



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

DEPARTAMENTO DE POSTGRADO

MAESTRIA EN GERENCIA DE PROYECTOS EDUCATIVOS Y SOCIALES

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de Magister en Gerencia de Proyectos Educativos y Sociales

TEMA

GESTIÓN DE LAS POLÍTICAS DEL ACUERDO MINISTERIAL, 004-10 DEL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE BARES, EN LA ADMINISTRACIÓN Y CONTROL SANITARIO-NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS, EN EL RENDIMIENTO ESCOLAR DE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS DEL INSTITUTO SUPERIOR GUARANDA, DE LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2011.

AUTOR

Ing. Luis Gualberto Borja Naranjo

Guaranda. Noviembre 2011



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

DEPARTAMENTO DE POSTGRADO

MAESTRIA EN GERENCIA DE PROYECTOS EDUCATIVOS Y SOCIALES

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de Magister en Gerencia de Proyectos Educativos y Sociales

TEMA

GESTIÓN DE LAS POLÍTICAS DEL ACUERDO MINISTERIAL, 004-10 DEL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE BARES, EN LA ADMINISTRACIÓN Y CONTROL SANITARIO-NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS, EN EL RENDIMIENTO ESCOLAR DE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS DEL INSTITUTO SUPERIOR GUARANDA, DE LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2011.

AUTOR

Ing. Luis Gualberto Borja Naranjo

DIRECTORA

Dra. AMARILIS LUCIO Q. Mg.Sc.

Guaranda – Noviembre 2011

I. DEDICATORIA

La presente investigación dedico: A mi Señor Jesús, quien me dio la fe, la fortaleza, la salud y la esperanza para terminar este trabajo. A toda mi familia, en especial, a mi madrecita María Emperatriz, quien con su simpleza me ha ayudado a encontrar la luz cuando todo era oscuridad. A mi esposa Sonia Torres Rubio, quien me brindó su amor, su cariño, su estímulo y su apoyo constante. A mi querido hijo Paúl Alexander quien me prestó el tiempo para motivarme e impulsarme, siempre diciendo, papi tiene que terminar su maestría.

Gracias a todos, siempre estarán en mi corazón, los amo mucho.

Luis.

II. AGRADECIMIENTO

Favorable la oportunidad para expresar mi gratitud a las distinguidas autoridades de la prestigiosa Universidad Estatal de Bolívar, así como al Departamento de Postgrado, a los profesores y funcionarios que en mis pretendidas aspiraciones revelaron sus cualidades y naturaleza humana, cual sensibilidad cobija con una atmósfera de aprecio, condición y trascendencia científica, social y humanística.

Luis.

III. CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

La **Dra. Amarilis Lucio Q. Mg.Sc.**, certifica que el trabajo de investigación. **GESTIÓN DE LAS POLÍTICAS DEL ACUERDO MINISTERIAL, 004-10 DEL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE BARES, EN LA ADMINISTRACIÓN Y CONTROL SANITARIO-NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS, EN EL RENDIMIENTO ESCOLAR DE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS DEL INSTITUTO SUPERIOR GUARANDA, DE LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2011.**, presentado por la aspirante: **Ing. Luis Gualberto Borja Naranjo** ha sido revisada en su estructura hipotético-deductiva, argumentos, metodología, análisis de resultados, y se encuentra apta para su presentación a discusión de los pares científicos destinados.

Atentamente,

Dra. Amarilis Lucio Q. Mg.Sc.
DIRECTORA DE TESIS

IV. AUTORÍA NOTARIADA

La presente investigación científica: **GESTIÓN DE LAS POLÍTICAS DEL ACUERDO MINISTERIAL, 004-10 DEL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE BARES, EN LA ADMINISTRACIÓN Y CONTROL SANITARIO-NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS, EN EL RENDIMIENTO ESCOLAR DE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS DEL INSTITUTO SUPERIOR GUARANDA, DE LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2011.**, presentado por la aspirante: **Ing. Luis Gualberto Borja Naranjo**, expresa el respeto a la propiedad intelectual al revelar que sus argumentaciones son el resultado de la abstracción análisis-síntesis, las que se han permitido construir a partir del enfoque hermenéutico dialéctico la ideatización de teorías universales y teóricos contemporáneos.

Ing. Luis Gualberto Borja Naranjo
ASPIRANTE

V. TABLA DE CONTENIDOS

	Pág.
Portada	
Hoja de guarda	
Portadilla	
I Dedicatoria	1
II Agradecimiento	2
III Certificación de la Directora de Tesis	3
IV Autoría notariada	4
V Tabla de contenidos	5
VI Resumen en Español e Inglés	9
VII Introducción	16
1. Tema	18
2. Antecedentes	19
3. Problema	23
4. Justificación	26
5. Objetivos	28
6. Hipótesis y Comprobación Descriptivo - Crítico	31
7. Variables y operacionalización	34
CAPÍTULO I:	44
Marco Teórico Científico	44
1. GESTIÓN	45
1.1 Funciones.	46
1.2 Regulación de actividades.	47
1.3 Establecimiento de los criterios de medición.	48

1.4 Fijación de los procedimientos de comparación de los resultados.	49
1.4.1 Análisis de las causas de las desviaciones.	49
1.5 El control de políticas de gestión.	53
1.6 La estrategia y la estructura de la institución como puntos de partida del funcionamiento de los sistemas de control estratégico para la gestión.	56
1.7 Vínculos del sistema de control con la estructura organizativa.	57
1.8 Indicadores y centros de responsabilidad.	57
1.9 Los sistemas de control para políticas de gestión estratégica, eficiente y eficaz.	59
1.10 Aspectos no formales del control.	60
1.11 El cuadro de mando.	61
1.12 Fases del control de las políticas de gestión.	63
2. ADMINISTRACIÓN DE BARES	67
2.1 Administración científica.	67
2.2 La escuela conductista.	69
2.3 Administración de Bares.	74
2.4 El respeto por el medio ambiente.	75
2.5 Administración y manejo de sellos de calidad.	76
2.6 Estándares de salubridad en los servicios de alimentos.	76
2.7 Higiene de los alimentos.	76
2.8 Higiene en la preparación.	77
2.9 Hábitos de alimentación.	78
2.10 ¿Para qué nos alimentamos?.	78
2.10.1 Clasificación de los alimentos por su origen.	79
2.10.2 Clasificación de los alimentos por su descripción.	80
2.10.3 ¿Qué son los nutrientes?.	80
2.11 Pirámide de alimentación.	80
2.12 Tipos de alimentos.	81
2.12.1 Indicaciones dietéticas.	81
2.12.2 Nutrientes esenciales.	81

2.13 Caloría.	81
2.14 Proteínas.	81
2.15 Minerales.	81
2.16 Vitaminas.	82
2.17 Grasas.	85
3. RENDIMIENTO ESCOLAR	85
3.1 Posibilidades de aprender.	86
3.2 Incidencias del rendimiento escolar	87
Marco Teórico Conceptual	89
Marco Teórico Referencial	92
Marco Teórico Legal	93
CAPITULO II:	96
-Metodología	96
-Tipos de investigación	96
-Por el propósito es aplicada	96
-Por el nivel es descriptiva	96
-Por el lugar es de campo	96
-Métodos teóricos	97
-Histórico-lógico	97
-Holístico-dialéctico	97
-Sistémico-estructural-funcional	97
-Técnicas empíricas	97
-Observación	97
-Encuestas	97
-Técnica Estadística	98
-Descriptiva	98
-Enfoque hermenéutico-dialéctico	98
-Diseño por la dimensión temporal	98
-Transversal	98
ESTRATEGIAS DE CAMBIO	101

CAPÍTULO III:	123
Análisis e interpretación de resultados	123
CONCLUSIONES	161
RECOMENDACIONES	165
Referencia Bibliográfica	166
Anexos	168
Artículo Científico	198

VI. RESUMEN

El tema expuesto para esta tesis está revestido de varias fases muy importantes que permiten identificar con claridad la manera como se ha realizado la investigación para el logro de los objetivos y propósitos descritos.

Es así que una vez establecido el diagnóstico, el problema identificado es la inexistencia de una política de gestión conforme con el acuerdo Ministerial 004-10, el cual promueve la implementación de bares bajo un proceso de control sanitario-nutricional de los alimentos. Este problema ha afectado el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.

En el capítulo I partimos por conocer los conceptos y definiciones de la terminología usada en esta investigación; así como la información científica que se requiere para aclarar y fortalecer las variables que permitan efectuar un estudio intelectual. Por consiguiente, en su orden consta referencias relacionadas la gerencia o administración definida como la disciplina que guía e integra los procesos de planificar, captar, dinamizar, organizar talentos y administrar recursos con el fin de desarrollar el proyecto y cumplir con los objetivos propuestos, dentro de un tiempo y costo establecidos.

También, se puntualizan las fases de control de las políticas de gestión, tomando en cuenta los criterios efectivos de destacados investigadores del área, como: Menguzzato, A. (1998), Amat, J (2002), González, M., Taylor, F., Gantt, H., Gilbreth, F., Fayol, H., Weber M., entre otros; quienes aseguran que el proceso administrativo es el resultado de la interacción de sus elementos tales como: planeación, organización, ejecución y control; se hace mención a temas relacionados

con la nutrición, alimentación, control sanitario y rendimiento escolar entre otros aspectos importantes.

En el capítulo II, figura la Metodología con los diferentes tipos de investigación intelectual, los métodos, técnicas, procesos y procedimientos utilizados en el desarrollo de la presente indagación científica. Se presenta la población universo de la institución indagada y la aplicación de los instrumentos de investigación utilizados.

A partir de la problemática identificada durante la fase de diagnóstico, se plantean las estrategias y acciones a tomar que permitan dar solución a inconsistencias relacionadas a la deficiente infraestructura de los bares, indiferencia de autoridades, deficiencia intelectual de estudiantes, malos hábitos alimenticios, falta de higiene del personal que brinda el servicio, exigua administración, inexistencia de estudios nutricionales, intransigencia ante las políticas de implementación de medidas no costumbristas en los bares y desconocimiento de medidas sanitarias y nutricionales por parte de los responsables de la venta de alimentos.

Nos muestra también el reconocimiento del **Acuerdo Ministerial 004-10**, e incluye una variedad de productos nutricionales con alimentos y comidas ancestrales mostrando una lista de nutrientes e indicadores de exceso, lo que permite exponer los métodos de conservación de alimentos y los productos adecuados para el consumo.

En el capítulo III, se realiza el análisis e interpretación de resultados, iniciando con una encuesta enfocada en los maestros del establecimiento educativo. Este proceso nos demuestra que el 100% de los profesores está de acuerdo en que los productos vendidos en el bar no poseen sellos de calidad, ni mucho menos estándares de salubridad; por lo tanto, un alto número de estudiantes sufre de obesidad, acné y fatiga.

Estos factores han afectado directamente el proceso de aprendizaje de los estudiantes y consecuentemente su rendimiento académico.

Por otra parte, la encuesta realizada demuestra que los maestros de esta institución educativa conocen perfectamente que los productos que se venden en el bar no tienen compuestos nutritivos y que son dañinos para la salud de los estudiantes; por lo tanto manifiestan que es necesario promover una campaña masiva en los planteles educativos con el fin de cambiar los hábitos alimenticios de los estudiantes, reemplazando la comida chatarra por alimentos de origen orgánico, autóctonos de la zona, ricos en vitaminas y proteínas y otras sustancias indispensables para el adecuado desarrollo físico y mental de los estudiantes.

Con respecto a los estudiantes encuestados, los resultados obtenidos revelan que el 100% de ellos conocen la situación de insalubridad que caracteriza a los espacios de expendio de los alimentos, señala -que conocen- que los productos que consumen no son nutritivos y que deterioran su salud, además su inconformidad con respecto a los productos que se venden ya que consideran que es uno de los factores que puede ocasionar múltiples trastornos en su salud, debido a la deficiente alimentación que reciben.

Consideran necesario que las autoridades de la institución educativa promuevan normas sanitarias y de nutrición encaminadas al desarrollo de una cultura sana de alimentación y al crecimiento intelectual de los estudiantes, cuyos resultados se vean reflejados en el rendimiento escolar.

Por su parte, es lamentable manifestar que los administradores de los bares desconocen totalmente las normas y políticas de gestión, regulación, medición y control de sus actividades. El desconocimiento de los elementos del proceso administrativo, así como del manejo de estándares de salubridad, higiene y calidad en la preparación de alimentos y su posterior organización para la venta, evidencia una

vez más la necesidad de organizar cursos, seminarios y talleres que permitan capacitar a los estudiantes, administradores de bares y autoridades acerca de la importancia de un adecuada nutrición durante el proceso educativo.

De igual manera, las autoridades del Instituto Superior Guaranda, coinciden en que es fundamental tomar las acciones pertinentes que ayuden a reducir los riesgos desencadenados por las falencias de los bares de los colegios. De igual manera, manifiestan la necesidad de erradicar el problema, a través de la intervención directa de todos quienes forman parte de la comunidad educativa con el propósito de mejorar la infraestructura, implementar estándares de higiene y una adecuada selección de los alimentos que deben ser expendidos por los administradores de los bares.

IV. SUMMARY

The theme set for this thesis is composed by several important phases which allow to clearly identifying the way this research has been done in order to achieve the objectives and purposes established.

So, once the diagnosis is known, the problem identified is the lack of a management policy in line with Ministerial agreement N° 004-10 which promotes the implementation of kiosk at high schools under a process of a sanitarian and nutritional control of food. This problem has obviously affected on the academic performance of students at the Instituto Superior Guaranda.

The Chapter 1, presents the concepts and definitions of terminology used through this research, as well as, the scientific information required to clarify and strengthen the variables that take part of the problem through of a hypothetic- deductive study. That is why, its order contains references relating to the management which is defined as the discipline that guides and integrates the processes of planning, attract, dynamize, organize human talent and manage resources always focusing on the project and the achievement of goals, within a deadline and taking into consideration defined costs.

Also explains the monitoring phases of the management policy regarding the scientific criteria of illustrious researchers in the field, such as: Menguzzato, Anthony R., Amat J., M. Gonzalez, F. Taylor, H. Gantt, Gilbreth, F., Farol, H., M. Weber, among others, who think that the administrative process is the outcome achieved from the interaction of its elements such as: planning, organization, execution and control. Finally shows issues related to nutrition, feeding, sanitarian control and school performance among other aspects.

The chapter II, presents the methodology and its different types of intellectual research like methods, techniques, processes and procedures used for the development of this scientific inquiry. Also shows the population of the institution used as the universe investigated and the application of research tools.

From the problematic identified during the phase of diagnosis, strategies and actions has been set out in order to solve inconsistencies regarding the deficient infrastructure of kiosk, indifference of authorities, intellectual deficiency of students, wrong eating habits, lack of hygiene of the staff in charge of the service, inefficient administration, lack of nutritional studies, political intransigence towards the implementation of non-customary measures at kiosk, and lack of sanitarian and nutritional knowledge of people responsible for the sale of food.

It also includes the recognition of the **Ministerial Agreement 004 -10**, and a variety of nutritional products with food and ancient meals that displays a list of nutrients and indicators of excess, which allows to show the methods of food preservation and the right products for consumption.

The Chapter III, presents the analysis and interpretation of results, beginning by a survey focused on teachers from the high school. This process demonstrates that 100% of teachers agree that the products sold at the kiosk does not have labels of quality or sanitarian standards, therefore, a high number of students suffers from obesity, acne and fatigue. These factors have directly affected the students learning process and consequently their academic performance.

Moreover, the survey shows that teachers from this high school are aware that the products sold in the kiosk don't have nutritional compounds and also recognize that are harmful for the health of students. That's the reason they strongly believe it is necessary to promote a massive campaign in order to change the eating habits of

students, replacing organic food instead of junk foods, typical from the region, rich in vitamins and proteins and other substances which are important for an appropriate physical and mental development of students.

Concerning the students surveyed, the results reveal that 100% of them know that the products they consume are not nutritious and that damage their health. Also express their disagreement regarding the kind of food sold at high school because they consider it, as one of the factors that could cause multiple health disorders due to the poor nutrition they receive. That's why they think that the high school authorities must promote health and nutrition measures focused on the construction of a healthy feeding culture and on the intellectual growth of students whose results could be reflected in their scholar performance.

On the other hand, it is regrettable to realize that the owners of the kiosk are totally unaware of the rules and policies of management, regulation, measurement and control of their activities. The lack of knowledge with regard to the administrative and management standards of hygiene, health and quality of food preparation and its subsequent organization for sale, once further evidences the need to organize courses, seminars and workshops to train students, kiosk administrators and authorities about the importance of a proper nutrition during the educational process.

Meanwhile, the authorities from the Instituto Superior Guaranda agree that it is fundamental take appropriate action to reduce the risks caused by the kiosk in schools. Similarly, the need to eradicate the problem arose once again, through the direct intervention of all those involved in the educational community in order to improve the infrastructure, implement standards of hygiene and the selection of the right food that must be sold at high school.

VII. INTRODUCCIÓN

La mejor manera de combatir las deficiencias nutricionales es contribuyendo con una alimentación más equilibrada, variada y suficiente, que incluya los alimentos fortificados con vitaminas y minerales. Además, estableciendo buenos hábitos alimentarios, enseñando y asegurando que el niño y el joven reconozcan las tres comidas diarias. De esta forma, protegerá su salud holística y su éxito académico.

Los alimentos que ingerimos inciden directamente en nuestra capacidad intelectual, más aún cuando escuchamos constantemente decir a los doctores lo importante que es tener una dieta balanceada.

El aprendizaje es una de las funciones más complejas del cerebro humano involucra el hecho de tener un adecuado nivel de alerta y concentración mental para captar información, analizarla y almacenarla en los circuitos neuronales, y luego poder evocar estos datos cuando se quiera.

Explica la endocrinóloga Jakubowicz, D. (2007) que el cerebro es una confusa maraña de neuronas y cables eléctricos interconectados entre sí. Funciona en base a sustancias químicas muy simples, en su mayoría proteínas, cuyo papel es transmitir un mensaje de una célula nerviosa (neurona) a otra.

Esta conexión a través de sustancias químicas, se repite en todo el cerebro y desde la más simple de las actividades como mover un dedo, hasta las funciones más complicadas de la mente como la memoria, la concentración mental, la capacidad de análisis, la abstracción, el aprendizaje y la integración del pensamiento, dependen de la capacidad que tenemos de producir estas sustancias, llamadas también

neurotransmisores o transmisores del impulso neuronal, sustancias que obtenemos de la alimentación.

Advierte la endocrinóloga que una dieta basada en harinas o féculas, con escaso contenido de proteínas, como carne, pollo, pescado, huevos, leche y derivados, a la par que engorda, también afecta notoriamente la capacidad de aprendizaje, la concentración mental, la resistencia física y la productividad de una población.

Cuando este déficit proteico ocurre, disminuye la velocidad de crecimiento, también afecta el desarrollo cerebral y la inteligencia. “Este déficit de desarrollo del cerebro y el sistema nervioso central que ocurre por la falta de consumo de proteínas, nunca más se podrá recuperar, por más que se incremente el consumo de proteínas en etapas posteriores de la vida”, agrega Jakubowicz.

El deficiente desarrollo del sistema nervioso central y la disminución de la capacidad de aprendizaje afectan seriamente la productividad intelectual de una población. La falta de proteínas en el desayuno van revelando efectos sobre el aprendizaje y el rendimiento intelectual se hacen más evidentes cuando el desayuno no existe o es muy bajo en proteínas.

Por tanto, la investigación evidencia y marca una generatriz emergente, operativa y predictiva que aporte con significación en sus estrategias de cambio a mejorar la cultura alimenticia y el favor intelectual en éstos procesos formativos primarios.

1. TEMA

GESTIÓN DE LAS POLÍTICAS DEL ACUERDO MINISTERIAL, 004-10 DEL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE BARES, EN LA ADMINISTRACIÓN Y CONTROL SANITARIO-NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS, EN EL RENDIMIENTO ESCOLAR DE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS DEL INSTITUTO SUPERIOR GUARANDA, DE LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2011.

2. ANTECEDENTES

Los comportamientos y los estilos de vida no son asuntos exclusivos, individuales, íntimos, las condiciones de vida no se reducen a decisiones individuales, sino que dependen de los límites impuestos por las disposiciones socio-cultural, cognitivo conductista, socio afectivo y que son influenciados de manera directa por sus medios económicos.

Bajo este supuesto, asumiremos que la educación nutricional deberá intervenir en los distintos contextos en los que interactúan niños y jóvenes, sobre todo en el núcleo familiar, social y educativo-formativo.

Las recientes publicaciones en torno a la incidencia de sobrepeso y obesidad en estos grupos de población han provocado la puesta en marcha de numerosos estudios y proyectos nutricionales donde la educación nutricional representa un elemento clave, y, a ese respecto, no podemos pensar que la información transmitida a los distintos colectivos lleva consigo de manera lineal un cambio de comportamiento que en el caso de la presente investigación científica se referirá al clima escolar, espacio de convivencia intelectual, nutricional, afectivo, volitivo, psicomotriz y metacognitivo.

El comportamiento alimentario discurre por factores más allá de los nutricionales. El individuo se encuentra influenciado por condicionamientos que van desde los puramente biológicos, hasta los ecológicos, económicos, políticos e ideológicos, y es por ello que el planteamiento de cualquier campaña de educación nutricional supone tener en cuenta los mismos.

De este modo, la información nutricional transmitida ha de ir acompañada de una serie de técnicas y métodos que faciliten el cambio de actitud tanto en niños como en

jóvenes, así como en todos aquellos que participan de las políticas y condicionamientos institucionales, teniendo en cuenta las disposiciones que intervienen en las elecciones alimentarias descritas.

El abordaje de la educación nutricional en este contexto formativo-intelectivo implica la contribución tanto del educador, como de la familia, y en el caso de jóvenes, la colaboración de sus iguales. Los distintos talleres nutricionales que se plantean en la actualidad suponen la contribución de elementos tanto maternos como paternos, en consonancia con los cambios alimentarios que, cada vez más, muestran la intervención del padre en las labores del hogar, tanto en la elaboración de comidas como en la compra.

En este sentido, la información nutricional que el niño o el joven consume en el establecimiento educativo-formativo ha de ser conocida por el padre y la madre que utilizarán el tiempo libre para escucharles y realizar diversos ejercicios que les permitirán conocer lo que han aprendido en el establecimiento educativo durante las campañas programadas.

Del mismo modo, las familias del siglo XXI se enfrentan a la imposibilidad de poder comer con sus hijos debido a la incompatibilidad de horarios y de esta forma, las campañas nutricionales han de contemplar la evaluación nutricional de los menús en los comedores escolares.

En este sentido, resulta esencial que los familiares tengan constancia en todo momento de los menús, para poder complementar en meriendas y cenas la nutrición del niño. Para ello, padres y madres recibirán charlas. Se aconseja una al trimestre que serán acordadas con la asociación de madres y padres del colegio.

Los temas suelen plantearse en tres bloques: alimentación equilibrada, hábitos saludables y trastornos del comportamiento. Es importante el refuerzo del tema sobre

el ejercicio físico en los primeros bloques, más aún cuando es importante reconocer que el tipo de nutrientes que recibe el organismo del niño y el joven contribuyen a predisponer al estudiante al encuentro con el aprendizaje, así como la deficiente nutrición revela un figura físico-anatómica proclive a las inefectivas disposiciones cognitivo-conductuales que caracterizan la adolescencia y el conflicto de generaciones, observándose la marginación en la inclusión de pares.

Ya en las instituciones educativas, la formación del profesorado es imprescindible. Para ello se plantean en una directriz, la incorporación de cursos de formación nutricional, y, bajo otra condición, la realización de actividades a los niños y jóvenes acordes con cada una de las edades.

Estas actividades serán programadas al principio de curso, repartiéndose a modo de “cuadernillo-agenda” que el niño realizará parte en el aula y parte en casa. Al final de curso el equipo de educación nutricional valorará la labor tanto del profesor como de la familia.

Así como se exigirá la incorporación de políticas del acuerdo ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares, a partir de la valoración de la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos que se expenden en el establecimiento educativo, y que deben reconocer una alimentación que aporte al beneficio intelectual y no mermen su condición, defendiendo el rendimiento académico de los niños y jóvenes, miembros de la comunidad educativa.

Por cuanto es importante reconocer la complejidad de los cambios de actitudes y comportamientos que motivan la reflexión sobre esta disciplina para contribuir a su perfeccionamiento, haciendo necesaria la intervención de todos y cada uno de los agentes que integran el hecho alimentario y elevándose a factores económicos y políticos, que, por otro lado, son los más difíciles de modificar debido a los intereses.

Características de ello la publicidad alimentaria o en los intereses de la industria alimentaria que cada vez más promocionan productos que provocan la confusión.

Todo ello, se debe reflexionar a partir de la escuela nutricional y su incidencia en el rendimiento académico, al reconocer que los estudiantes al limitarse a una alimentación colorante disminuyen sales minerales, proteína, fibra, vitaminas y minerales que son requeridos no solo en su proceso metabólico, sino también en las funciones intelectivas.

La institución educativa participe del proceso indagativo científico revela inconsistencias en el tipo de alimentación, nutrición, infraestructura física, políticas de gestión en las normas de calidad, que pasan desapercibidas ante las autoridades, maestros y otros miembros involucrados en el bienestar físico, emocional, intelectual y nutricional de niños y jóvenes.

3. PROBLEMATIZACIÓN

3.1 DIAGNÓSTICO FÁCTICO:

- a) Una deficiente infraestructura física, acorde con los requerimientos sanitarios exigidos para el expendio de alimentos.
- b) Indiferencia de autoridades institucionales internas y externas en el control sanitario y nutricional de los alimentos.
- c) Presencia de factores que muestran características de desnutrición y obesidad, producto de los defectivos hábitos alimenticios que van dando paso de manera incipiente al desarrollo intelectual de alumnos y alumnas.
- d) Inexistencia de un programa de gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial 004-10, del proceso de implementación de Bares.
- e) Exigua administración y control sanitario-nutricional de los alimentos de expendio en los bares de la institución.
- f) Inexistencia de estudios nutricionales que revelen factores de desnutrición y obesidad, producto de la ingesta de alimentos con bajo valor nutritivo en los alumnos y alumnas de la institución.
- g) Intransigencia ante las políticas de implementación de medidas no costumbristas en los bares de la institución.
- h) Desconocimiento de medidas sanitarias y nutricionales por los responsables en la venta de alimentos a usuarios de la institución.
- i) Indiferencia y débil participación en las actividades grupales de estudiantes.

3.2 VALORACIÓN CAUSAL:

- a. Inexistencia de una política de gestión conforme con el acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cuál es la trascendencia que tiene la gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda, de la ciudad de Guaranda, Provincia de Bolívar, durante el primer semestre del año 2011?

4. JUSTIFICACIÓN

La investigación científica aborda a la gestión de políticas del acuerdo ministerial, 004-10 en el proceso de implementación de bares al identificar el nivel de formación profesional característico de la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos¹ y la incidencia en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas.

Remarca su **importancia** al reconocer que todas las instituciones educativas del país, sin importar su financiamiento, ubicación o tamaño, deben generar espacios saludables, confortables y seguros para el consumo de alimentos al interior de sus instalaciones, adecuando, de ser el caso, recesos y recreos en función de que permitan a sus estudiantes disponer del tiempo suficiente para asearse, adquirir los alimentos e ingerirlos, además de realizar actividades de recreación; implementación de medidas especiales, como horarios diferenciados o filas preferenciales, para facilitar el acceso a los bares escolares a estudiantes con discapacidades o de los grados y cursos inferiores.

