

**UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS POLITICAS
CARRERA DERECHO**



MONOGRAFIA

(Para optar al Título Académico de Licenciatura en Derecho)

INSTITUCIÓN:

“PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ”

POSTULANTE:

Claudia Quispe Renjel

TUTOR ACADEMICO:

Dr. Alberto Luna Yañez

LA PAZ - BOLIVIA

2008

*DEDICATORIA: A mis padres:
Pedro y Julia, por ser la luz que ilumina mi vida y
mi camino, mi hija Camila, mi esposo Aldo por ser
el presente y el Futuro mas bello que ama mi
Corazón.*

AGRADECIMIENTOS:

Por sobre todo agradezco a Dios, por ser la luz que me guía y me protege, al Lic. Reinaldo Uriona por la Colaboración prestada y a mi familia Política: Haida, Fidel, Pamela, José, Manuel, por el apoyo brindado

PROLOGO

La presente monografía se centra principalmente en realizar una propuesta reglamentaria que regule y uniforme los reglamentos que tienen los vivanderos, quienes están asociados en sindicatos con reglamentos internos de control, la organización de diferentes sindicatos de debe a que son diferentes escenarios deportivos, y sectores como ser un sindicato de la Recta general Curvas. Sur y Norte otro del Sector de Preferencia, otro del Coliseo Cerrado Etc., estos sindicatos realizan su trabajo en estos Escenarios Deportivos dependientes del Servicio Departamental del Deporte, quienes principalmente se dedican a la comercialización de variados productos y en lo que se hace énfasis es en la comercialización de productos alimenticios, forma de comercializar y conservar, los productos que el publico asistente consume en diferentes espectáculos que se realizan en dichos escenarios deportivos, además de reglamentar la seguridad que deben tener las personas, la forma de organización, el control de ingreso, la higiene, la venta de boletos etc., en este sentido se realiza esta propuesta que es un reglamento, para todos los vivanderos que realizan esta actividad en estos escenarios deportivos administrados por el SDD, ya que el Servicio Departamental de Deporte otorga una fuente de empleos directos e indirectos a los vivanderos quienes se encuentran asociados en sindicatos, son mas de 700 personas que encuentran su fuente de ingresos en estos escenarios deportivos, por ello es necesario implementar un reglamento uniforme que se aplique a todos los vivanderos en general, basados en la protección de sus derechos, y el cumplimiento de sus obligaciones de acuerdo a la ley y a la protección que la misma otorga al publico asistente que son mas de 40.000 personas entre niños mujeres y ancianos, fortaleciendo a un mas el control que realiza el Servicio Departamental de Deportes, en busca de un control correcto de esta actividad.

INDICE

INTRODUCCION	1-3
PERFIL DE MONOGRAFIA	4
INTRODUCCION:	4
<u>1.-TEMA</u>	4
“REGLAMENTO INTERNO DE ADMINISTRACION DE VIVANDERAS EN LOS ESCENARIOS DEPORTIVOS DEL SERVICIO DEPARTAMENTAL DEL DEPORTE”	
<u>2.- JUSTIFICACIÓN DEL TEMA</u>	4
a) Vendedores y Vivanderos	
b) Los escenarios deportivos administrados por el Servicio Departamental del Deporte en los cuales los vivanderos realizan su trabajo.	
<u>3.- DELIMITACIÓN DEL TEMA DE MONOGRAFÍA</u>	7
a) Delimitación Temática:	
b) Delimitación Espacial	
c) Delimitación Temporal	
<u>4.- MARCO REFERENCIAL</u>	7
a) Teórico	
b) Histórico	8
c) Conceptual	
• Escenario deportivo	
• Vivandera	

• Refrigerios	
• Expendio	9
• Salubridad	
• Alto nivel de bienestar	
• Prácticas de manipulación	
• Estatuto	10
▪ Contrato	
▪ Reglamento	
▪ Asociación	11
▪ Asociación de gremiales	
▪ Asociación de vivanderos	
<u>5.-MARCO JURIDICO</u>	11
a) La Constitución Política del Estado	
b) Ley N° 1654 de 28 de julio de 1995, Ley de Descentralización Adm.	12
c) Ordenanza Municipal No. 040/2001 Art. 7. Art. 18. documento. Art. 21.	
d) Ley de Municipalidades	
e) Anteproyecto de Ley de las Micro y Pequeñas Empresas	13
f) otros Artículos referidos al tema	
<u>6.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</u>	13-14
<u>7.- DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS</u>	15
a) Objetivo General	
b) Objetivos Específicos.	
.	
<u>8.- METODOS Y TECNICAS DE INVESTIGACION</u>	16
a) Abstracción	
b) Comparativo	
c) Analítico	

d) Histórico	
e) Deductivo	
f) Inductivo	17
g) Descriptivo	
h) Técnica del trabajo de campo	
i) Encuesta:	
J) Análisis:	
<u>9.-CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</u>	18
<u>10 BIBLIOGRAFIA</u>	19
<u>11.- FACTORES DE VIAVILIDAD Y FACTIBILIDAD</u>	20
a) <u>Viabilidad.-</u>	
b) <u>Factibilidad.-</u>	
<u>12.- ESQUEMA PROVISIONAL</u>	20
INTRODUCCION	
CAPITULO I	
- Antecedentes Históricos	
CAPITULO II	
- Análisis Doctrinal y Conceptual	
CAPITULO III	
- Aspectos Legales.	
CAPITULO IV	
- Datos de la Investigación.	
CAPITULO V	
- Propuesta reglamentaria	
ESQUEMA PROVISIONAL	
DESARROLLO DE LA MONOGRAFIA	

INTRODUCCIÓN	21
CAPITULO I ANTECEDENTES HISTÓRICOS	22,23
CAPITULO II ANALISIS DOCTRINAL	25-27
CAPITULO III ASPECTOS LEGALES	29-31
CAPITULO IV DATOS DE LA INVESTIGACION	32-38
PARTE V PROPUESTA DE REGLAMENTO "REGLAMENTO INTERNO DE ADMINISTRACIÓN DE VIVANDERAS EN LOS ESCENARIOS DEPORTIVOS DEL SERVICIO DEPARTAMENTAL DEL DEPORTE"	38
TITULO I ASPECTOS GENERALES CAPITULO I FINES, OBJETIVOS, MARCO LEGAL Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	
ARTICULO 1.- FINES ARTICULO 2,. OBJETIVOS ARTICULO 3 .- MARCO LEGAL ARTÍCULO 4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN	39
CAPITULO II	40
DEFINICIONES, REQUISITOS, TIPOS DE VIVANDERAS	
ARTICULO 5.-MANIPULADOR DE ALIMENTOS ARTICULO 6.- REQUISITOS PARA SER MANIPULADOR DE ALIMENTOS ARTÍCULO 7.- CARÁCTER DE VIVANDERAS ARTÍCULO 8.- TIPOS DE VIVANDERAS ARTÍCULO 9.- EXPENDIO	41
TITULO II NORMATIVIDAD APLICABLE CREDENCIALES, USO VIGENCIA Y PROHIBICIONES	42

ARTICULO 10.- REQUISITOS PARA ADQUIRIR LA CREDENCIAL DE VIVANDERAS DEL

SDD

ARTÍCULO 11.- ADQUISICIÓN DE CREDENCIALES

ARTICULO 12.- USO DE CREDENCIALES

ARTÍCULO 13.- VIGENCIA DE LAS CREDENCIALES 43

ARTÍCULO 14.- PROHIBICIÓN Y PRÉSTAMO DE CREDENCIALES

ARTÍCULO 15.- CREDENCIALES CADUCADAS

ARTICULO 16.- DEL MAL USO DE LAS CREDENCIALES

CAPITULO II 44

BOLETAJE

ARTÍCULO 17.- ADQUISICIÓN DE BOLETOS

ARTICULO 18.- DEL USO DE LOS BOLETOS

CAPITULO III

DEL INGRESO DE VIVANDERAS, PROHIBICIÓN DE INGRESO, SISTEMAS DE CONTROL

ARTÍCULO 19.- INGRESO

ARTÍCULO 20.- PROHIBICIÓN DE INGRESO 45

ARTÍCULO 21.- SISTEMA DE CONTROL

CAPITULO IV

DEL RESPETO Y LAS BUENAS COSTUMBRES, DEL SOBORNO Y LA SANCIÓN

ARTICULO 22.- OBLIGACIONES DE LAS VIVANDERAS

ARTICULO 23.- DEL RESPETO 46

ARTICULO 24.- DEL SOBORNO Y LA SANCIÓN

CAPITULO V

DE LOS PUESTOS DE VENTA HIGIENE Y SALUD, PRECIOS

ARTÍCULO 25.- DE LOS PUESTOS DE VENTA

ARTÍCULO 26.- PROHIBICIÓN DE SUBROGAR

ARTICULO 27.- DE LAS PIZARRAS DE PRECIOS 47

ARTICULO 28.- DE LA HIGIENE

ARTICULO 29.- DEL ESTADO FÍSICO EXTERNO DE LAS VIVANDERAS

ARTICULO 30.- DEL UNIFORME DE LAS VIVANDERAS

ARTICULO 31.- DEL DESTINO DE LOS DESECHOS 48

ARTICULO 32.- DE LOS ENVASES

ARTICULO 33.- SANCIONES

ARTICULO 34.- DE LOS PRECIOS 49

ARTICULO 35.- DE LAS VIVANDERAS AMBULANTES

CAPITULO VI
DE LOS PRODUCTOS A COMERCIALIZARSE, DE LAS BEBIDAS

ARTICULO 36.- DE OS PRODUCTOS A COMERCIALIZARSE
ARTICULO 37.- LAS GASEOSAS QUE SE DEBEN COMERCIALIZAR
ARTÍCULO 38.- VENTA DE BEBIDAS

CAPITULO VII

DISPOCISIONES GENERALES 50

ARTICULO 39.- DE LA VENTA ENCONTRÁNDOSE SUSPENDIDO
ARTICULO 40.- NUMERO DE DEPENDIENTES DEL CONSESIONARIO
ARTICULO 41.- DE LA VENTA DE PLASTAFORMOS
ARTICULO 42.- DE LOS MENORES DE EDAD
ARTICULO 43.- PREVENCIÓN
ARTICULO 44.- NORMATIVIDAD APLICABLE 51

CONCLUSIONES 51

ANEXOS

Anexo 1 52-54
Anexo 2 55-56
Anexo 3 57
Anexo 4 58-66
Anexo 5 67-72
Anexo 6 73

Anexo 7 Contrato de alquiler de vivanderas

Anexo 8 Testimonio de constitución del Sector de Preferencia

Anexo 9 Testimonio de Constitución, Asociación Gremial Curvas sur,
Norte y Recta General.

Anexo 10 Nomina de vivanderas y los productos que venden

Anexo 11 Boletín Informativo sobre historia del Estadios "Hernando Siles"

Anexo 12 Informe Administrativo 119/08 Inspección de Policías a puestos de
Venta de las vivanderas en el Estadio "Hernando Siles"

BIBLIOGRAFIA 74-70

INTRODUCCION:

Existe la necesidad de regular la venta de artículos y/o alimentos dentro de los escenarios deportivos, administrados por el Servicio Departamental de Deportes, dependiente de la prefectura, cambie existe la necesidad del público asistente de consumir y proveerse de alimentos u otros artículos, es así que existen personas que han encontrado como fuente laboral y de ingresos la venta y el expendio de alimentos dentro de estos escenarios.

Cuando se elabora un proyecto de regulación para el expendio y control de la venta en escenarios deportivos se lo debe abordar desde varios aspectos tanto técnicos administrativos como de salubridad y por que no de trato y relaciones humanas. Revisados los documentos y reglamentos internos se aprecia que las personas que expenden alimentos en los escenarios deportivos, Estadio Hernando Siles, y Coliseo cerrado: se hallan en una situación jurídica de desigualdad en lo que respecta a su conducta, ya que se hallan asociados por sectores con diversos reglamentos internos que fueron presentados al momento de constituirse en asociaciones.

Se entiende por vivandero a aquella persona que expende alimentos, y entendemos por alimento, *“cualquier comida o bebida que el ser humano y los animales toman para satisfacer el apetito, hacer frente a las necesidades fisiológicas”*¹, si manejamos este concepto y tomamos en cuenta que el Servicio Departamental del Deporte como ente responsable de los escenarios deportivos donde concurren muchas personas, tiene la imperiosa obligación de velar por la seguridad y la salud de todas ellas.

¹ **Microsoft ® Encarta ® 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.**

En la actualidad el SDD La Paz, administra, varios escenarios deportivos, en los cuales se realizan eventos deportivos, artisticos, culturales y otros, como ser el Estadio Hernando Siles y Coliseo Julio Boreli Viterito, dichos escenarios concentran una multitud de personas, los cuales consumen alimentos que son expedidos por personal autorizado por el SDD. y que por tal motivo deben estar controladas y normado su actuar, por el SDD. (Servicio Departamental del Deporte)

Revisada la normativa de administración y regulación de los vivanderos se observa la carencia de un reglamento uniforme y aplicable a todos los que desempeñan esta actividad, la cual es importante ya que con ello se regula aspectos que incumben la salud pública.

El Servicio Departamental del Deporte es el encargado de administrar diferentes escenarios deportivos entre de los cuales se encuentra el Estadio "Hernando Siles" y Coliseo "Julio Borelli Viteritto", en dichos escenarios se, congregan una gran cantidad de personas que acuden a dichos espectáculos, personas que consumen diferentes alimentos y variados productos, por lo que requieren necesarias normas respecto de las personas encargadas del expendio y control de alimentos ya que la misma se convierte en fuente y generadora de varios empleos directos e indirectos de forma periódica.

asimismo, se suscriben contratos entre el SDD LA PAZ y los concesionarios, estos vendedores y vivanderos se hallan asociados entre si y afiliados en sindicatos, sub clasificados a su vez en puestos fijos y móviles, se observa que en los contratos que firman los vivanderos tienen una cláusula donde se les da la facilidad de que ellos puede contratar un sub personal a su cargo en un numero no mayor a seis, cancelando un canon mensual y debiendo mantener normas de higiene y salud. Lamentablemente se observa que existen asociaciones indistintas, por sector, es decir que la norma que tiene como

principales características a la generalidad y la uniformidad puede llegar a tener diferentes sanciones u apreciaciones en un sector que otro, situación similar ocurre en el Coliseo Cerrado Julio Borelli Viteritto donde el espacio físico es diferente.

Por o que es importante poseer una normativa interna uniforme en su aplicación, el mismo que deberá contener derechos, obligaciones y sanciones de los vivanderos de los diferentes escenarios deportivos

1.-TEMA

“REGLAMENTO INTERNO DE ADMINISTRACION DE VIVANDERAS EN LOS ESCENARIOS DEPORTIVOS DEL SERVICIO DEPARTAMENTAL DEL DEPORTE”

2.- JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

a) Vendedores y Vivanderos

La venta de artículos y/o alimentos dentro de los escenarios deportivos, administrados por la prefectura data desde la misma necesidad del público asistente de consumir y proveerse de alimentos u otros artículos, es así que existen personas que han encontrado como fuente laboral y de ingresos la venta y el expendio de alimentos dentro de estos escenarios.

Cuando se elabora un proyecto de regulación para el expendio y control de la venta en escenarios deportivos se lo debe abordar desde varios aspectos tanto técnicos administrativos como de salubridad y por que no de trato y relaciones humanas.

