cárnicos en carros particulares como pickup sin el acondicionamiento adecuado?

Si:

No:

Porque:

9. ¿Qué derechos se afectan cuando se incumple con las normas sanitarias y de higiene en el transporte de los productos cárnicos?

10. ¿ha existido alguna denuncia referente a la transportación de la carne en condiciones inadecuada?

Si:

No:

En qué municipio se dio el caso:

11. ¿Cómo pueden ayudar las municipalidades en el cumplimiento de las normas sanitarias, en el tema de los rastros?

Gracias por su colaboración

Fuente: elaboración propia.



ENCUESTA

La presente encuesta tiene el objetivo de analizar el conocimiento que se tiene sobre el tema instituido como “El Incumplimiento de los Estándares Higiénicos y Sanitarios en el Transporte de Canales o Productos Cárnicos en el municipio de Sanarate departamento de El Progreso”, dirigida y realizada a la población del municipio de Sanarate.

A continuación, se le presenta un conjunto de preguntas el cual debe de responder conforme a su juicio, marcando con una X.

1. ¿cree usted que los rastros procesan y trasladan las carnes con los cuidados correctos para que no se contaminen con factores patológicos (como el contacto con moscas, basura, polvo, entro otros)?

Si	No
----	----

2. ¿sabía usted que los rastros están bajo la inspección del Sistema Oficial de Inspección de Carnes?

Si	No
----	----

3. ¿usted ha observado la forma en la que se transportan las carnes en el municipio?

Si	No
----	----

4. ¿usted cree que es correcta la forma en la se transporta la carne dentro del municipio?

Si	No
----	----

5. ¿alguna vez usted se ha enfermado por el consumo de carne que venden en las carnicerías de este municipio?

Si	No
----	----

6. ¿de quién cree que es la responsabilidad de tomar acciones para que el transporte de carne se de en condiciones adecuadas?

Rastros	Población	Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Municipalidad de Sanarate	Todos los anteriores
---------	-----------	---	---------------------------	----------------------

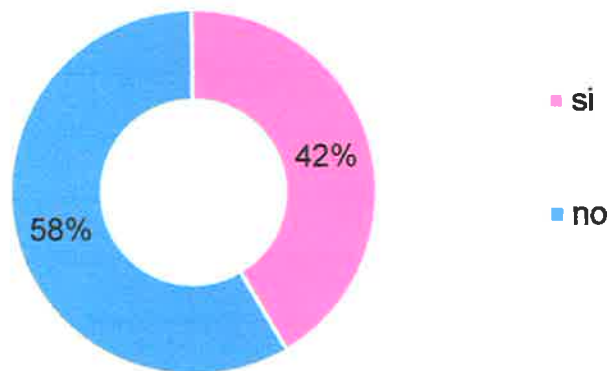
Gracias por su colaboración.

Fuente: elaboración propia.

Gráficos de las respuestas de las preguntas de la encuesta

1. ¿cree usted que los rastros procesan y trasladan las carnes con los cuidados correctos para que no se contaminen con factores patológicos (como el contacto con moscas, basura, polvo, entro otros)? El 58% de responden “si” y el 42% responde que “no”.

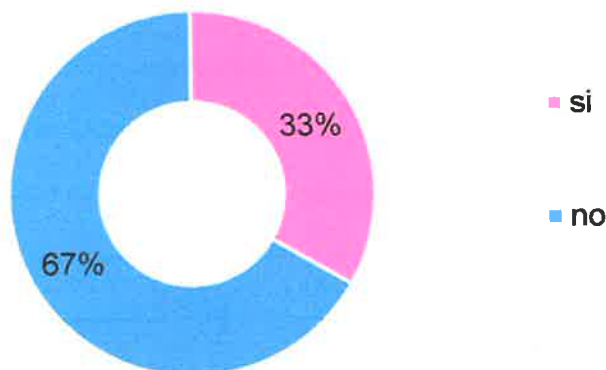
Pregunta No. 1



Fuente: elaboración propia.

2. ¿sabía usted que los rastros están bajo la inspección del Sistema Oficial de Inspección de Carnes? El 36% de responden “si” y el 64% responde que “no”.

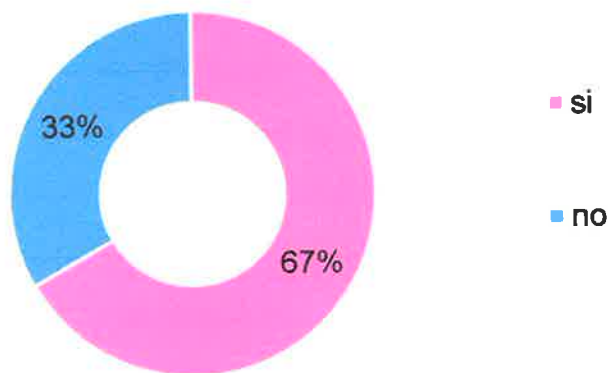
Pregunta No. 2



Fuente: elaboración propia.

3. ¿usted ha observado la forma en la que se transportan las carnes en el municipio? El 67% de responden “si” y el 33% responde que “no”.