La investigación intelectual, ve la **necesidad** de evitar la deficiencia cognitiva, producto de la ingesta de alimentos con bajo nivel proteico, así como los factores que muestran características de desnutrición y obesidad, producto de los defectivos hábitos alimenticios que van dando paso de manera incipiente al desarrollo cognoscitivo de alumnos y alumnas del establecimiento educativo-formativo.

El estudio hipotético-deductivo es **pertinente**, pues existe un documento que norma a partir de las políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares, la intencionalidad de las autoridades, comité de madres y padres de familia, estudiantes, maestros y personal administrativo y de servicio, que reconocen la

¹ La Declaración de Roma nos pide que reduzcamos a la mitad el número de personas que padecen desnutrición crónica en la Tierra para el año 2015... Si cada uno de nosotros da lo mejor de sí, considero que podremos alcanzar incluso superar la meta que nos hemos fijado

necesidad de promover una alimentación responsable, así como la exigencia en el control sanitario-nutricional de los alimentos.

La presente tesis es **interesante**, [pues], se permite fomentar un posicionamiento científico que el resultado de la abstracción y argumentación científica de diferentes teorías que se revelan a partir de un sistema de categorización que inicia en la gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10, el proceso de implementación de Bares, la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos así como el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas, a la vez que se permite promover una crítica-constructiva responsable de los resultados a los que han llegado diferentes teóricos en aspectos científicos renombrados en el sistema categorial.

El trabajo, la vida familiar, las nuevas tecnologías... nos empujan a vivir demasiado rápido, no dejándonos tiempo para las necesidades básicas, como alimentarse de manera adecuada. Comer ha pasado a un segundo plano. Poco a poco estamos perdiendo las buenas costumbres, no siendo conscientes de que transmitimos a nuestros hijos e hijas unos hábitos alimentarios deficitarios.

Por ello, la **originalidad** de la investigación reconoce su efectividad al mostrarse en acuerdo con el hecho de que los alimentos aportan energía y nutrientes y su oferta en cantidad y variedad es cada vez mayor. Por ello es cada vez más importante conocer la composición de los alimentos que consumimos, e insistir en el control sanitario nutricional de los alimentos, aún ante la indiferencia de autoridades institucionales internas y externas al establecimiento educativo.

La **novedad científica** de la investigación radica en la necesidad de internalizar la alimentación sistematizada como un patrón alimentario que permita la combinación de alimentos más adecuada para alcanzar una dieta equilibrada en cuanto a las cantidades, suficiente desde el punto de vista calórico y proporcionado respecto de los nutrientes.

5. OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer el rendimiento escolar en los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda, a través de la gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial 004-10, del proceso de implementación de Bares, que contribuya en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Identificar los diferentes problemas que se revelan a partir de la exigua administración y control sanitario-nutricional de los alimentos y su incidencia en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.
2. Destacar la importancia científica que tiene la gestión de políticas del Acuerdo Ministerial 004-10, del proceso de implementación de Bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos para un efectivo desarrollo intelectual de los niños y jóvenes del Instituto Superior Guaranda.
3. Diseñar un plan de contingencia para la gestión de políticas del Acuerdo Ministerial 004-10, del proceso de implementación de Bares para promover una efectiva internalización del control sanitario-nutricional de los alimentos en los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.
4. Evaluar tendencialmente los resultados de las estrategias de cambio partir del reconocimiento de los cambios imperativo que permitan promover una efectiva participación de los involucrados en la salud de los estudiantes, a partir del período lectivo 2011-2012.

COMPROBACIÓN OBJETIVIZADA

Las **estrategias de cambio** reconocen en el proyecto: **ACUERDO INTERMINISTERIAL 004-10 “LOS MINISTERIOS DE EDUCACIÓN Y DE SALUD PÚBLICA”**, derechos del Buen Vivir, “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”.

El primer objetivo específico revela las identidades en diagnóstico fáctico, problema científico y valoración causal, a partir de la aplicación de instrumentos de recolección de información primaria “encuesta y entrevista” a la comunidad involucrada, las mismas que reconocen en el análisis hipotético-deductivo de cuadros y gráficos estadísticos las deficiencias observadas en la indagación intelectual.

El segundo objetivo específico, a partir de la abstracción como un proceso cognitivo en el que se aisló de manera conceptual el objeto de estudio que permitió reconocer la esencialidad del conocimiento científico y que al recurrir a través de la capacidad de análisis fue posible descomponer las categorías y estudiar su estructura uni-dependiente, registrar la esencialidad comprensible ante el contexto al que habrá de exponerse, para luego a partir de la capacidad de síntesis previo proceso de análisis de la universalidad de información secundaria, la crítica constructiva responsable, reconocer un nivel argumentativo que es síntesis de los constructos teóricos abordados en el problema de investigación.

El tercer objetivo específico, se construye a partir de las estrategias de cambio un plan de contingencia acorde con la gestión de políticas del Acuerdo Ministerial 004-10, del proceso de implementación de Bares con el propósito de promover una

efectiva internalización del control sanitario-nutricional de los alimentos en los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda, el mismo que iniciará en el período lectivo 2011 – 2012.

El cuarto objetivo específico permitirá evaluar de manera tendencial los resultados de las estrategias de cambio a partir del reconocimiento emergente imperativo, el mismo que permita promover una efectiva participación de los involucrados en la salud de los estudiantes, a partir del período lectivo 2011-2012.

6. HIPÓTESIS

La Gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares incidirá en el rendimiento escolar y en la administración y control sanitario-nutricional de alimentos en los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.

COMPROBACIÓN DESCRIPTIVO-CRÍTICA

La inexistencia de sellos de calidad y estándares de salubridad que avalen los expendios de alimentación de la institución, reconocen que los productos que se expenden a los estudiantes provocan problemas en la salud, ello ocasiona que muchos de ellos falten a sus responsabilidades formativas por presentar deficiencias en su salud.

El instrumento empírico-analítico de la investigación hipotético-deductiva, muestra las deficiencias características en el expendio de alimentos, la irresponsabilidad del gestor institucional al no exigir normas que eviten problemas de salud y defectible el proceso de aprendizaje, creando, normas antihigiénicas que lesionan la intencionalidad gubernamental, los alimentos que se considera proporciona al organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo, sin embargo no basta con la comprensión, sino más bien con la internalización en la promoción de productos nutritivos y la erradicación de aquellos que atentan con la vida del ser humano.

Los alimentos que se expenden en el bar de la institución contribuyen al deterioro de la salud e inhiben los espacios de aprendizaje, provocando deficiencias en el rendimiento académico de sus estudiantes, pues, los alimentos que allí se consumen son el resultado del reciclaje del aceite, la alimentación sobrante va a formar parte del menú del siguiente día, se expenden colas, chitos, chicles, entre otros, sin considerar el perjuicio que va relegando la salud y la intención de estudio.

Existe incidencias de la alimentación en el rendimiento escolar, en especial en el desarrollo de las estructuras intelectivas, pues, la deficiente nutrición de los alimentos que consumen en el bar provoca somnolencia, y el organismo al no recibir los

nutrientes requeridos no está predispuesto para los proceso de pensamiento, inadecuados al proceso de crecimiento, de formación, de oxidación y que la irresponsabilidad de la misma es compartida por quienes dirigen la institución al permitir el hecho que es observado en su integralidad.

En cuanto a la higiene que se observan en los alimentos que se expenden en al bar de la institución es importante reconocer que las interconexiones de las actuales cadenas alimentarias hacen que los patógenos presentes en los alimentos se transmitan más ampliamente, aumentando la frecuencia de las enfermedades.

Las comidas preparadas fuera de casa, que pueden no ser manipuladas o preparadas adecuadamente y entre las que se incluyen las comidas rápidas que contribuyen a la promoción de enfermedades infecciosas causadas por bacterias, virus y otros patógenos; provocan enfermedades que están relacionadas con la manipulación directa de alimentos.

No existe una correcta organización en la higiene de los alimentos, ni el control correspondiente, sin embargo se ha dialogado con los expendedores para que la venta lo realice de la mejor manera manteniendo organizado los alimentos con todo el aseo para que sea apto para el consumo humano.

7. VARIABLES:

- Variable independiente:** La gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial 004-10, del proceso de implementación de Bares.
- Variable dependiente:** Rendimiento escolar.
- Variable interviniente:** La administración y control sanitario-nutricional de los alimentos.

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variable Independiente	Definición	Dimensión	Indicador/Índice	Instrumento
La gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial 004-10, del proceso de implementación de Bares.	La gestión - también conocida como gerencia o administración es la disciplina que guía e integra los procesos de planificar, captar, dinamizar, organizar talentos y administrar recursos, con el fin de culminar todo el trabajo requerido para desarrollar un	Regulación de actividades de gestión.	<ul style="list-style-type: none"> -Orientarse hacia una idea o necesidad determinada, guiados por un líder. -Contar con alimentos, herramientas, tierra y hasta lugares para la pesca en determinado período del año. -Conocer, quién o quiénes eran responsables de una u otra labor. -Detectar alguna falta y las posibles causas. -Actuar ante una situación que atentara en contra de lo que se encontraba previsto. 	Encuesta y Entrevista.

	proyecto y cumplir con el alcance, dentro de límites de tiempo, y costo definidos: sin estrés y con un efectivo clima interpersonal.			
Variable Interviniente	Definición	Dimensión	Indicador	Índice/Ítems
La administración y control sanitario-nutricional de los alimentos.	Administración científica es el nombre que recibió debido al intento de aplicar los métodos de la ciencia a los problemas de la administración para lograr una gran eficiencia industrial. Los	Proceso administrativo.	-Investigación -Planificación -Coordinación -Control -Previsión -Organización -Comando	Encuesta y Entrevista.

	principales métodos científicos aplicables a los problemas de la administración son la observación y la medición.			
	Administración de Bares	Administración y manejo de sellos de calidad.	-Sello Total -Sello Parcial -No tiene sello	Encuesta y Entrevista.
		Estándares de salubridad en los servicios de alimentos.	-Contribuyan al buen estado de nutrición, satisfacción y seguridad de los clientes. -Transformar una materia prima (los alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación en comidas y preparaciones servidas. -Cumplan con las expectativas	Encuesta y Entrevista.

			de la población objetivo.	
		Higiene en la preparación.	<ul style="list-style-type: none"> -Higiene personal -Instrumental limpio -Cocer bien los alimentos -No mezclar alimentos crudos con cocinados -Conservar adecuadamente los alimentos -Conservas 	Encuesta y Entrevista.
		Organización para una higiene correcta.	<ul style="list-style-type: none"> -Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se deben mantener en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo. -El cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado. -Baja la basura a diario y evita mantener los desperdicios en 	Encuesta y Entrevista.

			<p>casa durante la noche.</p> <ul style="list-style-type: none">-Utiliza siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, y tratar siempre de pasarlos por agua caliente.-Conserva los alimentos en el congelador o en la nevera, sobre todo en los meses más calurosos.-Evita comer carne cruda. Lo mejor es cocinarla hasta que alcance un golpe de vapor.-En caso de querer calentar leche o cualquier otro líquido, es mejor dejarla hervir bien y esperar a que se enfríe un poco.-Las carnes, los alimentos preparados, los quesos curados y los embutidos pueden	
--	--	--	---	--

			<p>contener bacterias peligrosas, por ello se deben mantener separados de las frutas, los vegetales y el pan.</p> <p>-Es importante lavarse las manos, las superficies y los utensilios de cocina con agua y jabón.</p>	
		¿Para qué nos alimentamos?	<p>-Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo.</p> <p>-Producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento.</p> <p>-Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo.</p> <p>-Apoyar a la intelectualidad.</p>	Encuesta y Entrevista.

		<p>Clasificación de los alimentos por su origen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Los de origen vegetal: verduras, frutas, cereales. -Los de origen animal: carnes, leche, huevos. -Los de origen mineral: aguas y sales minerales. 	
		<p>Alimentos que proporciona a nuestro organismo sustancias que le indispensables para su funcionamiento y desarrollo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Los hidratos de carbono (pan, harinas, azúcares, pastas), de alto valor energético. -Las proteínas (carne, huevos, lácteos, legumbres) necesarios para el crecimiento y formación de los tejidos. -Los lípidos (grasas y aceites) productores de energía. -Aguas y sales minerales en proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo. 	<p>Encuesta y Entrevista.</p>

			-Las vitaminas, sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo.	
		Clasificación de los alimentos por su descripción.	-Alimentos lácteos -Alimentos farináceos -Alimentos vegetales -Alimentos azucarados -Alimentos grasos -Bebidas -Productos estimulantes y fruitivos -Correctivos y coadyuvantes	Encuesta y Entrevista.
Variable Dependiente	Definición	Dimensión	Indicador	Índice/Ítems
El rendimiento escolar	Es natural que deseemos para nuestros hijos un buen rendimiento	Posibilidades de aprender.	-Estimular la voluntad por el estudio. -Valorar el esfuerzo, más que las calificaciones.	Encuesta y Entrevista.

<p>escolar, mediante el estudio, con el objetivo de prepararlos para la vida, desarrollo de habilidades del pensamiento, cultura personal, con ideas propias que son el resultado de estructuras cognitivas argumentativas.</p>		-Enseñar a estudiar y hacer que las y los estudiantes sientan curiosidad intelectual.	
	Incidencias de la alimentación en el rendimiento escolar.	<ul style="list-style-type: none"> -Estructuras Cognitivas -Estructuras Intelectivas -Estructuras cognoscitivas -Empeño académico 	Encuesta y Entrevista.
	Actitudes	<ul style="list-style-type: none"> -Predispuesto -Agotado -Animoso a participar 	Encuesta y Entrevista.

CAPÍTULO I

MARCO TEORICO CIENTÍFICO

Gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, en el rendimiento escolar

La indagación intelectual contextualiza una de las mayores dificultades que abordan múltiples instituciones educativas al reconocer las deficiencias en la administración y control de los alimentos, más aún al reconocer al Dr. Howard Magganso, en su obra titulada “Sistemas alimenticios pro-cáncer predictivo”, que caracteriza las deficiencias vitamínicas y proteicas en los alimentos deshidratados y que su producción nace desde los materiales desechables como el plástico. Ello se refleja con mayor detenimiento en las parcelas de valoración y abstracción científica que caracterizan los niveles categoriales en la información científica que aborda la indagación.

Las instituciones educativas en el Ecuador Doc. Comercio, 27 de febrero del 2011, manifiesta que los expendios de comidas servidas en los espacios cognitivos no benefician a los proceso de aprendizaje. A los estudiantes les cautiva la presentación, el sabor y exigua disciplinariedad que reciben en sus hogares, la indefectible preocupación de autoridades estudiantiles por exigir a los expendedores productos alimenticios que estén en correspondencia con las necesidades fisiológicas y ánimo-vitamínicas que requieren los organismos en los proceso de crecimiento y nutrimento.

Por tanto, es importante reconocer desde la experiencia contextual como miembro activo de vigilancia en los establecimientos educativos que las necesidades no se

atemperan a las exigencias que deben ser reconocidas desde una política protagónica que marca un hito a partir de la presente investigación con el propósito de esgrimir una y múltiples estrategias que aporten a erradicar el reflejo condicionado generado en los estudiantes en el gusto por asediar su defectible formación anátomo morfo fisiológica.

A ello, la investigación se permite en un sistema de categorización presentar un marco científico que es el resultado vivencial y científico que contribuye a la identificación de factores de riesgo en la alimentación temporal de jóvenes y señoritas del Instituto Superior Guaranda.

1. GESTIÓN

Coll, C. (2001) La Gestión. México D.F. 4ta Ed. (p. 241-242), manifiesta que la gestión -también conocida- como gerencia o administración es la disciplina que guía e integra los procesos de planificar, captar, dinamizar, organizar talentos y administrar recursos, con el fin de culminar todo el trabajo requerido para desarrollar un proyecto y cumplir con el alcance, dentro de límites de tiempo, y costo definidos: con un efectivo clima interpersonal. “Todo lo cual requiere liderar los talentos, evaluar y regular de manera continua las acciones necesarias y suficientes,

La investigación intelectual por tanto, caracteriza los sistemas de gestión en la dirección estratégica de políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos con el propósito de contribuir al mejoramiento del rendimiento escolar acorde con las disposiciones constitucionales del acuerdo en mención.

Esto permite establecer un conjunto de elementos de análisis que justificaron la necesidad de enfocar los sistemas de control en función de la estrategia de cambio y la estructura de la institución y de otorgarle al sistema de información, elementos de análisis cuantitativo y cualitativo resumidos en los llamados factores formales del control que caracterizará la eventualidad del acuerdo Interministerial 004-10, los ministerios de Educación y de Salud Pública.

1.1 Funciones: Para ello, es necesario recurrir a Newman, A. (1968). La gestión empresarial. Canadá Ontario – EE.UU. 2da Ed. (p. 141-153), en la identificación de procesos como:

- a) **Planificar:** determinar qué se va a hacer. Decisiones que incluyen el esclarecimiento de objetivos, establecimiento de políticas de gestión, fijación de programas y campañas, determinación de métodos y procedimientos específicos y fijación de provisiones día a día.
- b) **Organizar:** agrupar las actividades necesarias para desarrollar los planes en unidades de responsabilidad y definir las relaciones entre los mandos y los empleados en tales unidades operativas.
- c) **Coordinar** los recursos: obtener, para su empleo en la institución, el personal ejecutivo, el capital, el crédito y los demás elementos necesarios para realizar los programas.
- d) **Dirigir:** emitir instrucciones. Incluye el punto vital de asignar los programas a los responsables de llevarlos a cabo y también las relaciones diarias entre el superior y sus subordinados.
- e) **Controlar:** vigilar si los resultados prácticos se conforman lo más exactamente posible a los programas. Implica estándares, conocer la motivación del personal a alcanzar estos estándares, comparar los resultados actuales con los estándares y poner en práctica la acción correctiva cuando la realidad se desvía de la previsión.

Por tanto, es importante reconocer que siempre que se está en presencia de un proceso de gestión, estas funciones deben estar implícitas, aunque la subdivisión que se presenta tenga un carácter analítico y metodológico, pues todos se producen de forma simultánea en una temporalidad dada, y sin atenerse a este orden predeterminado en el cual se presenta, es decir los procesos son sinérgicos y obedecen a la lógica y sistematicidad del proceso previsto en la administración y/o gerencia.

Ello permite revelar, entonces, que en la actualidad, esta subdivisión la conforman: la planificación, organización, dirección y control, pues se considera que en cualquiera de las restantes, la coordinación es parte de ellas.

Ya que en que cada una de estas funciones juega un papel determinado dentro del proceso de dirección y la formación de un sistema de relaciones de dirección aún a pesar del papel de cada una, muchos autores se plantean la importancia relativa que tiene la planificación por sobre las demás.

1.2 Regulación de actividades.- Entre ellas Amat, J. (2001). El Control de gestión: Una perspectiva de dirección. Barcelona: Ed. Ediciones Gestión 2000 S.A., 1992. - 270p, destaca:

1. Orientarse hacia una idea o necesidad determinada, guiados por un líder.
2. Contar con alimentos, herramientas, tierra y hasta lugares para la pesca en determinado período del año.
3. Conocer, quién o quiénes eran responsables de una u otra labor.
4. Detectar alguna falta y las posibles causas.
5. Actuar ante una situación que atentara en contra de lo que se encontraba previsto.

Miremos de cerca este proceso que era una actividad intuitiva y que fue perfeccionándose de manera gradual y con el tiempo evolucionó a modelos que reforzarían su carácter racional y que por tanto, han ido profundizando y refinando sus mecanismos de funcionamiento y formas de ejecución, hasta convertirse en sistemas que adaptados a características concretas y particulares como la gerencia, han pasado a formar parte elemental y punto de atención de cualquier organización.

Recordemos que la gestión está caracterizada por una visión más amplia de una organización para resolver determinada situación o arribar a un fin determinado, como la “disposición y organización de los recursos de un individuo o grupo para obtener los resultados esperados”. Pudiera más bien generalizarse como una forma de alinear los esfuerzos, recursos y talentos para alcanzar un fin determinado.

Ello habría permitido que los sistemas de gestión han tenido que irse modificando para dar respuesta a la complejidad de los sistemas organizativos que se han ido adoptando, así como a la forma en que el comportamiento del entorno ha ido modificando la manera en que incide sobre las instituciones, como es el caso de la gestión de políticas y el acuerdo ministerial en el establecimiento educativo que compete el estudio.

Para lograr definir, por tanto, lo que se ha dado en llamar “**Control de Gestión**”, es imprescindible la fusión de lo antes expuesto con todo un grupo de consideraciones y análisis correspondientes sobre el control que ejercería las políticas del acuerdo ministerial.

1.3 En cuanto al establecimiento de los criterios de medición, Ashby, W. Richard. Proyecto para un cerebro. / Richard Ashby. Madrid: Ed. Tecnos, 1965.-264p., manifiesta que tanto la actuación real como de lo deseado,

entonces, pasa por la fijación de cuáles son los objetivos y cuantificarlos para determinar las áreas críticas de la actividad nutricional de la institución educativa en correspondencia con las acciones ministeriales exigidas para la consecución de los objetivos académicos como el efectivo rendimiento escolar y el establecimiento de criterios cuantitativos de valoración de las acciones en tales áreas y sus repercusiones en los objetivos marcados.

1.4 En cuanto a la fijación de los procedimientos de comparación de los resultados, Borrego, O. La Habana: Ed. Imagen Contemporánea, 2001. - 434p., manifiesta que serán alcanzados con respecto a las estrategias de cambio deseadas.

1.4.1 Análisis de las causas de las desviaciones.- La principal limitante de este enfoque sobre el control radica en que las acciones correctivas “la aplicación de las propuesta a partir de las estrategias de cambio” se tomarán una vez ocurrida la desviación (a posteriori), por el hecho de no encontrarse previamente informados y preparados para evitar la posible desviación.

Además de ellos, presenta otras limitantes que lo hace poco efectivo ante las necesidades concretas de la institución educativa, que requieren un análisis más detallado, en cuanto a su relación con el entorno familiar (padres y madres de familia) características de la institución, carácter sistémico y valoración de aspectos cualitativos.

De manera que uno de los aspectos más importantes que ha de caracterizar al control como proceso, lo constituye el hecho de que el mismo se diseñe con un enfoque sistémico por eventos y/u holístico.

Es preciso iniciar entonces por el concepto de sistema, visto esto como un conjunto de elementos interrelacionados entre si, en función de un fin, que

forman un todo único y que posee características nuevas que no están presentes en cada uno de los elementos que lo forman.

Cada elemento que conforma un sistema tiene una función específica bien definida y la obligación de cumplirla y contribuir de forma sinérgica al correcto funcionamiento y, en definitiva, alcanzar el objetivo determinado. En una organización, solo esto le permitirá sobrevivir.

Puede hablarse, entonces, de un sistema de control, como un conjunto de acciones, funciones, medios y responsables que garanticen, mediante su interacción conocer la situación de un aspecto o función de la organización en un momento determinado y tomar decisiones para reaccionar ante ella.

Los sistemas de control (Menguzzato y Renau. 1986, p. 245.) deben cumplir con los siguientes requisitos para su funcionamiento eficiente:

- a) Ser entendibles.
- b) Seguir la forma de organización.
- c) Rápidos.
- d) Flexibles.
- e) Económicos.

Por lo tanto, entonces, cada parte de este sistema debe estar definida e integrada a una estructura que le permita fluir y obtener de cada una la información necesaria para el posterior análisis con vistas a influir en el comportamiento de la organización.

Habría que agregar a la definición brindada dos factores importantes.

- a) El proceso de control debe contar con una definición clara de cada centro de información. (Centro de responsabilidad).
- b) Debe tener bien definido qué información es la necesaria y cómo se recogerá, procesará y llevará a la dirección para la toma de decisiones.

El sistema de control debe estar soportado sobre la base de las necesidades o metas que se trace la organización. Estas metas pueden ser asumidas como los objetivos que se ha propuesto alcanzar la organización y que determinan en definitiva su razón de ser.

El hecho de que el sistema de control se defina y oriente por los objetivos estratégicos de una organización, le otorga un carácter estratégico, pues estará diseñado para pulsar el comportamiento de las distintas partes del sistema en función del cumplimiento de esos objetivos y a la vez aportará información para la toma de decisiones estratégicas.

Un sistema de control con un enfoque estratégico, debe ser capaz de medir el grado de cumplimiento de esos objetivos. Se hace necesario, entonces, identificar un grupo de indicadores, cuantitativos y cualitativos que expresen el nivel y la calidad del cumplimiento de cada objetivo, como se observará en las estrategias de cambio, espacio de convergencia cognitivo-afectivo que pretender aportar desde su significación a fortalecer el rendimiento académico.

Sin embargo es importante en la investigación científica presentar algunos aportes que se han realizado a los sistemas de control en el mundo organizacional.

Parafraseando a Johnson, G., y Acholes, K. (1997): ... quien manifiesta que a menudo los directivos tienen una visión muy limitada de en qué consiste el

control directivo de un contexto estratégico. Ello revela en los sistemas de control a dos categorías:

- a) Sistemas de información y medición: Sistemas financieros, indicadores.
- b) Sistemas que regulan el comportamiento de las personas.

En cambio la visión argumentativa de Koontz, H., y Weihrh, H. (1994) manifiesta que todo sistema de control debe atravesar por éstas tres etapas²:

1. Establecimiento de estándares y puntos críticos.
2. Medición del desempeño.
3. Corrección de las desviaciones.

En base a estos indicadores, se puede medir de forma cuantitativa el comportamiento de las políticas e intenciones de la institución.

No basta con determinar los criterios para hacer una correcta evaluación del desempeño, también se requiere de una interacción armónica entre objetivos, estrategias, indicadores. Esto permite hacer análisis cualitativos y hacerlo en función de los objetivos globales y en los procesos locales para hacer posible el análisis de las causas raíces del nivel de desempeño alcanzado por la organización en general.

Para Menguzzato y Renau (et. al., 1984), existe un grupo de variables que recogen toda la información necesaria para fijar el valor esperado y compararlo con la salida del sistema.

² **Manifiesta:** este fundamento es muy parecido en general al concepto clásico de control. Ambos conceptos defienden y fundamentan: El establecimiento de estándares y puntos críticos, permite a la dirección orientarse de manera directa sobre indicadores que le informen sobre la situación (a priori o a posteriori) de la institución. Los planes facilitan la comparación con lo que se ha logrado, pero atentan en contra de la innovación.

- a) "Variables esenciales: de gran importancia en el funcionamiento del sistema y están ligadas (o representan incluso) a los objetivos del sistema.
- b) Variables de acción: pueden ser manipuladas por otro sistema o por un operador y tienen como misión regular el funcionamiento del sistema."

Todas estas ideas se cristalizan en sistemas de control diseñados en dependencia de la cultura organizacional o de las características del entorno, objeto social o simplemente sus necesidades.

1.5 El control de políticas de gestión.- Gaj, L. Administrcao estratégica./ Luis Gaj. Brasilia: Ed. Ática S.A. 1993. - 18p., Las condiciones en que se compite en la actualidad por acceder a los recursos necesarios, por reducir gastos y costos, por aumentar la calidad de los productos y servicios, y el colosal desarrollo capitalista, han modificado la forma de actuar e interactuar de las instituciones. Los procesos de dirección han evolucionado, de igual forma, a un sistema superior.

Estos y otros factores hacen del concepto clásico de control, solo un elemento de consulta. El control de gestión actual es una muestra de ello.