Se entiende por vivandero a aquella persona que expende alimentos, y entendemos por alimento, *“cualquier comida o bebida que el ser humano y los animales toman para satisfacer el apetito, hacer frente a las necesidades fisiológicas”*², si manejamos este concepto y tomamos en cuenta que el Servicio Departamental del Deporte como ente responsable de los escenarios deportivos donde concurren muchas personas, por lo que se tiene la imperiosa obligación de velar por la seguridad y la salud de todas ellas, las cuales

² **Microsoft ® Encarta ® 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.**

consumen alimentos que son expedidos por personal autorizado por dicha institución y que por tal motivo deben estar controladas y normado su actuar.

Revisados los documentos y reglamentos internos se aprecia que las personas que expenden refrigerios en los escenarios deportivos, Estadio Hernando Siles, Coliseo cerrado: se hallan en una situación jurídica de desigualdad en lo que respecta a su conducta, ya que se hallan asociados por sectores con diversos reglamentos internos que fueron presentados al momento de constituirse en asociaciones, asimismo se observa la carencia de un reglamento uniforme y aplicable a todos los que desempeñan esta actividad, la cual es importante ya que con ello se regula aspectos que incumben la salud pública.

b) Los escenarios deportivos administrados por el Servicio Departamental del Deporte en los cuales los vivanderos realizan su trabajo.

El Servicio Departamental del Deporte es el encargado de administrar diferentes escenarios deportivos entre de los cuales se encuentra el Estadio "Hernando Siles" y Coliseo "Julio Borelli Viteritto", en dichos escenarios se desarrollan una serie de actividades deportivas artísticas y otros, a nivel nacional e internacional y por tal motivo, congregan una gran cantidad de personas que acuden a dichos espectáculos, personas que consumen diferentes alimentos y variados productos, por lo que requieren necesarias normas respecto de las personas encargadas del expendio y control de alimentos ya que la misma se convierte en fuente y generadora de varios empleos directos e indirectos de forma periódica.

Los escenarios que reúnen a los vivanderos son:

1. El **Estadio "Hernando Siles"** que cuenta con un numero de vivanderos distribuidos en cuatro sectores:
- 2.

VIVANDEROS CURVA SUR	33 personas.
VIVANDEROS CURVA NORTE	22 personas.
VIVANDEROS PREFERENCIA	20 personas.
<u>VIVANDEROS RECTA GENERAL</u>	<u>44 personas.</u>

TOTAL 119 VIVANDEROS

2. El **Coliseo Cerrado “Julio Borelli Viteritto ”**:

VIVANDEROS TOTAL 20:

Estos tienen la calidad de concesionarios ³, los cuales cuenta con ayudantes, asimismo se suscriben contratos entre el SDD LA PAZ (Servicio Departamental del Deporte) y los concesionarios, estos vendedores y vivanderos se hallan asociados entre si y afiliados en sindicatos, sub clasificados a su vez en puestos fijos y móviles, se observa que en los contratos que firman los vivanderos tienen una cláusula donde se les da la facilidad de que ellos puede contratar un sub personal a su cargo en un numero no mayor a seis, cancelando un canon mensual y debiendo mantener normas de higiene y salud. Lamentablemente se observa que existen asociaciones indistintas, por sector, es decir que la norma que tiene como principales características a la generalidad y la uniformidad puede llegar a tener diferentes sanciones u apreciaciones en un sector que otro, situación similar ocurre en el Coliseo Cerrado Julio Borelli Viteritto donde el espacio físico es diferente.

Otro aspecto que es importante es, la sesión de depósitos en estos escenarios a los vivanderos, el mismo que debe ser restringido y/o regulado ya que estos espacios por las características de ser periódicas pueden ocasionar futuros inconvenientes.

³ Concesionario.- Otorgamiento que una empresa hace a otra, o a un particular, de vender y administrar sus productos en una localidad o país distinto

Por todo lo expuesto se puede llegar a establecer que existe la necesidad de proyectar una normativa general aplicable a las personas que expenden alimentos, en el Estadio "Hernando Siles" y el Coliseo "Julio Borelli Viteritto", el proyecto de reglamento halla la factibilidad del mismo en una necesidad reciproca de intereses, este reglamento será útil y beneficioso en su aplicación por que uniformara y será referente ante cualquier problema que se suscite en la realización de esta actividad.

3.- DELIMITACIÓN DEL TEMA DE MONOGRAFÍA

a) Delimitación Temática:

La delimitación temática esta circunscrita en las vivanderas que expenden refrigerios en el interior del "Estadio Hernando Siles" y "Coliseo Julio Borelli Viteritto", administrados por el Servicio Departamental del Deporte dependiente de la Prefectura.

b) Delimitación Espacial

La delimitación espacial es la ciudad de La Paz exactamente en el "Estadio Hernando Siles" y "Coliseo Julio Borelli Viteritto".

c) Delimitación Temporal

La delimitación temporal estará circunscrita y estudiada desde la constitución de la primera asociación de vivanderos que data del año 1972 a la fecha, es decir 36 años.

4.- MARCO REFERENCIAL

a) Teórico

Para el desarrollo del presente trabajo de análisis tendremos como teoría al funcionalismo analizando el lugar que ocupan las instituciones en la sociedad. Una sociedad genera instituciones para manifestar sus comportamientos estandarizados o para satisfacer sus necesidades. Las

instituciones liberan a los individuos de la necesidad de reinventar el mundo y de orientarse diariamente en el. Crean “programas “ para el manejo de la interacción social y para que “ejecuten” un rol social determinado. Proporcionando modelos probados para orientar la conducta. Cuando un individuo pone en práctica un modo de comportamiento Prescrito entonces cumple con las expectativas.

b) Histórico

En el Marco histórico, se realizara una investigación sobre la fundación del Estadio

“Hernando Siles” y el Coliseo “Julio Borelli Viteritto”, como surge el rubro de las asociaciones de vivanderas como instituciones gremiales que tienen una relación contractual con el SDD LA PAZ.

c) Conceptual

En el marco conceptual creo necesario clarificar los siguientes conceptos

- **Escenario deportivo:** Lugar donde se realizan actividades físicas.
- **Vivandera:** Persona que vende víveres, llevándolos a la mano, en tiendas o cantinas. Mujer que vende en el mercado de comestibles.⁴
- **Refrigerios:** Aquellos productos naturales o transformados que pueden formar parte de una dieta con el fin de suministrar al organismo que lo ingiere la energía y las estructuras necesarias para el desarrollo de sus procesos biológicos o con el fin de modificar o coadyuvar a la mejora de sus propiedades organolépticas o para satisfacer un deseo apetecido sin una necesidad nutricional.

⁴ **Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.**

- **Expendio:** (De *expendere*). En comercio, venta al por menor. Tienda donde se venden comestibles al por menor, a veces subvencionados.
- **Salubridad:** (Del lat. *salūbris*). Bueno para la salud. Actualmente la salud se considera un derecho de todo ciudadano, que el Estado puede y debe garantizar. Ante la situación de depresión económica, pero interesados en aplicar una nueva política sanitaria para el logro de la meta de Salud Para Todos, muchos países realizan reajustes de sus políticas sanitarias y buscan afanosamente mecanismos que les permitan incorporar la nueva concepción de salud pública, disminuir los costos de salud y enfrentar la transición epidemiológica.
- **Alto nivel de bienestar:** Un método integrado de funcionamiento orientado hacia maximizar el potencial de que el individuo es capaz.
- **Prácticas de manipulación:** Son procedimientos de higiene y manipulación, que constituyen los requisitos básicos e indispensables para participar en el mercado. La legislación vigente define a todos los establecimientos elaboradores de alimentos que comercialicen sus productos en el ámbito del mercado. Constituyen los procesos exigidos en lo que se refiere a la venta de productos alimenticios sanos e inocuos.

Las buenas prácticas de manipulación responden a las condiciones básicas que se debería cumplir al momento de exhibir comercialmente alimentos para el consumo humano, tales como el uniforme de trabajo, condiciones de trabajo, a infraestructura adecuada e higiene, utensilios en buen estado, evitar la presencia de insectos, preparación óptima de alimentos y bebidas y productos debidamente registrados.

El lugar óptimo para la preparación y manipulación de alimentos debería contar con instalaciones amplias con una buena distribución de espacio de almacenaje, zonas de manipulación de alimentos, vestuarios,

abastecimiento de agua potable, iluminación y ventilación, además de equipo y utensilios limpios y en buen estado.

- **Estatuto:** Los Estatutos son las reglas fundamentales del funcionamiento de una asociación y han de cumplir con unos mínimos que marca la ley. Al margen de esos mínimos, los estatutos se pueden adaptar para adecuarse a las necesidades de cada asociación y obligan a los socios. Los contenidos mínimos que deben contemplar los estatutos son:

- **Contrato:** hay un contrato cuando dos o mas personas se ponen de acuerdo, para constituir modificar o extinguir entre si una relación jurídica
- **Reglamento:** Disposición legislativa expedida por el Poder Ejecutivo en uso de sus facultades constitucionales para hacer cumplir los objetivos de la Administración Pública. Su objeto es aclarar, desarrollar o explicar los principios generales contenidos en la ley a que se refiere para hacer más asequible su aplicación.

También es definido como una colección de órdenes y reglas impuestas por autoridad competente.

- **Asociación:** Se trata de un grupo de personas que se unen para realizar una actividad colectiva de una forma estable, con una organización propia y democrática, sin ánimo de lucro e independiente, al menos formalmente, del Estado, de los partidos políticos y de las empresas.
- **Asociación de gremiales:** Los gremios funcionaban como una agrupación obligada de los trabajadores de una localidad que se dedicaban a una misma profesión. Hubo, por lo tanto, en Europa desde la Alta Edad Media, época de la que datan las primeras noticias de su aparición, un crecimiento acumulativo de este tipo de asociaciones a la par que aumentaba la población y se diversificaba y segmentaba la producción. Los gremios más genuinos fueron los que tuvieron un carácter

industrial, pero su éxito hizo que se generalizaran en otros colectivos del mundo agrario y comercial. No siempre este tipo de agrupaciones se denominó gremio. En la Baja Edad Media y comienzos del siglo XVI gremio era una palabra que hacía alusión genérica a todo tipo de colectivo, casi siempre, Dado que los miembros de un gremio estaban agrupados fundamentalmente para retener el control directo de la industria en sus manos

- **Asociación de vivanderos:** Se trata de un grupo de personas que se unen para realizar una actividad colectiva de una forma estable, con una organización propia, que venden víveres y refrigerios llevándolos a la mano,

5.-MARCO JURIDICO

Para elaborar el reglamento se consultaron las siguientes leyes y reglamentos:

g) La Constitución Política del Estado: En el inciso C) del Art. 7 de la constitución Política del Estado, es posible identificar 2 derechos garantizados por el estado a toda persona: el derecho al trabajo, el derecho al comercio estos dos derechos son relevantes para el tema que nos ocupa, por el derecho al trabajo se entiende la potestad, capacidad o facultad que tiene toda persona para desarrollar cualquier actividad física o intelectual tendiente a generar su sustento diario a si como el de su familia es un derecho y un deber así como determina la Constitución Política del estado en sus Arts, 156 y 8 inciso b)., demás de de el derecho a la vida y la salud.

h) Ley N° 1654 de 28 de julio de 1995, Ley de Descentralización Administrativa:
Por los alcances de la Ley 1654, La Prefectura del Departamento de La Paz, a través del servicio Departamental de Deportes, administra el Estadio

“Hernando Siles” y el Coliseo Cerrado “Julio Borelli Viteritto”, asimismo por la ley 1654 las Vivanderas se encuentran sometidas al control administrativo del SDD La Paz por lo que su actividad intrínseca en el interior de este escenario deportivo debe ser reglamentado.

- i) Ordenanza Municipal No. 040/2001: Art. 7.** Son derechos de los ciudadanos:
- a) la protección de su salud y su seguridad frente a los riesgos provocados por productos o servicios, que sean o puedan ser considerados nocivos o peligrosos o que puedan llegar a serlo por desperfecto o negligencia del fabricante o de quien preste el servicio. **Art. 18.** Toda persona que trabaje en cualquier actividad de manipulación de productos alimenticios está obligada a obtener el respectivo carnét de salud expedido por la autoridad departamental competente y a someterse a los exámenes de control periódico, a objeto de mantener la vigencia del documento. **Art. 21.** La venta de productos en está sujeta a las disposiciones y medidas de higiene.
- j) Ley de Municipalidades:** Competencias del gobierno municipal: (Art. 8) Establecer un sistema de control de calidad, calificación bromatológica y de niveles y condiciones de sostenibilidad ecológica para los productos elaborados, comercializados o transportados en su jurisdicción. Supervisar el cumplimiento de las normas y condiciones higiénicas de sanidad en la elaboración, transporte y venta de productos alimenticios para el consumo humano y animal, así como sancionar su quebrantamiento. Decomisar y destruir sin derecho a compensación alguna para los infractores, los bienes de consumo humano o animal que generen o puedan generar condiciones patológicas de cualquier naturaleza; así como los productos destinados al cultivo vegetal que puedan generar condiciones de alteración genética de dichos seres vivos que se encuentren dentro de su jurisdicción.

- k) Anteproyecto de Ley de las Micro y Pequeñas Empresas:** Se entiende por MYPE al conjunto organizado de recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros, destinados a desarrollar actividades de producción, comercio o servicio, con la finalidad de obtener beneficios económicos; constituida por una persona natural o jurídica bajo cualquier forma de organización reconocida por la legislación vigente, basada en la actividad autogestionaria y originada como una alternativa de empleo individual o familiar, con un capital de operaciones, nivel de ventas anuales y un número de empleados conforme lo dispuesto por la presente Ley.
- l) otros Artículos referidos al tema:** En estos decretos y ordenanza de manera general señalamos que se establece los aspectos que se deben tomar en cuenta, normas básicas de la manipulación, las buenas prácticas de manipulación, la salud y por último la inocuidad alimentaria. se muestra a través de imágenes los malos hábitos al momento de manipular alimentos, se toca el tema de salud e higiene y por supuesto la normativa, el manipulador debe contar con las condiciones básicas en cuanto a infraestructura y equipamiento, conocer la normativa vigente y debe elaborar productos y alimentos sanos e inocuos, que no representen daño o amenaza a los consumidores”, que además se garantiza con el Carnet Sanitario que se lo obtiene en el SEDES, en el caso de las vivanderas en el CLIDEDE (CLINICA DEL DEPORTE) En ese sentido y con el objetivo de que todas las vivanderas que expenden alimentos cumplan con la norma, la obtención del Carnet de Manipulación tiene ciertos requisitos: Aprobar el curso de manipulación de alimentos y bebidas alcohólicas, fotocopia de la cédula de identidad y una fotografía 3x3 con ropa de trabajo con fondo rojo.

6.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La no existencia de un reglamento general y uniforme de vivanderos respecto de sus derechos y obligaciones, atenta contra el principio de seguridad jurídica que tienen los mismos. El SDD. La Paz, (Servicio Departamental del Deporte) cuenta con un proyecto de reglamento interno que a la fecha no se encuentra aprobado y resulta ser obsoleto e incompleto y no se adecua a las exigencias de este sector ni a las del SDD (Servicio Departamental del Deporte) ni a las normas, en cuanto se refiere a las normas sanitarias vigentes en la cual se exige al personal de manipulación de alimentos, tener formación en materia de Educación Sanitaria, específicamente en lo que se refiere a prácticas higiénicas en la Manipulación de alimentos e igualmente tener capacitación para llevar a cabo las tareas que se le asignen a efecto de que puedan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, el manipulador de alimentos es responsable ante la comunidad, dado que su actividad constituye un factor de riesgo, cuyo control es fundamental para la prevención de la transmisión de enfermedades de origen alimentario.