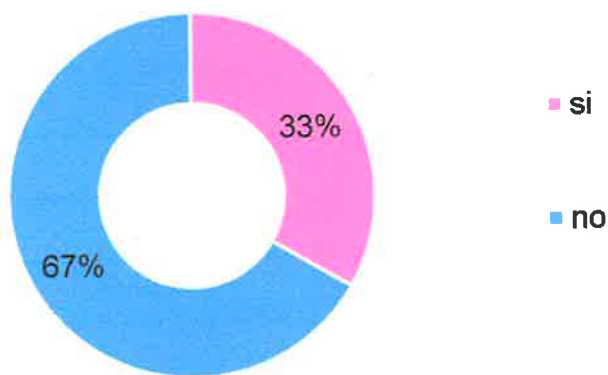
Pregunta No. 3



Fuente: elaboración propia.

4. ¿usted cree que es correcta la forma en la se transporta la carne dentro del municipio? El 33% de responden “si” y el 67% responde que “no”.

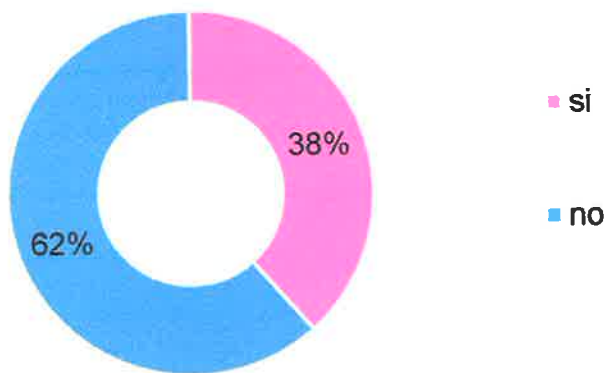
Pregunta No. 4



Fuente: elaboración propia.

5. ¿alguna vez usted se ha enfermado por el consumo de carne que venden en las carnicerías de este municipio? El 38% de responden “si” y el 62% responde que “no”.

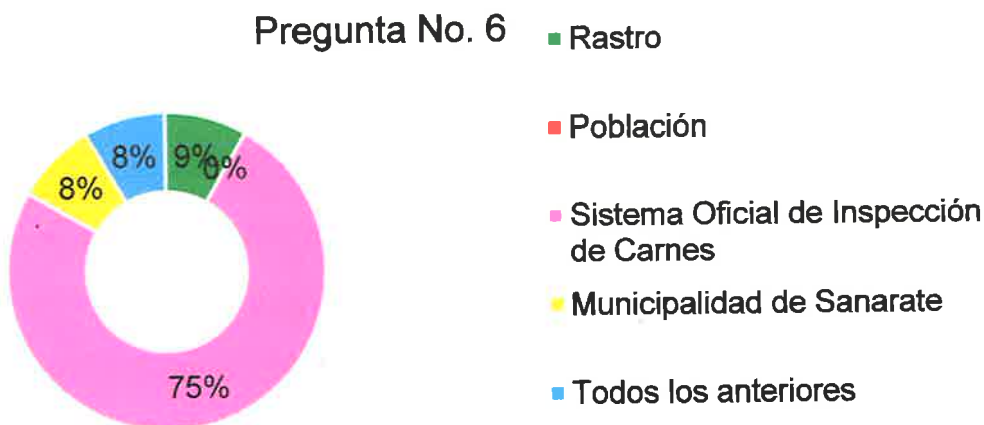
Pregunta No. 5



Fuente: elaboración propia.

6. ¿de quién cree que es la responsabilidad de tomar acciones para que el transporte de carne se de en condiciones adecuadas? El 9% respondió “rastros”, el 0% respondió “población”, el 75% respondió el “Sistema Oficial de Inspección de Carnes”, el 8% respondió la “Municipalidad de Sanarate” y el 8% respondió “Todas las anteriores”.

Pregunta No. 6



Fuente: elaboración propia.



Transporte del producto cárnico en Sanarate. Fuente: Fotografía propia. (2022).



Otra forma de transporte del producto cárnico en Sanarate. Fuente: Fotografía propia. (2022).



Otro modo de transporte del producto cárnico en Sanarate. Fuente: Oscar Garrido, (<https://www.facebook.com/oscamilcar.garrido Vasquez/posts/264374214927118>), (2020).



Los canastos, es una de las formas donde es colocado y llevado el producto cárnico hacia las carnicerías en Sanarate. Fuente: Fotografía propia. (2022)



Cubeta donde es transportado el producto cárnico en Sanarate. Fuente: Fotografía propia. (2022).