Anthony R. (1987)³ lo considera, “como un proceso mediante el cual los directivos aseguran la obtención de recursos y su utilización eficaz y eficiente en el cumplimiento de los objetivos de la institución”

Entonces el sistema de control de gestión está destinado a ayudar a los distintos niveles de decisión a coordinar las acciones, a fin de alcanzar los

³ Se consideraba el control de gestión, como una serie de técnicas tales como el control interno, el control de costos, auditorías internas y externas, análisis de ratios y puntos de equilibrio, pero el control presupuestario constituía y aún para algunos constituye el elemento fundamental de la gestión.

objetivos de mantenimiento, desempeño y evolución, fijados a distintos plazos, especificando que si los datos contables siguen siendo importantes, está lejos de tener el carácter casi exclusivo que se le concede en muchos sistemas de control de gestión.

Amat, J. (1992), manifiesta que el Control de Gestión es: "... el conjunto de mecanismos que puede utilizar la dirección que permiten aumentar la probabilidad de que el comportamiento de las personas que forman parte de la institución sea coherente con los objetivos de ésta."

Por lo que este concepto propone una nueva dimensión del control de gestión, pues no solo se centran en el carácter contable y a corto plazo de éste, sino que reconocen la existencia de otros factores que influyen en el proceso de creación de valor, ya sea en productos o servicios, y se enfocan sobre la base de la existencia de objetivos propuestos a alcanzar.

No obstante, aún pueden identificarse un conjunto de limitaciones del control de gestión lo que debería ser el contenido de un sistema:

- a) La complejidad de la organización y de su entorno no se ve reflejada en la complejidad del sistema del control de gestión.
- b) El control no establece una relación entre la evaluación de planes y presupuesto y a la evaluación de las estrategias que pueden volverse obsoletas, dada la turbulencia del entorno, el marco de referencia en el cual se inscriben los planes y presupuestos no es inalterable.

No tiene en cuenta tanto la dimensión estratégica como la financiera. El equilibrio financiero no siempre garantiza competitividad, lo que significa que es necesario:

- a) Tener en cuenta que un control volcado hacia los resultados a corto plazo puede comprometer la competitividad a largo plazo.
- b) Que es importante tener un doble presupuesto (uno estratégico y uno operativo).
- c) Que el enfoque debe ser anticipador, por lo turbulento que es el entorno.

El proceso de control de gestión, por tanto, partiendo de la definición clásica del control y retomando criterios de otros autores y ajustado a las necesidades actuales de gestión se plantan cinco puntos:

- a) Conjunto de indicadores de control que permitan orientar y evaluar de manera posterior el aporte de cada departamento a las variables claves de la institución.
- b) Modelo predictivo que permita estimar (a priori) el resultado de la actividad que se espera que realice cada responsable y/o unidad.
- c) Objetivos ligados a indicadores y a la estrategia de la organización.
- d) Información sobre el comportamiento y resultado de la actuación de los diferentes departamentos.
- e) Evaluación del comportamiento y del resultado de cada persona y/o departamento que permita la toma de decisiones correctivas.

Pero no olvidemos que Amat (1992), “en función de la combinación de mecanismos que utilice una institución como el caso nuestro “educativo” para adaptarse al entorno y facilitar el control interno, se pueden considerar cuatro tipos de sistemas:

- a. Familiar.
- b. Burocrático (o de formalización del comportamiento).
- c. Resultados (o de mercado) y
- d. Ad-hoc (o de Network).

El hecho de que, por sus características, muchas organizaciones no utilicen este sistema sino otro, no implica que no realicen control de gestión.

1.6 La estrategia y la estructura de la institución como puntos de partida del funcionamiento de los sistemas de control estratégico para la gestión⁴.- Según Gaj, L. (1993) para adecuar su funcionamiento interno a las exigencias del entorno, las instituciones definen su política organizacional de la manera más conveniente, para aprovechar las oportunidades que les brinda el entorno y de acuerdo con sus capacidades y recursos, mantener su competitividad (estrategia empresarial) para lo cual se estructuran y coordinan sus elementos de una determinada forma (estructura organizativa).

La estrategia se aplica a instituciones, aquellas, sin fines lucrativos o que tengan un carácter estatal y presupuestado.

De manera que el diseño de un sistema de control para la gestión de una institución ha de ser coherente con la estrategia y la estructura de ésta, como aspectos formales, así como, con los aspectos no formales que forman parte del proceso de gestión.

Esto podrá garantizar con una mayor probabilidad, que el funcionamiento y los resultados que se obtienen de las decisiones adoptadas, estén relacionados y sean consistentes con los objetivos de la institución.

De allí que los **sistemas de control de políticas de gestión** que se diseñen, deben estar ligados a la formulación de la estrategia de la institución, al diseño de su estructura y a los aspectos no formales (comité de padres de familia)

⁴ Ofrece una apreciación desde el punto de vista de varios estudiosos de renombre sobre el tema de la estrategia. Define la estrategia como: "una forma de pensar en el futuro, integrada al proceso decisorio; un proceso formalizado y articulador de los resultados, una forma de programación."

vinculados a los estilos de dirección que posibiliten adecuados procesos de toma de decisiones y a la identidad que se logre en la institución, asimilando instrumentos y mecanismos que le permitan salvar las limitaciones que como sistema de control no le permite cumplir su función con eficiencia.

1.7 Vínculos del sistema de control con la estructura organizativa.-

Borrego, Orlando. Che, el camino del fuego. / Orlando Borrego. La Habana: Ed. Imagen Contemporánea, 2001. - 434p: La definición y claridad de la estructura organizativa es básica para poder diseñar el sistema. En particular, el grado de formalización y de centralización así como el tipo de estructura organizativa condicionan las características del sistema de control⁵.

1.8 Indicadores y centros de responsabilidad.- La formulación de la estrategia y del diseño de la estructura permite determinar objetivos específicos para cada uno de los diferentes centros de responsabilidad.

La descentralización supone dividir la organización en diferentes unidades organizativas y otorgar una mayor responsabilidad a las personas encargadas de gestionar en cada unidad. Esto permite que la dirección pueda delegar las operaciones del día a día y concentrarse en tareas de carácter más estratégico.

Los centros de responsabilidad desde la perspectiva del control:

⁵ **En primer lugar**, a medida que la incertidumbre y la complejidad de la actividad aumentan, mayor dificultad existe en la formalización de procedimientos. Así, se necesitará mayor o menor supervisión directa, así, **los sistemas de gestión de políticas** serán poco o muy formalizados.

En segundo lugar, cuando mayor sea la descentralización, más costoso y difícil será ejercer el control y más necesario será tener un sistema de control formalizado.

En tercer lugar, el tipo de estructura organizativa influirá en el sistema de control según la organización adopte una estructura funcional. **Por último**, será importante definir el poder de decisión que se transfiere a cada responsable en cada centro y además que el sistema de control esté integrado con la estructura organizativa de forma que los indicadores se definan en función de ella y los presupuestos y la evaluación del desempeño de cada centro se realicen en función de sus responsabilidades.

- a) Facilitan la comunicación y negociación de objetivos.
- b) Clarifican las responsabilidades de cada centro en el proceso de decisión.
- c) Estimulan la motivación y la iniciativa.
- d) Facilitan la evaluación de la actuación de cada responsable y de la identificación de problemas.

Al ser determinados y coordinados los centros de responsabilidad, se pueden establecer indicadores que permitan:

- a) Establecer los objetivos iniciales de las diferentes unidades.
- b) Medir, y evaluar a posteriori, el comportamiento y el grado de cumplimiento de las actividades y responsabilidades de cada contexto.
- c) Diseñar el sistema de información que facilite la toma de decisiones y el control.
- d) Facilitar la definición de los objetivos al concentrarse en ésta los indicadores.
- e) Medir la contribución de cada centro al resultado.
- f) Evaluar la actuación de cada responsable.

Ahora bien, la capacidad de seleccionar estos puntos es una de las habilidades de la administración, puesto que de ello depende el control adecuado. En relación con esto, los directores tienen que hacerse preguntas como estas:

- a. ¿Qué reflejará mejor las metas de mi despendio?
- b. ¿Qué me mostrará mejor cuando no se cumplen estas metas?
- c. ¿Qué medirá mejor las desviaciones críticas?
- d. ¿Qué me dirá quién es el responsable de cualquier fracaso?
- e. ¿Qué estándares costarán menos?
- f. ¿Para qué estándares se dispone de información?

La definición de las variables claves⁶ facilita el diseño del sistema de indicadores de control y su medición.

1.9 Los sistemas de control para políticas de gestión estratégica, eficiente y eficaz.- Los sistemas de control para garantizar una gestión eficiente deben contar con un grupo de características que lo despeguen de su carácter netamente contable y operativo.

González, M. (1999), define eficiencia como una “...simple relación, entre las entradas y salidas de un sistema”; magnitudes como la productividad son representativas desde este punto de vista. Otros autores asocian la eficiencia el hecho de alcanzar sus objetivos optimizando la utilización de sus entradas. Este punto de vista obliga al anterior a considerar que la salida se ajusta a lo programado y por tanto la organización es al mismo tiempo eficaz.

Parafraseando a Caballero Torres A, Lengomín Fernández M E. (S.A.), quienes asocian la eficiencia a la relación entre recursos asignados y resultados obtenidos. Si se ajustan estas observaciones al sistema, hay que centrarse en el modo de lograr eficiencia y eficacia, no en la gestión sino en el proceso propio de control de esa gestión.

Para lo cual el sistema de control debe tener su base en una estructura definida para:

- a) Agrupar bajo un criterio de similitud en sus funciones a departamentos que participen de manera directa en la actividad fundamental.

⁶ Causas más frecuentes de problemas. Es muy importante el que estos indicadores (ventas, margen beneficio, endeudamiento, tesorería) y (cuota de mercado, fidelidad de los clientes, iniciativa, creatividad, imagen externa de la organización, etc.) para que puedan representar al máximo las características y particularidades del proceso.

- b) Agrupar o diferenciar otros departamentos que sirven de apoyo directo a la actividad fundamental.
- c) Departamentos o células de responsabilidad que participen de manera directa en otras actividades que estén contempladas en los objetivos globales. Estos centros pueden formar parte o no de los de la actividad fundamental.

Estos elementos garantizarán un nivel de descentralización que, como se ha descrito, necesitará un control más formalizado, pero este proceso dependerá en gran medida, del grado de formalización que permita la actividad fundamental.

1.10 Aspectos no formales del control.- Al definir objetivos individuales, fase posterior de manera jerárquica a la definición de los objetivos globales de la institución, el proceso estará enfocándose hacia el control de la actividad individual de cada espacio laboral y cómo está influyendo en los objetivos globales de la organización.

Koontz, H., y Weihroh, H. (1997). Tanto los sistemas de dirección y de control como el comportamiento individual e institucional son una expresión de la cultura organizativa y son el resultado de la interacción dentro de la institución de personas y grupos que presentan diferentes creencias, valores y expectativas⁷, así:

- a) **El comportamiento individual.-** estará relacionado con las características de su diseño (tipos de indicadores de control que se

⁷ Otro aspecto vinculado con el comportamiento humano está relacionado con los incentivos que han de estar asociados a un buen o mal resultado. Un sistema de control financiero puede promover un comportamiento contrario al deseado si no está adaptado a las personas que forman parte de la institución y sus necesidades.

utilizan, tipos de incentivos con los que se premia o sanciona el resultado, características del sistema de información), la forma en que se implanta (consideración de las expectativas personales en el nuevo diseño, compromiso de dirección en el nuevo sistema, actuación de los responsables de la implantación ante las personas afectadas) o el estilo con el que se utiliza el sistema (flexibilidad para realizar la planificación o la evaluación, rigidez para ceñir el comportamiento individual al sistema, presión para el cumplimiento, participación en el proceso de planificación y evaluación, estímulos a la autonomía).

1.11 El cuadro de mando.- es un método de obtención y clasificación de información que generan los sistemas de políticas del control de gestión. Se desarrolla desde la base hasta los niveles más altos de dirección.

Todos los departamentos contribuyen al comportamiento de sus indicadores en tableros de mando particulares, estos recorren y se adaptan a la necesidad de información de los distintos niveles superiores hasta llegar a un punto (persona) encargado de clasificar toda la información en dependencia de las necesidades de información de la alta dirección para la toma de decisiones.

Algunas de las ventajas que ofrece esta herramienta son:

- a) Facilitar el proceso de toma de decisiones.
- b) Instrumento de acción a corto y largo plazo, de implantación rápida.
- c) Incluye tanto variables cuantitativas, monetarias y no monetarias, como cualitativas.
- d) Conjuga las orientaciones operativas y estratégicas.
- e) Proporciona información normalizada y sistematizada, en tiempo oportuno y con la periodicidad adecuada.

Dos de las principales dificultades de este método radican en que:

- a) Se necesita cierta preparación en los encargados de la entrada y procesamiento de la información.
- b) Es imprescindible la existencia de sistema de red automatizada local o de internet para el tránsito de la información por los distintos niveles de decisión.

Estas limitantes, una vez resueltas, garantizan que la información llegue a la dirección en el momento de ocurrir y actuar de forma inmediata ante una desviación determinada.

Hay que destacar tres características fundamentales de los cuadros de mando de gestión:

- a) La naturaleza de las informaciones recogidas en él.
- b) La rapidez de ascenso de la información entre los distintos niveles de responsabilidad.
- c) La selección de los indicadores necesarios para la toma de decisiones, sobre todo en el menor número posible.

Lo más importante es establecer un sistema de contraseñas en forma de cuadro de mando que indique la variación de las magnitudes importantes que se busca vigilar, detectar las deficiencias de las políticas de gestión que se están llevando a cabo, o de forma positiva, aquellos aspectos que se están gestionando bien y que hay que reforzar.

El cuadro de mando tiende especialmente hacia cinco ideas básicas:

- a) El apoyo constante en el proceso de toma de decisiones.

- b) Claridad y eficiencia en su concepción y utilización.
- c) Posibilidad de adaptación sucesiva al entorno.
- d) Máxima viabilidad posible a la hora de tener en cuenta las variables de carácter cualitativo y sobre todo.
- e) Ser un elemento de estímulo constante a todos los niveles.

Así la institución se ve obligada a adaptarse a las diversas situaciones que se le presentan, y es por lo que debe ir adaptando las herramientas con las que puede contar en contabilidad de gestión, o por el contrario, proveerse de nuevas que se ajusten lo mejor posible a las necesidades y prioridades de cada momento.

Un aspecto, que por ser mencionado de último no deja de tener importancia, o más bien, es el corazón de los cuadros de mando, es el Controller⁸.

1.12 Fases del control de las políticas de gestión.- Resulta importante, para poder realizar un diagnóstico de la situación del sistema de control de las políticas de gestión de una organización, destacar un grupo de aspectos que definen el nivel o grado de complejidad y conformación de los sistemas de control de gestión atendiendo a un grupo de características:

- a) Calidad y confiabilidad en la contabilidad, cultura organizativa.
- b) Complejidad de la actividad, posibilidad de formalización del proceso, características del entorno, tipo de estructura.

⁸ CITA ACLARATORIA: El Controller es una “persona”, que por sus características debe ser quién mejor conozca los valores y elementos de la institución. Su función es la de seleccionar y jerarquizar la información que recibirá la dirección para la toma de decisiones que se requieren en las políticas de gestión.

- c) Especialización de la actividad y de los centros de responsabilidad, un mayor peso en factores de carácter estratégico como planes, presupuestos, proyectos, etc.

Sin embargo, según Jordan (1997), “el control de las políticas de gestión pasa por distintas fases en su aplicación, en dependencia de las características de cada organización y los objetivos propuestos por éstas”

Fase 0: Situación inicial.- Contabilidad General, producida de manera anual. No existe la contabilidad de gestión.

- a) Pedidos clientes.
- b) Cifras de ventas.
- c) Tesorería a corto plazo.
- d) Sistemas de evaluación estáticos e informales de los resultados.

Fase 1: Acciones simultaneadas.- Se mejora en algo lo existente. Contabilidad operativa. Creación de un cuadro de mando mínimo basado en indicadores de la institución. Puesta en marcha de una Contabilidad más orientada a las políticas de gestión. Ésta puesta en marcha supone la de una organización administrativa de cierto nivel.

Fase 2: Acciones simultaneadas.- Creación y puesta en marcha de una Contabilidad Analítica, lo que supone la identificación y formalización de centros de responsabilidad a la vez que la consideración de los factores críticos del éxito del negocio.

Enriquecimiento del cuadro de mando:

- a) Se dispone de datos contables de mayor calidad.

- b) Resultados analíticos.
- c) Indicadores no financieros de los centros de responsabilidad.
- d) Paso del seguimiento estático al dinámico.

Fase 3: Puesta en marcha de previsiones a corto plazo.

- a) Presupuestos anuales por meses.
- b) Estados Financieros anuales previsionales.

Integración en el cuadro de mandos de los presupuestos y análisis de desviaciones. Utilización del cuadro de mando como detector de desviaciones. Sistema de presupuestos más desagregados.

Fase 4: Acciones simultaneadas.

- a) Elaboración de un plan estratégico “deslizante”, por centros de responsabilidad.
- b) Integración del presupuesto a un año en el plan estratégico del plan.
- c) Asociación del corto y mediano plazo en un horizonte más amplio.

Fase 5: Extensión del proceso presupuestario.- El plan operativo se alarga: Existen planes de acción con su traducción a términos específicos.

Fase 6: Concordancia en el tiempo de los elementos siguientes:

- a) Plan estratégico mayor de 5 años.
- b) Plan operativo mayor de 1 año y menor de 3.

Seguimiento de resultados presupuestario como proceso de aprendizaje.
Integración del seguimiento de resultados al proceso provisional. Cierta flexibilidad en las fechas de elaboración de planes.

Fase 7: Integración formal.- Integración formal de los resultados presentes en la definición de los planes de acción a mediano y largo plazo (desaparición eventual de la noción de presupuesto anual).

Consolidación de los centros de responsabilidad tanto en el aspecto de resultados (contables o no) como en el de previsiones a corto plazo.

Fase 8: Delegación de responsabilidades de gestión.- Utilización de un sistema de seguimiento provisional integrado bajo el aspecto de delegación de responsabilidades de las políticas de gestión. Cambio de orientación en los criterios de resultados. Es necesario destacar que no todas las institución deben estar en la fase más alta e incluso no tienen necesidad de encontrarse en las de mayor nivel. Todo depende de las características de la organización en específico.

Una institución con determinado grado de centralización, de producción única, y estable en cuanto a su cuota de mercado, de pequeño tamaño y con criterios de supervivencia, no tendrá las mismas necesidades de control que una muy descentralizada, de mediano o gran tamaño, con una amplia variedad en su producción y muchos competidores⁹.

⁹ Gran diversidad en su estructura, un entorno turbulento, y con criterios de maximizar beneficios. Esta clasificación posee una notable importancia metodológica, ya que permite organizar el trabajo analítico a la hora de diagnosticar cual es la situación actual de los sistemas de control de gestión en las instituciones y establecer cuáles serán las principales acciones que de forma inmediata podrán poner a las instituciones en posibilidades de avanzar a estadios superiores en la ejecución de la función de control con mayores niveles de eficiencia y eficacia.

2. ADMINISTRACIÓN DE BARES

2.1 Administración científica.- Administración científica es el nombre que recibió debido al intento de aplicar los métodos de la ciencia a los problemas de la administración para lograr una gran eficiencia industrial.

Los principales métodos científicos aplicables a los problemas de la administración son la observación y la medición según:

- a) **Taylor¹⁰, F. (1856 – 1915).**- renunció a la universidad y comenzó a trabajar como aprendiz de modelador y maquinista en 1875. Con esta última categoría ingresó, en 1878, a la Midvale Steel Company, de Filadelfia, y ascendió hasta el puesto de ingeniero en jefe después de obtener un grado de ingeniería asistiendo a clases nocturnas. Inventó herramientas de alta velocidad para cortar acero y la mayor parte de su vida se desempeñó como ingeniero consultor. Por lo general se reconoce a Taylor como “el padre de la administración científica”.
- b) **Gantt¹¹, H. (1861 – 1919).**- ingeniero mecánico al igual que Taylor, se le unió en la Midvale Steel Company en 1887. Lo acompañó en sus diversos trabajos hasta 1901, cuando formó su propia empresa de consultoría en ingeniería. Aunque apoyó vigorosamente las ideas de Taylor y realizó mucho trabajo de consultoría en la selección científica de los trabajadores y el desarrollo de sistemas de incentivos mediante bonos.

¹⁰ Ninguna otra persona ha tenido una repercusión mayor sobre el desarrollo inicial de la administración. Sus experiencias como aprendiz, como obrero común, capataz, maestro mecánico y luego ingeniero en jefe de una compañía, le dieron una amplia oportunidad para conocer de primera mano los problemas y las actitudes de los trabajadores y observar las grandes posibilidades para mejorar la calidad de la administración-.

¹¹ Op cit: -Gantt abandono el sistema de tasas diferenciales porque consideró que era fuente de muy poca motivación y, a cambio, presentó otra idea. Cada uno de los trabajadores que terminará la porción de trabajo diaria que se le hubiera asignado, obtendría una bonificación de 50 centavos. Además, aumentó otro aliciente-.

- c) **Gilbreth¹², F.** -El famoso equipo de los esposos Frank y William Gilbreth también respaldó y ayudó vigorosamente al desarrollo de las ideas de Taylor. Frank Gilbreth renunció a la universidad para convertirse en un albañil a la edad de 17 años en 1885; diez años después ascendió al puesto de superintendente jefe de una empresa constructora y poco después se convirtió en contratista independiente.
- d) **Teoría clásica de la organización.-** La administración científica se preocupó por elevar la productividad de la fábrica y el trabajador individual. La teoría clásica de la organización surgió de la necesidad de encontrar lineamientos para administrar organizaciones complejas.
- e) **Farol, H.** (18441 – 1925) suele ser recordado como el fundador de la escuela clásica de la administración, no porque fuera el primero en estudiar el comportamiento gerencial, sino porque fue el primero en sistematizarlo. Farol pensaba que las prácticas administrativas aceptadas siguen ciertos patrones, los cuales se pueden identificar y analizar.
- f) **Weber¹³, M.** -El sociólogo alemán Max Weber (1864 – 1920), pensando que toda organización dirigida a alcanzar metas, y compuesta por miles de individuos, requería un estrecho control de sus actividades, desarrolló una teoría de la administración de burocracias que subrayaba la necesidad de una jerarquía definida en términos muy estrictos y regida por reglamentos y líneas de autoridad definidos con toda claridad.
- g) **Follett, M. - Mary Parker Follett (1868 – 1933),** fue una de las creadoras del marco básico de la escuela clásica. Además, introdujo muchos elementos nuevos, sobre todo en el campo de las relaciones humanas y la

¹² Durante este período y bastante independientemente del trabajo de Taylor, se interesó en los movimientos desperdiciados en el trabajo; al reducir de 18 a 5 números de los movimientos necesarios para colocar ladrillos, hizo posible duplicar la productividad de un albañil sin necesidad de un esfuerzo mayor.

¹³ Consideraba que la organización ideal era una burocracia con actividades y objetivos establecidos mediante un razonamiento profundo y con una división del trabajo detallada Explícitamente. Weber también pensaba que la competencia técnica tenía gran importancia y que la evaluación de los resultados debería estar totalmente fundamentada en los méritos.

estructura de la organización. En este sentido, fue la iniciadora de tendencias que se desarrollarían más en las nacientes escuelas de las ciencias del comportamiento y la administración.

2.2 La escuela conductista.- La escuela conductista surgió para frustración de los gerentes, las personas no siempre seguían los patrones de conducta pronosticados o esperados. Por lo tanto, aumentó el interés por ayudar a los gerentes a manejar con más eficacia el “lado personal” de sus organizaciones. Varios teóricos trataron de reforzar la teoría clásica de la organización con elementos de la sociología y la psicología:

- a. **Maslow¹⁴, A y McGregor, D.** -Abraham Maslow y Douglas McGregor, entre otros, escribieron sobre la superación personal de los individuos. Su obra engendró nuevos conceptos en cuanto a la posibilidad de ordenar las relaciones para beneficio de las organizaciones. Además, determinaron que las personas pretendían obtener algo más que recompensas o placer al instante. Dado que las personas tenían formas de vida complejas, entonces las relaciones en la organización deberían sustentar dicha complejidad.
- b. **March, J. y Simon, H.** -realizaron una obra a finales de la década de 1950 donde platearon cientos de proporciones acerca de los patrones de conducta, sobre todo con relación a la comunicación en las organizaciones.

Su influencia en el desarrollo de la teoría administrativa posterior ha sido importante y permanente, para investigar en forma científica.

¹⁴ Las necesidades que quieren satisfacer las personas tiene forma de pirámide. Las necesidades materiales y de seguridad están en la base de la pirámide y las necesidades del ego (por ejemplo, la necesidad de respeto) y las necesidades de autorrealización (como la necesidad de crecimiento personal y de significado) están en la cúspide.

A partir de estos conceptos nace el **Proceso Administrativo**, con elementos de la función de Administración que Fayol, H. (1998), definió en su tiempo como:

- a. Prever,
- b. Organizar,
- c. Comandar,
- d. Coordinar y
- e. Controlar.