Asimismo deben ser supervisadas y controladas tanto en las condiciones en que venden los diferentes productos, precio y otros factores que permitan dar satisfacción a los consumidores.

7.- DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS

a) Objetivo General

El objeto del presente reglamento es Formular un reglamento interno que regule los derechos y obligaciones de los vivanderos en los diferentes escenarios deportivos administrados por el SDD LA PAZ, a través de procesos de formalización, capacitación e información permanente y fortalecimiento en el ámbito de la comercialización, de alimentos.

b) Objetivos Específicos.

- . Poseer una normativa interna uniforme en su aplicación, el mismo que deberá contener derechos, obligaciones y sanciones de los vivanderos de los diferentes escenarios deportivos
- considerar a los sindicatos ya que sin un análisis y socialización de esta normativa puede ocasionar problemas
- Analizar las partes constitutivas de un reglamento de organizaciones gremiales.
- Señalar las expectativas de las Vivanderas respecto a la implementación del reglamento.
- Deducir el mejoramiento en cuanto a la regulación del Servicio Departamental del Deporte.
- Demostrar que no se han tomado acciones para esta reglamentación uniforme.

8.- METODOS Y TECNICAS DE INVESTIGACION

Métodos a utilizarse como la del método, deductivo e inductivo y la técnica del trabajo de campo y la encuesta.

a) Abstracción.

Separar lo necesario de lo innecesario o secundario.

b) Comparativo

Reunir experiencias en cuanto a normativas legales de otros departamentos y/o países y tener mejor conocimiento referente al desarrollo de nuestra normativa frente al tema de las organizaciones deportivas.

c)Analítico.

Consiste en la disgregación material y mental de todo lo que se recolecto a medida que se fue realizando la investigación en un determinado tiempo y espacio.

d) Histórico.

Los hechos que se van dando a través del tiempo y que se reflejan con la evolución misma del hombre marcando historia, este proceso será comparativo.

e) Deductivo:

El hombre parte de numerosos datos particulares y llega a una proposición ley o regla que explica un fenómeno determinado, en el método inductivo. Mediante el método deductivo, sin embargo, se procede en sentido contrario. Aceptadas algunas proposiciones extraídas de la experiencia, aceptadas algunas verdades dictadas por el recto juicio, por la intuición e incluso por la imaginación, se procede a deducir de ellas otras verdades

Este método centra su orientación al logro de conocimientos de lo particular a lo general, el explicar de los hechos a las causas que lo originaron.

f) Inductivo:

El modo de proceder de nuestro conocimiento del mundo exterior, que nos lleva de la observación de los fenómenos particulares a la formulación de una regla, de una ley, de una teoría, recibe el nombre de método inductivo y puede esquematizarse de la manera siguiente:

g) Descriptivo:

La descriptiva "Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos. El enfoque se

hace sobre conclusiones dominantes, o sobre una persona, grupo o cosa, se conduce o funciona en el presente.

Su objetivo fundamental es interpretar realidades de hecho.

Este método centra su orientación al logro de conocimientos de lo general a lo particular, el explicar de los hechos a las causas que lo originaron.

h) Técnica del trabajo de campo:

Las técnicas de campo consisten en la recolección, lectura de Documento y análisis del mismo

i) Análisis:

Constituye en la disgregación tanto material o mental respecto a un objeto o cosa investigada para dar con la estructura básica de los elementos, relaciones, propiedades que la sustentan como condiciones que intervienen en su desarrollo, en un determinado tiempo y espacio histórico.

9.-CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Diagnostico	■	■						
Recolección de información	■	■	■	■				
Lectura de contratos	■	■	■	■	■			
Consulta con la institucion		■	■	■	■	■		
Comparación de reglamentos			■	■	■	■	■	
Entrevista con vivanderas				■	■	■	■	
Proyección con método de la elaboración sistemática					■	■	■	■
Analisis conceptual del reglamento						■	■	■
Socializacion del proyecto							■	■
Justificación y análisis gramatical							■	■
Primer borrador del proyecto						■	■	■
Funademntacion de motivos						■	■	■
Planteamineto del problema						■	■	■
Socialización							■	■
Presentacion final								■

■ CUADRANTE SEMANA (el mes considerando 4 semanas)

10.- BIBLIOGRAFIA

- Ricardo Flores
1998

Métodos y Técnicas de Investigación
Camino a la Tesis
Producciones Yugar
Edición 2da
Publicación La Paz, Bolivia.
- Vargas, Arturo
2003

Guía Teórico Practico para la
Elaboración de Perfil de Tesis.
Editorial Talleres
Facultad de Derecho UMSA
Edición 2da
Publicación La Paz, Bolivia.
- Ricardo Flores
1998

Métodos y Técnicas de Investigación
Camino a la
Tesis Producciones Yugar
Edición 2da
Publicación La Paz, Bolivia.
- Manuel Osorio
2003

Políticas y

Diccionario de Ciencias Jurídicas,
Sociales
Editorial Heliasta
Edición 26ª
- Rene Alejandro
1999

Apuntes de Derecho Civil
Civil I, Personas
Editorial grimaldo
Edición 2da
- Código de Comercio
1994

Decreto Ley 14379
de 25 de febrero de 1977
U.P.S. editorial s.r.l.

Primera Edición
Publicación La Paz, Bolivia.

- Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006

11.- FACTORES DE VIAVILIDAD Y FACTIBILIDAD

a) Viabilidad.-

La normativa interna tanto como normas de salubridad externas y la aceptación de partes hace viable la posibilidad de implementar el proyecto.

b) Factibilidad.-

Es posible impulsar y promover este proyecto ya que, se toman en cuenta necesidades imperiosas y urgentes, que incumben a la salud colectiva.

12.- ESQUEMA PROVISIONAL

INTRODUCCION

CAPITULO I

- Antecedentes Históricos.

CAPITULO II

- Análisis Doctrinal y Conceptual.

CAPITULO III

- Aspectos Legales.

CAPITULO IV

- Datos de la Investigación.

CAPITULO V

- Propuesta reglamentaria

“REGLAMENTO INTERNO DE ADMINISTRACION DE VIVANDERAS EN LOS ESCENARIOS DEPORTIVOS DEL SERVICIO DEPARTAMENTAL DEL DEPORTE”

INTRODUCCIÓN

El Servicio Departamental del Deporte es el encargado de administrar diferentes escenarios deportivos entre de los cuales se encuentra el Estadio “Hernando Siles” y Coliseo “Julio Borelli Viteritto”, en dichos escenarios se desarrollan una serie de actividades deportivas artísticas y otros, a nivel nacional e internacional y por tal motivo, congregan una gran cantidad de personas que acuden a dichos espectáculos, personas que consumen diferentes alimentos y variados productos, por lo que requieren necesarias normas respecto de las personas encargadas del expendio y control de alimentos ya que la misma se convierte en fuente y generadora de varios empleos directos e indirectos de forma periódica.

Los escenarios que reúnen a los vivanderos son:

1. El Estadio “Hernando Siles” que cuenta con un numero de vivanderos distribuidos en cuatro sectores:

VIVANDEROS CURVA SUR	33 personas.
VIVANDEROS CURVA NORTE	22 personas.
VIVANDEROS PREFERENCIA	20 personas.
<u>VIVANDEROS RECTA GENERAL</u>	<u>44 personas.</u>

TOTAL 119 VIVANDEROS

2. El Coliseo Cerrado “Julio Borelli Viteritto ”:

VIVANDEROS TOTAL	20:
------------------	-----

Estos tienen la calidad de concesionarios ⁵, los cuales cuenta con ayudantes, asimismo se suscriben contratos entre el SDD LA PAZ (Servicio Departamental del Deporte) y los concesionarios, estos

⁵ Concesionario.- Otorgamiento que una empresa hace a otra, o a un particular, de vender y administrar sus productos en una localidad o país distinto

vendedores y vivanderos se hallan asociados entre si y afiliados en sindicatos, sub clasificados a su vez en puestos fijos y móviles, se observa que en los contratos que firman los vivanderos tienen una cláusula donde se les da la facilidad de que ellos puede contratar un sub personal a su cargo en un numero no mayor a seis, cancelando un canon mensual y debiendo mantener normas de higiene y salud. Lamentablemente se observa que existen asociaciones indistintas, por sector, es decir que la norma que tiene como principales características a la generalidad y la uniformidad puede llegar a tener diferentes sanciones u apreciaciones en un sector que otro, situación similar ocurre en el Coliseo Cerrado Julio Borelli Viteritto donde el espacio físico es diferente.

Otro aspecto que es importante es, la sesión de depósitos en estos escenarios a los vivanderos, el mismo que debe ser restringido y/o regulado ya que estos espacios por las características de ser periódicas pueden ocasionar futuros inconvenientes.

CAPITULO I

ANTECEDENTES HISTÓRICOS.

El estadio Hernando Siles es el complejo deportivo más grande de Bolivia. Tiene una capacidad de 45,000 espectadores, sentados, y fue nominado en honor al ex presidente de la República Dr. Hernando Siles Reyes, (1926-1930).

El Estadio esta localizado en la zona paceña de Miraflores, a una altitud de 3,577 metros sobre el nivel del mar, haciéndolo uno de los Estadios internacionales más altos del mundo, similar al Estadio Olímpico Luís Companys, que se encuentra en la ciudad de Barcelona (España) con casi la misma capacidad para los espectadores. El estadio fue inaugurado en Enero de 1931 con un partido entre los equipos de los

clubes The Strongest y su clásico rival, Universitario, con el resultado de: The Strongest 4 y Universitario 1.



Estadio Hernando Siles

Localización La Paz, Bolivia 🇧🇴

Estadio Antiguo Arq. Emilio Villanueva

Inauguración Enero de 1931

Remodelación del Estadio "Hernando Siles"



Empresa ICA
Inauguración 15 de Octubre e 1977

Capacidad 45.000 espectadores

Dimensiones del campo de juego 105 x 68 m

COLISEO CERRADO "JULIO BORELLI VITERITTO"

Fue construido con motivo de la realización de los VIII Juegos Deportivos Bolivarianos de 1977.

Inauguración 15 de Octubre de 1977

Capacidad: 7.500 espectadores

ASOCIACION DE VIVANDERAS.

El 20 de septiembre de 1972 fueron reunidos todos los vendedores y vivanderos al interior del Estadio Hernando Siles con el único y exclusivo motivo de organizarse en una asociación, para así poder asumir sus derechos, una vez instalada la primera reunión, bajo la presidencia de Juan Santalla, después de un intercambio de ideas, como primera medida se acordó denominar a la organización con el nombre de ASOCIACION GREMIAL DE VENDEDORES Y VIVANDEROS DEL ESTADIO HERNANDO SILES contando entonces con 103 vivanderos afiliados a la Federación Gremial del Comercio Minorista de La Paz y la Confederación de la misma rama, con el objetivo de dar protección moral y material de todos sus afiliados buscando el mejoramiento del estandar de vida de cada uno de sus afiliados, actualmente esta asociación realiza sus actividades en la Recta General Curvas: Sur y Norte.

El quince de mayo de de 1986 fueron reunidos los locatarios de snack y vendedores independientes del Estadio Hernando Diles con el propósito de proceder a la fundación de su asociación que agrupa a todos los locatarios y vendedores del Sector de preferencia de dicho escenario deportivo

En la actualidad existen dos asociaciones una del sector de preferencia y otra de la Recta General, Curvas Sur y Norte, las cuales cuentan con un estatuto y su reglamento en cuanto a su asociación y algunos artículos dedicados a la regulación de su actividad, el SDD La Paz no cuenta con un reglamento interno general y uniforme que se aplique a todas las vivanderos que realizan esta actividad, y que tienen firmados contratos con el SDD. dentro de los cuales se obligan a cumplir con ciertas normas, que se encuentran limitados en un contrato.

CAPITULO II .-

ANALISIS DOCTRINAL

LA NO EXISTENCIA DE UN REGLAMENTO GENERAL Y UNIFORME DE VIVANDERAS RESPECTO DE SUS DERECHOS Y OBLIGACIONES, ATENTA CONTRA EL PRINCIPIO DE SEGURIDAD JURÍDICA QUE TIENEN LOS MISMOS.

La venta de artículos y/o alimentos dentro de los escenarios deportivos, administrados por la prefectura data desde la misma necesidad del público asistente de consumir y proveerse de alimentos u otros artículos, es así que existen personas que han encontrado como fuente laboral y de ingresos la venta y el expendio de alimentos dentro de estos escenarios.

Cuando se elabora un proyecto de regulación para el expendio y control de la venta en escenarios deportivos se lo debe abordar desde varios aspectos tanto técnicos administrativos como de salubridad y por que no de trato y relaciones humanas.

Se entiende por vivandero a aquella persona que expende alimentos, y entendemos por alimento, *“cualquier comida o bebida que el ser humano y los animales toman para satisfacer el apetito, hacer frente a las necesidades fisiológicas”*⁶, si manejamos este concepto y tomamos en cuenta que el Servicio Departamental del Deporte como ente responsable de los escenarios deportivos donde concurren muchas personas, por lo que se tiene la imperiosa obligación de velar por la seguridad y la salud de todas ellas, las cuales consumen alimentos que son expedidos por personal autorizado por dicha institución y que por tal motivo deben estar controladas y normado su actuar.

⁶ **Microsoft ® Encarta ® 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.**

Revisados los documentos y reglamentos internos se aprecia que las personas que expenden refrigerios en los escenarios deportivos, Estadio Hernando Siles, Coliseo cerrado: se hallan en una situación jurídica de desigualdad en lo que respecta a su conducta, ya que se hallan asociados por sectores con diversos reglamentos internos que fueron presentados al momento de constituirse en asociaciones, asimismo se observa la carencia de un reglamento uniforme y aplicable a todos los que desempeñan esta actividad, la cual es importante ya que con ello se regula aspectos que incumben la salud pública.

b) Los escenarios deportivos administrados por el Servicio Departamental del Deporte en los cuales los vivanderos realizan su trabajo.

El Servicio Departamental del Deporte es el encargado de administrar diferentes escenarios deportivos entre de los cuales se encuentra el Estadio "Hernando Siles" y Coliseo "Julio Borelli Viteritto", en dichos escenarios se desarrollan una serie de actividades deportivas artísticas y otros, a nivel nacional e internacional y por tal motivo, congregan una gran cantidad de personas que acuden a dichos espectáculos, personas que consumen diferentes alimentos y variados productos, por lo que requieren necesarias normas respecto de las personas encargadas del expendio y control de alimentos ya que la misma se convierte en fuente y generadora de varios empleos directos e indirectos de forma periódica.