BIBLIOGRAFÍA

- Centro Nacional de Epidemiología. (09 de diciembre de 2019). ETAS. Obtenido de Analisis Anual de ETAS 2018: <http://epidemiologia.mspas.gob.gt/files/Publicaciones%202018/ETAS/Analisis%20Anual%202018%20ETAS.pdf>
- Comisión Presidencial Coordinadora de la Política del Ejecutivo en Materia de Derechos Humanos (COPREDEH). (21 de junio de 2011). Derecho humano a la alimentación y a la seguridad alimentaria. Obtenido de Seguridad-inseguridad alimentaria: <https://www.corteidh.or.cr/tablas/r29521.pdf>
- Consultores, FAO. (06 de febrero de 2009). Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico. Obtenido de identificación de algunas enfermedades transmitidas por los alimentos en América Central: <https://www.fao.org/3/i0480s/i0480s.pdf>
- Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos. (26 de febrero de 2013). Sistema de Inspección de Carnes . Obtenido de Procedimiento de licencias sanitarias de transporte : <https://visar.maga.gob.gt/visar/ia/mlpr/PRSOIC03.pdf>
- Dirección de Inocuidad de los Alimentos no Procesados . (21 de junio de 2021). rastros autorizados por la Dirección de Inocuidad . Obtenido de nombres de las empresas: <https://visar.maga.gob.gt/visar/2021/inoc/Rastros21.06.pdf>
- Dirección General Higiene Ambiental. (04 de julio de 2005). Manual sobre buenas prácticas higiénicas para el transporte de alimentos en el Departamento de Maldonado. Obtenido de generalidades sobre prácticas higiénicas en el transporte



de alimentos: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-manual-buenas-practicas-transporte-alimentos.pdf>

Fundación internacional CARREFOUR. (06 de marzo de 2007). Fao, producción y sanidad animal. Obtenido de Manual Buenas Practica Para la Industria de la Carne: <https://www.fao.org/3/y5454s/y5454s.pdf>

García, D. S. (14 de agosto de 2015). Características físicas de la carne natural Del Paraguay. Obtenido de Características físicas de la carne natural Del Paraguay: <https://www.arp.org.py/images/files/Caracteristicas%20Fisicas%20de%20la%20Carne%20Natural.pdf>

Gemmell, M. A. (s.f. de septiembre de 1991). Que son los derechos humanos. Guatemala: talleres de offset de la Tipografía Nacional de Guatemala C. A. Obtenido de evolución historica: <https://www.corteidh.or.cr/tablas/15872r.pdf>

Instituto Nacional de Derechos Humanos. (04 de diciembre de 2013). que son los derechos humanos. Obtenido de algunas características de los derechos humanos: <https://www.indh.cl/wp-content/uploads/2013/12/Cap-1.pdf>

J. Fernando Valdez G, S. E. (2012). Diccionario Básico Escolar, Guatemala, LAROUSE. Guatemala: Artemis Edinter.

Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos en Guatemala. (08 de noviembre de 2017). Conceptos básicos. Obtenido de características de los derechos humanos: <https://www.oacnudh.org.gt/index.php/derechos-humanos/conceptos-basicos>



Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos en Guatemala. (16 de marzo de 2022). sus derechos humanos. Obtenido de en que consisten los derechos humanos: <https://www.ohchr.org/es/what-are-human-rights>

Organización de las Naciones Unidas. (17 de mayo de 2021). Defender el derecho internacional. Obtenido de ¿Qué es el derecho internacional?: <https://www.un.org/es/our-work/uphold-international-law>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (20 de julio de 2016). Naciones Unidas Guatemala. Obtenido de Grandes Objetivos de la FAO: <https://onu.org.gt/onu-en-guatemala/agencias/fao/>

Organización Panamericana de la Salud. (31 de marzo de 2020). Oficina Sanitaria Panamericana. Obtenido de Oficina Sanitaria Panamericana: <https://www.paho.org/es/quienes-somos/historia-ops>

Ossorio, M. (s.f. de s.f. de 2019). Diccionario de Ciencias Jurídicas Políticas y Sociales. Guatemala C.A.: Editorial Heliasta. Obtenido de Diccionario de Ciencias Jurídicas Políticas y Sociales: <https://derechounsxx.karthos.com/wp-content/uploads/2021/06/Diccionario-de-ciencias-juridicas-politicas-y-sociales-manuel-osorio.pdf>

Universidad de Sevilla. Grupo de investigación MERAGEM. (06 de mayo de 2016). Concetos básicos sobre la carne. Obtenido de Textura: <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/40940/horconcep113a140.pdf>



LEYES

Código de Salud. Decreto No. 90-97. Emitido por el Congreso de la República de Guatemala.

Constitución Política de la República de Guatemala. Emitida por la Asamblea Nacional Constituyente.

Ley del Organismo Ejecutivo. Decreto No. 114-97. Emitido por el Congreso de la República de Guatemala.

Reglamento de Inspección y Vigilancia Sanitaria de los Rastros, Sala para el Deshuese y Almacenadoras de Productos Cárnicos de la Especie Bovina. Acuerdo Gubernativo No. 384-2010. Emitido por el Organismo Ejecutivo.

Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Acuerdo gubernativo No. 115-99. Emitido por el Organismo Ejecutivo.

Código de Práctica de Higiene para la Carne CAC/RCP 58-2005, emitido por la comisión del Codex Alimentarius.

Código Municipal. Decreto No. 12-2002. Emitido por el Congreso de la República de Guatemala.