Autores como Urwick define el **proceso administrativo** como las funciones del administrador, con siete (7) elementos que se detallan a continuación:

- a) Investigación
- b) Planificación
- c) Coordinación
- d) Control
- e) Previsión
- f) Organización
- g) Comando

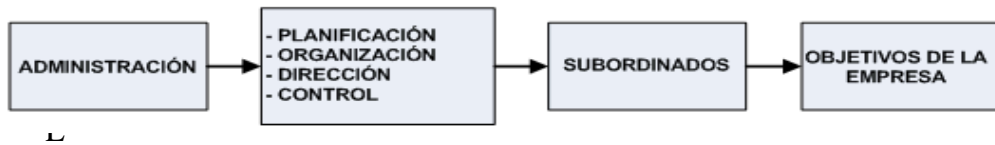
Koontz y O'Donnell define el Proceso Administrativo con cinco elementos:

- a) Planificación
- b) Designación de Personal
- c) Control
- d) Organización
- e) Dirección

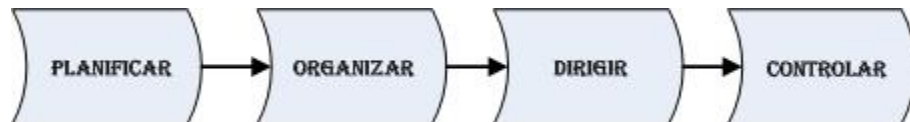
Miner define el Proceso Administrativo con cinco elementos:

- a) Planificación
- b) Organización
- c) Dirección
- d) Coordinación
- e) Control

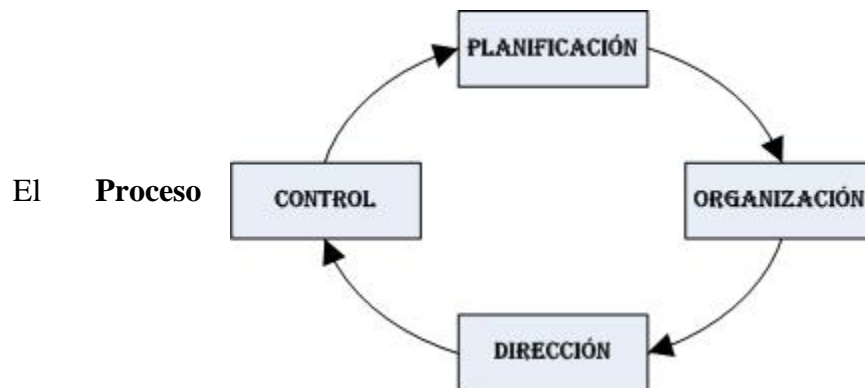
Chiavenato en su libro Fundamentos de Administración, organiza el Proceso Administrativo de la siguiente manera:



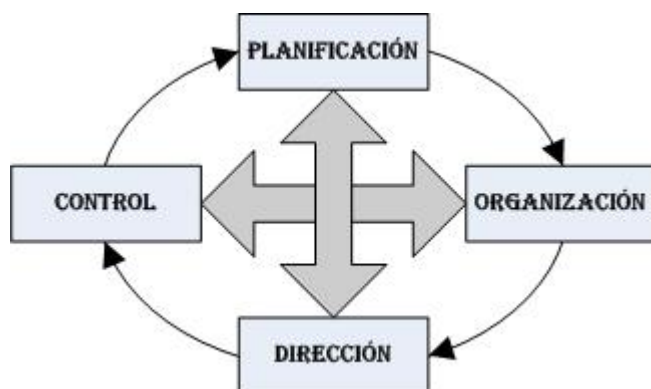
La Función del administrador, como un proceso sistemático; se entiende de la siguiente manera:



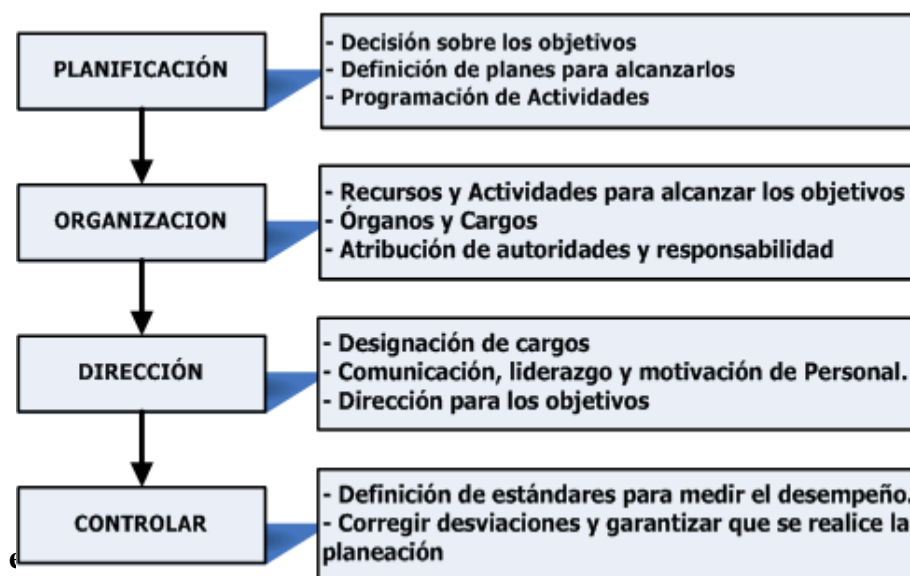
Desempeño de funciones constituye el llamado ciclo administrativo, como se observa a continuación:



Administrativo es cíclico, dinámico e interactivo, como se muestra en el siguiente gráfico:



Las funciones Administrativas en un enfoque sistémico conforman el proceso administrativo, cuando se consideran aisladamente los elementos Planificación, Organización, Dirección y Control, son solo **funciones administrativas**, cuando se consideran estos cuatro elementos (Planificar, Organizar, Dirigir y Controlar) en un enfoque global de interacción para alcanzar objetivos, forman el **Proceso Administrativo**.



Fuente: Introducción a la Teoría General de la Administración.

Autor: I. Chiavenato.

Los partidarios de la escuela del proceso administrativo consideran la administración como una actividad compuesta de ciertas sub-actividades que

constituyen el proceso administrativo único. Este proceso administrativo formado por cuatro funciones fundamentales, planeación, organización, ejecución y control. Constituyen el proceso de la administración. Una expresión sumaria de estas funciones fundamentales de la administración...es:

- a) **La planeación** para determinar los objetivos en los cursos de acción que van a seguirse.
- b) **La organización** para distribuir el trabajo entre los miembros del grupo y para establecer y reconocer las relaciones necesarias.
- c) **La ejecución** por los miembros del grupo para que lleven a cabo las tareas prescritas con voluntad y entusiasmo.
- d) **El control** de las actividades para que se conformen con los planes.

Planeación.- Para un gerente y para un grupo de empleados es importante decidir o estar identificado con los objetivos que se van a alcanzar. El siguiente paso es alcanzarlos.

Esto origina las preguntas de:

- a) ¿Qué trabajo necesita hacerse?
- b) ¿Cuándo y cómo se hará?
- c) ¿Cuáles serán los necesarios componentes del trabajo, las contribuciones y como lograrlos?
- d) En esencia, se formula un plan o un patrón integrando predeterminando de las futuras actividades, esto requiere la facultad de prever, de visualizar, del propósito de ver hacia delante.

Organización.- Después de que la dirección y formato de las acciones futuras ya hayan sido determinadas, el paso siguiente para cumplir con el trabajo, será distribuir o señalar las necesarias actividades de trabajo entre los miembros

del grupo e indicar la participación de cada miembro del grupo. Esta distribución del trabajo esta guiado por la consideración de cosas tales como la naturaleza de las actividades componentes, las personas del grupo y las instalaciones físicas disponibles.

Ejecución.- Para llevar a cabo físicamente las actividades que resulten de los pasos de planeación y organización, es necesario que el gerente tome medidas que inicien y continúen las acciones requeridas para que los miembros del grupo ejecuten la tarea.

Control.- Los gerentes siempre han encontrado conveniente comprobar o vigilar lo que se está haciendo para asegurar que el trabajo de otros está progresando en forma satisfactoria hacia el objetivo predeterminado. Establecer un buen plan, distribuir las actividades componentes requeridas para ese plan y la ejecución exitosa de cada miembro no asegura que la empresa será un éxito. Pueden presentarse discrepancias, malas interpretaciones y obstáculos inesperados y habrán de ser comunicados con rapidez al gerente para que se emprenda una acción correctiva.

2.3 Administración de Bares.- Las políticas emergentes del gobierno nacional crea exigencia en los libres espacios de socio afectividad, aquellos, en los que los estudiantes puedan adquirir alimentos nutritivos y sin perjuicio a su salud.

Estos espacios deben reunir condiciones sanitarias desde la misma infraestructura física, implementos, elementos, aparatos, equipos varios (específicos a su desempeño), normativas alimenticias que contribuyan al buen vivir (Sumak causay) de quienes requieren de éstos servicios.

Por ello, en las actuales condiciones de globalización, la calidad de los productos y de los servicios se está constituyendo en una suerte de escala mínima óptima que define la posibilidad de pertenencia en los mercados. Ello se manifiesta de forma tal que en los próximos años difícilmente una empresa pueda colocar sus productos sin haberlos certificado de acuerdo a normas reconocidas de aseguramiento de calidad o sin estar inserta dentro de un sistema internacionalmente legitimado de calidad y diferenciación de productos.

Ing. en Alimentos Ana Vera - Ing. Agrónomo Renzo Caputo, a partir de esta definición de calidad se distinguen dos aspectos:

- a) **Hacia el cliente** la calidad implica diferenciación de productos facilitando su posicionamiento
- b) **Hacia la cadena de valor**, la calidad coordina el proceso que agrega valor, conduciendo hacia la mejora continua.

2.4 El respeto por el medio ambiente.- La mayor preocupación por el medio ambiente, que en los últimos años se ha expandido vigorosamente, permitió el fortalecimiento de sistemas productivos que permiten una diferenciación vinculada con el producto y su imagen relacionada con el medio ambiente, entre otros factores.

La producción orgánica, biológica o ecológica configura un sistema de producción agropecuaria con su correspondiente agroindustria, como así también métodos de recolección, caza y captura, mediante metodologías de producción sustentable. Está basado en el manejo racional de los recursos naturales y en evitar el uso de productos de síntesis química y otros que tienen efecto tóxico, real o potencial, para la salud humana. Apunta a brindar productos sanos, mantener y/o incrementar la fertilidad de los suelos y la

diversidad biológica, conservar los recursos hídricos y presentar o intensificar los ciclos biológicos del suelo a fin de suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal.

2.5 Administración y manejo de sellos de calidad.- En la etapa de administración y manejo del sello con frecuencia se observa que los actores locales carecen de una organización apropiada para este propósito, debido principalmente a la limitada apropiación que se logra en la etapa de documentación y gestión de la solicitud y a la falta de referencias y reglas a nivel institucional, en particular en relación con un sistema de control y certificación.

2.6 Estándares de salubridad en los servicios de alimentos.- Universidad Tecnológica de Bolívar © 2010 Campus Manga: Calle del Bouquet cra.21 #25 - 92 Teléfonos: (57) (5) 6606041 - 42 - 43, extensión 414, Fax: 6604317. Los servicios de alimentos existen para suministrar bienes y servicios que contribuyan al buen estado de nutrición, satisfacción y seguridad de los clientes. Siempre han realizado y realizarán la misma función vital: transformar una materia prima (los alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación en comidas y preparaciones servidas, que se ajusten a los gustos y cumplan con las expectativas de la población objetivo.

Por lo anterior, se presenta los **Estándares de Salubridad en los Servicios de Alimentación** que les permita ofrecer una alimentación segura microbiológicamente -que proteja- en lugar -de deteriorar la salud- de los usuarios, considerando que el producir y comercializar alimentos implica hacerlo con la mayor responsabilidad.

2.7 Higiene de los alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de prevenir daños

potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

2.8 Higiene en la preparación.- La preparación de los alimentos para su cocinado o conserva debe tener presente siempre que el ser humano es el principal origen de gérmenes. Es por esta razón que la higiene en estos casos es obligada para con el cocinero y se puede garantizar siempre que se cumplan ciertas normas y pasos. Algunos de los más importantes son:

- a) **Higiene personal.-** Las manos deben estar limpias en todo momento antes de la manipulación y tras parada o descanso. Para ello basta con lavar las manos con agua y jabón (nunca un desinfectarse) y hacerlo sobre todo cuando se haya interrumpido el proceso de cocinado. Las uñas deben estar perfectamente limpias en todo momento.
- b) **Instrumental limpio** - Los instrumentos como cuchillos, tablas de cortar, recipientes, etc. deben tener superficies limpias, sin gotas ni humedades, en cada paso o cambio de alimento deben enjuagarse con agua limpia. Los instrumentos en contacto con alimentos crudos deben limpiarse en cualquier instante.
- c) **Cocer bien los alimentos** - las carnes frescas pueden tener un cierto grado de contaminación y su cocción elimina ciertas colonias de bacterias. Las aguas de origen dudoso deben ser hervidas al menos veinte minutos. Las leches deben estar pasteurizadas. En la mayoría de los alimentos se elimina una gran población de agentes patógenos si se alcanzan los 70 °C en toda la masa del alimento. Un buen recalentamiento de los alimentos antes de consumirse hace que se conserven más tiempo comestibles con garantías de higiene: sobre todo las carnes y los caldos.

- d) **No mezclar alimentos crudos con cocinados** - Si los crudos están junto a los cocinados, estos últimos se contaminan en breve período, que por el proceso de cocción ya han disminuido la población de organismos patógenos. Mantener esta regla incluso en el frigorífico. Las carnes cocinadas no deben mezclarse con las crudas, las verduras preparadas con las crudas, etc. se debe extremar en este punto las precauciones.
- e) **Conservar adecuadamente los alimentos** - En los casos en los que un alimento deba ser conservado o consumido con posterioridad, debe ser introducido en el refrigerador recubierto de un protector para que no se mezcle con otros alimentos. En el caso de alimentos para bebés deben ser ingeridos de inmediato.
- f) **Conservas** – Las latas de conserva que presenten tapas abombadas (hinchadas) deben desecharse por completo. Antes de prestar su servicio como consumo deben limpiarse con abundante agua por la zona donde se abrirán. Se debe vigilar en todo momento las fechas de caducidad.

2.9 Hábitos¹⁵ de alimentación.- de toda familia incluye una higiene de los alimentos correcta, que eviten en la medida de lo posible la transmisión de enfermedades alimentarias y los focos de infección, muy comunes sobre todo en los meses estivales.

2.10 ¿Para qué nos alimentamos? El ser humano, como todo ser vivo, necesita alimentarse para:

¹⁵ CITA ACLARATORIA: Consejos, que ayudarán a organizar una higiene efectiva:

- a) Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se deben mantener en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo.
- b) El cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado.
- c) Baja la basura a diario y evita mantener los desperdicios en casa durante la noche.
- d) Utiliza un paño limpio para secar los platos.
- e) Conserva los alimentos en el congelador. Así evitarás la contaminación por bacterias.
- f) Evita comer carne cruda.
- g) En caso de querer calentar leche o cualquier otro líquido, es mejor dejarla hervir.

- a) Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo.
- b) Producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento.
- c) Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo.

2.10.1 Clasificación de los alimentos por su origen¹⁶:

- a) Los alimentos por su origen se clasifican en tres grupos:
- b) Los de origen vegetal: verduras, frutas, cereales.
- c) Los de origen animal: carnes, leche, huevos.
- d) Los de origen mineral: aguas y sales minerales.

Cada uno de estos alimentos proporciona a nuestro organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo.

Estas sustancias son:

- a) Los hidratos de carbono (pan, harinas, azúcares, pastas), de alto valor energético.
- b) Las proteínas (carne, huevos, lácteos, legumbres) necesarios para el crecimiento y formación de los tejidos.
- c) Los lípidos (grasas y aceites) productores de energía.
- d) Aguas y sales minerales en proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo.
- e) Las vitaminas, sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo.

¹⁶Compendio de nutrición normal, ed. López, Buenos Aires, 1980.

2.10.2 Clasificación de los alimentos por su descripción:

- a) Alimentos lácteos (leche, caseína, crema, manteca, queso)
- b) Alimentos cárneos y afines (carne, huevos)
- c) Alimentos farináceos (cereales, harinas)
- d) Alimentos vegetales (hortalizas, y frutas)
- e) Alimentos azucarados (azúcares, miel)
- f) Alimentos grasos (aceites alimenticios, grasa alimenticias, margarina)
- g) Bebidas (bebidas alcohólicas, o sin alcohol, jarabes, jugos vegetales, bebidas fermentadas, vinos y productos afines, licores)
- h) Productos estimulantes y fruitivos (cacao y chocolate, café y sucedáneos, té, yerba mate)
- i) Correctivos y coadyuvantes (especies o condimentos vegetales, hongos comestibles, levaduras, fermentos y derivados, sal y sales compuestas, salsas, aderezos o aliños, vinagres)

2.10.3 ¿Qué son los nutrientes? Los nutrientes o principios alimenticios son todas las sustancias integrantes normales de los alimentos, por ejemplo el almidón de los vegetales, la grasa de la leche, etc.

Los nutrientes esenciales o principios nutritivos son sustancias integrantes del organismo, cuya ausencia del régimen o su disminución por debajo de un límite mínimo, ocasiona después de un tiempo variable una enfermedad carencial. Ejemplo de nutrientes esenciales son: algunos aminoácidos, la vitamina A, el hierro, el calcio, etc.

2.11 Pirámide de alimentación: Para estar sanas, las personas necesitan consumir distintos alimentos y líquidos. La pirámide de alimentos básicos describe la calidad y cantidad de los alimentos diarios que necesitamos para obtener los nutrientes necesarios. Pirámide de Alimentos Básicos Porciones por día

2.12 Tipos de alimentos.- Los alimentos se pueden clasificar en panes y cereales, leguminosas o legumbres, tubérculos y rizomas, frutas y verduras, carne, pescado, huevos; leche y derivados, grasas y aceites, y azúcares, confituras y almíbares.

2.12.1 Indicaciones dietéticas.- En general, los científicos recomiendan lo siguiente: comer alimentos variados; mantener el peso ideal; evitar el exceso de grasas y aceites, grasas saturadas y colesterol; comer alimentos con suficiente almidón y fibra; evitar el exceso de azúcar y sodio, y, en caso de beber alcohol, hacerlo moderadamente.

2.12.2 Nutrientes esenciales.- Los nutrientes se clasifican en cinco grupos principales: proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales. Estos grupos comprenden un total aproximado de entre 45 y 50 sustancias que los científicos consideran esenciales para mantener la salud y un crecimiento normal.

2.13 Caloría.- Es la cantidad de calor necesaria para elevar la temperatura de 1 gramo de agua de 14,5 a 15,5 °C. A veces se especifica otro intervalo de temperaturas. La definición más habitual en termoquímica es que 1 caloría es igual a 4,1840 julios (J).

2-14 Proteínas.- La función primordial de la proteína es producir tejido corporal y sintetizar enzimas, algunas hormonas como la insulina, que regulan la comunicación entre órganos y células, y otras sustancias complejas, que rigen los procesos corporales.

2.15 Minerales.- Los minerales inorgánicos son necesarios para la reconstrucción estructural de los tejidos corporales además de que participan en procesos tales

como la acción de los sistemas enzimáticos, contracción muscular, reacciones nerviosas y coagulación de la sangre.

2.16 Vitaminas.- Cualquiera de los compuestos orgánicos que el cuerpo necesita para el metabolismo, para la protección de la salud y para lograr el crecimiento adecuado en los niños. Las vitaminas también participan en la formación de hormonas, células sanguíneas, sustancias químicas del sistema nervioso y material genético. Las diversas vitaminas no están relacionadas químicamente, y la mayoría de ellas tiene una acción fisiológica distinta.

- a) **Vitamina A¹⁷.**- La vitamina A es un alcohol primario de color amarillo pálido que deriva del caroteno. Afecta a la formación y mantenimiento de la piel, membranas mucosas, huesos y dientes, a la vista y a la reproducción. Uno de los primeros síntomas de insuficiencia es la ceguera nocturna (dificultad en adaptarse a la oscuridad).
- b) **Las vitaminas B.-** Conocidas también con el nombre de complejo vitamínico B, son sustancias frágiles, solubles en agua, varias de las cuales son sobre todo importantes para metabolizar los hidratos de carbono.
- c) **B1 La tiamina o vitamina B1,** una sustancia cristalina e incolora, actúa como catalizador en el metabolismo de los hidratos de carbono, permitiendo metabolizar el ácido pirúvico y haciendo que los hidratos de carbono liberen su energía. La tiamina también participa en la síntesis de sustancias que regulan el sistema nervioso¹⁸.
- d) **B2 La riboflavina o vitamina B2,** al igual que la tiamina, actúa como coenzima, es decir, debe combinarse con una porción de otra enzima para ser

¹⁷ CITA ACLARATORIA: Otros síntomas son excesiva sequedad en la piel; falta de secreción de la membrana mucosa, lo que produce susceptibilidad a la invasión bacteriana, y sequedad en los ojos debido al mal funcionamiento del lagrimal, importante causa de ceguera en los niños de países poco desarrollados.

¹⁸ CITA ACLARATORIA: La insuficiencia de tiamina produce beriberi, que se caracteriza por debilidad muscular, inflamación del corazón y calambres en las piernas, y, en casos graves, incluso ataque al corazón y muerte. Muchos alimentos contienen tiamina, pero pocos la aportan en cantidades importantes.

efectiva en el metabolismo de los hidratos de carbono, grasas y especialmente en el metabolismo de las proteínas que participan en el transporte de oxígeno.

- e) **B3 La nicotinamida o vitamina B3**, vitamina del complejo B cuya estructura responde a la amida del ácido nicotínico o niacina, funciona como coenzima para liberar la energía de los nutrientes. También se conoce como vitamina PP.
- f) **B6 La piridoxina o vitamina B6** es necesaria para la absorción y el metabolismo de aminoácidos. También actúa en la utilización de grasas del cuerpo y en la formación de glóbulos rojos. La insuficiencia de piridoxina se caracteriza por alteraciones en la piel, grietas en la comisura de los labios, lengua depapilada, convulsiones, mareos, náuseas, anemia y piedras en el riñón.
- g) **B12 La cobalamina o vitamina B12** también se conoce como cianocobalamina, una de las vitaminas aisladas más recientemente, y es necesaria en cantidades ínfimas para la formación de nucleoproteínas, proteínas y glóbulos rojos, y para el funcionamiento del sistema nervioso¹⁹.
- h) **Otras vitaminas del grupo B** El ácido fólico o folacina es una coenzima necesaria para la formación de proteínas estructurales y hemoglobina; su insuficiencia en los seres humanos es muy rara. El ácido fólico es efectivo en el tratamiento de ciertas anemias y la psilosis. Se encuentra en las vísceras de animales, verduras de hoja verde, legumbres, frutos secos, granos enteros y levadura de cerveza.
- i) **El ácido pantoténico, otra vitamina B**, desempeña un papel aún no definido en el metabolismo de proteínas, hidratos de carbono y grasas. Abunda en muchos alimentos y también es fabricado por bacterias intestinales.
- j) **La biotina, otra vitamina B** que también es sintetizada por bacterias intestinales y se encuentra muy extendida en los alimentos, participa en la

¹⁹ CITA ACLARATORIA: La insuficiencia de cobalamina se debe con frecuencia a la incapacidad del estómago para producir una glicoproteína (factor intrínseco) que ayuda a absorber esta vitamina. El resultado es una anemia perniciosa, con los característicos síntomas de mala producción de glóbulos rojos, síntesis defectuosa de la mielina (vaina nerviosa) y pérdida del epitelio (cubierta membranosa) del tracto intestinal.

formación de ácidos grasos y en la liberación de energía procedente de los hidratos de carbono. Se ignora su insuficiencia en seres humanos.

- k) Vitamina C (ácido ascórbico)** La **vitamina C**²⁰ es importante en la formación y conservación del colágeno, la proteína que sostiene muchas estructuras corporales y que representa un papel muy importante en la formación de huesos y dientes. También favorece la absorción de hierro procedente de los alimentos de origen vegetal.
- l) Vitamina D** Es necesaria para la formación normal de los huesos y para la retención de calcio y fósforo en el cuerpo. También protege los dientes y huesos contra los efectos del bajo consumo de calcio, haciendo un uso más efectivo del calcio y el fósforo. Llamada también 'vitamina solar', la vitamina D se obtiene de la yema de huevo, hígado, atún y leche enriquecida con vitamina D. También se fabrica en el cuerpo cuando los esteroides, que se encuentran en muchos alimentos, se desplazan a la piel y reciben la irradiación del Sol.
- m) Vitamina E** El papel de la vitamina E en el cuerpo humano aún no se ha establecido claramente, pero se sabe que es un nutriente esencial en más de veinte especies vertebradas. Esta vitamina participa en la formación de los glóbulos rojos, músculos y otros tejidos y en la prevención de la oxidación de la vitamina A y las grasas²¹.
- n) Vitamina K** La vitamina K es necesaria principalmente para la coagulación de la sangre. Ayuda a la formación de la protrombina, enzima necesaria para la producción de fibrina en la coagulación. Las fuentes más ricas en vitamina K son la alfalfa y el hígado de pescado, que se emplean para hacer preparados con concentraciones de esta vitamina.

²⁰ CITA ACLARATORIA: El escorbuto es la clásica manifestación de insuficiencia grave de ácido ascórbico. Sus síntomas se deben a la pérdida de la acción cimentadora del colágeno, y entre ellos están las hemorragias, caída de dientes y cambios celulares en los huesos de los niños.

²¹ CITA ACLARATORIA: La insuficiencia de vitamina D, o raquitismo, se da rara vez en los climas tropicales donde hay abundancia de rayos solares, pero hubo un tiempo en que era común entre los niños de las ciudades poco soleadas antes de empezar a utilizar leche enriquecida con esta vitamina.

- o) **Hidratos de carbono** El grupo de los hidratos de carbono está formado principalmente por azúcar, almidón, dextrina, celulosa y glucógeno, sustancias que constituyen una parte importante de la dieta de los humanos y de muchos animales.
- p) **El almidón y la pectina**, un agente cuajante, se usan en la preparación de alimentos para el hombre y el ganado. La goma arábica se usa en medicamentos demulcentes. El agar, un componente de algunos laxantes, se utiliza como agente espesador en los alimentos y como medio para el cultivo bacteriano; también en la preparación de materiales adhesivos, de encolado y emulsiones²².
- q) **Hay dos tipos de hidratos de carbono**²³: féculas, que se encuentran principalmente en los cereales, legumbres y tubérculos, y azúcares, que están presentes en los vegetales y frutas. Los hidratos de carbono son utilizados por las células en forma de glucosa, principal combustible del cuerpo.

2.17 Grasas.- Las grasas son importantes en la dieta como fuente de energía, ya que producen 9 kcal por gramo. En los países desarrollados, el 40% o más del consumo total de energía suele proceder de las grasas.

3. EL RENDIMIENTO ESCOLAR

Es natural que deseemos para nuestros hijos un buen rendimiento escolar, mediante el estudio, con el objetivo de prepararlos para la vida, desarrollo de habilidades del pensamiento, cultura personal, con ideas propias que son el resultado de estructuras cognitivas argumentativas.

²² CITA ACLARATORIA: La hemicelulosa se usa para modificar el papel durante su fabricación. Las dextranas son polisacáridos utilizados en medicina como expansores de volumen del plasma sanguíneo para contrarrestar las conmociones agudas.

²³ CITA ACLARATORIA: Los hidratos de carbono en los que se encuentran la mayor parte de los nutrientes son los llamados hidratos de carbono complejos, tales como cereales sin refinar, tubérculos, frutas y verduras, que también aportan proteínas, vitaminas, minerales y grasas.

3.1 Posibilidades de aprender

- a) **Estimular la voluntad por el estudio:** Se ha visto, la necesidad de incluir en las instituciones educativas ayudas de conferencias de formación para padres, sobre la necesidad de educar la voluntad de los niños mediante la creación de hábitos. Quizás se había hecho evidente un cambio en la educación: del autoritarismo y la rigidez se ha pasado a la ausencia de límites, a la comodidad y a la condescendencia en el dejar hacer. Por lo tanto, conviene buscar un término medio: **vivir los horarios** para el estudio y la disciplina y, padres y educadores, **establecer unas pautas** que se tienen que hacer cumplir con la suficiente ascendencia moral, consecuencia del prestigio y del testimonio personal de los que tienen la responsabilidad de enseñar.
- b) Valorar el esfuerzo, más que las calificaciones: En un mundo donde sólo se valora la eficacia y sobre todo los resultados, los padres y docentes tienen el riesgo de hacer lo mismo con las calificaciones de los niños. Ahora, que pasaremos del "progreso de forma adecuada" a las clásicas calificaciones, se debe vigilar, todavía con más intensidad, para no obsesionarnos con las calificaciones, sino valorar el esfuerzo que hace nuestro estudiante. Es evidente que, si sólo nos alegráramos por las buenas notas, podríamos dejar de lado aquel pequeño que, con más dificultad para el aprendizaje, necesita más tiempo para aprender y, por lo tanto, más atención por parte de profesores y familia. También podría resultar, que un hijo o hija con más facilidad para estudiar, resultara un perezoso.
- c) Estudiando se aprende a estudiar: Enseñar a estudiar y hacer que las y los estudiantes sientan curiosidad intelectual y una instrucción o unos conocimientos científicos, no para saber todo como una enciclopedia, sino para adquirir una cultura propia de la persona que piensa, reflexiona, asimila y se prepara para la vida.