Los escenarios que reúnen a los vivanderos son:

1. El **Estadio "Hernando Siles"** que cuenta con un numero de vivanderos distribuidos en cuatro sectores:

VIVANDEROS CURVA SUR	33 personas.
VIVANDEROS CURVA NORTE	22 personas.
VIVANDEROS PREFERENCIA	20 personas.
<u>VIVANDEROS RECTA GENERAL</u>	<u>44 personas.</u>

TOTAL 119 VIVANDEROS

2. El Coliseo Cerrado “Julio Borelli Viteritto”:

VIVANDEROS TOTAL 20:

Estos tienen la calidad de concesionarios ⁷, los cuales cuenta con ayudantes, asimismo se suscriben contratos entre el SDD LA PAZ (Servicio Departamental del Deporte) y los concesionarios, estos vendedores y vivanderos se hallan asociados entre si y afiliados en sindicatos, sub clasificados a su vez en puestos fijos y móviles, se observa que en los contratos que firman los vivanderos tienen una cláusula donde se les da la facilidad de que ellos puede contratar un sub personal a su cargo en un numero no mayor a seis, cancelando un canon mensual y debiendo mantener normas de higiene y salud. Lamentablemente se observa que existen asociaciones indistintas, por sector, es decir que la norma que tiene como principales características a la generalidad y la uniformidad puede llegar a tener diferentes sanciones u apreciaciones en un sector que otro, situación similar ocurre en el Coliseo Cerrado Julio Borelli Viteritto donde el espacio físico es diferente.

Otro aspecto que es importante es, la sesión de depósitos en estos escenarios a los vivanderos, el mismo que debe ser restringido y/o regulado ya que estos espacios por las características de ser periódicas pueden ocasionar futuros inconvenientes.

Por todo lo expuesto se puede llegar a establecer que existe la necesidad de proyectar una normativa general aplicable a las personas que expenden alimentos, en el Estadio “Hernando Siles” y el Coliseo “Julio Borelli Viteritto”, el proyecto de reglamento halla la

⁷ Concesionario.- Otorgamiento que una empresa hace a otra, o a un particular, de vender y administrar sus productos en una localidad o país distinto

factibilidad del mismo en una necesidad recíproca de intereses, este reglamento será útil y beneficioso en su aplicación por que uniformara y será referente ante cualquier problema que se suscite en la realización de esta actividad.

QUE REGLAMENTO SE APLICA EN LOS PROBLEMAS QUE SE PRESENTAN EN EL SERVICIO DEPARTAMENTAL DEL DEPORTE

La no existencia de un reglamento general y uniforme de vivanderos respecto de sus derechos y obligaciones, atenta contra el principio de seguridad jurídica que tienen los mismos. Solo se cuenta con los reglamentos internos que presentan las asociaciones de las curvas: Sur, Norte General y las de Preferencia, asimismo El SDD. La Paz, (Servicio Departamental del Deporte) cuenta con un proyecto de reglamento interno que a la fecha no se encuentra aprobado y resulta ser obsoleto e incompleto y no se adecua a las exigencias de este sector ni a las del SDD (Servicio Departamental del Deporte) ni a las normas, en cuanto se refiere a las normas sanitarias vigentes en la cual se exige al personal de manipulación de alimentos, tener formación en materia de Educación Sanitaria, específicamente en lo que se refiere a prácticas higiénicas en la Manipulación de alimentos e igualmente tener capacitación para llevar a cabo las tareas que se le asignen a efecto de que puedan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, el manipulador de alimentos es responsable ante la comunidad, dado que su actividad constituye un factor de riesgo, cuyo control es fundamental para la prevención de la transmisión de enfermedades de origen alimentario. Asimismo deben ser supervisadas y controladas tanto en las condiciones en que venden los diferentes productos, precio y otros factores que permitan dar satisfacción a los consumidores.

CAPITULO III

ASPECTOS LEGALES

Para elaborar el reglamento se consultaron las siguientes leyes y reglamentos:

- **La Constitución Política del Estado:** En el inciso C) del Art. 7 de la constitución Política del Estado, es posible identificar 2 derechos garantizados por el estado a toda persona: el derecho al trabajo, el derecho al comercio estos dos derechos son relevantes para el tema que nos ocupa, por el derecho al trabajo se entiende la potestad, capacidad o facultad que tiene toda persona para desarrollar cualquier actividad física o intelectual tendiente a generar su sustento diario a si como el de su familia es un derecho y un deber así como determina la Constitución Política del estado en sus Arts, 156 y 8 inciso b)., demás de de el derecho a la vida y la salud.
- **Ley N° 1654 de 28 de julio de 1995, Ley de Descentralización Administrativa:** Por los alcances de la Ley 1654, La Prefectura del Departamento de La Paz, a través del servicio Departamental de Deportes, administra el Estadio "Hernando Siles" y el Coliseo Cerrado "Julio Borelli Viteritto", asimismo por la ley 1654 las Vivanderas se encuentran sometidas al control administrativo del SDD La Paz por lo que su actividad intrínseca en el interior de este escenario deportivo debe ser reglamentado.
- **Ordenanza Municipal No. 040/2001: Art. 7.** Son derechos de los ciudadanos: a) la protección de su salud y su seguridad frente a los riesgos provocados por productos o servicios, que sean o puedan ser considerados nocivos o peligrosos o que puedan llegar a serlo por desperfecto o negligencia del fabricante o de quien preste el servicio. **Art. 18.** Toda persona que trabaje en cualquier actividad de manipulación de productos alimenticios

está obligada a obtener el respectivo carnét de salud expedido por la autoridad departamental competente y a someterse a los exámenes de control periódico, a objeto de mantener la vigencia del documento.

Art. 21. La venta de productos en está sujeta a las disposiciones y medidas de higiene.

- **Ley de Municipalidades:** Competencias del gobierno municipal: (Art. 8) Establecer un sistema de control de calidad, calificación bromatológica y de niveles y condiciones de sostenibilidad ecológica para los productos elaborados, comercializados o transportados en su jurisdicción. Supervisar el cumplimiento de las normas y condiciones higiénicas de sanidad en la elaboración, transporte y venta de productos alimenticios para el consumo humano y animal, así como sancionar su quebrantamiento. Decomisar y destruir sin derecho a compensación alguna para los infractores, los bienes de consumo humano o animal que generen o puedan generar condiciones patológicas de cualquier naturaleza; así como los productos destinados al cultivo vegetal que puedan generar condiciones de alteración genética de dichos seres vivos que se encuentren dentro de su jurisdicción.
- **Anteproyecto de Ley de las Micro y Pequeñas Empresas:** Se entiende por MYPE al conjunto organizado de recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros, destinados a desarrollar actividades de producción, comercio o servicio, con la finalidad de obtener beneficios económicos; constituida por una persona natural o jurídica bajo cualquier forma de organización reconocida por la legislación vigente, basada en la actividad autogestionaria y originada como una alternativa de empleo individual o familiar, con un capital de operaciones, nivel de

ventas anuales y un número de empleados conforme lo dispuesto por la presente Ley.

- **otros Artículos referidos al tema:** En estos decretos y ordenanza de manera general señalamos que se establece los aspectos que se deben tomar en cuenta, normas básicas de la manipulación, las buenas prácticas de manipulación, la salud y por último la inocuidad alimentaria. se muestra a través de imágenes los malos hábitos al momento de manipular alimentos, se toca el tema de salud e higiene y por supuesto la normativa, el manipulador debe contar con las condiciones básicas en cuanto a infraestructura y equipamiento, conocer la normativa vigente y debe elaborar productos y alimentos sanos e inocuos, que no representen daño o amenaza a los consumidores", que además se garantiza con el Carnet Sanitario que se lo obtiene en el SEDES, en el caso de las vivanderas en el CLIDEDE (CLINICA DEL DEPORTE) En ese sentido y con el objetivo de que todas las vivanderas que expenden alimentos cumplan con la norma, la obtención del Carnet de Manipulación tiene ciertos requisitos: Aprobar el curso de manipulación de alimentos y bebidas alcohólicas, fotocopia de la cédula de identidad y una fotografía 3x3 con ropa de trabajo con fondo rojo.

CAPITULO IV

DATOS DE LA INVESTIGACION

NOMBRES y CUADROS.

PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ
DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DEPARTAMENTAL DE DEPORTE
SECTOR RECTA GENERAL

Nº	CONT.	APELLIDO Y NOMBRE	PRODUCTO	PJq.	CONS,	AYUD.
23	124-04	Nora Portugal Rosse Mary	Helado-Dulce	12	1	1
24	125-07	Nogales Torrico Raquel	Fresco-Café	12	1	1
25	126-07	Nava Eusebio	Patitas-Ref.	21	1	3
26	127-07	Palle Turpo Hugo	Pucacapas	21	1	3
27	128-07	Rada Martha	Sand. Cafe	21	1	2
28	07	Ouispe Vda De Callisaya Maria	Helados	21	1	1
29	129-07	Rivas Fernández Patricia	Ranga-Sandw	30.4	1	2
30	132-07	Rojas_Canaviri Martin	Helado-Café	21	1	5

31	133-07	Roman de Tito Isabel	Fresco-Café	12	1	1
32	07	Roman Lourdes	Fresco-Café	12	1	1
34	136-07	Salas de Carvajal Marina	Helado-Café	21	1	5
35	137-07	Salinas Alvarez Rita	Fresco y café	12	.	
36	8-07	Segales Dávila Mercedes	Sándwich Cafe	21	1	2
38	14007	Tenorio Alvarado Luis	Empanadas	21	1	4
39	141-07	Torrez de Aquino Yola	Ranga-Saodw	32.4	1	3
40	142-07	Torrez Vda de Ticona Cupertina	Chicharrón-Sand	32.4	1	3
41	143-07	Gamarra_Hilda	Sand-Refres	40	1	6
42	144-07	Valdéz Sonia	Fresco-Café	12	1	1
43	145-07	Vallejos Camacho Francisca	Sand. Cal,	21	1	2
44	145-07	Vargas Mantinez María Paz	Fresco Café	12	1	1

PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ
DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO SOCIAL
SERVCO DEPARTAMENTAL DE DEPORTE
SECTOR PREFERENCIA

N° CONT.	APELLIDO Y NOMBRE	PRODUCTO	AIq.	CONS.	YUD
1 150-07	ArrayasMancilla Lurdes	Pello-Refres	100	1	3
2 170-07	Velasco Victor Hugo	Pucacapas	28	1	2
3 148-07	Bolivar Vidal_Corma	Sandw-Refres	200	1	18
4 156-07	Santos .Libertad	Sandw•Refres•Cafe	138	1	12
5 161-07	Cepa Choque Angel	Helados-Café	21	1	3
6 159-07	Chavez Solorzano Justina_	Helados y Café		1	0
7 155-07 6 166-07	Flores Sempertegul Sonia Guerra Vda de Ijanos Angelina	Sandw-Reftes-Cafe PapasPipocas	138 28	1 1	12 2
9 149-07	Guzrnan Pacheco Mary	Sandw-Refres	200	1	18
10 181-07	Lopez de Rei Lan Martha	Pucacapas	21	1	1
11 168-07	Llanos de Salazar Silvia	Banderines	20	1	1
12 167-07	Ijanos Guerra Abel	Papas-Pipocas	28	1	2
13 169-07	Murillo Rodriguez Yola	Banderines	20	1	0
14 162-07	Quispe Pedro	Helados Café Dulce	70	1	2
15 8-07	Quipe Quispe Juan _	Dulces	21	1	2
16 163-07	Quispe Ramirez Guillermina	Helados	21	1	2
17 157-07	Rada de Una Betty	Dulces Cigarro	21	1	2
18 165-07	Reyes de Chavarria Blanca	Papas-Pipocas	28	1	2
19 160-	Salinas Tinta Fernando	Helados-Cate	21	1	2

PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ

**DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DEPARTAMENTAL DE DEPORTE
SECTOR CURVA SUR**

Nº CONTR	APELLIDO Y NOMBRE	PRODUCTO	Alq.	CONS	\YUD
1 65-07	Halcón Torrez Gervacia	Sandw-Ref	35	1	6
2 64-07	Beltran De Rivas Daysi	Sandw-cerdo	25	1	4
3 66-07	Bustos Perea Loba	Pepitas y pipocas	21	1	3
4 67-07	Canaviri Alarcon Victor	Helado-Café	21	1	5
5 68-07	Casas Limachi Lidia	Chantilly-Café	23	1	4
6 69-07	Cheque de Canaviri Salome	Sand-Cherrellana	23	1	2
7 70-07 8 71-07	Choque Lima Estehan	Helado-Café Helado-Café	12 21	1 1	1 5
9h07	Condori Mayta Rosa	Sand cerdo-ref	35	1	e
10 75-07	Cortez de Montaña Pecososa	Sand cerdo y pollo	25	1	4
11 76-07	Cruz Flores Maria Eva	Sand Chorre	23	1	2
12 77-07	Gutiérrez da Araza Delia	Ranga - Sand	23	1	3
13 80-07	Gonzáles Aguilar Santos	Vicerias Banderas	12	1	3

14 51-07	Lopez Ochoa Julio	Pepitas pipocas	21	1	3
15 85-07	Lopez Cacareo Jhavanna	patitas -sándwich	27	1	3
16 82-07	Mamani Aguilar Félix	HotDog y Linaza	21	1	3
17 83-07 18 84-07	Martines Bizcara Luís	Fresco-Café Vicerias Banderas	12 , 12	1 1	1 3
19 86-07	Montaño de Mendez Carla	Sand Cal	23	1	2
20 57-07	Mnade Jiménez Cristina	Sand Cal	21	1	2
21 88-07	Paredes de Marnani Maria	Helado-Café	21	1	5
22 8907	Pomacusi Huavna Guillermo	Helado-Cigarrillo	12	1	1
23 W007	Quispe Eva	<i>Pucacapas</i>		1	
24 90-07	Ramos Vallejos Juan	Helado-Pastel	21	1	5
25 91-07	Rias Brun Ana Maria	Fresca-Cafe	12	1	1
29 95-07	Santalla Mendoza Hugo	Helade-Cafe	21	1	5
30 96-07	Santalla Mendoza Angelice	Ranga y varias	25	1	2
31 97-07 32 98-07	Siles de Zegarra Maria Martha	Sand cerda y pella Dulces refrescas	25 12	1 1	4 1

**PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ
DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DEPARTAMENTAL DE DEPORTE
ALQUILERES DE VIVANDERAS GESTON 2008
SECTOR CURVA NORTE**

N° CONTR	APELLIDO Y NOMBRE	PRODUCTO	Mq.	CONS	YUD
1 151107	Aguilar Lopez Felicia	Patitas	21	1	4
2 023/07	Aguilar Mepa Ramiro	Patitas	21	1	3
3 024107	Abircata Lila Martiniano	Emp. Pucacapas	21	1	3
4 025107	Arraya isidro	Emp. Pucacapas	21	1	3
5 026/07	Calisaya Canaviri Celia	Helado y Café	21	1	5
6 027/07	Cano de Machicado Marina	Sandw• Ref. Sandw Cal.	35	1	6
7 028/07	Cardenas Vallejos Blanca Rocio				
9 03W07	Cruz Blanco Clotilde	Velas-Banderas		1	3
10 031/07	Chavarria bautista Tomas	Papitas_Pipocas	21	1	3
11 032/07	Gonzáles Aguilar Jenny	Sandw . y pollo	21	1	2
12 033/07	Maldonado Sánchez Cintia	Sándwich caliente	21	1	2
14 035/07	Paredes Delia	Helado y Café	21	1	5
15 036	Quispe de Misme Juliana	Fresco y café	12	1	1

16 037/07 Salas Claviño Justina	Helado y Café	21	1	5
17 038/07 Salas Clavijo Neily	Helado y Café	25	1	5
18 039/07 Salas Olga	Sandw . y polio.	27	1	4
19 040/07 Sánchez de Quisbert Elsa	Sandw Ref.	35	1	6
20 137/03 Sánchez Maldonado Ángela	Sandw- Ref.	35	1	8
21 148/03 Torrico Vda de Siles Maria	Sándwich Chicharrón.	25	1	2
22 151/03 Vallejos de Cardenas Ana	Sandw y pollo.	27	1	4

CAPITULO V

PROPUESTA DE REGLAMENTO

“REGLAMENTO INTERNO DE ADMINISTRACION DE VIVANDERAS EN LOS ESCENARIOS DEPORTIVOS DEL SERVICIO DEPARTAMENTAL DEL DEPORTE”

Este documento de propuesta, esta estructurado en Títulos, divididos en Capítulos y Secciones, que se traducen en artículos.