El objetivo no será que nuestros estudiantes sean las personas más brillantes en las profesiones que a nosotros nos gustarían, sino que la instrucción que hayan asimilado sea el fundamento para el puesto de trabajo que ocuparán el día de mañana, y que el trabajo es el medio para la mejora personal y un servicio a la sociedad.

Por ejemplo, explicar a los jóvenes que deben integrarse en el mundo laboral que el día en que les ofrezcan un trabajo digan que sí, y al día siguiente lo aprendan a hacer. Es mejor no rehusar a nada cuando uno empieza una vida de trabajo, tanto por la experiencia como por el aprendizaje que supone.

Facilitar la concentración: procurar un espacio en el hogar adecuado para el estudio. Sin música, sin ruidos, con buena iluminación. Cada estudiante es diferente, por tanto, hay que conocer quien se concentra durante más tiempo o con mayor prisa, o quien necesita descanso para volver a empezar.

Debemos de ayudar a que controlen la imaginación, no los podemos interrumpir en cada momento, para no dispersarlos, y lo que sí podemos hacer es preguntarles cuando hayan finalizado el tiempo de estudio; de esta forma podemos saber si han aprendido a analizar, sintetizar, criticar, abstraer y argumentar.

3.2 Incidencias del rendimiento escolar.- El rendimiento escolar no únicamente se limita a la valoración de estructuras cognitivas interpretativas que identifiquen una efectiva formación de desempeños auténticos, revelados en la formación metacognitiva; es también importante reconocer las características que definen un clima escolar auténtico partidario de la infraestructura física, implementos, elementos, aparatos, equipos, laboratorios, talleres, espacios verdes, piscina, gimnasio, así como los espacios de alimentación (bares de la institución), contextos socio-afectivos que propician

encuentros de intercambio pedagógico estudiantil, esparcimiento y alimentación.

Sin embargo, es importante reconocer que la alimentación (tipos) juega un papel importante a partir del tipo de nutrientes que recibe el organismo, los mismos contribuyen a fortalecer la intelectividad, pues ésta se encuentra íntimamente relacionada con los procesos metabólicos, y ellos, a su vez contribuyen a fortalecer el rendimiento académico.

MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL²⁴

Azúcares.- Bajo esta denominación se agrupan los diversos tipos de azúcares obtenidos industrialmente de la caña de azúcar, de la remolacha azucarera y de otros vegetales [sacarosa (azúcar blanquilla), jarabes de glucosa, melazas, dextrosa, fructosa, etc.], no contienen gluten.

Cereal.- Los cereales son los frutos en forma de grano que crecen en las plantas de la familia de las gramíneas. Son ricos en hidratos de carbono, vitaminas, minerales y fibra. Los cereales trigo, avena, cebada, centeno, triticale y sus derivados contienen gluten.

Grasas o lípidos.- Son nutrientes orgánicos y sirven como fuente de energía para el organismo. Su composición es muy variada y según ésta se clasifican en dos grandes grupos: grasas saturadas e insaturadas. No contienen gluten.

Proteínas/péptidos.- Son nutrientes de tipo orgánico que tienen una función plástica. Sirven para reparar el organismo y para crecer (desarrollo de los tejidos, formación de hormonas, enzimas, etc.). Existen proteínas animales y vegetales.

Vitaminas y nutrientes no energéticos.- Las vitaminas, junto con el agua, los minerales y la fibra, constituyen los llamados nutrientes no energéticos. Sirven para regular el metabolismo pero no aportan energía. No necesitan ser degradados (descompuestos en unidades más sencillas) para que el organismo los utilice. Se absorben tal como se ingieren, a excepción de la fibra (el organismo humano carece de la enzima capaz de romperla). No contienen gluten.

²⁴ “Definiciones del Derecho alimentario europeo II” (2005) ceeudeco@yahoo.es

Vitaminas.- Son nutrientes esenciales contenidos en los alimentos y necesarios en pequeñas cantidades, que ayudan a mantener el cuerpo vivo y funcionando apropiadamente. Sin las vitaminas las células no son capaces de llevar a cabo las reacciones químicas básicas que son necesarias para el buen funcionamiento del organismo.

La **autonomía** implica identidad cultural para la sociedad y autorrealización para los individuos y la integración implica interdependencia para las sociedades y, para los individuos, fundamento de las relaciones humanas.

Actitud: Contenido del currículo referido a la tendencia o disposición adquirida y relativamente duradera a evaluar de un modo determinado un objeto, persona, suceso o situación y a actuar en consonancia con dicha evaluación.

Aprendizaje mecánico: Aquel que aparece caracterizado por notas como: incorporación arbitraria de los nuevos conocimientos, falta de integración de los mismos en la estructura cognitiva del sujeto que aprende, adquisición memorística sin significado (opuesto a memorización comprensiva) que dificulta su aplicación a diferentes situaciones y contextos.

Aprendizaje por descubrimiento: Aquel en el que el alumno construye sus conocimientos asumiendo una actitud protagonista, sin la ayuda permanente del docente que puede, no obstante, guiar el proceso y facilitar medios. Esta forma de entender el aprendizaje requiere un método de búsqueda activa por parte del que aprende, que puede apoyarse en estrategias relacionadas con el método inductivo o con el hipotético-deductivo.

Aprendizaje significativo: Tipo de aprendizaje caracterizado por suponer la incorporación efectiva a la estructura mental del alumno de los nuevos contenidos, que así pasan a formar parte de su memoria comprensiva. El aprendizaje significativo

opera mediante el establecimiento de relaciones no arbitrarias entre los conocimientos previos del alumno y el nuevo material.

Rendimiento escolar.- El rendimiento escolar es un tema de constante preocupación en nuestros tiempos, lo que no es sorprendente si atendemos a las altas tasas de fracaso y abandono escolar. Según datos del Instituto Nacional de Calidad y Evaluación (INCE), casi la tercera parte de los alumnos adolescentes de nuestro país.

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

La indagación intelectual revela niveles esenciales de abstracción en la generalización de la gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares, así como la riqueza cultural que es característica en el cientificismo y formalismo de la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos per se, in situ al rendimiento escolar.

La investigación científica es el resultado sinérgico de las categorías superiores nombradas en el accionar problematizador de la intención acción participativa, justifica de ésta manera la referencialidad efectiva.

Por tanto, existen constructos teóricos que han contribuido en su abstracción de análisis y síntesis en la argumentación teórico-intelectivas, es notorio que estas categorías se condicionan unas con otras, por ello la indagación primaria considera trascendente la investigación al reconocer que no existen proyectos, ni tratados que relacionen sus teorías en similitud con el problema planteado.

MARCO TEÓRICO LEGAL

La fundamentación legal de esta investigación se apoya en los siguientes documentos:
Constitución del Ecuador, (2008):

- a. Capítulo Segundo.
- b. Derechos del Buen Vivir.
- c. Sección quinta: Educación.

Art. 26. Derecho a la Educación. La educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el buen vivir. Las personas, las familias y la sociedad tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo.

Art. 27. Directrices de la educación: La educación se centra en el ser humano y garantiza su desarrollo holístico, en el marco del respeto a los derechos humanos, al medio ambiente sustentable y a la democracia; será participativa, obligatoria, intercultural, democrática incluyente y diversa de calidad y calidez, impulsará la equidad de género, la justicia, la solidaridad y la paz; estimulará el sentido crítico, el arte y la cultura física, la iniciativa individual y comunitaria, y el desarrollo de competencias y capacidades para crear y trabajar.

La educación es indispensable para el conocimiento, el ejercicio de los derechos y la construcción de un país soberano, y constituye un eje estratégico para el desarrollo nacional.

Capítulo Noveno: responsabilidades

1. Acatar y cumplir la Constitución, la ley y las decisiones legítimas de autoridad competente.
2. Colaborar en el mantenimiento de la paz y de la seguridad.
3. Respetar los derechos humanos y luchar por su cumplimiento.
4. Promover el bien común y anteponer el interés general al interés particular, conforme al buen vivir.
5. Practicar la justicia y la solidaridad en el ejercicio de sus derechos y en el disfrute de bienes y servicios.
6. Promover la unidad y la igualdad en la diversidad y en las relaciones interculturales.
7. Ejercer la profesión u oficio con sujeción a la ética.

Título VII. Régimen del Buen Vivir

Capítulo Primero: Inclusión y equidad.

Art. 343 Sistema Nacional de Educación tendrá como finalidad el desarrollo de capacidades y potencialidades individuales y colectivas de la población, que posibiliten el aprendizaje, y la generalización y utilización de conocimientos, técnicas y saberes, artes y cultura. El Sistema tendrá como centro al sujeto que aprende, y funcionará de manera flexible y dinámica, incluyente, eficaz y eficiente.

El Sistema Nacional de Educación integrará una visión intercultural acorde con la diversidad geográfica, cultural y lingüística del país, y el respeto a los derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades.

Sección Undécima: Seguridad Humana.

Art. 393. El Estado garantiza la seguridad humana, a través de políticas y acciones integradas, para asegurar la convivencia pacífica de las personas, promover una cultura de paz y prevenir las formas de violencia y discriminación y la comisión de infracciones y delitos. La planificación y aplicación de estas políticas se encargará a órganos especializados en los diferentes niveles de gobierno.

Acuerdo Ministerial 3223. El Ministro de Educación y Cultura, considerando: Que la política del Estado del presente Gobierno Nacional es el mejoramiento de la calidad de la educación y el cambio de la gestión del sistema educativo; Que es necesario implementar principios que incentiven la práctica de valores cívicos, morales, éticos, que permitan a más de formar académicamente al estudiante lograr un cambio de mentalidad y de aptitud de alumnos y docentes en su desempeño diario y complementar su formación espiritual y moral: que es necesario rescatar, practicar y difundir nuestra cultura y nuestra identidad nacional.

Acuerda:

Art. 1. Práctica de valores éticos, cívicos y morales. Disponer que en todas las instituciones del país se refuerce o se implemente la práctica de valores éticos, cívicos y morales tales como la puntualidad en todos los actos de las instituciones educativas, la adecuada comunicación entre docentes y estudiantes, el respeto en todos los actos del sector educativo para nuestros símbolos patrios, el izamiento de la Bandera Nacional, el patriótico entonar del Himno Nacional...

Art. 83. Deberes y responsabilidades. Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

Los diferentes tipos de investigación intelectual, los métodos, técnicas, procesos y procedimientos utilizados en el desarrollo de la presente indagación científica, se detallan a continuación:

Tipos de Investigación:

Por el propósito es aplicada, porque con la investigación científica se desarrolla el propósito de mejorar la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos a partir de la gestión de las políticas del acuerdo ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares, misma que reveló a partir de la aplicación de instrumentos de recolección de información primaria.

Por el nivel es descriptiva, porque la investigación insiste en la manipulación de variables en estudio, así como la verificación y sinergia hipotético-deductiva entre ellas.

En el problema de investigación se aplicó el estudio bibliográfico a partir de información existente en libros, módulos, folletos, revistas, direcciones electrónicas y demás información secundaria.

Por el lugar es de campo, porque para el efecto, es necesario trasladarse al lugar de los hechos y con la ayuda de técnicas e instrumentos empíricos receptor datos percentiles, clasificar, analizar e interpretar los problemas en manifiesto.

Esto permitió centrar el proceso de descripción y proponer estrategias de cambio que aporte al significado y sentido en la construcción de conocimiento científico durante la intervención educativa y promover aprendizajes en los estudiantes.

Métodos teóricos: de investigación que se utilizaron:

Histórico-lógico: en la determinación de las tendencias históricas del objeto y el campo de investigación, así como permitió el tránsito por todo el proceso investigativo.

Análisis-síntesis: está presente en todo el proceso investigativo, sin embargo es importante precisar además, su empleo en la revisión de los documentos legales expedidos por el gobierno central.

Holístico-dialéctico: para las estrategias de cambio en la presente investigación científica.

Sistémico-estructural-funcional: para la elaboración de las estrategias de cambio.

Técnicas empíricas:

Observación: se aplicó para la determinación del problema científico de esta investigación, la caracterización actual del campo investigado y, además para la corroboración de los principales resultados investigativos obtenidos de la presente investigación intelectual.

Encuestas: Se aplicaron para la determinación del problema científico, la caracterización del estado actual del proceso de investigación científica de los estudiantes y para la corroboración de los principales resultados investigativos de la presente indagación científica.

Técnica Estadística:

Descriptiva: para procesar los resultados obtenidos de los instrumentos de recolección de información primaria “encuestas”

Se utilizó además el enfoque hermenéutico-dialéctico: para la comprensión, explicación e interpretación del objeto de investigación y su campo de acción, el cual permitió dinamizar la lógica científica desarrollada.

El **impacto social** está dado en las estrategias de cambio que serán aplicados en los estudiantes.

Diseño por la dimensión temporal:

Transversal: Porque se realizó el trabajo de investigación en un tiempo determinado por el periodo 2011.

Universo

Universo	<i>fa</i>
a. Autoridades (Entrevista)	3
b. Profesores (Encuesta)	130
c. Estudiantes (Encuesta)	
1 ^a	41
1B	39
1C	41
1D	40
1E	39
1F	40

1G	39
Total	279
2CA	16
2CB	19
2CC	18
2S	03
2MA	24
2MB	23
2MC	24
2E	13
2EL	38
Total	178
3CA	17
3CB	16
3CC	16
3S	05
3MA	21
3MB	19
3MC	25
3E	12
3EL	26
Total	157
8 ^a	38
8B	39
8C	38
8D	38
8E	37
8F	37
8G	37

	Total	264
9 ^a		35
9B		34
9C		35
9D		34
9E		35
9F		35
9G		36
	Total	244
10 ^a		32
10B		32
10C		32
10D		32
10E		33
10F		32
10G		33
	Total	227
	Total General	1349
d. Representante (s) del bar (entrevista)		10

Muestra: 1349

m

Estadígrafo: $n = \frac{m}{e^2(m-1)+1} = 308,6$

$e^2(m-1)+1$

Tamaño de la muestra de estudiantes = 309

ESTRATEGIAS DE CAMBIO

A partir de la problematización, misma que recoge en su diagnóstico fáctico los múltiples problemas que caracterizan la deficiente administración y control sanitario-nutricional de los alimentos y su incidencia en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda y que a partir de la investigación científica se propone un estudio hipotético deductivo y dialéctico crítico que permita revelar la trascendencia o importancia de la gestión de las políticas del acuerdo ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares, estudio realizado en el primer semestre del año 2011.

La investigación científica revela las siguientes inconsistencias:

Diagnóstico Fáctico	Valoración Causal
1) Una deficiente infraestructura física, acorde con los requerimientos sanitarios exigidos para el expendio de alimentos.	Inexistencia de una política de gestión que reconozca _el acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares_, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.
2) Indiferencia de autoridades institucionales internas y externas en el control sanitario y nutricional de los alimentos.	
3) Deficiencia intelectual (27% ESTUDIO DOBE) producto de la ingesta de alimentos con bajo nivel proteico.	
4) Presencia de factores que muestran características de desnutrición y obesidad, producto de los defectivos hábitos alimenticios que van dando paso de manera	

<p>incipiente al desarrollo intelectual de alumnos y alumnas.</p> <p>5) Deficiente higiene y estado de salud del personal de servicio.</p> <p>6) Exigua administración y control sanitario-nutricional de los alimentos de expendio en los bares de la institución.</p> <p>7) Inexistencia de estudios nutricionales que revelen factores de desnutrición y obesidad, producto de la ingesta de alimentos con bajo valor nutritivo en los alumnos y alumnas de la institución.</p> <p>8) Intransigencia ante las políticas de implementación de medidas no costumbristas en los bares de la institución.</p> <p>9) Desconocimiento de medidas sanitarias y nutricionales por los responsables en la venta de alimentos a usuarios de la institución.</p>	
--	--

Las **estrategias de cambio** reconocen en el proyecto: **ACUERDO INTERMINISTERIAL 004-10 “LOS MINISTERIOS DE EDUCACIÓN Y DE SALUD PÚBLICA”**, derechos del Buen Vivir, “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”.

Ello permite incorporar -la Carta Suprema-, dispuesta en su **Art. 44**: “El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes, y asegurarán el ejercicio pleno de sus derechos; y se atenderá al principio de su interés superior y sus derechos prevalecerán sobre los de las demás

personas” y reconocer que las personas (niños, niñas, jóvenes y señoritas) que participen en los procesos formativos y que se encuentran bajo el claustro docente-profesional, autoridades (s) y miembros pares que deben velar por el bienestar físico, psicológico y de salud en el establecimiento en que participare.

UNA DEFICIENTE INFRAESTRUCTURA FÍSICA²⁵, ACORDE CON LOS REQUERIMIENTOS SANITARIOS EXIGIDOS PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS.- Todas las instituciones educativas del país, sin importar su financiamiento, ubicación o tamaño, deben generar espacios saludables, confortables y seguros para el consumo de alimentos al interior de sus instalaciones, adecuando, de ser el caso, recesos y recreos en función de que permitan a sus estudiantes disponer del tiempo suficiente para:

Se incentivará al estudiantado a observar normas higiénicas y sanitarias, y a establecer, en todo momento, prácticas democráticas y valores como el respeto, la solidaridad y la generosidad, en el marco de aplicación del Buen Vivir.

INDIFERENCIA DE AUTORIDADES INSTITUCIONALES INTERNAS Y EXTERNAS EN EL CONTROL SANITARIO Y NUTRICIONAL²⁶ DE LOS ALIMENTOS.

Para ello, es importante reconocer que los bares escolares son locales que se encuentran dentro de las instituciones educativas, autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesados, que brindan una alimentación nutritiva, inocua, variada y suficiente, siendo necesario:

²⁵ Art 5. Los bares escolares. Art. 6. Art. 7. Art. 8. Art. 9. CAPÍTULO VI. Art.29. Art. 30. Art.31. Art. 3.

²⁶ Art. 4.

- a. Establecer requisitos para el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control;
- b. Controlar los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden sean sanos, nutritivos e inocuos, y
- c. Promover hábitos alimentarios saludables en el sistema nacional de educación.

Deficiencia intelectual producto de la ingesta de alimentos con bajo nivel proteico²⁷

A partir del reconocimiento de las deficiencias observables en la comunidad educativa producto de la ingesta de alimentos con un bajo nivel proteico, la presente investigación científica, se permite elevar una propuesta de contingencia a los responsables de los comercios (comedor estudiantil) acerca del valor proteico y nutritivo de los alimentos ancestrales y orgánicos para un buen vivir.

CARTILLA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y SALUD

Objetivo 1: Promover la primera feria gastronómica de comidas autóctonas, nativas y oriundas de la ciudad de Guaranda.

Objetivo 2: Exigir la promoción y masificación de comidas autóctonas en el bar de la institución.

Objetivo 3: Desarrollar conferencias del valor proteico y nutritivo de los alimentos a la comunidad educativa.

²⁷ CITA ACLARATORIA: El mundo contemporáneo vive una crisis alimentaria. En general, la gente se alimenta poco y mal debido a la proliferación de las cadenas de comida chatarra que ha alterado las costumbres a la hora de alimentarse.

Objetivo 4: Actividades de asesoría nutritivo-alimenticia serán programadas al principio de curso, repartiéndose a modo de “cuadernillo-agenda” que el niño y los jóvenes realizará parte en el aula y parte en casa. Al final de curso el equipo de educación nutricional valorará la labor tanto del profesor como de la familia.

Presentación: Cada alimento que ingerimos produce un efecto diferente en todos los niveles de nuestro cuerpo. No sentimos los mismos efectos al tomar un vaso de agua que una bebida alcohólica.

Por lo que deberíamos saber las reacciones de los alimentos y utilizarlos de forma consciente, dependiendo de las necesidades de cada persona. Cada alimento es importante, pero no debemos de estancarnos en el mismo alimento, si no variar la alimentación.

.-Tenemos que cocinar y alimentarnos con alegría, libertad y amor.

Para ello, es importante reconocer algunas experiencias científicas Toreaga, N. (2007), que reconocer a partir de los sistemas de nutrición -tipos preestablecidos-

Existen siete (7) tipos de nutrición que hemos dividido para que lo identifiques en cuál te sientes mejor²⁸:

- a) **Básico:** Se come cuando se tiene hambre, sin seguir ninguna conducta o filosofía. Es una conducta que responde tan sólo cuando se tiene hambre, sin tener en cuenta los efectos de lo que se come o se bebe.
- b) **Sensorial:** Según el deseo de los sentidos se come haciendo caso a su aspecto, olor, gusto, color, volumen y textura. Está conectado tanto al cuerpo físico como al emocional, es muy importante usarlo de forma adecuada.

²⁸ <http://www.canalwoman.com/blog/los-7-tipos-de-alimentación/>

- c) **Emocional:** Se sigue una alimentación con la cuál se obtiene una satisfacción emocional. Estas personas suelen cocinar platos de su infancia, o siempre cocinan tradicionalmente.
- d) **Intelectual:** Las calorías, proteínas, vitaminas, minerales... son muy importantes para nuestro cuerpo, pero también hay que considerar la energía que ejercemos en el esfuerzo, ya que estas personas parten de justificaciones mentales.
- e) **Nivel social:** Se come teniendo en cuenta una conciencia social. Tomando productos que no han sido obtenidos por explotación o abusos económicos, adquiriendo productos de buena calidad, de cultivo biológico, sin aditivos, colorantes ni químicos. Se come moderadamente. Según el estado emocional afectará a la comida que prepararemos.
- f) **Ideológico:** Alguna disciplina o creencia dice lo que se debe comer. Sigue una forma ciega, automática e inflexible lo que plantea la disciplina. Las personas no piensan en el momento de comer que les pide el cuerpo, si no que siguen sus creencias. De esta forma de comer puede repercutir en su salud a largo plazo.
- g) **Energético:** Se escoge cuando se quiere comer libremente según sus necesidades. No prohíbe ninguna clase de alimentos, si no que selecciona lo que esa persona necesita en ese momento a nivel energético. Se alimenta con un propósito; crear salud, paz, equilibrio y conexión interior.

Alimentos y comidas ancestrales: Entre los baluartes culturales –característicos- de la comida autóctona, podemos rescatar:

En las partes bajas se siembra:	
a) Papas	a) Maíz
b) Ocas	b) Trigo
c) Mellocos	c) Zapallo
d) Mashua	
e) Cebada	
f) Cebolla	

Las **comidas típicas ancestrales** se conservan en su mayor parte en las familias Guarandeñas, y muchas de ellas son parte cultural de otros lares ecuatorianos y que conservan un alto valor nutritivo:

Productos típicos ancestrales		
a) Sopa de quinua	a) Chicha de maíz	a) Papas asadas
b) Caldo y estofado de gallina criolla	b) Llapingachos	b) Patacones
c) Cuy asado con papas	c) Locro de habas	c) Queso de hoja
d) Mote pelado	d) Locro de papas	d) Queso de piña
e) Tortillas de maíz (Walus)	e) Locro de queso	e) Quimbolitos
f) Tortilla de trigo	f) Molo de papas	f) Quimbolitos rápidos
g) Tamales y humitas	g) Mote pillo	g) Sancocho de pescado
h) Queso y quesillo	h) Mote sucio	h) Seco de gallina
i) Chicha de Jora	i) Pan de Yuca	i) Sopa de quinua
a) Tamal de gallina	a) Tortillas de tiesto	a) Tostado de sal
b) Tamales de mote	b) Dulce de zambo	
	c) Tortillas de yuca	
	d) Tostado de dulce	

Tipos de alimentos: De acuerdo con su composición química, podemos establecer esta clasificación de los alimentos:

- a) **Inorgánicos:** no aportan energía: agua, minerales y oligoelementos.
- b) **Orgánicos:** principios inmediatos (hidratos de carbono, grasas y proteínas) y vitaminas.

Existe gran variabilidad en la proporción en que encuentran cada uno de ellos en los alimentos naturales. Unos poseen gran cantidad de algún grupo y carecen de otras.

Por ello se ha establecido la siguiente clasificación de los alimentos según su función nutricional:

- a) **Alimentos energéticos:** aquellos que son ricos en hidratos de carbono y/o grasas.
- b) **Alimentos plásticos o formadores:** en ellos predominan las proteínas y el calcio.
- c) **Alimentos reguladores:** ricos en vitaminas, minerales y oligoelementos.

La tendencia de la producción orgánica de alimentos: se consolida en “Come sano, seguro y soberano”. Así:

- Pan de chocho, de quinua, de papa,
- Quicama,
- Mote frito,
- Hortalizas,
- Legumbres,
- Frutas.

Son algunos de los productos que se deberían poner al alcance de la comunidad educativa para concienciarlos sobre la importancia de la alimentación y el cuidado del medio ambiente.

«Que debe propender a concienciar a productores y agricultores que siembran y cosechan de manera sana y libre de químicos como la siembra de tubérculos de todo tipo que tienen propiedades curativas y diuréticas»


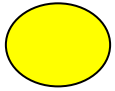

La producción orgánica debe crear su mercado. Así como otro tipo de iniciativas ecológicas como jabones caseros, realizados con todo tipo de hierbas medicinales y frutas, además de tinturados con colorante vegetal natural que ofrezcan soluciones para la piel seca, grasa y delicada.

Pues es necesario que las personas tomen en cuenta que para cuidar a la naturaleza no es necesario privarse de cosas como los cosméticos y jabones, sino más bien utilizar productos que sean amables con el ecosistema.

PRESENCIA DE FACTORES QUE MUESTRAN CARACTERÍSTICAS DE DESNUTRICIÓN Y OBESIDAD, PRODUCTO DE LOS DEFECTIVOS HÁBITOS²⁹ ALIMENTICIOS QUE VAN DANDO PASO DE MANERA INCIPIENTE AL DESARROLLO INTELECTIVO DE ALUMNOS Y ALUMNAS

Los alimentos y bebidas procesados que se expendan en los bares escolares deben contar con registro sanitario vigente, estar rotulados de conformidad con la normativa nacional y con la declaración nutricional correspondiente, especialmente de las grasas totales, grasas saturadas, colesterol carbohidratos totales y sodio. No podrán expendirse alimentos y bebidas procesadas y/o preparadas en el bar, que contengan cafeína, edulcorantes artificiales y alimentos que sean densamente energéticos con alto contenido de grasa, hidratos de carbono simple y sal, según se detalla en el siguiente cuadro:

CONTENIDO DE NUTRIENTES E INDICADORES DE EXCESO³⁰

Nutrientes indicadores	Bajo Contenido 	Mediano Contenido 	Alto Contenido 
Grasas totales	Contenido menor o igual a 3 gr. en 100 gr. Contenido menor o	Contenido mayor a 3 y menor a 20 gr. en 100 gr.	Contenido mayor o igual a 20 gr. en 100

²⁹ **CAPÍTULO III: Alimentos, bebidas, equipos y utensilios: Art. 10.**

³⁰ **Art 12. Art. 13. Art.14.**

	igual a 1,5 gr. en 100 ml.	Contenido mayor a 1,5 y menor a 10 gr. en 100 ml.	gr. Contenido mayor o igual a 10 gr. en 100 ml.
Grasas Saturadas	Contenido menor o igual a 1,5 gr. en 100 gr. Contenido menor o igual 0,75 gr. en 100 ml.	Contenido mayor a 1,5 y menor a 5 gr. en 100 gr. Contenido mayor a 0,75 y menor a 2,5 gr. en 100 ml.	Contenido mayor o igual a 5 gr. en 100 gr. Contenido mayor o igual a 2,5 gr. en 100 ml.
Grasas trans	Contenido menor o igual a 0,15 gr. en 100 gr. Contenido menor o igual a 0.075 gr. en 100 ml.	Contenido mayor a 0,15 y menor a 1 gramo en 100 gr. Contenido mayor a 0,075 y menor a 0,50 gr. en 100 ml.	Contenido mayor o igual a 1 gramo en 100 gr.. Contenido mayor o igual a 0,50 gr. en 100 ml.
Azúcares adicionados (incluye monosacáridos + disacáridos)	Contenido menor o igual a 5 gr. en 100 gr. Contenido menor o igual a 2,5 gr. en 100 ml.	Contenido mayor a 5 y menor a 15 gr. en 100 gr. Contenido mayor a 2,5 y menor a 7,5 gramos en 100 ml.	Contenido mayor o igual a 15 gramos en 100 gramos. Contenido mayor o igual a 7,5 gr. en 100 ml.

Sal	Contenido menor o igual a 0,3 gramos en 100 gr. Contenido menor o igual a 0,3 gr. en 100 ml. (equivale a 120 miligramos de sodio)	Contenido mayor a 0,3 y menor a 1,5 en 100 gr. Contenido mayor a 0 gr., 3 y menor a 1,5 gr. en 100 ml. (equivale a entre 120 a 600 mmgr. de sodio)	Contenido mayor o igual 1,5 gr. en 100 gr. Contenido mayor o igual a 1,5 gr. en 100 ml. (equivale a más de 600 mmgr. de sodio)
------------	---	--	--

Se podrán expender alimentos que cumplan con contenidos nutricionales bajos y medianos indicados en el cuadro 1.

DEFICIENTE HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL DE SERVICIO

Las autoridades institucionales requieren de un programa de gestión que sea el resultado de una investigación que previo a la identificación de los problemas que allí se gestan, promover las estrategias que contribuyan a la organización y control de las políticas que caracterizan al programa propuesto por el gobierno Ecuatoriano.

En concordancia con la normativa sanitaria nacional, el personal que labore en los bares escolares deberá presentar un buen estado de salud, respaldado con el certificado de salud ocupacional que otorga el Ministerio de Salud Pública, actualizado anualmente, sin perjuicio de aplicación de programas de medicina preventiva.

En caso de conocer o sospechar que el personal que trabaje en los bares escolares padezca de una enfermedad infecciosa, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no debe manipular alimentos.

El personal que labore en los bares escolares observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Impedir el acceso a personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos.
- b) Usar delantal de color claro, limpio, en buen estado de conservación.
- c) Mantener las manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas
- d) Llevar en todo momento el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado de conservación.
- e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos.
- f) Lavarse las manos con agua circulante, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de usar el servicio higiénico y de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación.

Todo local debe contar con un desinfectante para el uso permanente de quienes manipulen los alimentos.

**EXIGUA ADMINISTRACIÓN Y CONTROL SANITARIO-NUTRICIONAL³¹
DE LOS ALIMENTOS DE EXPENDIO EN LOS BARES DE LA
INSTITUCIÓN.-** Los procedimientos para la prestación de servicios de expendio de alimentos en bares escolares a seguirse por parte de las instituciones educativas públicas se someterán a lo establecido en el artículo 51 numeral 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y el artículo 58 del Reglamento

³¹ Art.21, Art. 22, Art.23. Art.24.

General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y en lo pertinente al presente Reglamento.

Las instituciones educativas públicas que constituyan unidades ejecutoras harán los procedimientos para la prestación de servicios de expendio de alimentos en bares escolares, sujetándose a lo previsto en el artículo anterior.

La institución educativa no tendrá relación alguna de tipo laboral y de seguridad social con el proveedor o con el personal que labore en los bares escolares.

El valor calculado, por arriendo del bar se depositará mensualmente en la cuenta rotativa de ingresos que la unidad ejecutora mantiene en un Banco Corresponsal del Banco Central del Ecuador.

En caso de que una misma institución educativa pública dispusiere de varios bares, estos deben estar bajo un solo proveedor.

El proveedor adjudicado para la prestación de servicios de expendio de alimentos y la utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares, escolares de las instituciones públicas, clasificados en el Art. 5 de este Reglamento como bar escolar simple o bar escolar comedor deberá presentar, al Comité Institucional, los siguientes documentos, en copias debidamente certificadas:

- a) Registro Único de Contribuyentes (RUC), donde conste la actividad que desarrolla;
- b) Registro Único de Proveedores (RUP);
- c) Permiso de Funcionamiento, otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción;

- d) Certificado Ocupacional de Salud, otorgado por el centro de salud del Ministerio de Salud Pública, más cercano a su jurisdicción, del administrador y del personal que va a laborar en cada bar;
- e) Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos, Alimentación y Nutrición, otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción.

DESCONOCIMIENTO DE MEDIDAS SANITARIAS Y NUTRICIONALES POR LOS RESPONSABLES EN LA VENTA DE ALIMENTOS A USUARIOS DE LA INSTITUCIÓN:

Objetivo: Programa de capacitación en medidas sanitarias y nutricionales para los padres y madres de familia al inicio del proceso académico y a las personas responsables de la venta de comidas y productos varios.

Para conservar los alimentos es necesario prolongar al máximo las fases de latencia y aceleración positiva de las siguientes maneras:

- a) Procurar que lleguen al alimento el menor número de microorganismos.
- b) Evitar contaminación con recipientes y utensilios.
- c) Crear condiciones desfavorables para el crecimiento microbiano.
- d) Acción directa sobre algunos microorganismos como la radiación.

Métodos de conservación de alimentos³²:

- a) Empleo de bajas temperaturas, desecación, fermentación, curado - salazón-ahumado, liofilización, irradiación.
- b) Método de conservación de alimentos empleando las bajas temperaturas.

³² CITA ACLARATORIA: Aunque el hombre prehistórico almacenaba la carne en cuevas de hielo, la industria de congelados tiene un origen más reciente que la de envasado.

Los alimentos pueden permanecer en un congelador doméstico entre 3 y 12 meses con toda seguridad y sin que su calidad se vea afectada³³.

La ausencia de brotes de fiebre tifoidea atribuidos a alimentos congelados parece indicar que hay poco peligro de que los alimentos conservados por este procedimiento sean fuente de origen de esta enfermedad, a menos que la contaminación sea masiva³⁴.

Valor nutritivo: No afecta el valor nutritivo excepto alguna de las vitaminas en cantidades mínimas. Hay ligera pérdida de la humedad en los alimentos congelados. El "goteo" de alimentos que han sido inapropiadamente descongelados ocasiona alguna pérdida de nutrientes.

Medidas de control: Debe vigilarse la temperatura de las neveras, congeladores, transportes, etc., manteniéndola al nivel apropiado y evitando fluctuaciones. Los alimentos a refrigerar o congelar deben estar en óptimas condiciones.

- a) Las neveras deben recibir una limpieza adecuada, las paredes y techos deben pintarse con pinturas a prueba de mohos.
- b) Deben evitarse la recongelación de alimentos que se hayan descongelado.

Se utiliza a menudo para la conservación del pescado, el jamón y las salchichas. El humo se obtiene por la combustión de madera, con una aportación limitada de aire.

³³ CITA ACLARATORIA: Muchos de los métodos empleados para preservar los alimentos se basan, no en la destrucción o eliminación de los microorganismos sino en retrasar su germinación o impedir su crecimiento. En estos casos la conservación es temporal, debido a que solo se inhibe la actividad de los microorganismos.

³⁴ CITA ACLARATORIA: Investigaciones realizadas con cepas de salmonellas han demostrado que la refrigeración a 5 grados o menos debe emplearse para asegurar que estos microorganismos no se desarrollen en los alimentos. Por debajo de esta temperatura estos microorganismos disminuyen rápidamente.

Se pueden usar otros métodos o combinaciones de métodos para conservar los alimentos.

- a) Se emplea como medio de preservación de pescados, carnes y vegetales con el objetivo de: Destruir muchos microorganismos:
- b) Inhibir la acción catalítica de las enzimas que produzcan una descomposición lenta. Le confiere al producto actitud comercial por largo tiempo.

Modo de aplicación: Se le añade sal al alimento y esta extrae el líquido del mismo penetrando en los tejidos del alimento contrayendo el mismo. La concentración de sal necesaria para inhibir el crecimiento de los microorganismos depende de:

- a) PH
- b) Temperatura
- c) Contenido proteico
- d) Presencia de sustancias inhibidoras como los ácidos
- e) Contenido acuoso

Procedimiento:

- a) Salazón en seco: Cuando el alimento se pone en una cantidad suficiente de sal.
- b) Salazón por salmuera: Cuando se sumerge el alimento en una salmuera suficientemente concentrada.

Almacenamiento.- Debe almacenarse refrigerado a una temperatura menor de 5 grados para impedir su deterioro microbiano.

- a) Efectos indeseables de los productos salados. Ej. Pescados
- b) Enrojecimiento de la superficie que le da aspecto desagradable por el crecimiento bacteriano.

- c) Manchas moteadas que son de color café y llegan a cubrir toda la superficie por acción de un hongo.
- d) Contaminación por moscas cuando se está en el proceso desecado
- e) Olor y sabor rancio por reacciones químicas

Importancia sanitaria.- Estos métodos están encaminados a impedir el desarrollo de microorganismos o a destruirlos pero no siempre se logra y se han asociado con la aparición de brotes de enfermedades gastrointestinales.

Estos productos no son estériles por lo que en mayor o menor grado existe la posibilidad de que si la materia prima este contaminada los microorganismos sobrevivan a los procesos de conservación entre los que se encuentran E coli, Salmonelas, proteus. La salazón no es un proceso bactericida sino bacteriostático para unas pocas especies de microorganismos.

Control higiénico de los productos desde la obtención de la materia prima hasta el consumo de los alimentos que reciben este tratamiento ya que muchos de ellos se consumen sin previa cocción y en otros las toxinas son resistentes al calor.

En general siempre se desechará cualquier conserva que presente olor, aspecto o sabor extraño.

CUADRO COMPARATIVO EMERGENTE-PREDICTIVO	
EVIDENCIA FACTICA	DECISIÓN PREDICTIVA
-Una deficiente infraestructura física, acorde con los requerimientos sanitarios exigidos para el expendio de alimentos. -Indiferencia de autoridades institucionales internas y externas en el control sanitario y	-La institución educativa, reconoce al acuerdo Ministerial 004-10, para la implementación de bares. -Reunión de comité

<p>nutricional de los alimentos.</p> <p>-Deficiencia intelectual (27% ESTUDIO DOBE) producto de la ingesta de alimentos con bajo nivel proteico.</p> <p>-Presencia de factores que muestran características de desnutrición y obesidad, producto de los defectivos hábitos alimenticios que van dando paso de manera incipiente al desarrollo intelectual de alumnos y alumnas.</p> <p>-Deficiente higiene y estado de salud del personal de servicio.</p> <p>-Exigua administración y control sanitario-nutricional de los alimentos de expendio en los bares de la institución.</p> <p>-Inexistencia de estudios nutricionales que revelen factores de desnutrición y obesidad, producto de la ingesta de alimentos con bajo valor nutritivo en los alumnos y alumnas de la institución.</p> <p>-Intransigencia ante las políticas de implementación de medidas no costumbristas en los bares de la institución.</p> <p>-Desconocimiento de medidas sanitarias y nutricionales por los responsables en la venta de alimentos a usuarios de la institución.</p>	<p>institucional para el análisis y compromiso de aplicación de políticas.</p> <p>-Propuesta predictiva en proceso de análisis por el H. Consejo Directivo, para su eventual aplicación en el período lectivo 2011-2012.</p> <p>-Propuesta predictiva: prevista en la presente investigación, para iniciar en el período lectivo 2011 – 2012.</p> <p>-Programa de capacitación, bajo la jurisdicción de los Ministerios de Educación y Salud.</p> <p>-Políticas en análisis en el comité institucional de bares escolares.</p> <p>-Participación del DOBE en la coordinación con el MES.</p> <p>-Interiorización, reciprocidad, conciencia y compromiso de la comunidad educativa.</p> <p>-Programa de capacitación, bajo la responsabilidad de los Ministerios de Educación y Salud.</p>
--	---

PLAN OPERATIVO

Estrategia Metodológica	Objetivo	Actividades	Fechas	Responsable	Beneficiarios
Feria: De alimentación y salud. (Cartilla propuesta).	Objetivo 1: Promover la primera feria gastronómica de comidas autóctonas, nativas y oriundas de la ciudad de Guaranda. Objetivo 2: Exigir la promoción y masificación de comidas	Entrega de la cartilla de alimentación y salud a las autoridades, para que previa aprobación en el H. Consejo Directivo se consuma la propuesta programada.	Festividades el establecimiento educativo.	El investigador, bajo la colaboración de Dirigentes Profesores y Estudiantes.	Comunidad Educativa.

	<p>autóctonas en el bar de la institución.</p> <p>Objetivo 3: Desarrollar conferencias del valor proteico y nutritivo de los alimentos a la comunidad educativa.</p> <p>Objetivo 4: Actividades de asesoría nutritivo- alimenticia serán programadas al principio de curso,</p>				
--	---	--	--	--	--

	repartiéndose a modo de “cuadernillo-agenda” que el niño y los jóvenes realizará parte en el aula y parte en casa.				
Conferencia sobre “Desnutrición y obesidad, producto de los defectivos hábitos alimenticios que van dando paso de manera incipiente al desarrollo	Interiorizar en la comunidad educativa la necesidad de promover una salud responsable que beneficie el rendimiento académico.	Se desarrollará una conferencia sobre salud y alimentación, bajo la responsabilidad del representante del Ministerio de Salud, bajo el acuerdo 10-238- de la Dirección Provincial de	17 – 02 – 2012.	Representante del Ministerio de Salud, Autoridades e Investigador.	Comunidad Educativa.

intelectivo de alumnos y alumnas”		Educación.			
Medidas sanitarias y nutricionales por los responsables en la venta de alimentos a usuarios de la institución:	Objetivo: Programa de capacitación en medidas sanitarias y nutricionales para los padres y madres de familia y a las personas responsables de la venta de comidas y productos varios.	Convenio inter institucional con los responsable de la medida dictada. Capacitación a los padres y madres de familia y a las personas responsables de la venta de comidas y productos varios.	05-12-2011.	Autoridades del establecimiento educativo, designado e investigador.	Comunidad Educativa.

CAPÍTULO III

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

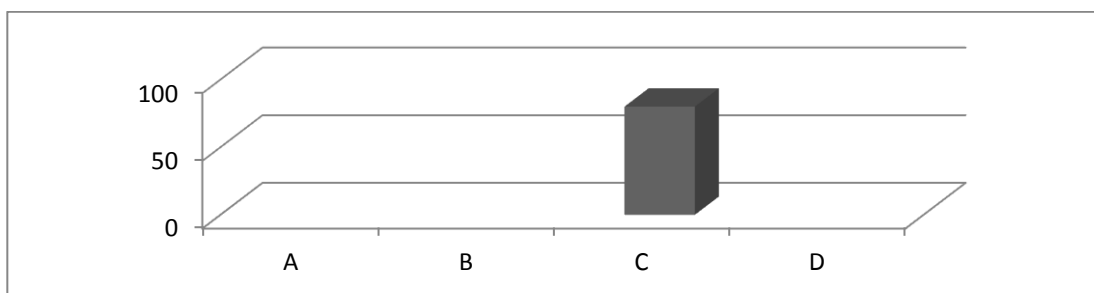
ENCUESTA A LOS PROFESORES DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Cuadro N.- 1 Sellos de calidad que avala los expendios de alimentación en su institución.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Sello Total		
b. Sello Parcial		
c. No tiene sello	80	100%
d. No responde		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



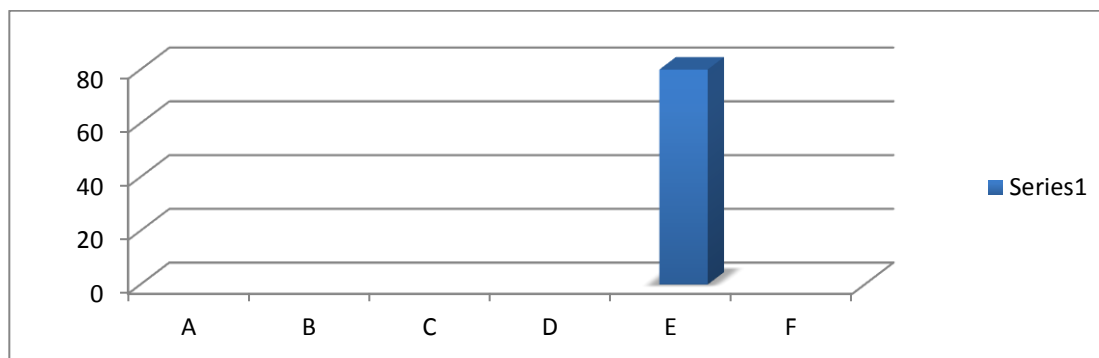
Análisis.- Los maestros manifiestan que no existen sellos de calidad que avalen los expendios de alimentación de la institución, reconocen que los productos que se venden a los estudiantes provocan problemas en la salud, se sienten desanimados, hay exceso de estudiantes con problemas de obesidad, acné cansancio entre otros, para ello se hace necesario el seguimiento del control sanitario nutricional por parte del Ministerio de salud.

Cuadro N.- 2 Estándares de salubridad que usted reconoce en los servicios de alimentos que se expenden.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Contribuyan al buen estado de nutrición, satisfacción y seguridad de los clientes.		
b. Transformar una materia prima (los alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación en comidas y preparaciones servidas.		
c. Cumplan con las expectativas de la población objetivo.		
d. Todos		
e. Ninguno	80	100%
f. Otro (s) ¿Cuál? (s)		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



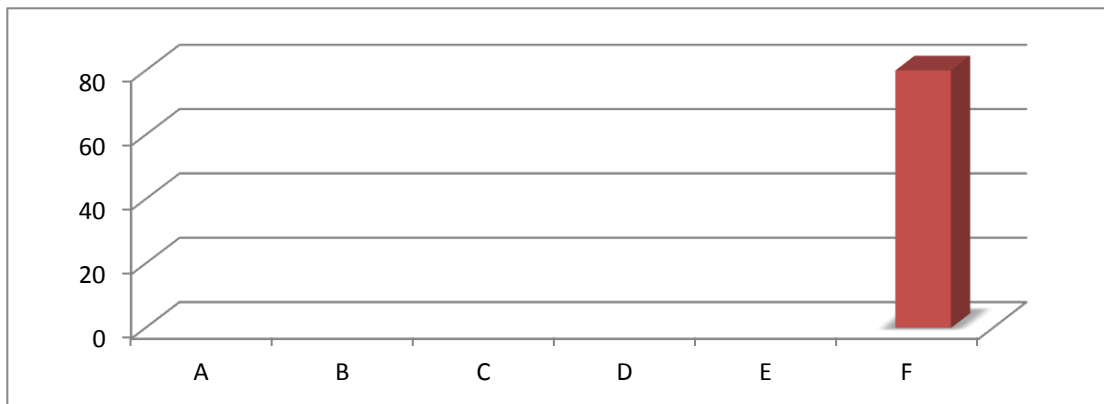
Análisis.- Los profesores de la institución manifiestan que no existen estándares de salubridad en los servicios de alimentos que se expenden en el bar, los estudiantes se han acostumbrado en su mayoría a la insalubridad, ello ocasiona que muchos de ellos falten a sus responsabilidades formativas por presentar deficiencias en su salud, siendo recurrente la participación de los veedores por parte del seguimiento del control sanitario nutricional por parte del Ministerio de salud.

Cuadro N.- 3 Características que usted observa en la los alimentos que se expenden en la institución.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Higiene personal		
b. Instrumental limpio		
c. Cocer bien los alimentos		
d. No mezclar alimentos crudos con cocinados		
e. Conservar adecuadamente los alimentos		
f. Ninguno	80	100%
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



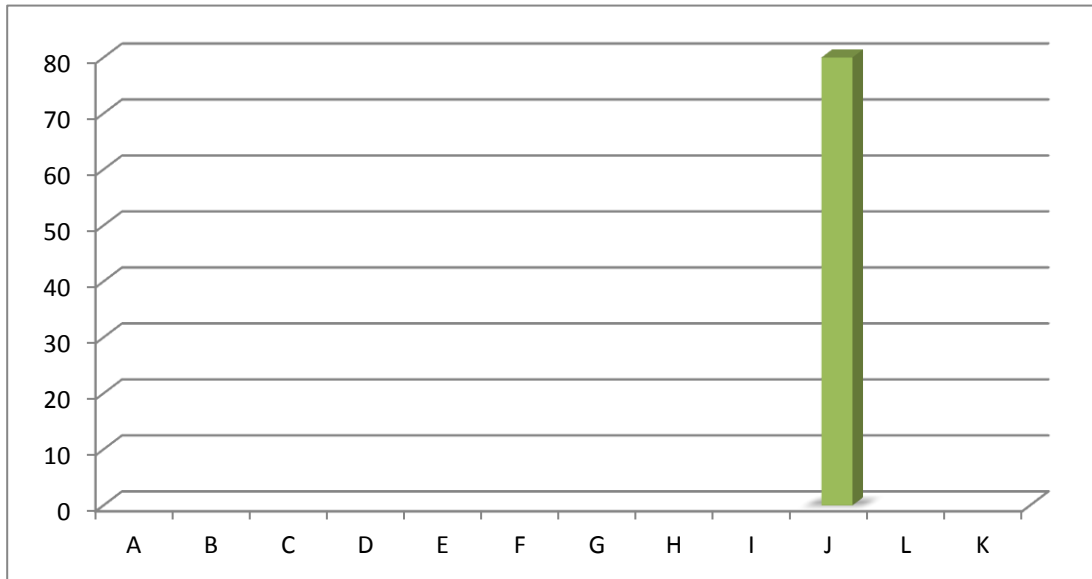
Análisis.- El instrumento empírico-analítico muestra las deficiencias características en el expendio de alimentos, la irresponsabilidad del gestor institucional al no exigir normas que evitan problemas de salud y vuelve defectible el proceso de aprendizaje creando normas antihigiénicas que lesionan la intencionalidad gubernamental, para ello es propicio promover una verdadera interiorización, reciprocidad, conciencia y compromiso de la comunidad educativa.

Cuadro N.- 4 Higiene que usted considera se debe observar en los alimentos.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se deben mantener en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo.		
b) El cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado. Para su limpieza, desinfectalo con lejía y agua caliente.		
c) Baja la basura a diario y evita mantener los desperdicios durante la noche.		
d) Utiliza siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, y trata siempre de pasarlos por agua caliente.		
e) Conserva los alimentos en el congelador o en la nevera.		
f) En caso de querer calentar leche o cualquier otro líquido, es mejor dejarla hervir bien y esperar a que se enfríe un poco.		
g) Las carnes, los alimentos preparados, los quesos curados y los embutidos pueden contener bacterias peligrosas, por ello se deben mantener separados de las frutas, los vegetales y el pan.		
h) Es importante lavarse las manos, las superficies y los utensilios de cocina del bar con agua y jabón. Limpiar regularmente la nevera, (elemento principal en la conservación de los alimentos, los residuos en ella pueden acumular bacterias).		
i) Todas		
j) Ninguna		
k) Otra (s) ¿Cuál (s)?	80	100%
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



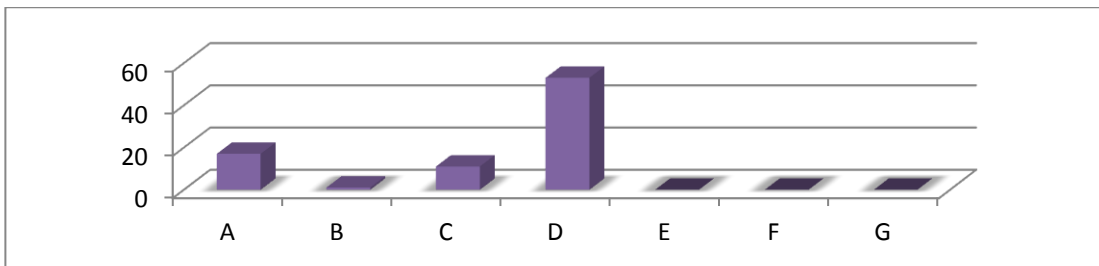
Análisis.- Los encuestados manifiestan que es necesario observar normas de higiene en el manejo de productos frescos, el cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado, utilizar siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, el lavado de manos de los consumidores, así como de quienes se responsabilizan en el tratamiento de los mismos, sin embargo estas no son características que identifiquen al bar de la institución, pues es observable la precaria higiene en la que se manejan los alimentos que van al consumidor, propio y necesario los procesos de capacitación a los involucrados en las causas de higiene y nutrición.

Cuadro N.- 5 Beneficios alimenticios que usted considera aportan al estudiante.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo.	17	21,25
b. Producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento.	1	1,25
c. Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo.	11	13,75
d. Apoyar a la intelectividad.	53	66,25
e. Todas	-	-
f. Ninguna	-	-
g. Otra (s) ¿Cuál (s)?	-	-
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



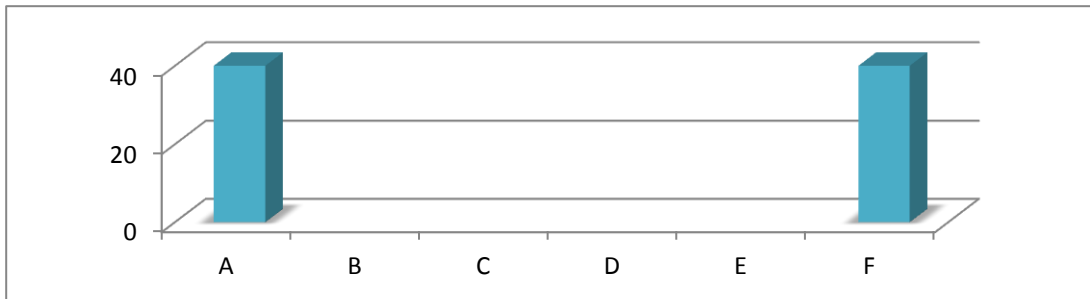
Análisis.- Los maestros reconocen que una efectiva alimentación contribuye a reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo, producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento. Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo, pero de manera fundamental aportan a la intelectividad de sus estudiantes.

Cuadro N.- 6 Alimentos que se derivan del origen orgánico.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Verduras, frutas, cereales.	40	50%
b. Carnes, leche, huevos.	-	-
c. Aguas y sales minerales.	-	-
d. Todas	-	-
e. Ninguna	-	-
f. Otra (s) ¿Cuál (s)?	40	50%
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



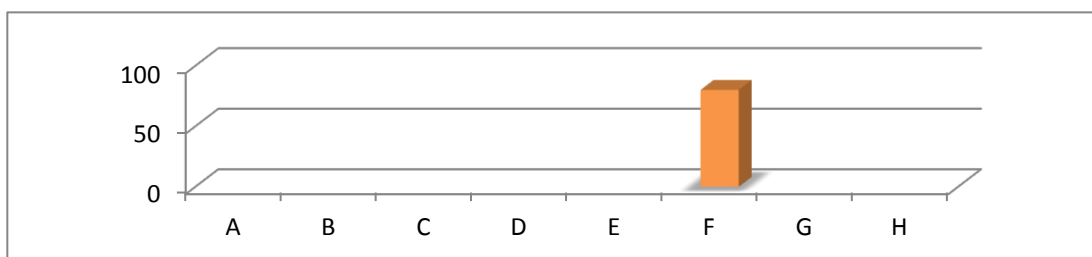
Análisis.- El presente cuadro y gráfico estadístico demuestra que los docentes si conocen los alimentos que se derivan del origen orgánico, ello muestra que la académica está en condiciones de promover espacios de reflexión a partir de la elaboración de ferias que persigan el rescate de comidas típicas ancestrales y la riqueza nutritiva que se encuentra en los productos de origen orgánico.