TITULO I

ASPECTOS GENERALES

CAPITULO I

FINES, OBJETIVO, MARCO LEGAL Y AMBITO DE APLICACION

ARTICULO 1.- (FINES) El presente reglamento, tiene la finalidad de reglamentar las actividades que desarrollan los miembros de la Asociación de vivanderas en el Estadio “Hernando Siles” y Coliseo Cerrado “Julio Borelli V.”, dependientes del Servicio Departamental del Deporte de la Prefectura de La Paz, que cuente con un contrato vigente con el Servicio Departamental de Deportes de la Prefectura de La Paz

ARTICULO 2.- (OBJETIVO) Normar, controlar y supervisar, las actividades intrínsecas de los miembros de las asociaciones de vivanderos del Estadio “Hernando Siles y el Coliseo Cerrado “Julio Borelli Viteritto” de la Ciudad de La Paz.

ARTICULO 3. (MARCO LEGAL) Constitución Política del Estado, Artículo 7 Se consagra como derecho fundamental el trabajo, y el respeto a la conquistas logradas por los trabajadores Gremiales, Comerciantes minoristas, vivanderas.

reconoce el trabajo como un derecho fundamental del pueblo, garantiza la vigencia del sindicalismo y los derechos logrados por estos. Para garantizar la plena vigencia del sindicalismo. El Estado protege y

apoyara la actividad de los trabajadores Gremiales, Comerciantes minoristas y vivanderas, garantizando el libre ejercicio de sus actividades y reconociendo sus organizaciones nacionales, departamentales y locales.

El Estado sin distinción de ninguna naturaleza, garantiza la Salud Integral, para todos su restricción alguna. Por otro lado es también deber del Estado garantizar la implementación de medidas de prevención de enfermedades, toda vez que una de las principales funciones del Estado es la protección del capital humano, en función a cargo del Estado y promoción de la salud y prevención de la enfermedad, siendo entendida la educación sanitaria, dentro de la promoción, una herramienta fundamental

ARTICULO 4. (AMBITO DE APLICACIÓN) Las disposiciones contenidas en el presente reglamento, son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimento y se aplicarán a todas las vivanderas que expenden alimentos bebidas y otros productos en sectores establecidos del Estadio "Hernando Siles" y Coliseo Cerrado "Julio Borelli Viteritto".

CAPITULO II

DEFINICIONES, REQUISITOS, TIPOS DE VIVANDERAS

ARTICULO 5.- (MANIPULADOR DE ALIMENTOS) Toda persona que interviene directa e indirectamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de alimentos. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimento deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a practicas de control de calidad en

la manipulación de alimentos, igualmente deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

m) ARTÍCULO 6º.- (REQUISITOS PARA SER MANIPULADOR DE ALIMENTOS)

La obtención del Carnet de Manipulación tiene ciertos requisitos, para ser manipulador de alimentos se requiere:

- n) -Examen físico general.
- o) Otros exámenes de acuerdo a la edad y estado físico de la persona
- p) Certificado de asistencia al curso de manipulación de alimento, con una intensidad horaria de 12 horas expedido por la persona natural o jurídica avalada por la Secretaria de Salud.
- q) fotocopia de la cédula de identidad
- r) una fotografía 4x4 con ropa de trabajo con fondo rojo.

“De acuerdo a la Cláusula. Séptima del contrato deberán, someterse estrictamente a las disposiciones emanadas del Ministerio de Salud Publica, con relación al “Cólera” y otras epidemias. Asimismo, anualmente deben recabar su ficha sanitaria do la CLIDEDE. Infringir este artículo dará -lugar a la rescisión de contrato.

ARTÍCULO 7.- (CARÁCTER DE VIVANDERAS) Adquiere la calidad de vivanderas todas las personas que realizan actividades de comercio de refrigerios y otros artículos, con la finalidad de obtener beneficios económicos; constituida como persona jurídica bajo cualquier forma de organización reconocida por la legislación vigente, con un número de empleados conforme lo dispuesto por el presente reglamento.

ARTÍCULO 8.- (TIPOS DE VIVANDERAS)

Las vivanderas podrán ser unas que pertenecen al sector de preferencia y otras que pertenecen al sector de la recta general curva sur y norte.

a) Vivanderas con puesto fijo: Es aquella persona que comercializa productos en un lugar fijo.

b) vivanderas ambulantes: Es aquella persona que comercializa productos de manera libre en un sector, llevándolos a la mano del cliente

ARTICULO 9.- (EXPENDIO)

a) A partir de la fecha, por ningún motivo o circunstancia los vivanderos y vendedores pueden realizar el expendio de sus productos en un escenario que no les corresponde de acuerdo a contrato.

b) Los concesionarios o ayudantes, no podrán realizar la venta de sus productos en -los sectores que no les corresponde, durante el transcurso del evento programada.

Concesionarios o ayudantes que en eventos oficiales y con ingreso gratuito, incurran en realizar la venta de sus productos en sectores que pertenecen a otras asociaciones, como ser Preferencia o viceversa, **se** harán pasibles a la rescisión de contrato.

El SDD aplicará los procedimientos, infracciones y sanciones que correspondan, en un marco de transparencia, no discriminación y justicia en el caso de incurrir en esta falta, serán sancionados la primera vez con la suspensión de UNA fecha, par la segunda vez con DOS fechas y la tercera con la suspensión de TRES meses calendario.

TITULO II

NORMATIVA APLICABLE

CAPITULO I

CREDENCIALES, USO, VIGENCIA, PROHIBICIONES

ARTICULO 10.- (ADQUISICION DE CREDENCIALES).- las credenciales de vivanderas es otorgado por la respectiva asociación de cada sector.

ARTÍCULO 11°.- (REQUISITOS PARA ADQUIRIR LA CREDENCIAL DE VIVANDERA DEL SDD):

Examen medico general, expedido por un medico legalmente registrado.

Una Fotografía 4 por 4 fondo rojo

ARTICULO 12.- (USO DE CREDENCIALES) Los carnets de Vivanderas se clasificaran en grupos por el lugar que les corresponde y se identificara por colores así: El Color verde para el sector de la recta general, El Color blanco para la curva sur, el color celeste para la curva norte norte; y el color rosado para las vivanderas del sector preferencia.

ARTICULO 13.- (VIGENCIA DE LAS CREDENCIALES) Las credenciales de las vivanderas tendrán valides de un año debiendo renovarlas vencido este plazo .

ARTICULO 14.- (PROHIBICION DE PRESTAMO DE CREDENCIALES) Los concesionarios ó ayudantes que incurran en prestar credenciales a terceras personas, serán pasibles a una severa llamada de atención por la primera vez, por la segunda vez suspensión de DOS fechas, y par la

tercera vez la anulación de la credencial del ayudante por el tiempo de UN AÑO calendario.

ARTICULO 15.- (CREDENCIALES CADUCADAS) El vendedor ó concesionario que sea sorprendido trabajando con credencial caducada 6 de gestiones anteriores que no corresponden será pasable a la sanción de suspensión de UN AÑO calendario.

ARTICULO 16.- (DEL MAL USO DEL CREDENCIAL) Por ninguna circunstancia se permite la suplantación de concesionario, ni es permitido que terceras personas trabajen con credencial del concesionario, como tampoco se permitido prestar este Carnet a sus ayudantes; siendo la sanción rescisión del contrato.

Asimismo, para revalidar carnets de vivanderas que hubiesen sido extraviados o sustraídos, deberán contar con el Vo. Bo. de la Directiva de la Asociación a la que pertenece.

CAPITULO II

BOLETAJE

ARTICULO 17.- (ADQUISICION DE BOLETOS) Los boletos para las respectivas actividades deportivas o extradeporativas serán adquiridas 24 horas antes de cada evento del la unidad de caja del SDD.

ARTÍCULO 18.- (DEL USO DE LOS BOLETOS) En caso de ser sorprendido el Vendedor o Vivandera trabajando en el escenario correspondiente, sin haber recábalo del SDD el respectivo boleto de ingreso, por primera vez se hará pasible a la -sanción de suspensión de DOS fechas y el pago del valor de los boletos no recabados, en caso de reincidir se aplicará la sanción de suspensión de TRES meses calendario y por último la rescisión de contrato. Asimismo el concesionario o ayudante que sea

sorprendido ingresando con boletos pasados, negociando o regalando a terceros los boletos que vende el SDD, será pasible a la sanción de TRES meses calendario por primera Vez y rescisión de contrato en caso de reincidir.

CAPITULO III

DEL INGRESO DE VIVANDERAS, PROHIBICIONES DE INGRESO, SISTEMAS DE CONTROL

ARTICULO 19.- (INGRESO) Todo concesionario que cuente con un contrato vigente con la Unidad Departamental de Deportes de la Prefectura de La Paz, que cuente con su respectivo credencial y boleto, ingresará al escenario deportivo correspondiente haciendo uso obligatorio de las puertas de acceso que se les determine, en los horarios que se establecerán de acuerdo a las actividades que se efectúen y a las ordenes de servicio que se emitan para tal efecto La contraposición a este artículo, no permitirá el acceso a su frente de trabaja

ARTICULO 20.- (PROHIBICION DE INGRESO) No podrá hacer su ingreso al escenario deportivo correspondiente (Estadio o Coliseo)., si no cuenta con estas credenciales de vivandera, adherida al uniforme a la altura del pecho, así como mantenerlo durante la jornada de trabaja, además del boleto de ingreso que debe ser recabado del SDD.

ARTICULO 21.- (SISTEMA DE CONTROL) El SDD La Paz, Conjuntamente con la Directiva, de la Asociación de Vivanderas, ejercerá el control de ingreso de acuerdo a las puertas designadas por la administración del escenario en la que se desarrollara la actividad correspondiente..

CAPITULO IV

DEL RESPETO Y LAS BUENAS COSTUMBRES, DEL SOBORNO Y LA SANCION

ARTICULO 22 (OBLIGACIONES DE LAS VIVANDERAS) EL (Estadio o Coliseo) es un complejo deportivo y recreativo cuyo fin es proporcionar a todos los espectadores dependientes del SDD un lugar de sano esparcimiento.

Son obligaciones de las vivanderas las siguientes:

- a)** Cooperar en todo lo que esté a su alcance en la conservación, mantenimiento y cuidado del (Estadio o Coliseo)
- b)** Guardar la debida compostura, respeto y buenas costumbres para con los espectadores y personal del SDD, demostrando madurez en todos los actos.
- c)** Regirse estrictamente al horario dispuesto por el SDD para cada evento, acatándolo disciplinadamente.

ARTICULO 23.- (DEL RESPETO) El concesionario ó ayudante que incurra en falta de respeto y prepotencia a las autoridades, personal de seguridad interna del SDD y controles de los clubes; será sancionado por primera vez con la suspensión automática de DOS fechas, por segunda vez la suspensión por TRES -fechas- y por tercera vez con TRES MESES de suspensión; y si la falta es muy grave se tomará la sanción más drástica que el caso aconseje, al margen de que si estando suspendido (a) asista a trabajar, será pasible a la rescisión de contrato.

ARTICULO 24.- (DEL SOBORNO Y LA SANCION) El vendedor que trate de sobornar económicamente y/o en productos e los controles de seguridad por cualquier circunstancia, será sancionado con la suspensión de DOS fechas par primera vez, en caso de reincidir por segunda vez tendrá la sanción de suspensión de UN AÑO calendario.

De persistir en una tercera oportunidad, en lo posterior, no será renovado el contrato respectivo.

CAPITULO V **DE LOS PUESTOS DE VENTA HIGIENE Y SALUD, PRECIOS**

ARTICULO 25.- (DE LOS PUESTOS DE VENTA) Los vivanderos por ninguna circunstancia podrán, tener dos puestos de venta o ampliar los mismos arbitrariamente a título de contar con ayudante. Los infractores serán sancionados con TRES MESES de suspensión por la primera vez, UN AÑO calendario por la segunda vez y en forma definitiva por tercera vez.

ARTÍCULO 26.- (PROHIBICION DE SUBROGAR) Por ninguna razón o circunstancia,, el concesionario debe subalquilar a terceras personas el mesón o puesto de venta que se adjudique o emplear la modalidad de “puente” o situaciones similares, bajo la pena de rescisión de contrato.. Asimismo todo concesionario que cuente con un contrato vigente., por ninguna circunstancia podrá trabajar como ayudante de otras vivanderas; infringir esta norma dará lugar a la rescisión del contrato.

ARTICULO 27.- (DE LAS PIZARRAS DE PRECIOS) Las vivanderas necesariamente deben tener pizarras indicadoras de precios de sus productos y en los mesones debe existir una pizarra grande. Requisitos sin el cual no podrán realizar su actividad.

ARTICULO 28.- (DE LA HIGIENE) El concesionario deberá mantener en buenas condiciones higiénicas las instalaciones de su dependencia en forma constante; como el de reparar y/o reponer las roturas y pérdidas de los accesorios y componentes del mesón, (cuando se adjudique puesto en mesón), bajo la pena de suspensión temporal hasta el

resarcimiento del posible daño causado. Asimismo deberá contar imprescindiblemente con el Carnet sanitario otorgado por la Oficina respectiva, requisito sin el cual no podrá realizar, su trabajo.. Todo el aspecto relacionado al aseo de sus puestos de venta se realizarán de acuerdo al cronograma de trabajo de la Administración del escenario deportivo respectivo en el que se desarrolla la actividad.

ARTÍCULO 29.-(DEL ESTADO FISICO EXTERNO DE LAS VIVANDERAS) Los manipuladores no podrán Intervenir en la producción y proceso de alimentos, cuando existan heridas afecciones cutáneas en brazos o manos o cualquiera otra enfermedad infecto contagiosa así como ausencia de higiene personal.

ARTICULO 30.- (DEL UNIFORME DE LAS VIVANDERAS) Durante el tiempo que cumplan sus funciones propias los manipuladores de alimento deberán usar uniforme y gorro de color blanco confeccionado en tela o material adecuado para el cumplimiento de las normas sobre higiene personal, Los manipuladores en las áreas de envasado de productos además del uniforme y el gorro llevaran mascarilla de tela.

ARTICULO 31.-(DEL DESTINO DE LOS DESECHOS) Concesionarios que sea sorprendido o denunciado botando café, papas, frutas, tapa coronas, papeles y grasas a los baños higiénicos y desagües, que ocasionan taponamientos, serán pasibles a la multa económica del monto que demande el arreglo de lo referido.

Es obligatorio contar con un basurero plástico por concesionario, la falta a esta disposición dará lugar a la suspensión en forma gradual.

ARTICULO 32.- (DE LOS ENVASES) La venta de café, helados, fresco en vaso y gaseosas, que se realice en el interior de cada escenario

deportivo por vendedores ambulantes. Necesariamente debe efectuarse utilizando vasos desechables.