Cuadro N.- 7 Alimentos que usted considera proporciona al organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Los hidratos de carbono (pan, harinas, azúcares, pastas), de alto valor energético.		
b. Las proteínas (carnes, huevos, lácteos, legumbres) necesarios para el crecimiento y formación de los tejidos.		
c. Los lípidos (grasas y aceites) productores de energía.		
d. Aguas y sales minerales en proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo.		
e. Las vitaminas, sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo.		
f. Todas	80	100%
g. Ninguna		
h. Otra (s) ¿Cuál (s)?		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



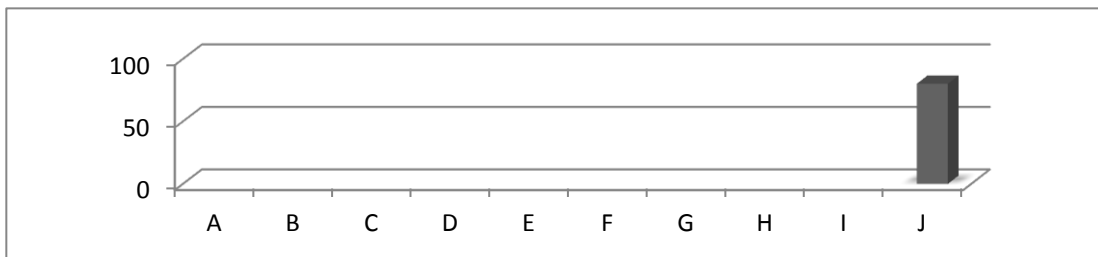
Análisis.- El instrumento revela que los profesores de la institución educativa reconocen a los alimentos que se considera proporciona al organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo, sin embargo no basta con la comprensión, sino más bien con la internalización en la promoción de productos nutritivos y la erradicación de aquellos que atentan con la vida del ser humano.

Cuadro N.- 8 Alimentos que usted observa se expenden en el bar de la institución.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Alimentos lácteos (leche, caseína, crema, manteca, queso)		
b. Alimentos cárneos y afines (carne, huevos)		
c. Alimentos farináceos (cereales, harinas)		
d. Alimentos vegetales (hortalizas, y frutas)		
e. Alimentos azucarados (azúcares, miel)		
f. Alimentos grasos (aceites alimenticios, grasa alimenticias, margarina)		
g. Productos estimulantes y fruitivos (cacao y chocolate, café y sucedáneos, té, yerba mate)		
h. Correctivos y coadyuvantes (especias o condimentos vegetales, hongos comestibles, levaduras, fermentos y derivados, sal y sales compuestas, salsas, aderezos o aliños, vinagres)		
i. Alimentos conservados	80	100%
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



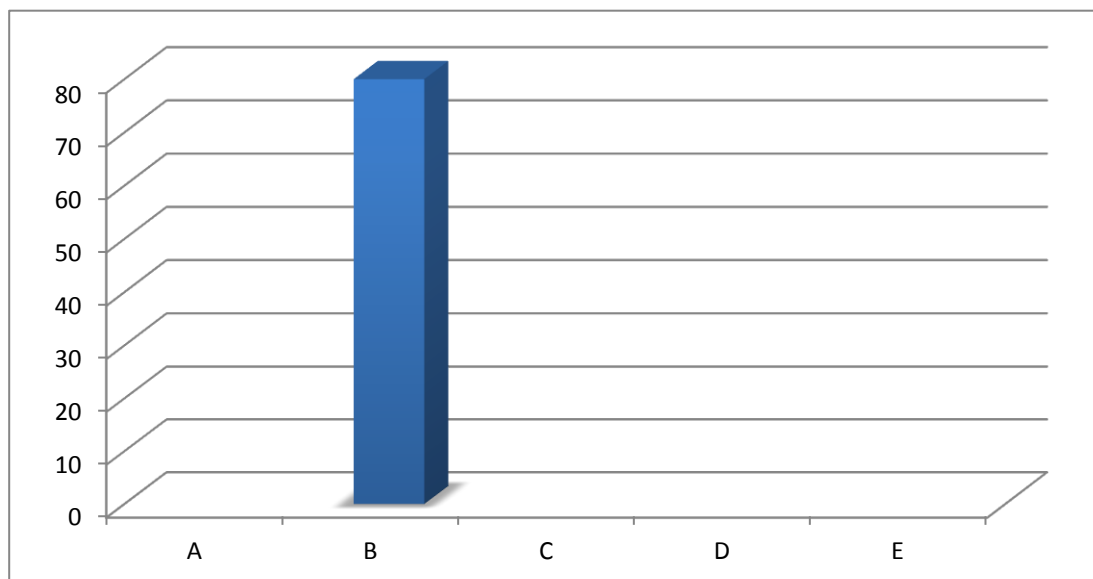
Análisis.- Es lamentable observar que los alimentos que se expenden en el bar de la institución contribuyen al deterioro de la salud e inhiben los espacios de aprendizaje, provocando deficiencias en el rendimiento académico de sus estudiantes, por ello es necesaria la participación del comité institucional.

Cuadro N.- 9 Incidencia de la alimentación en las posibilidades de aprender.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Estimular la voluntad por el estudio.		
b. Provoca cansancio, estupor y letargo.	80	100%
c. Desinterés por el tratamiento condicionado del estudio.		
d. Otra (s) ¿Cuál (s)?:		
e. Ninguna		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



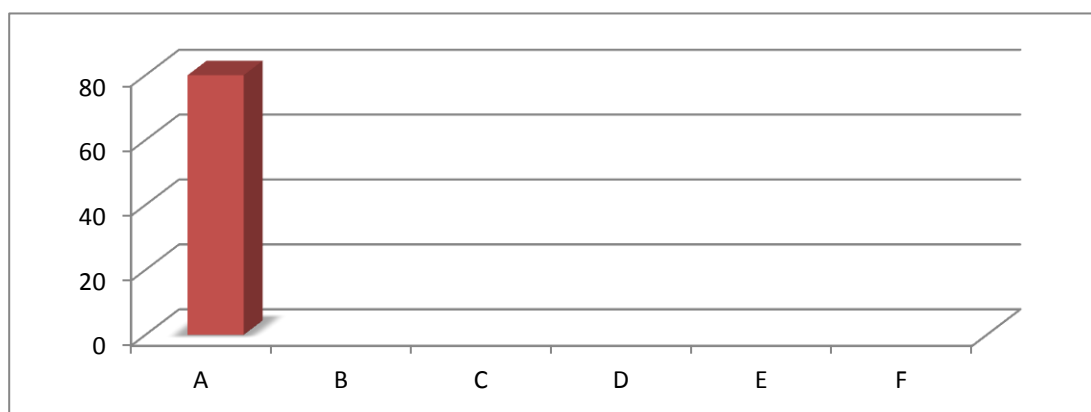
Análisis.- Los profesores si consideran que existe incidencia de la alimentación en las posibilidades de aprender, pues los alimentos que allí se consumen son el resultado del reciclaje del aceite, la alimentación sobrante van a formar parte del menú del siguiente día, se expenden colas, chitos, chicles, entre otros, sin considerar el perjuicio que va relegando la salud y la intención de estudio.

Cuadro N.- 10 Incidencias de la alimentación en el rendimiento escolar.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Estructuras Intelectivas	80	100%
b. Estructuras cognoscitivas		
c. Empeño académico		
d. Todas		
e. Ninguna		
f. Otra (s) ¿Cuál (s)?		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



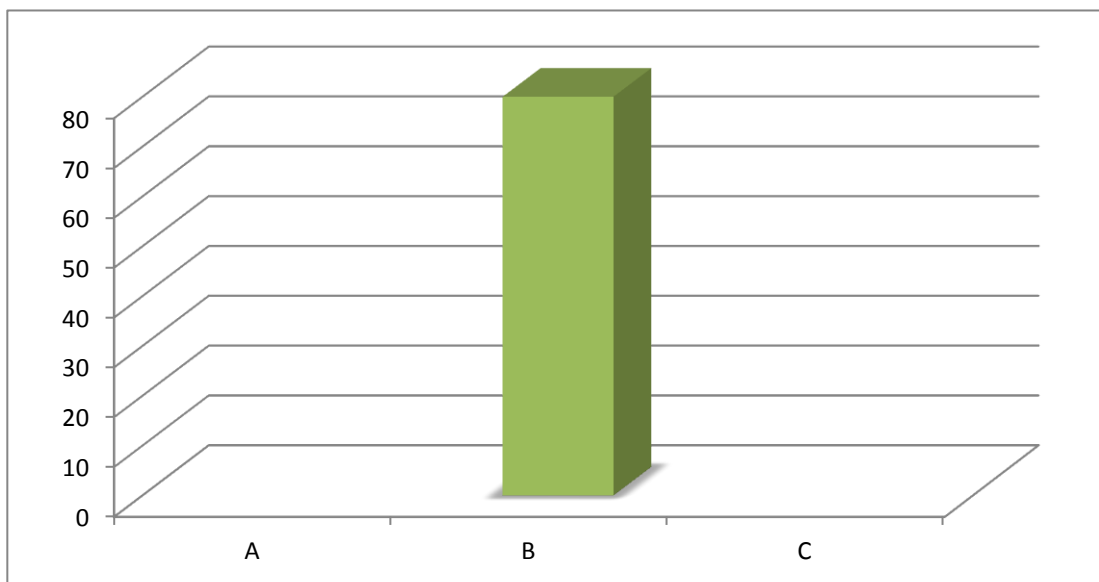
Análisis.- El instrumento responde que si existen incidencias de la alimentación en el rendimiento escolar, en especial en el desarrollo de las estructuras intelectivas, pues, la deficiente nutrición de los alimentos que consumen en el bar provoca somnolencia, y el organismo al no recibir los nutrientes requeridos no está predispuesto para los proceso de pensamiento.

Cuadro N.- 11 Actitudes que asumen los estudiantes bajo la alimentación que entrega el bar de la institución.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Predispuesto		
b. Agotado	80	100%
c. Animoso a participar		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



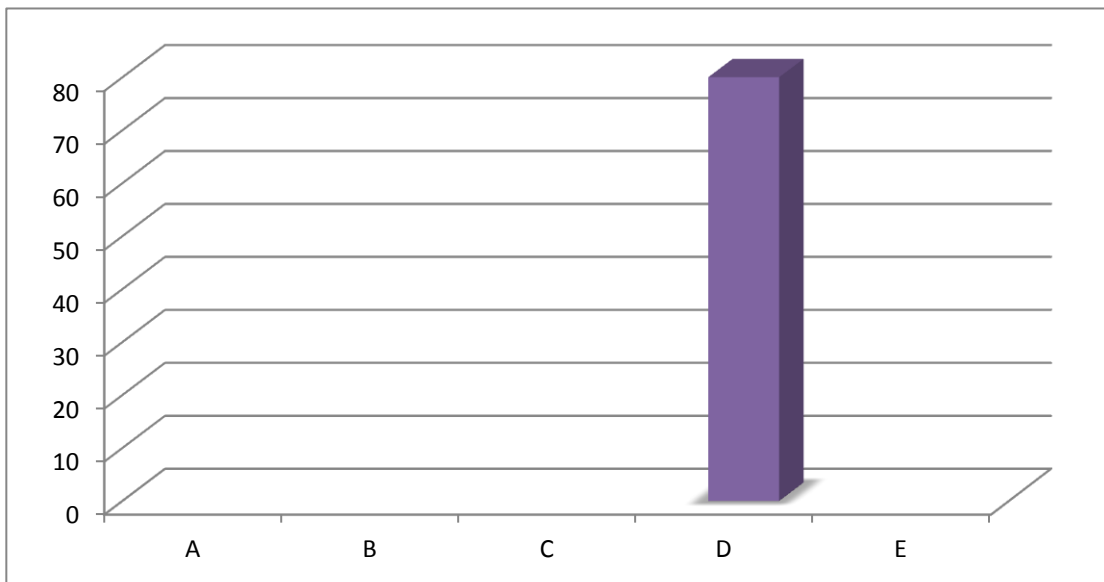
Análisis.- En cuanto a las actitudes que asumen los estudiantes bajo la alimentación que entrega el bar de la institución responden al agotamiento, pues las argumentaciones reveladas en el instrumento reconocen no solo la deficiencia en la nutrición, sino también a la higiene que debe prevalecer en quienes se responsabilizan de tratamiento.

Cuadro N.- 12 Alimentos que se expenden en el bar de la institución.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Nutritivos		
b) Higiénicos		
c) Adecuados		
d) Inadecuados	80	100%
e) Otro ¿Cuál?		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



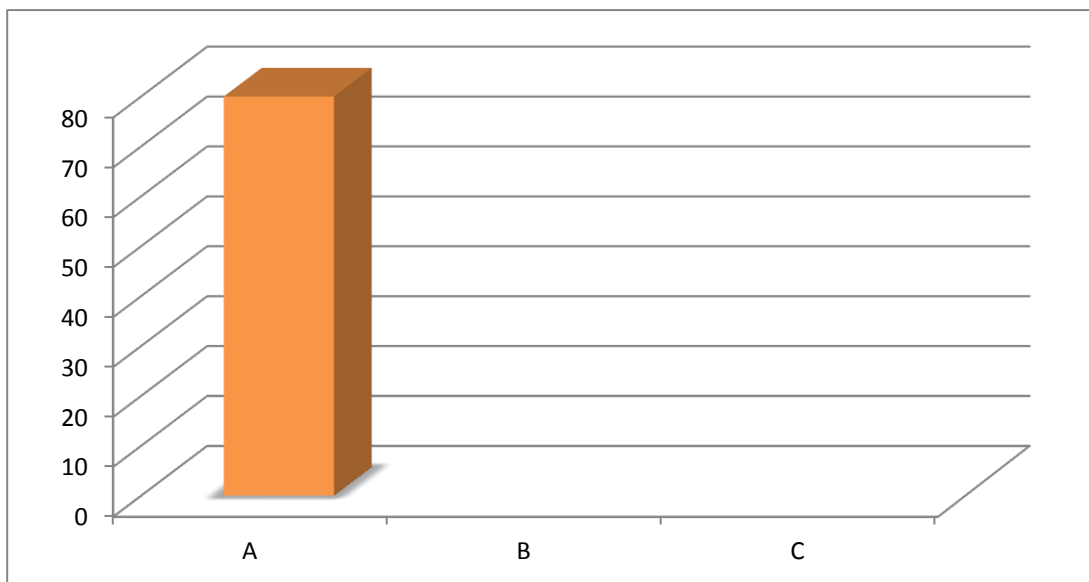
Análisis.- Los profesores manifiestan que los alimentos que se expenden en la institución son inadecuados al proceso de crecimiento, de formación, de oxidación y que la irresponsabilidad de la misma es compartida en quienes dirigen la institución por permitir el hecho que es observado en su integralidad, y que hasta la presente fecha lo que ha ocasionado es desordenes alimenticios, pues el exceso reprime la normal alimentación en el hogar.

Cuadro N.- 13 Importante promover una campaña de masificación de productos alimenticios autóctonos.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Muy importante	80	100%
b) Importante		
c) No tiene la menor importancia		
Total	80	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



Análisis.- La apreciación de los profesores de la institución considera importante la promoción de una campaña de masificación de productos alimenticios autóctonos que son característicos de la mesa de muchos hogares Guarandinos, sin embargo el reflejo condicionado que crean aquellos productos chatarra doblega el espíritu de niños y jóvenes, sin embargo, el rescate de alimentos nativos y autóctonos que sea el producto de la masificación intencionalizada va a contribuir a mejorar la alimentación y por tanto el rendimiento académico de sus estudiantes.

Cuadro N.- 14 Emita un comentario del bar de la institución.

Los profesores de la institución coinciden en las deficiencias que caracteriza la exigua alimentación en el bar del establecimiento educativo, es lamentable reconocer que se ha hablado mucho, sin embargo, nada se ha hecho al respecto, ni autoridades, ni profesores, ni padres de familia, es menester felicitar a quienes se han apropiado de una de los más graves problemas de niños y jóvenes y pretendan elaborar una propuesta que rescate los valores nutritivos ancestrales de la comida típica de la región, así como promover la venta de productos orgánicos sanos para la salud de los estudiantes.

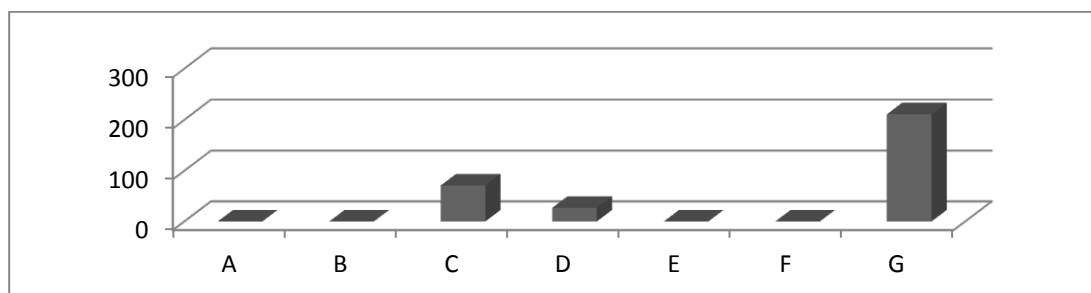
ENCUESTA A LOS ESTUDIANTES

Cuadro N.- 1: Características que usted observa en los alimentos que se expenden en el bar.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Higiene del personal	-	-
b) Instrumental limpio	-	-
c) Cocinan bien los alimentos	71	22,98%
d) No mezclar alimentos crudos con cocinados	27	8,74%
e) Conservar adecuadamente los alimentos	-	-
f) Otros ¿Cuál?	-	-
g) Ninguno	211	68,24
Total	309	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



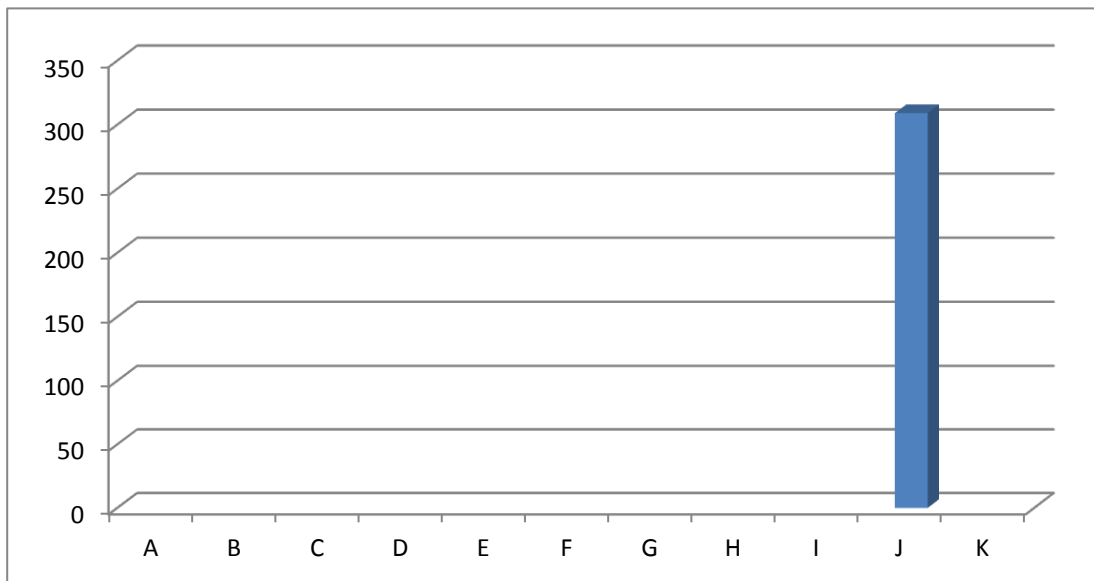
Análisis.- Es lamentable observar la insalubridad que caracteriza los espacios de expendio de alimentos, y reconocer que éstos se convierten en focos de infección que van mermando de manera paulatina la salud de los estudiantes de la institución.

Cuadro N.- 2: Higiene que usted considera se observan en los alimentos que se expenden en el bar.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se mantienen en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo.		
b) El cubo de la basura esta siempre bien cerrado.		
c) Para su limpieza, se desinfecta con lejía y agua caliente.		
d) Bajan la basura a diario y evitan mantener los desperdicios en el bar.		
e) Utiliza siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, y tratan siempre de pasarlos por agua caliente.		
f) Conservan los alimentos en el congelador o en la nevera.		
g) Expenden carne cruda.		
h) Expenden la comida bien cocinarla hasta que alcance un golpe de vapor.		
i) Todos		
j) Ninguno	309	100%
k) Otros ¿Cuál?		
Total	309	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



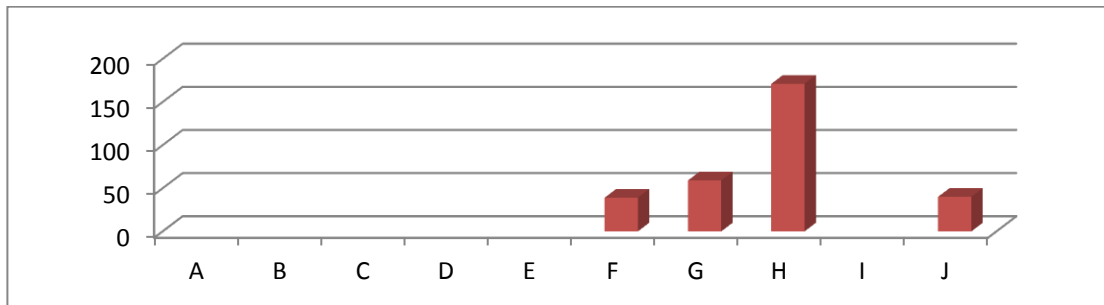
Análisis.- En cuanto a la higiene que se observan en los alimentos que se expenden en el bar de la institución es importante reconocer que las interconexiones de las actuales cadenas alimentarias hacen que los patógenos presentes en los alimentos se transmitan más ampliamente, aumentando la frecuencia de las enfermedades. Las comidas preparadas fuera de casa, que pueden no ser manipuladas o preparadas adecuadamente y entre las que se incluyen las comidas rápidas que contribuyen a la promoción de enfermedades infecciosas causadas por bacterias, virus y otros patógenos; provocan enfermedades que están relacionadas con la manipulación directa de alimentos.

Cuadro N.- 3: Alimentos que usted observa se expenden en el bar.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Alimentos lácteos (leche, caseína, crema, manteca, queso)		
b) Alimentos cárneos y afines (carne, huevos)		
c) Alimentos farináceos (cereales, harinas)		
d) Alimentos vegetales (hortalizas, y frutas)		
e) Alimentos azucarados (azúcares, miel)		
f) Alimentos grasos (aceites alimenticios, grasa alimenticias, margarina)	39	12,62%
g) Bebidas (colas, bebidas alcohólicas, jarabes, jugos artificiales, bebidas fermentadas.)	59	19.1%
h) Productos estimulantes y fruitivos (cacao y chocolate, café y sucedáneos, té, yerba mate)	171	53,33%
i) Correctivos y coadyuvantes (especias o condimentos vegetales, hongos comestibles, levaduras,)		
j) Alimentos conservados	40	12,94%
Total	309	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



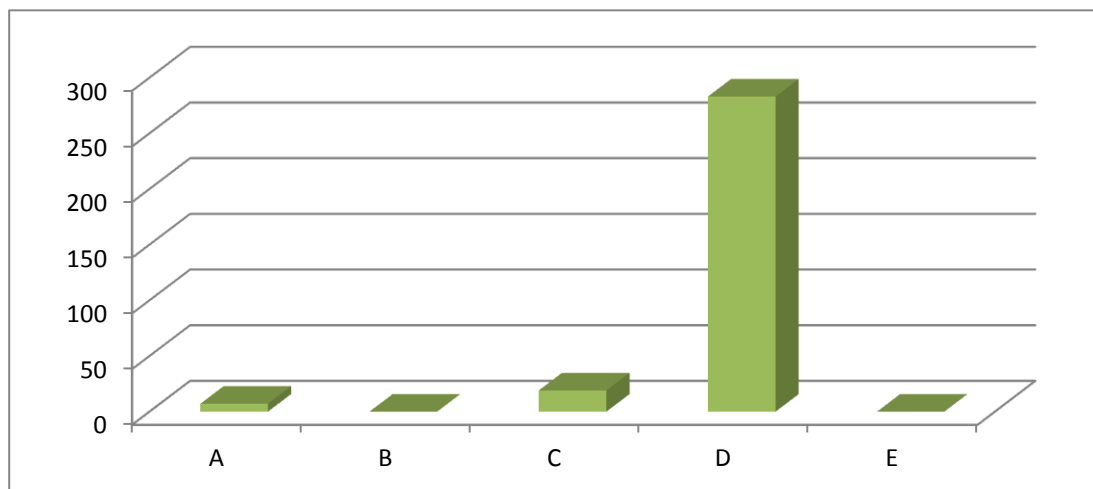
Análisis.- Los alimentos que se expenen en el bar de la institución deteriora la salud y van drenando los anticuerpos del organismo, y provoca pérdidas excesivas de participación académica, bien por inasistencia, bien por cansancio y exigua predisposición al estudio.

Cuadro N.- 4 Los alimentos que se expenden en el bar de la institución son:

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Nutritivos	7	2,27%
b) Higiénicos	-	-
c) Adecuados	19	6,15
d) Inadecuados	283	91,59
e) Otro ¿Cuál?	-	-
Total	309	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



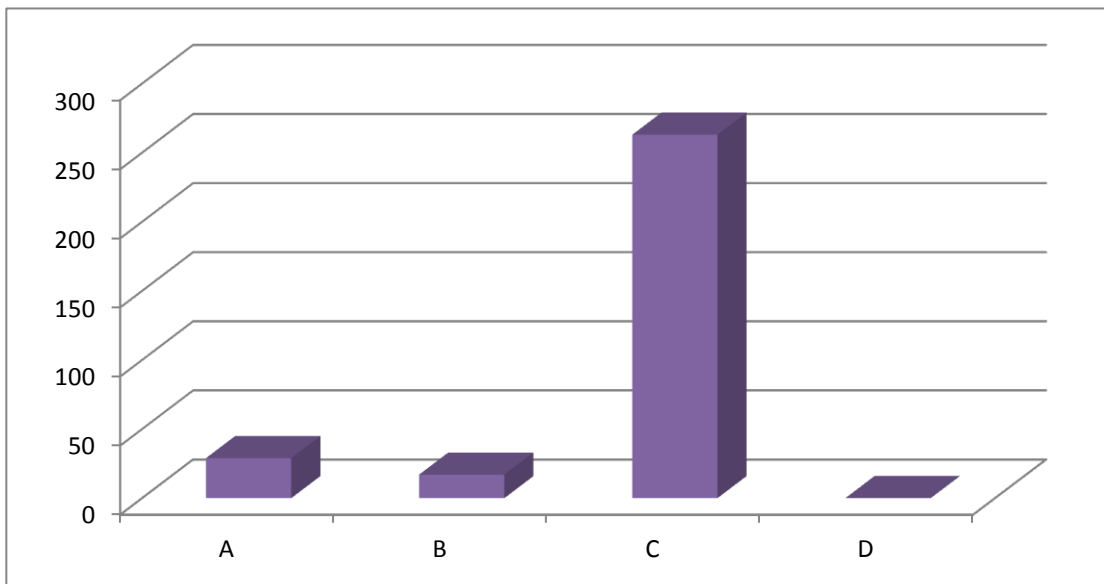
Análisis.- En cuanto a la apreciación con respecto de los alimentos que se expenden en el bar de la institución, hay el reconocimiento de que los mismos no son los adecuados, sin embargo, ante la ausencia de una política que exija la venta de productos nutritivos, la comunidad educativa ha recreado conformismo, sin reconocer el perjuicio que ocasiona en la salud y bienestar de los consumidores.