ARTICULO 33.- (SANCIONES) Los concesionarios ó ayudantes que sean sorprendidos reutilizando los envases desechables como ser: vasos de helados, de refrescos etc., se les suspenderá con dos fechas la primera vez, suspensión de TRES MESES por la segunda vez y la suspensión de UN AÑO calendario, por la tercera vez.

Asimismo, el concesionario o ayudante que sea sorprendido lavando vasos u otros utensilios en los baños, serán pasibles a la sanción automática de UNA fecha y en caso de reincidencia se aumentara gradualmente la sanción.

ARTICULO 34.- (DE LOS PRECIOS) Los precios por bebidas y comidas a cobrarse, deberán estar claramente exhibidos en lugares visibles, una vez hubiesen sido aprobados por el Directorio.

ARTICULO 35.- (DE LAS VIVANDERAS AMBULANTES) Los vivanderos que expendan comestibles al público en forma ambulante (patitas, sándwich, etc..) deberán hacerlo utilizando pinzas para el manipulen de los mismos, caso contrario se aplicará las suspensiones en forma gradual

CAPITULO VI

DE LOS PRODUCTOS A COMERCIALIZARSE, DE LAS BEBIDAS

ARTICULO 36.- (DE LOS PRODUCTOS A COMERCIALIZARSE).- Los concesionarios ó ayudantes que sean sorprendidos expendiendo productos que no sean los especificadas en el contrato suscrito o incrementen arbitrariamente otros productos, serán pasibles a la suspensión de UNA fecha por la primera, ves, por la segunda vez' serán

suspendidos por Dos fechas y por tercera vez la suspensión de SEIS MESES calendario.

ARTICULO 37.- (LAS GASEOSAS QUE SE DEBEN COMERCIALIZAR) Los vivanderos que expenden bebidas gaseosas, únicamente deben vender los productos de la empresa que se adjudique los derechos de exclusividad de comercialización de bebidas o gaseosas.

ARTÍCULO 38.- (VENTA DE BEBIDAS) Los concesionarios ó ayudantes, que, sean sorprendidos realizando la venta de bebidas alcohólicas, ocasionará la rescisión inmediata del contrato suscrito en forma DEFINITIVA.

CAPITULO VI I **DISPOCISIONES GENERALES**

ARTICULO 39.- (DEL LA VENTA ENCONTRANDOSE SUSPENDIDO) Encontrándose sancionado el concesionario por cualquier circunstancia y se lo sorprenda trabajando; dará lugar a la rescisión de contrato, conforme a lo que determina el presente reglamento..

ARTICULO 40.- (NUMERO DE DEPENDIENTES DEL CONSECNARIO) Todo concesionario contará con un número determinado de dependientes que serán fijados por el SDD en coordinación con la directiva de la asociación de vivanderos.

ARTICULO 41.- (DE LA VENTA DE PLASTAFORMOS) Los (as) vivanderos (as) que incurran en realizar la venta de plastafornos usados, con sus ayudantes o familiares dentro el escenario deportivo, se harán pasibles a la suspensión de DOS fechas la primera vez; la segunda vez será suspendido TRES meses y la tercera vez será suspendido por un AÑO.

ARTICULO 42.- (DE LOS MENORES DE EDAD) No podrán trabajar niños de corta edad, siendo el mínimo tope de 13 años de edad adelante.

ARTICULO 43.- (PREVENCIÓN) De acuerdo al Art. 35 de La Ley del Deporte queda prohibido, en todos los escenarios deportivos, el comercio y consumo de bebidas alcohólicas, así como el uso de armas y explosivos no autorizados. El incumplimiento a esta disposición dará lugar al inmediato decomiso de los productos arriba mencionados, quienes fueran encontrados en posesión de armas y explosivos serán remitidos al Ministerio Público a los efectos de las acciones legales previstas por Ley. Los organizadores de los espectáculos deportivos y la Policía Nacional, son los responsables de tomar las medidas de seguridad que conlleve evitar actos de desorden y violencia en los escenarios deportivos.

ARTICULO 44.- (NORMATIVIDAD APLICABLE) Las infracciones que no se hallen estipuladas en el contrato suscrito y en el presente reglamento, recibirán el tratamiento adecuado de acuerdo a las circunstancias por la Jefatura del SDD.

CONCLUSIONES:

Existen diferentes sindicatos de vivanderos quienes no cuentan con un reglamento general para todos los vivanderos; el servicio Departamental del Deporte no tiene un reglamento que este aprobado para regular situaciones que se presenten, que afectan al público asistente a espectáculos, por lo que resulta ser imperiosa la creación de un reglamento uniforme, como propone este reglamento, como por ejemplo la implementación de aprobación de cursos de manipulación de alimentos a las vivanderas que comercializan alimentos, formas de higiene, estudio del estado físico de estas

personas, puesto que los alimentos los preparan con las manos, control de ingreso de los mismos para evitar la comercialización de alcohol, se reglamenta las sanciones que deben tener puesto que esto puede generar una serie de conflictos que pueden ser trágicos para el público asistente,

ANEXOS.

Anexo 1

Ciudades

El 65% de las vivanderas maneja alimentos sin control

El documento certifica que la manipulación de los productos cumple las normas básicas de higiene. Para obtenerlo, las vendedoras callejeras de comida deben pasar un cursillo sobre la manipulación de los alimentos.




El 65 por ciento de las vivanderas que expenden alimentos en las arterias paceñas no cuentan con el Carnet de Sanidad —expendido por el Servicio Departamental de Salud (Sedes)—, documento que certifica que la manipulación de los productos cumple las normas de higiene.



Así lo informó el mayor Augusto Russo, jefe de la Guardia Municipal, quien considera que esta falta a la normativa pone en riesgo la salud de los comensales. “No podemos saber cuál fue el proceso de preparación de la comida que luego se vende en las calles, porque el alimento ya llega preparado para ser vendido”.

• UNA PARADA PARA COMBATIR EL HAMBRE
• Puestos callejeros de venta de alimentos como éste se alzan en las calles de la zona Norte de La Paz. El ají de fideo, a Bs 3, es el más apreciado.

El nutricionista Jaime Callisaya explicó que los alimentos que no son manipulados higiénicamente pueden ser un potencial foco de bacterias nocivas a la salud, y por ende provocar intoxicaciones.

-  [Imprime esta nota](#)
-  [Recomienda esta nota](#)
-  [Opiniones sobre esta Nota](#)

“El carnet de sanidad certifica que la vendedora ha pasado cursos básicos de manipulación de alimentos. Y si no lo tiene, puede ser un riesgo para las personas que gustan de comer alimentos como las salteñas, los rellenos de papa o platos como el ají de fideo”, dijo.

El carnet sanitario es otorgado a la persona que expende los alimentos una vez que ha asistido a un cursillo dedicado a la higiene tanto personal como a la hora de elaborar los productos. El curso cuesta 32 bolivianos y el documento debe ser renovado anualmente. “Una parte del 65 por ciento de las vendedoras que no cuenta con el certificado lo tiene caducado”, señaló Russo.

Además del carnet de sanidad, otorgado por el Sedes, las vendedoras están obligadas por la normativa municipal a mantener en exposición en sus puestos de venta el carnet de manipulación de alimentos, que es expendido por la Alcaldía.

Ambos documentos garantizan al comensal que el alimento que está consumiendo fue preparado bajo las normas de sanidad. Estos dos requisitos deben ser cumplidos, además, por los dueños de los locales donde se ofrecen alimentos y bebidas.

El jueves, el restaurante y salteñería La Gaita, ubicado en la calle Potosí, fue clausurado por la mala higiene con la que se preparaban los alimentos, denunció el jefe de Fiscalización de la Subalcaldía Centro, Carlos Anagua.

Durante los seis primeros meses de esta gestión, 22 restaurantes fueron clausurados por no cumplir las normas básicas de sanidad, mientras que 56 fueron cerrados definitivamente, según el informe de la Guardia Municipal.

Durante las inspecciones a estos lugares se detectó en las áreas de preparación de los alimentos heces de ratones, manteca reciclada, grasa en las paredes, falta de uso de boinas y de guantes.

La tarea de fiscalización se hace más difícil en los puestos de venta callejeros. En un recorrido realizado por este medio en Villa Fátima, se constató que la gran mayoría de las vivanderas no poseen los documentos exigidos por la Alcaldía. Además, se evidenció que las personas que manipulan los alimentos no cumplen normas como el de evitar el tener contacto con los productos luego de manejar dinero.

En ese sentido, Russo recomendó a los consumidores denunciar en las subalcaldías si es que verifican que la dueña del puesto de venta no posee el carnet sanitario o el carnet de manipulación de alimentos. Además, “el consumidor es quien tiene que ver las condiciones en que están servidas las comidas. Y si se incumplen las normas básicas de higiene, entonces se debe presentar una denuncia”, dijo.

“No podemos saber cuál fue el proceso de preparación de la comida que luego se vende en las calles, porque llega lista para ser vendida”.

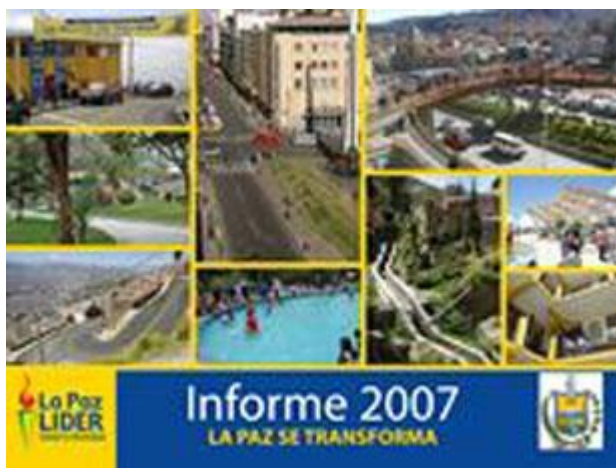
Augusto Russo, jefe de la Guardia Municipal
Alcaldía capacita a 50
empleados de Burger King

Anexo 2

24/09/2008

Los trabajadores de esta empresa de hamburguesas aprendieron buenas prácticas de elaboración de alimentos e inocuidad alimentaria.

La Paz, sept. 24 (SIM/GMLP).- Este miércoles, los empleados de Burger King se capacitaron en buenas prácticas de elaboración de alimentos, en el marco del Programa de Inocuidad Alimentaria impulsado por la Alcaldía con el fin de mejorar y garantizar las condiciones del expendio de alimentos.



“Se capacitaron alrededor de 50 personas bajo el temario de inicio de las normas básicas de la manipulación, las buenas prácticas de manipulación, la salud y por último la inocuidad alimentaria. En primera instancia se muestra a través de imágenes los malos hábitos al momento de manipular alimentos, se toca el tema de salud e higiene y por supuesto la normativa”, informó el jefe de la Unidad de Control Sanitario y Zoonosis de la Alcaldía, Osvaldo Ramírez.

La Unidad de Control Sanitario lleva adelante este tipo de capacitaciones, en coordinación con los dueños de empresas de comidas y restaurantes, con el objetivo de que todas las personas que trabajan en la elaboración de alimentos, cumplan con las normas de comercialización, expendio y manipulación de alimentos.

Ramírez remarcó que “el manipulador debe contar con las condiciones básicas en cuanto a infraestructura y equipamiento, conocer la normativa vigente y debe elaborar productos y alimentos sanos e inocuos, que no representen daño o amenaza a los consumidores”, que además se garantiza con el Carnet Sanitario que se lo obtiene en el SEDES.

En ese sentido y con el objetivo de que todas los centros de expendio de alimentos cumplan con la norma, la Unidad de Control Sanitario tiene previsto realizar cursos similares con los empleados de los restaurantes Dumbo y Brosso hasta la primera quincena de octubre”.

La obtención del Carnet de Manipulación tiene ciertos requisitos: Aprobar el curso de

manipulación de alimentos y bebidas
alcohólicas, fotocopia de la cédula de identidad
y una fotografía 3x3 con ropa de trabajo con
fondo rojo.

Los cursos regulares de Manipulación de
Alimentos y Bebidas Alcohólicas se realizan en
la Biblioteca Municipal. Cualquier consulta se la
puede efectuar a la línea telefónica 2225265.

Anexo 3

¿Qué son las buenas prácticas de manipulación?

Son procedimientos de higiene y manipulación, que constituyen los requisitos básicos e indispensables para participar en el mercado. La legislación vigente define a todos los establecimientos elaboradores de alimentos que comercialicen sus productos en el ámbito del mercado. Constituyen los procesos exigidos en lo que se refiere a la venta de productos alimenticios sanos e inoos.

Las buenas prácticas de manipulación responden a las condiciones básicas que se debería cumplir al momento de exhibir comercialmente alimentos para el consumo humano, tales como el uniforme de trabajo, condiciones de trabajo, a infraestructura adecuada e higiene, utensilios en buen estado, evitar la presencia de insectos, preparación optima de alimentos y bebidas y productos debidamente registrados.

“El lugar óptimo para la preparación y manipulación de alimentos debería contar con instalaciones amplias con una buena distribución de espacio de almacenaje, zonas de manipulación de alimentos, vestuarios, abastecimiento de agua potable, iluminación y ventilación, además de equipo y utensilios limpios y en buen estado”, puntualizó Ramírez.

Anexo 4

EL CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES EN MANIPULACION DE ALIMENTO

El Alcalde Municipal de Ibagué,

En uso de sus facultades constitucional y legales especialmente las conferidas en el Artículo 315 de la constitución Nacional, la Ley 9 de 1979 y sus Decretos y Resoluciones reglamentarias y

CONSIDERANDO:

Que la Ley 9 de 1979, código sanitario nacional, declara la salud como un bien de interés público, por lo tanto su normatividad es de orden público y de obligatorio cumplimiento.

Que de acuerdo a lo establecido en la constitución política, la Ley 10 de 1990, la Ley 100 de 1993, el Decreto 3075 de 1997, Decreto 60 de 2002, El Decreto 1175 de 2003 y la Ley 715 de 2001, es función a cargo del estado la promoción de salud y prevención de la enfermedad, siendo entendida la educación sanitaria, dentro de la promoción, un herramienta fundamental.

Que en el Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997, establece las normas sobre sanidad, higiene control de calidad y en el capítulo III se dictan las normas sobre la capacitación al personal Manipulador de Alimento.

Que el departamento del Tolima no fue ajeno a esta legislación, la honorable Asamblea expidió la Ordenanza No. Código Policía Tolima y su capítulo III "En los Alimentos", Artículo 200, numeral 6 y 7 normatizan la obligatoriedad para que las personas se capaciten y porten el certificado de manipulación de alimentos; y mediante Resolución No. 1013 de noviembre 6 de 2003 emanada por la Secretaría de Salud Departamental del Tolima reglamentan la capacitación sobre Manipulación de Alimento.

Que según como lo establece en artículo 12, literal q de la Ley 10 de 1990, el Artículo 245 de la Ley 100, los artículos 13 y 14 del Decreto 3075 de 1997, el artículo 43 de la Ley 715 / 2001, son funciones de los Municipios fijar directrices y expedir sus propios reglamentos, relacionados con los trámites internos de los asuntos de su competencias.

Que en merito de lo expuesto,

DECRETA:

ARTÍCULO 1: AMBITO DE APLICACIÓN- La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimento y se aplicarán:

- A todas las fabricas y establecimientos donde se procesen alimentos, los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el Municipio de Ibagué.
- A los alimentos y materias prima para alimentos que se fabrique, envasen, expendan, exporten o importen para el consumo humano.

ARTICULO 2: DEFINICION DEL CONCEPTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS - Es toda persona que interviene directa e indirectamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de alimentos.

ARTÍCULO 3: Que todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimento deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a practicas de control de calidad en la manipulación de alimentos, igualmente deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

ARTÍCULO 4: Que todas las Empresas, Industrias, Hipermercados, Supermercados y Microempresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente a dos años para el personal manipulador de alimentos y aprobado mediante resolución por la Secretaria de Salud Municipal.

PARAGRAFO: El persona que manipula alimentos y laboren en las industrias, hipermercados, supermercados y microempresas tiene que tener carnet de manipulador de alimentos y esta capacitación debe realizarse durante sus primeros cuatro meses de haber ingresado a la empresa y su vigencia será para dos años.

ARTÍCULO 5: Los establecimientos comerciales como tiendas, cafeterías, lechonerías, restaurantes, puntos de comidas rápidas, famas de carne, restaurantes de comida china, fruterías, pescaderías, locales o puntos de ventas en las plazas de mercado, ventas de huevo, ventas de pollo, ventas de pescado y demás establecimientos que procese y comercialicen alimentos; el personal que atienda estos establecimientos portaran el

carnet de Manipulación de alimento expedido por la Secretaria de Salud Municipal mediante Resolución.

ARTÍCULO 6: Se le expide carnet de manipulación de alimentos a los vendedores ambulantes que únicamente estén inscritos en el Registro Único de ventas informales RUVI y presente constancia o certificación de la Secretaria de Gobierno y Seguridad Ciudadana para ocupar el Espacio público en la ciudad de Ibagué; con fecha reciente y no mayor de 15 días a la solicitud de expedición de Carnet de Manipulación de Alimentos.

ARTICULO 7: Los profesionales con formación académica en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería Química no se le exigirá el carnet de Manipulación de Alimentos.

ARTÍCULO 8: La única entidad de expedir el carnet de Manipulación de alimentos en la ciudad de Ibagué, es la Secretaria de Salud Municipal.

ARTÍCULO 9: Para obtener la aprobación del Plan de Capacitación que presenten las Empresas, Industrias, Hipermercados, Supermercados y Microempresas a que se refiere el artículo 4 del presente Decreto por parte de la Secretaria de Salud Municipal la empresa debe presentar los siguientes documentos:

- El Plan de Capacitación debe tener la Misión, Visión, Objetivos, Localización Geográfica (Comuna, Barrio, Dirección, Teléfono, Fax, Pagina Web, E mail) de la empresa.
- El Plan de Capacitación debe tener una intensidad horaria de 60 horas para realizarse en dos años.
- La capacitación la realizara un Ingeniero de Alimentos, el cual al presentar el Plan de Capacitación deben anexarse la Hoja de vida con copia del respectiva Titulo profesional.
- Presentar el cronograma de las capacitaciones a realizarse en la empresa durante los dos años indicando hora, día, mes año, lugar y el tema y objetivo de la capacitación.
- Anexar el listado de las personas que manipulan alimento en la empresa con el respectivo número de cedula de ciudadanía.
- Los temas que se deben realizar en las 60 horas son las siguientes:
 - Legislación alimentaría 4 horas.
 - Intoxicación y Microbiología alimentaría 4 horas.
 - Condiciones básica de higiene y sanidad en la fabricación de alimentos 4 horas.
 - Higiene y Sanidad de las instalaciones o plantas de alimento 2 horas.
 - Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos 4 horas.
 - Métodos de conservación de alimentos 4 horas.

- Embalaje y empaque de alimentos 4 horas
 - Sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control HACCP 30 horas
- El plan de capacitación debe ser firmado por el representante legal y el jefe de producción de la empresa.
 - Este documento debe presentarse en hojas tamaño carta, con membrete de la empresa, argollado, remitido mediante oficio y radicado en la secretaria de salud Municipal.

PARAGRAFO: Los temas establecido en el ítem f artículo 9 deben estar orientadas a las actividades o tipos de productos que procese o fabrique la empresa que presenta el plan de capacitación y los temas e intensidad horaria pueden ser modificados según criterios del Ingeniero de alimento el cual deben anexar su criterio técnico.

ARTÍCULO 10: Los requisitos para obtener el carnet de Manipulación de Alimentos por parte de Los establecimientos comerciales nombrados en el artículo 5 del presente decreto son:

- Solicitud mediante oficio indicando nombre o razón social, nombre propietario, comuna, barrio dirección Teléfono.
- Fotocopia de la Cámara de comercio vigente.
- Examen medico general, expedido por un medico legalmente registrado.
- Certificado de asistencia al curso de manipulación de alimento, con una intensidad horaria de 12 horas expedido por la persona natural o jurídica avalada por la Secretaria de Salud Municipal, mediante acto administrativo.

PARAGRAFO: Los manipuladores de alimento de leches y sus derivados, carnes y sus derivados, productos de pescado y sus derivados, restaurantes chinos, aguas envasadas y alimentos infantiles deben realizarse los siguientes exámenes:

- a. Resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaringeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos befa hemolítico y difteria
- b. Coprocultivo negativo para salmonela y shigela Sp.
- c. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado

ARTÍCULO 11: Los manipuladores no podrán Intervenir en la producción y proceso de alimentos, cuando existan heridas afecciones cutáneas en brazos o manos o cualquiera otra enfermedad infecto contagiosa así como ausencia de higiene personal.

ARTICULO 12: Durante el tiempo que cumplan sus funciones propias los manipuladores de alimento deberán usar uniforme y gorro de color blanco confeccionado en tela o material adecuado para el cumplimiento de las normas sobre higiene personal, Los manipuladores en las áreas de envasado de productos además del

uniforme y el gorro llevaran mascarilla de tela; Esta Indumentaria de trabajo deberá ser cambiada diariamente por una limpia.

ARTICULO 13: Los carnet de Manipulación de alimento se clasificaran en cinco grupos y se identificara por colores así: El Color Blanco, rosado y azul para los establecimientos comerciales numerados en articulo 5, el color verde para los vendedores ambulantes y el color gris para las empresas e industrias numeradas en articulo 4 del presente Decreto.

ARTICULO 14: Los vendedores ambulantes y personas naturales que no cumplen con los requisitos establecidos en el Artículo 6 del presente Decreto y fabriquen, venda, prepare y almacene alimentos deberán realizar la capacitación de manipulación de alimentos, pero no se le expedirá el carnet de Manipulación de alimentos.

ARTICULO 15: Las personas que puedan realizar los cursos de Manipulación de alimentos son los profesionales Ingenieros de Alimentos e Ingenieros Agroindustriales e inscritas mediante acto administrativo en la Secretaria de Salud Municipal.

PARAGRAFO: Los profesionales en Medicina veterinaria, Ingeniero Químico, bacteriólogos dictaran los cursos de manipulación de alimentos si acredita capacitación en diplomados, postgrados o especialización en análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP) y en el área de alimentos.

ARTICULO 16: Requisitos de profesionales para ser avalados por la Secretaria de Salud Municipal como capacitadores mediante acto administrativo e interesados deben presentar los siguientes requisitos:

- El documento debe llevar la Misión, Visión, Objetivos, Localización Geográfica (Comuna, Barrio, Dirección, Teléfono, Fax, Pagina Web, E mail) de la persona natural o jurídica que dictara el Curso de Manipulación de Alimentos.
- El Curso de manipulación por lo mínimo debe tener una intensidad horaria de 12 horas.
- Los temas que se deben realizar en las 12 horas son las siguientes:
 - Perfil del Manipulador de alimentos. 3 horas
 - Legislación alimentaría 1 horas.
 - Condiciones básica de higiene y sanidad en la fabricación de alimentos 2 horas.
 - Higiene y Sanidad de las instalaciones o plantas de alimento 1 horas.
 - Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos 2 horas.
 - Métodos de conservación de alimentos 1 horas.
 - Embalaje y empaque de alimentos 1 horas
 - Limpieza y desinfección 1 hora
- El documento debe ser firmado por el representante legal y los profesionales que dictaran la capacitación..

- Este documento debe presentarse en hojas tamaño carta, con membrete de la empresa, argollado, remitido mediante oficio y radicado en la secretaria de salud Municipal.
- Hoja de vida de los capacitadores anexando fotocopia autenticada del Diploma profesional.
- Certificado de Cámara de comercio.
- Modelo de Certificación de capacitación.
- Solicitud mediante oficio.

ARTÍCULO 17: Los profesionales registrados en la Secretaria de Salud Municipal mediante acto administrativo deben presentar mediante oficio, cada vez que vayan a realizar capacitaciones de Manipulación de alimentos con diez días de anticipación, a la fecha de iniciación del mismo, especificando fecha hora y lugar de la capacitación

ARTÍCULO 18: Mediante el estudio y aprobación de los documentos y requisitos exigidos en el presente Decreto, se procederá a inscribir al capacitador para dictar los cursos de Manipulación de alimentos por un periodo de un año a dos años según el criterio de la Secretaría de Salud Municipal a partir de la fecha de su notificación.

ARTICULO 19: La vigilancia, control y seguimiento del presente Decreto estará a cargo del profesional Universitario adscrito al Grupo de Desarrollo de Servicios de Salud de la Secretaria de Salud Municipal que ejerce las funciones establecidas en el Decreto 0181 de marzo 11 de 2004. El cual estará facultado en conjunto con el Secretario de Salud Municipal de amonestar, sancionar o cerrar empresa que no cumpla con lo establecido en el presente decreto de acuerdo al procedimiento de la Ley 9 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997 y las normas vigentes en Colombia.

ARTICULO 20: El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición

1. fabricas de alimentos y depósitos mayoristas deberán tener un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación. El plan deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente.
2. Los manipuladores de los establecimientos que procesen, almacenen y expendan alimentos y que no sean considerados en el numeral anterior deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria, el cual no podrá ser inferior de 10 horas por primera vez, ni a seis horas por segunda vez, siendo él número de asistentes por curso no superior a 25 personas.

Artículo 3º.- *Requisitos para ser Manipulador de Alimentos.* Para ser manipulador de alimentos se requiere:

1. Constancia de asistencia al curso de educación sanitaria expedida por el capacitador.
2. Examen médico general haciendo énfasis en diagnóstico del sintomático respiratorio y del sintomático de piel.
3. [Suprimido por el art. 2, Resolución Secretaría Distrital de Salud 127 de 2001](#). Examen de laboratorio, (coprológico seriado).

Parágrafo 1º.- La autoridad sanitaria podrá exigir que el manipulador se someta a exámenes médicos y/o paraclínicos cuando lo considere necesario. Estos exámenes podrán ser practicados por las Empresas Sociales del Estado adscritas a la Secretaría Distrital de Salud de Santa Fe de Bogotá, D.C., y por laboratorios debidamente autorizados e inscritos en la Dirección de Desarrollo de Servicios en Salud o quien haga sus veces en la entidad.

Artículo 4º.- *Personas que Pueden Realizar la Capacitación.* Los cursos de educación sanitaria los podrá realizar.

1. Las Empresas Sociales del Estado, adscritas a la Secretaría Distrital de Salud de Santa Fe de Bogotá, D.C.
2. Personas jurídicas o naturales idóneas, que se inscriban en la Secretaría Distrital de Salud-Área de Acciones en Salud o quien haga sus veces.
3. Fábrica de alimentos que cuentan con el personal idóneo para dicha capacitación y debidamente autorizadas por la Secretaria Distrital de Salud Área de Acciones en Salud o quien haga sus veces.

Parágrafo.- Se entiende por persona natural idónea para desarrollar educación sanitaria, los profesionales con formación en saneamiento, ciencias biológicas, ciencias de la salud, con experiencia en el área de alimentos, mínimo de un año y experiencia docente en el área de un año.

Artículo 5º.- *Modificado por el art. 3, Resolución Secretaría Distrital de Salud 127 de 2001. Requisitos para la Inscripción.* Para obtener la inscripción a que se refiere el artículo cuarto de la presente Resolución, los interesados deberán presentar a la Secretaría Distrital de Salud - Área de Acciones en Salud, los siguientes requisitos:

1. Hoja de vida de los capacitadores particulares anexando fotocopia autentica del diploma y certificado de experiencia docente en el área.
2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos, especificando los temas a tratar y el tiempo empleado.
3. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas), que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.
4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico - sanitarias, de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos como (filminas, sonovisos, vídeo cassettes, impresos etc.).
5. Certificado de Cámara de Comercio o de existencia y representación legal.
6. Solicitar la supervisión de este ante la Secretaría Distrital de Salud o quien esta delegue, con base en la distribución de competencias y jurisdicción geográfica, con diez (10) días hábiles de anticipación, a fecha de la iniciación del curso.

Artículo 6º.- Vigencia de la Inscripción. Mediante el estudio y aprobación de los documentos y requisitos exigidos en la presente Resolución, se procederá a inscribir al capacitador para dictar los cursos de educación sanitaria, por un período de un (1) año.

Parágrafo.- Las empresas capacitadoras autorizadas, podrán actualizar el personal inscrito para dictar el curso de educación sanitaria ante la Secretaría Distrital de Salud - Área de Acciones en Salud o quien haga sus veces, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el Artículo Quinto.

Artículo 7º.- Vigencia. La presente rige a partir de la fecha de su publicación y deroga la Resolución 00495 del 19 de febrero de 1992.

Dada en Santa Fe de Bogotá, D.C., a 20 de noviembre de 1998

Notifíquese y cúmplase

La Secretaria Distrital de Salud, BEATRIZ LONDOÑO SOTO

NOTA: La presente Resolución aparece publicada en el Registro Distrital No. 1793 de diciembre 3 de 1998.

Anexo 5

LA OPS COMO IMPULSOR DE MUNICIPIOS SALUDABLES EN BOLIVIA

A partir de las experiencias de 1994, en el Plan Estratégico de Salud, PES 1997- 2002, se propone una Reforma de la Salud y establece que el Ministerio de Salud y Previsión Social tiene el rol de " promover políticas publicas saludables, y reconoce como estrategia articuladora para promover la salud a la iniciativa de municipios saludables y afirma que esta acción " supera el compromiso sectorial, para trascender a la a la agenda intersectorial y participación social".

El Plan Estratégico de Salud constituye una avanzada en el enfoque conceptual y operativo de la Promoción de la Salud, sus líneas estratégicas y de acción propone "mejorar estilos de vida" promover la educación y la comunicación social, mejoramiento de los entornos peligrosos para la salud y los riesgos sociales que afectan a la población", " disminuir la violencia de todo tipo, "refuerzo de redes y apoyos sociales que permitan la organización e municipios", "promoción de comportamientos positivos.." y " diseño de políticas saludables".

Los pilares de la acción en salud lo constituyen el nuevo Escudo Epidemiológico, el Seguro Básico de Salud, la Red de Servicios con calidad de la atención para el cumplimiento de programas prioritarios: Alimentación y nutrición, Atención Integral a las enfermedades Prevalentes de la Infancia; Salud Integral de la Mujer y Salud sexual, Salud de la niñez, Adolescencia, Tercera Edad, Prevención y Atención de la Violencia Intrafamiliar, Salud Mental, Promoción de hábitat y vida saludables; Salud del adulto y Salud Oral. Todas estas áreas de actuación de programas priorizados tiene enfoques y ámbitos específicos en la promoción de la salud.

La OPS retoma el apoyo a las iniciativas de los Municipios Saludables en Bolivia a partir de 1997, participando del "1er. Encuentro de Municipios y Comunidades Saludables – La Promoción de la Salud como Fortalecimiento Municipal" desarrollado en Santa Cruz, Cochabamba y Sucre.

Iniciando este proceso de Municipios Saludables, se contó con la determinación de los Municipios de Tupiza y Sucre de ser los primeros Municipios Saludables, siguiendo esta iniciativa los siguientes municipios: Montero, Yacacani, Santa Rosa, Buena Vista, Santa Cruz, Cotagaita, Atocha, Uyuni, Riberalta, Rurrenabaque, Reyes, Villazon, Colcarpirua, Vinto, San Lorenzo, Oruro, Cobija, Coroico, entre otros.

También en el 2001 la OPS/OMS, apoyó la implementación de la Ley del Dialogo 2000, llegando a identificar y elaborar proyectos de salud en los 311 municipios del país, para que estos puedan concursar en el Fondo Nacional de Inversión Productiva y Social (FPS), como también se firma un compromiso con la Federación de Asociaciones Municipales de Bolivia (FAM), para generar mayor promoción de la salud en los municipios e incorporar mas proyectos de salud a las FPS departamentales.

2.1 LA OPS EN EL MUNICIPIO DE EL ALTO.

La Representación de la OPS en Bolivia, ha considerado propicia la oportunidad de conmemorar la celebración de los cien años de vida de la Organización Panamericana de la Salud, apoyar el desarrollo de un sistema local de salud, donde se relacionen elementos de integralidad, transectorialidad y participación comunitaria.

En el afán de consolidar esta iniciativa se ha elegido al Municipio de El Alto, por las experiencias de trabajo previas con la Honorable Alcaldía Municipal de El Alto, el ser consecuente con las políticas nacionales de lucha contra la pobreza y de descentralización del Gobierno Nacional, y en consulta con el Ministerio de Salud y Previsión Social, se ha determinado elegir al distrito II y III de la ciudad de El Alto, de acuerdo a los siguientes criterios de selección:

- Contar con un fuerte compromiso del Gobierno Municipal para trabajar en el sector social.
- Estar inmerso en el cuarto municipio mas grande del país y uno de los mas pobres, con indicadores de salud similares a los de la población rural, con un crecimiento poblacional mas alto del país del 9.2% anual.
- Contar con mayor extensión territorial del área urbana.
- Ser el Distrito con mayor población del municipio y mayor población que las capitales de los Departamentos de Tarija, Chuquisaca, Beni, Potosí y Pando.

En este distrito se pondrá en práctica algunas de las estrategias que la Organización Panamericana de la Salud ha venido promoviendo y que están destinadas a mejorar la salud de los pueblos de nuestra América.

El Gobierno Municipal de El Alto, asume esta responsabilidad de ser uno mas, de los Municipios Saludables, promulgando la Ordenanza Municipal No. 054/2001 mediante el cual se lo denomina al Distrito Municipal II y III, Distrito de Salud "**Centenario de la OPS**" en conmemoración de los cien años de servicio de la organización.

A partir de este compromiso se asume la construcción de un municipio saludable, siendo este, un proceso político, social y económico que abarca no sólo acciones dirigidas a fortalecer los servicios, sino también a incrementar las habilidades y capacidades ciudadanas, que permitan modificar las condiciones sociales, ambientales y económicas, destinadas a mejorar la calidad de vida individual y colectiva, en especial la salud de la población.

Este proceso eminentemente participativo, permitirá a las personas incrementar su control sobre las determinantes y condicionantes de su calidad de vida y de su propio desarrollo humano, social y económico de manera sostenible.

3. CARACTERISTICAS GENERALES DE BOLIVIA

3.1 Posición Geográfica

Bolivia constituida el 6 de agosto de 1825 como República unitaria, libre, independiente y soberana, esta ubicada en la zona central de América del Sud, entre los paralelos: 9 grados 39 minutos y 22 grados 53 minutos de latitud Sud, y entre los meridianos: 57 grados 25 minutos y 64 grados 38 minutos de longitud Occidental del meridiano de Greenwich.

Limita al Norte y al Este con la República Federativa del Brasil, al Sudeste con la República del Paraguay, al Su con la República Argentina, Al Sudoeste con la República de Chile y al Oeste con la República del Perú.

3.2 Organización y Territorio

De acuerdo con lo dispuesto por el Artículo 108 de la Constitución Política del Estado, el territorio de la República se divide Políticamente en Departamentos (9), Provincias (112), Secciones de Provincias (311) y Cantones (1.384).

Cuenta con una superficie de 1.098.581 Km², y una población según datos del Instituto Nacional de Estadística para el año 2001 de 8.274.325 habitantes, la población en proporción es ligeramente más urbana que rural, tiene ascendencia, o pertenecen su gran mayoría, a las culturas originarias andinas, aymara-quechua, y de las tierras bajas con lenguas tupi-guarani, mestizos tanto de origen hispánico como andino y amazónico.

Presenta tres regiones ecológicas, Altiplano, Valle, Yungas y Llanos.

Bolivia con una esperanza de vida de 59 años, alfabetismo del 80% de la población, una escolaridad media de 4 años, con un Índice de Desarrollo Humano de 0.531.

De acuerdo a los indicadores de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), Bolivia tiene una población no pobre en un 30% y población pobre en el 70% del total de habitantes; los no pobres que son el 30%, el 16% esta con necesidades básicas satisfechas y el 14% en el umbral de la pobreza; del 70% de pobres, el 34% son pobres moderados, 31% pobres indigentes y 5% pobres marginales.

3.3 EL NUEVO ENTORNO INSTITUCIONAL

3.3.1 LEY DE DESCENTRALIZACIÓN ADMINISTRATIVA

Las Prefecturas, a partir de la Ley de Descentralización Administrativa, se convierten en instancias articuladoras entre el nivel central de Gobierno, las subprefecturas y los gobiernos municipales, que pone a la Prefectura como actor fundamental y rector del Desarrollo del Departamento.

En relación a la sociedad civil la Prefectura es la encargada de otorgar personalidad jurídica a sus organizaciones.

3.3.2 LA LEY DE PARTICIPACIÓN POPULAR

A partir de la promulgación de la Ley de Participación Popular asumen nuevas responsabilidades los gobiernos municipales, articulando a las comunidades Indígenas, Pueblos Indígenas, Comunidades Campesinas y Juntas Vecinales, en la vida jurídica, política y económica del país, procura mejorar la calidad de vida de la mujer y el hombre, con una más justa distribución y mejor administración de los recursos públicos. Fortalece los instrumentos políticos y económicos necesarios para perfeccionar la democracia representativa, incorporando la participación ciudadana en un proceso de democracia participativa y garantizando la igualdad de oportunidades en los niveles de representación a mujeres y hombres.

Las comunidades campesinas , juntas vecinales y los pueblos indígenas han sido reconocidos por el Estado, mediante personería jurídica que los habilita para asumir derechos y obligaciones.

La Ley de Participación Popular, a partir de 1994, plantea para Bolivia nuevas transformaciones de fondo que tienen que ver sobre todo con la construcción de una democracia participativa en los niveles locales.

Los principales aspectos son:

- La importancia del Municipio como nivel de concertación, participación y planificación del desarrollo en el nivel seccional de la Provincia.
- La nueva concepción territorial del Municipio, se abre a la participación de las comunidades campesinas y sus habitantes, hasta hace poco ignorados por el municipalismo urbano.
- La transferencia de los recursos a cada Municipio de la coparticipación tributaria, crea una importante base de contraparte local para negociar recursos de inversión provenientes de otras fuentes.
- El principal instrumento técnico para la implementación de la Ley de Participación Popular es la Planificación Participativa Municipal.

De acuerdo a la ley de Participación Popular, el D.S. No. 23858 de 1994, Reglamento de las Organizaciones Territoriales define al Distrito Municipal como unidades administrativas y de ejecución desconcentrada del Gobierno Municipal, integrada territorialmente, y dirigidas por un Sub – Alcalde, con el objetivo de:

- Promover la eficiencia de la acción inter-institucional en el manejo de los recursos y las políticas publicas sectoriales.
- Promover la eficacia de la gestión administrativa del municipio dentro de su ámbito territorial, en cuanto a la utilización de los recursos técnicos, humanos y financieros.
- Promover y articular la participación de las organizaciones en los procesos de definición y gestión de las acciones que establece la LPP, en la administración y y planificación del desarrollo territorial.
- Mantener la unidad socio cultura de las organizaciones sociales de carácter territorial.

Mediante la Ley de Participación Popular, la salud y la educación en el País han sido descentralizadas, otorgando a los municipios un rol importante en la

administración de las mismas; lo cual implica trabajar para mejorar la calidad de vida y el desarrollo humano de su gente.

3.3.3 LEY DEL DIÁLOGO NACIONAL 2000

Tiene el Objetivo de promover un crecimiento equitativo y la reducción de la pobreza, de la ejecución de programas destinados a la reducción de la pobreza, de establecer los lineamientos básicos para la gestión de la Estrategia de Reducción de la Pobreza.

Estos fondos estarán destinados a la educación, salud e infraestructura productiva y social en provecho de los municipios.

3.3.4 LEY DEL MEDIO AMBIENTE

La ley No. 1333 promulgada el 27 de abril de 1992, tiene por objeto proteger y conservar el medio ambiente y los recursos naturales, además que regula técnica y jurídicamente la gestión ambiental en el marco del desarrollo sostenible.

Esta ley establece que la política nacional del medio ambiente debe contribuir a mejorar la calidad de vida de la población, sobre la base de definición de

acciones gubernamentales que garanticen la preservación, conservación, mejoramiento y restauración de la calidad ambiental urbana y rural.

4.- DESCRIPCION DEL MUNICIPIO DE EL ALTO

Por Ley de la República No. 728 de 6 de marzo de 1985, se crea la Cuarta Sección Municipal de la Provincia Murillo, con su Capital el Alto de La Paz, en el Departamento de La Paz.

Por Ley 1014 de 26 de septiembre de 1988 se eleva a rango de ciudad a la población de El Alto de La Paz, contando con una de las primeras urbanizaciones asentadas en 1940 que es Villa Dolores, actualmente cuenta con una población esencialmente migrante multiétnica principalmente de raíz Aymará, la ciudad de El Alto es una de las más jóvenes de Bolivia con una gran dinámica poblacional, con un crecimiento anual del 9.2%.

Este fenómeno de asentamiento poblacional en EL Alto se produce a raíz de que la ciudad de La Paz, ya no tiene capacidad de recibir más población, por no contar con terrenos aptos para la construcción de viviendas, y si existen son privativos por el alto costo que estos significan, razón por la que la población de las provincias del Departamento de La Paz y de los otros departamentos, llegaron a ocupar de manera irracional el territorio en la ciudad de El Alto, debido a una mayor demanda de vivienda, que a la vez generaron mayor demanda de servicios como; energía eléctrica, agua, alcantarillado, escuelas, colegios, mercados, servicios de salud y otros, estos asentamientos tiene la particularidad de agruparse en zonas o barrios por tanto llegan arraigados con sus costumbres y tradiciones, mantienen su idioma así como lazos estrechos con su lugar de origen como una manera más de asegurar su tránsito e

inserción en la ciudad, haciendo que los Gobiernos Municipales de turno no logren hasta la fecha concretar un Plan de Desarrollo Urbanístico, donde pueda ofrecer fundamentalmente servicios a toda esta población.

No-solo son los migrantes del campo, también los hay migrantes urbanos con una cultura esencialmente occidentalizada quienes tratan de imponer sus valores y patrones de comportamiento, apelando en muchos casos al trato discriminatorio hacia lo Andino y Aymará.

La coexistencia de culturas andinas y occidentales ha permitido el desarrollo de una cultura popular urbana que expresa por un lado el conflicto cultural, con sus propias características y procesos y por otro conflictos particulares de clase-cultura y etnia.**2**

Anexo 6

Ordenanza 40/2001

Art. 7. Son derechos de los ciudadanos: a) la protección de su salud y su seguridad frente a los riesgos provocados por productos o servicios, que sean o puedan ser considerados nocivos o peligrosos o que puedan llegar a serlo por desperfecto o negligencia del fabricante o de quien preste el servicio...

Art. 18. Toda persona que trabaje en cualquier actividad de manipulación de productos alimenticios está obligada a obtener el respectivo carné de salud expedido por la autoridad departamental competente y a someterse a los exámenes de control periódico, a objeto de mantener la vigencia del documento.

Art. 21. La venta de productos en vías públicas está sujeta a las disposiciones y medidas de higiene y seguridad en vigencia.

Ley de Municipalidades 2028

Competencias del gobierno municipal: (Art. 8) Establecer un sistema de control de calidad, calificación bromatológica y de niveles y condiciones de sostenibilidad ecológica para los productos elaborados, comercializados o transportados en su jurisdicción. Supervisar el cumplimiento de las normas y condiciones higiénicas de sanidad en la elaboración, transporte y venta de productos alimenticios para el consumo humano y animal, así como sancionar su quebrantamiento. Decomisar y destruir sin derecho a compensación alguna para los infractores, los bienes de consumo humano o animal que generen o puedan generar condiciones patológicas de cualquier naturaleza; así como los productos destinados al cultivo vegetal que puedan generar condiciones de alteración genética de dichos seres vivos que se encuentren dentro de su jurisdicción.

BIBLIOGRAFIA

- Constitución Política del Estado
Ley del 13 de abril del 2004
- Ley General del Trabajo
Ley del 24 de mayo de 1939
- Ley de Municipalidades
Ley 2028
- Ley de Descentralización Administrativa:
Ley N° 1654 de 28 de julio de 1995
- Código de Comercio
Ley No. 14379 de 25 de febrero de 1977.
- Código Niño Niña adolescente
Ley 2026 del 27 de octubre de 1999
- Diccionario de Ciencias Jurídicas
Ángel Osorio
- Ordenanza
040/2001
- Ricardo Flores
998
Métodos y Técnicas de Investigación
Camino a la Tesis
Producciones Yugar

- Edición 2da
Publicación La Paz, Bolivia.
- Ricardo Flores
1998

Métodos y Técnicas de Investigación
Camino a la Tesis
Producciones Yugar
Edición 2da
Publicación La Paz, Bolivia.
 - Vargas, Arturo
2003

Guía Teórico Practico para la
Elaboración de Perfil de Tesis.
Editorial Talleres
Facultad de Derecho UMSA
Edición 2da
Publicación La Paz, Bolivia.
 - Ricardo Flores
1998

Métodos y Técnicas de Investigación
Camino a la
Tesis Producciones Yugar
Edición 2da
Publicación La Paz, Bolivia.
 - Manuel Osorio
2003

Diccionario de Ciencias Jurídicas,
Políticas y
Sociales
Editorial Heliasta
Edición 26ª
 - Rene Alejandro
1999

Apuntes de Derecho Civil
Civil I, Personas
Editorial grimaldo
Edición 2da
 - Código de Comercio
1994

Decreto Ley 14379
de 25 de febrero de 1977

U.P.S. editorial s.r.l.
Primera Edición
Publicación La Paz, Bolivia.

- Testimonios de constitución
De las vivanderas del sector curvas.
Norte, Sur Recta General.
- Testimonios de constitución
De las vivanderas del sector de
Preferencia.
- Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006
- La Razón Ciudades Domingo 3 de agosto

Paginas Web

- WWW.larazon.com
- www.eldeber.com
- www.derecho.com