Cuadro N.- 5: Usted está conforme con los productos que se expenden en el bar.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Muy conforme	29	9,38
b) Conforme	17	5,50
c) Inconforme	263	85,11
d) No me interesa	-	-
Total	309	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



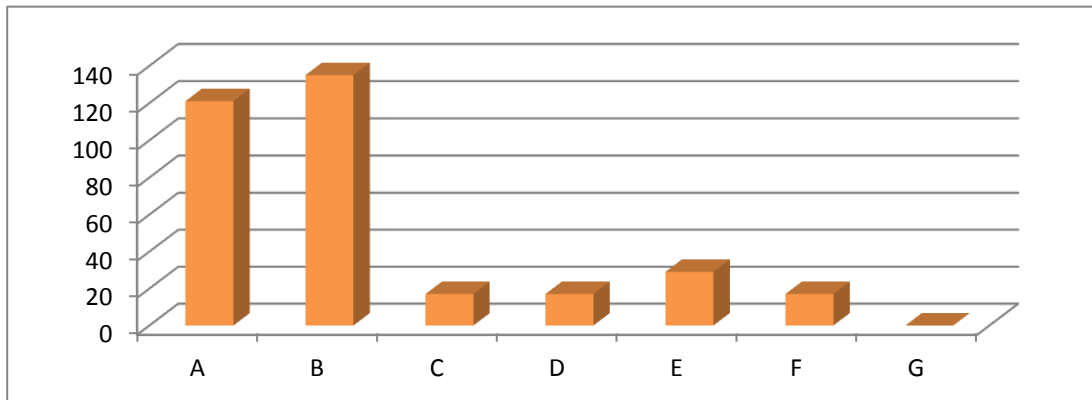
Análisis.- Si existe inconformismo con respecto a los productos que se expenden en el bar de la institución, pues los estudiantes desde los adentros mismos reconocen que estos no contienen los nutrientes que el organismo en especial en esta edad requiere, y que ante la inexistencia de ellos, se han acostumbrado a la contaminación, intoxicación y deterioro de la salud física, orgánica e intelectual.

Cuadro N.- 6: Después de comer en el bar tú te sientes:

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Cansado	121	39,16
b) Deseas dormirte un momento en el césped	135	43,69
c) No te gustaría ingresar a clases	17	5,50
d) Te sientes predispuesto para el estudio	17	5,50
e) Te sientes predispuesto para el ejercicio	29	9,38
f) Todos	27	8,74
g) Ninguno	-	-
Total	309	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



Análisis.- Los múltiples trastornos que acarrea una deficiente alimentación, se ven reflejados en el cansancio, y en una exigua predisposición para el encuentro con el aprendizaje, ocasionando un declive en el rendimiento académico y por tanto la desintegración de expectativas formativas de generación a generación.

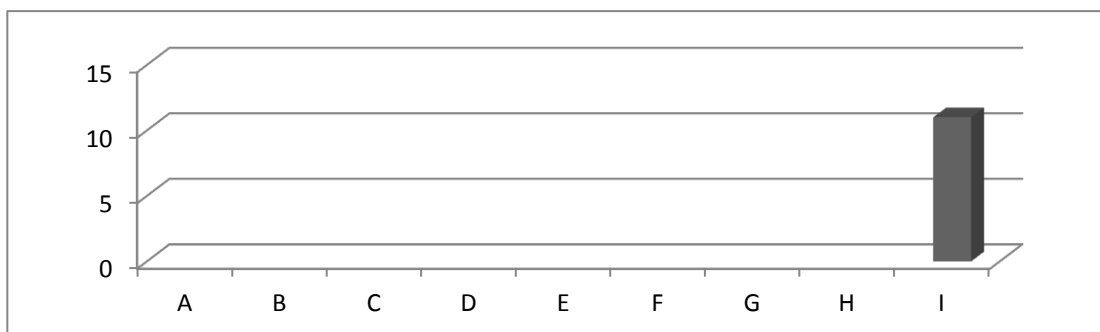
ENCUESTA A LOS MIEMBROS COLABORADORES DEL BAR

Cuadro N.- 1 Sistemas de control en las políticas de gestión

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Ser entendibles.		
b) Seguir la forma de organización.		
c) Rápidos.		
d) Flexibles.		
e) Económicos.		
f) Todos		
g) Ninguno		
h) Otro (s) ¿Cuál?		
i) No conoce	11	100%
Total	11	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



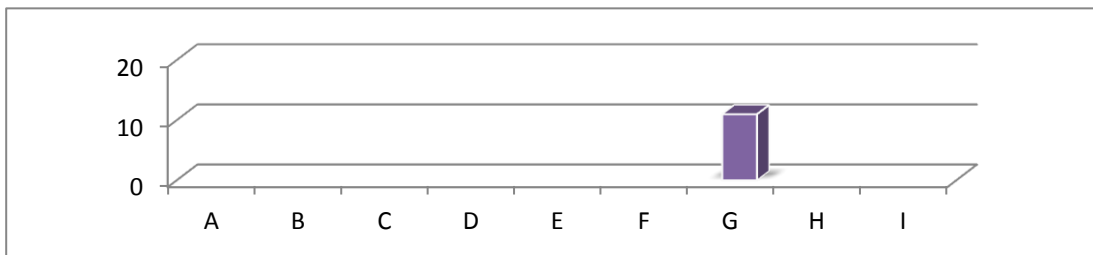
Análisis.- Ante el desconocimiento de los sistemas de control en las políticas de gestión se observa el mismo tratamiento que caracteriza a estos expendios comerciales que se generan sin una debida misión, visión, políticas y estrategias requeridas en la administración de este tipo de expendios que requieren de mucho cuidado, pues manejan la salud de niños y jóvenes.

Cuadro N.- 2 Las políticas de su gestión

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Establecer los objetivos iniciales de las diferentes unidades.		
b) Medir, y evaluar a posteriori, el comportamiento y el grado de cumplimiento de las actividades y responsabilidades de cada contexto.		
c) Diseñar el sistema de información que facilite la toma de decisiones y el control.		
d) Facilitar la definición de los objetivos al concentrarse en ésta los indicadores.		
e) Medir la contribución de cada centro al resultado.		
f) Evaluar la actuación de cada responsable.		
g) Todos	11	100%
h) Ninguno		
i) Otro (s) ¿Cuál?		
Total	11	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



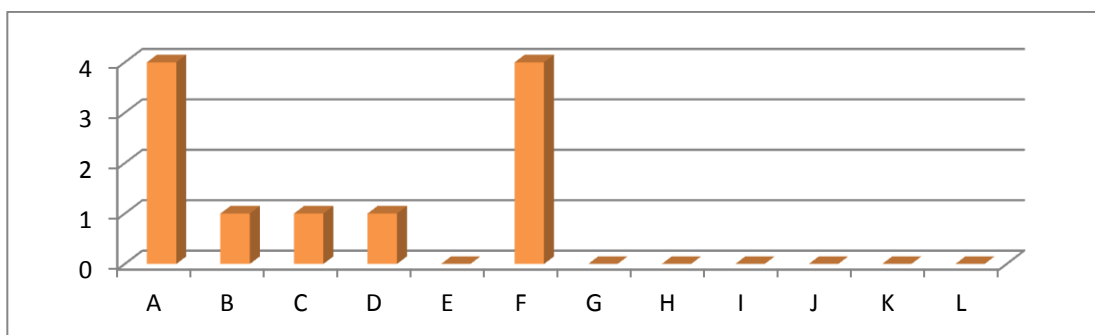
Análisis.- El neofismo de políticas de su gestión por los miembros responsables de la alimentación de los estudiantes en el establecimiento educativo impide medir, y evaluar a posteriori, el comportamiento y el grado de cumplimiento de las actividades y responsabilidades del expendio comercial.

Cuadro N.- 3 Elementos del proceso administrativo

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Investigación	4	36,36
b. Planificación	1	9,09
c. Coordinación	1	9,09
d. Control	1	9,09
e. Previsión	-	-
f. Organización	4	36,36
g. Comando	-	-
h. Designación de Personal	-	-
i. Dirección	-	-
j. Todos	-	-
k. Ninguno	-	-
l. Otro (s) ¿Cuál? (s)	-	-
Total	11	99,99%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



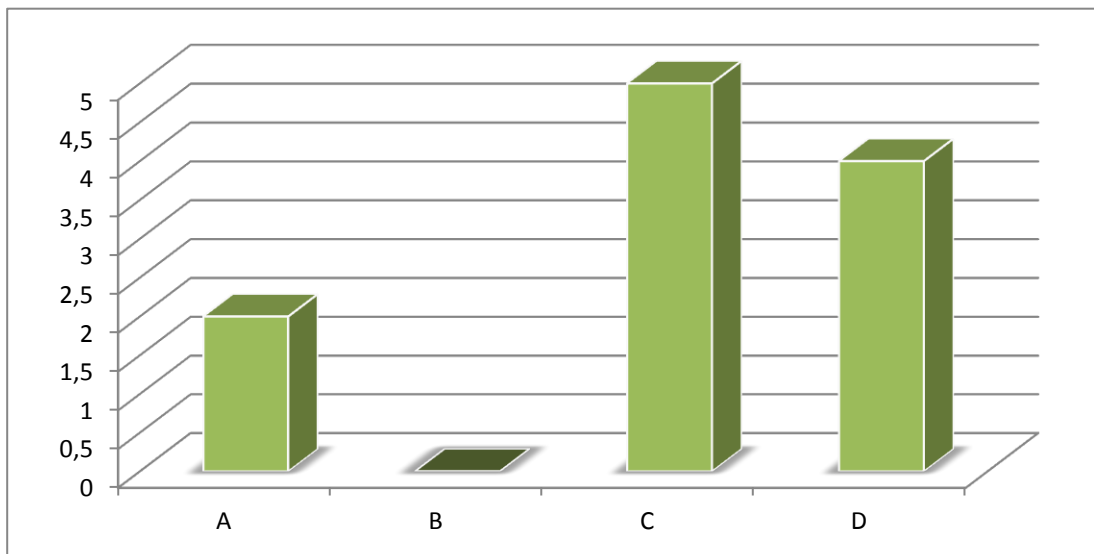
Análisis.- El desconocimiento de los elementos del proceso administrativo dificulta en la administración la obligación y responsabilidad de dirigir el procedimiento, ordenando y que se practique todas las diligencias necesarias en la resolución de problemas y conflictos propios del trabajo colaborativo entre las nuevas disposiciones institucionales y la nutrición de jóvenes y niños.

Cuadro N.- 4 Administración y manejo de sellos de calidad en su expendio comercial.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Sello Total	2	18,18
b. Sello Parcial	-	-
c. No tiene sello	5	45,45
d. No responde	4	36,36
Total	11	99,99%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



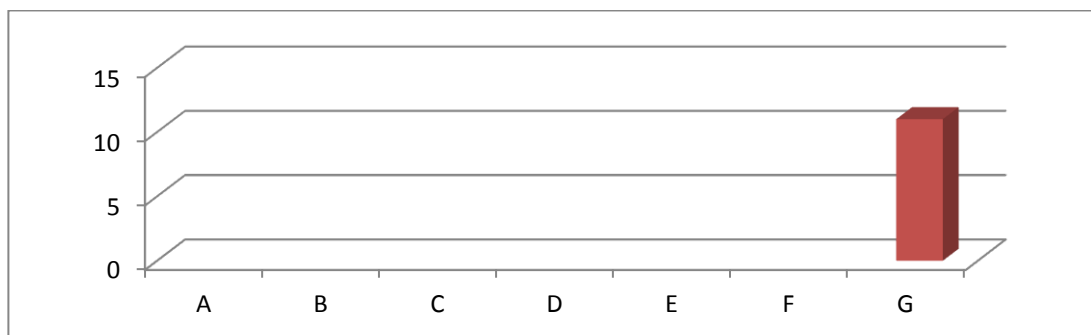
Análisis.- El desconocimiento de la administración y manejo de sellos de calidad en su expendio comercial, impide identificar los productos que aunque no sean nutritivos, por lo menos no se encuentren en proceso de caducidad y tenga marcas registro con algunos nutrientes requeridos en el programa de gobierno.

Cuadro N.- 5 Estándares de salubridad que usted propicia en los servicios de sus alimentos.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Contribuyan al buen estado de nutrición, satisfacción y seguridad de los clientes.		
b) Transformar una materia prima (los alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación en comidas y preparaciones servidas.		
c) Cumplan con las expectativas de la población objetivo.		
d) Todos		
e) Ninguno		
f) Otro (s) ¿Cuál? (s)		
g) No contesta	11	100%
Total	11	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



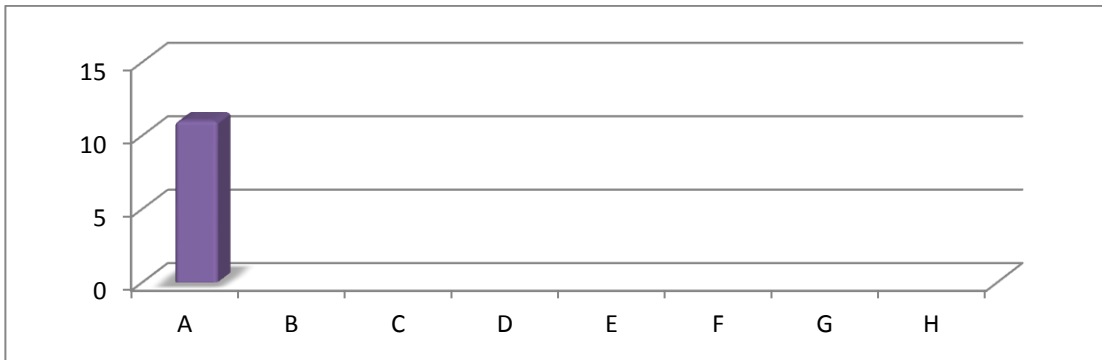
Análisis.- El desconocimiento de estándares de salubridad que se propicia en los servicios de sus alimentos va revelando insuficiencias en la salud de los consumidores, pues el exceso de especias recicladas y la excesiva utilización de los mismos merman la salud, y son constantes casos de obesidad, acné, pérdida de interés y desconcentración en el estudio.

Cuadro N.- 6 Higiene en la preparación.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Higiene personal	11	100%
b. Instrumental limpio		
c. Cocer bien los alimentos		
d. No mezclar alimentos crudos con cocinados		
e. Conservar adecuadamente los alimentos		
f. Todos		
g. Ninguno		
h. Otros ¿Cuál?		
Total	11	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



Análisis.- El quemeimportismo de la higiene en la preparación de alimentos por los responsables del bar de la institución no permite observar rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

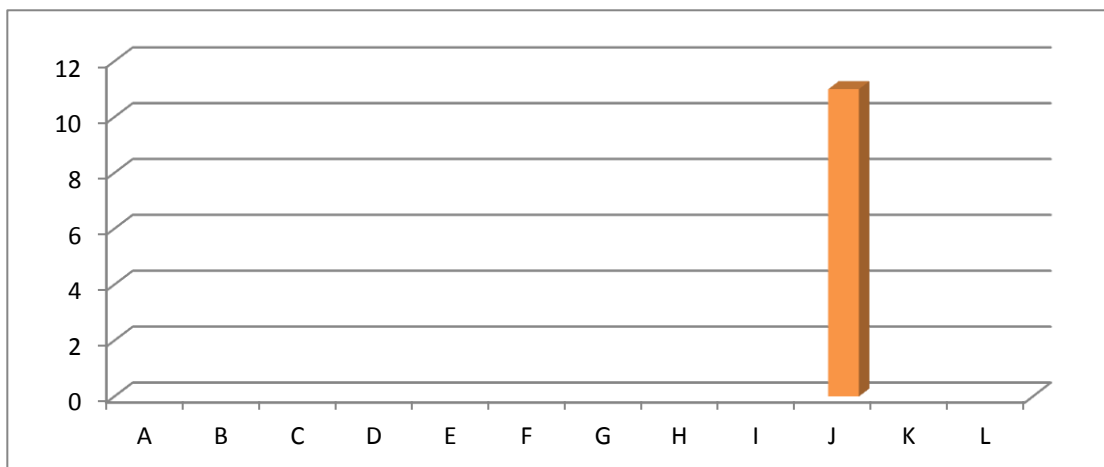
Cuadro N.- 7 Organización de la higiene de los alimentos que aplica en el bar.

Opciones	<i>Fa</i>	<i>fr</i>
<p>a) Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se deben mantener en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo.</p> <p>b) El cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado. Para su limpieza, desinfectalo con lejía y agua caliente.</p> <p>c) Baja la basura a diario y evita mantener los desperdicios en casa durante la noche.</p> <p>d) Utiliza siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, y trata siempre de pasarlos por agua caliente.</p> <p>e) Conserva los alimentos en el congelador o en la nevera, sobre todo en los meses más calurosos. Así evitarás la contaminación por bacterias.</p> <p>f) Evita comer carne cruda. Lo mejor es cocinarla hasta que alcance un golpe de vapor.</p> <p>g) En caso de querer calentar leche o cualquier otro líquido, es mejor dejarla hervir bien y esperar a que se enfríe un poco.</p> <p>h) Las carnes, los alimentos preparados, los quesos curados y los embutidos pueden contener bacterias peligrosas, por ello se deben mantener separados de las frutas, los vegetales y el pan.</p> <p>i) Es importante lavarse las manos, las superficies y los utensilios de cocina con agua y jabón. No olvides limpiar regularmente la nevera, elemento principal en la conservación de los alimentos, los residuos en ella pueden</p>		

acumular bacterias.		
j) Todas	11	100%
k) Ninguna		
l) Otra (s) ¿Cuál (s)?		
Total	11	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



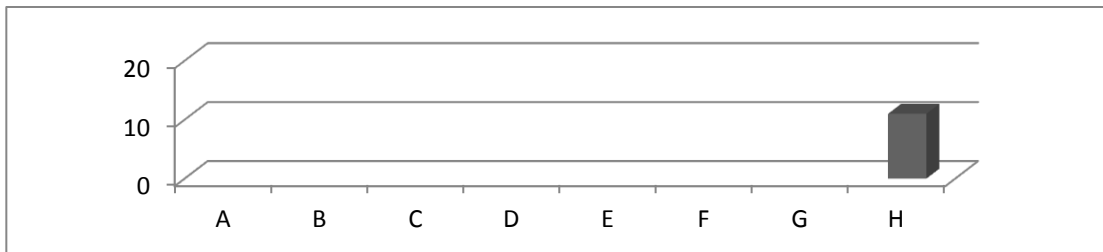
Análisis.- Es importante observar que el cuadro y gráfico estadístico muestra una intención escrita y manifiesta con respecto a la organización de la higiene de los alimentos que aplica en el bar, sin embargo, los resultados expuestos por los estudiantes demuestra una contradicción, pues, los responsables del expendio de comercio de comidas no tiene responsabilidad al desconocer que los alimentos no vigilados pueden ser un medio de propagación de enfermedades, y que hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibles contaminaciones bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana.

Cuadro N.- 8 Características que se deben respetar en la alimentación

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a. Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo.		
b. Producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento.		
c. Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo.		
d. Apoyar a la intelectividad.		
e. Todas		
f. Ninguna		
g. Otra (s) ¿Cuál (s)?		
h. No contesta	11	100%
Total	11	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



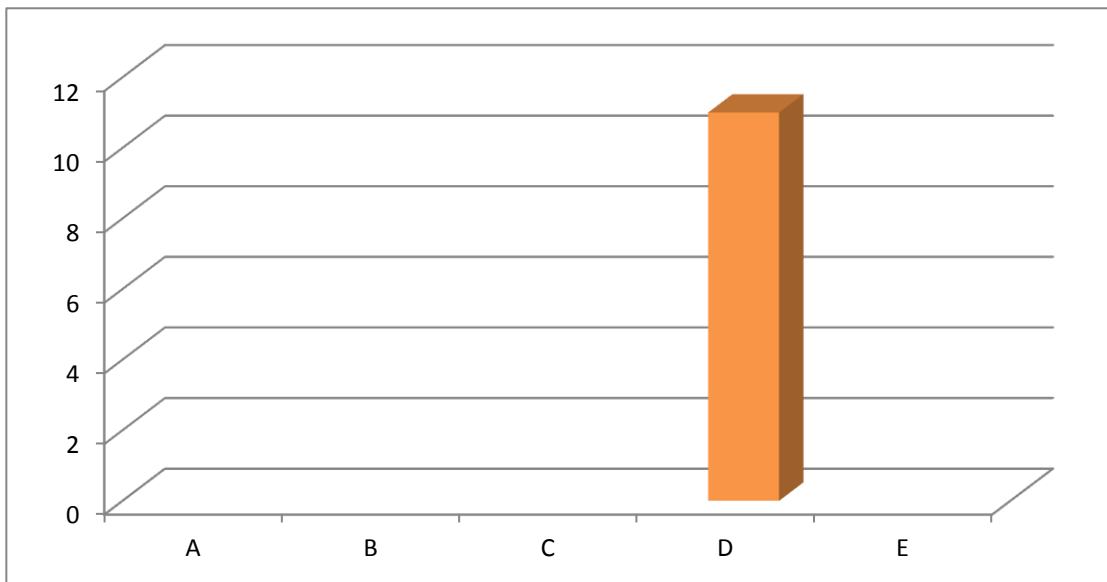
Análisis.- El descuido en las características que se deben respetar en la alimentación revela medios de cultivo ideal para el crecimiento de ciertos microorganismos, bacterias, esporas, etc., que debido al origen de su presencia en los alimentos éstos dividen las estructuras internas del alimento, o que se incorporan al alimentos debido a su procesado o deficiente manipulación.

Cuadro N.- 9 Alimentos que expende en bar.

Opciones	<i>fa</i>	<i>fr</i>
a) Alimentos orgánicos		
b) Alimentos autóctonos		
c) Alimentos de preparación		
d) Alimentos conservados	11	100%
e) Otra (s) ¿Cuál (s)?		
Total	11	100%

Fuente: Datos tomados de la presente investigación realizada en el mes de junio del 2011, en el Instituto Superior Tecnológico Guaranda.

Gráfico:



Análisis.- La investigación comprueba en su valoración causal al observar que los productos que se expende en el bar, se limitan a aquellos alimentos conservados que lesionan la salud, y de manera principal alteran el rendimiento académico, pues, el organismo no recibe nutrientes como los productos orgánicos y tradicionales que si están al alcance de los estudiantes de la institución.

ENTREVISTA AL SEÑOR INSPECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR GUARANDA

- 1. PREGUNTA:** ¿Tiene algún conocimiento del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares?

RESPUESTA: Como recién entre al desempeño de estas funciones he leído algo nada más, pero en lo que se puede conocer en este acuerdo ministerial es en el sentido que se debe mejorar la nutrición de los estudiantes a través de los alimentos que se expenden en los bares.

- 2. PREGUNTA:** ¿Usted considera que la gestión de políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, incide en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas?

RESPUESTA: Sí definitivamente se considera que el alimento es la fuente de energía del organismo de todo ser humano, entonces es muy necesario que esta nutrición que se brinda, los alimentos debe ser dada de la mejor calidad.

- 3. PREGUNTA:** ¿Usted tiene algún conocimiento con respecto del manejo de sellos de calidad en el bar de la institución?

RESPUESTA: No, no tengo conocimiento sobre los sellos de calidad en el bar del plantel.

- 4. PREGUNTA:** ¿Los responsables del bar de la institución manejan estándares de salubridad en los servicios de alimentos?

RESPUESTA: No, los estándares de salubridad son elementales, aquí hay un aseo sobre tapete y no profundizado.

5. PREGUNTA: ¿Existe una correcta organización en la higiene de los alimentos que se expenden en la institución?

RESPUESTA: No, no existe una correcta organización en la higiene de los alimentos, ni el control correspondiente, sin embargo se ha dialogado con los expendedores para que la venta lo realicen de la mejor manera manteniendo organizado los alimentos con todo el aseo para que sea apto para el consumo humano.

6. PREGUNTA: ¿Tiene algún conocimiento con respecto de las características de los alimentos que se expenden en la institución?

RESPUESTA: Con respecto a las características de los alimentos, no sabemos de donde los traen ni de donde provienen, nosotros simplemente nos dedicamos al consumo, inclusive la presentación de los platos a veces da mucho que desear en estos bares.

7. PREGUNTA: ¿Reconoce los alimentos que proporciona a nuestro organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo?

RESPUESTA: Si, indiscutiblemente necesitamos de carbohidratos, minerales, proteínas que prácticamente aquí no se expenden, por el contrario aquí hay mucho expendio de frituras, puedo especificar que son las papas fritas, muchos condimentos, entonces son sustancias que dañan el organismo y la flora intestinal de quienes lo consumen.

8. PREGUNTA: ¿Usted considera que la alimentación tiene incidencia en el rendimiento escolar?

RESPUESTA: Si, definitivamente un cuerpo bien alimentado desarrolla mejor que un mal alimentado, entonces el alimento es la energía que necesita el organismo para brindar un mejor desarrollo en cada uno de sus aspectos.

9. PREGUNTA: ¿La infraestructura física del bar de la institución responde a los requerimientos de la comunidad educativa?

RESPUESTA: No, nuestro bar es muy pequeño para la cantidad de alumnos que nosotros tenemos, necesitamos una infraestructura de bar con mejores alimentos, mejores instalaciones, mesas, sillas, donde puedan los muchachos ingerir su comida, porque aquí muchas de las veces los chicos compran y se sirven los alimentos en el patio o salen a los espacios verdes y eso repercute mucho, inclusive en el aseo y en el ambiente de la institución en arrojar los desperdicios donde terminan el alimento.

10. PREGUNTA: Emita algún comentario con respecto del bar de la institución.

RESPUESTA: Con respecto al bar de nuestra institución año tras año se ha visto que se llama a concurso de licitaciones y gana el que mejor ha ofertado pero sin embargo de esto se observa de que la atención puede ser buena al cliente pero el producto que se expende no es el aconsejable, se observa mucho descuido higiénico, no se observa esterilización de los utensilios que se utiliza; los señores que preparan la comida no usan gorra ni delantal, los kiosquitos que tenemos alrededor del bar principal están a la intemperie, claro está que son también productos envasados pero papas fritas, galletas y otros productos están en envolturas especificadas, pero igual al salir al medio externo están sujetos a la contaminación del polvo, de la ceniza que está en nuestro ambiente y muchos otros factores que interrumpen el factor nutricional de estos alimentos por los cuales fueron preparados, y por el contrario en vez de tener una buena alimentación sería una mala alimentación.

ENTREVISTA AL SEÑOR RECTOR DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR GUARANDA

1. PREGUNTA: ¿Tiene algún conocimiento del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares?

RESPUESTA: Si, tengo conocimiento del acuerdo ministerial, sobre esto hemos venido trabajando en estos últimos días, ya hemos tenido algunas reuniones con personas del Ministerio de Educación así como también del Ministerio de Salud, de manera que si conocemos sobre este acuerdo.

2. PREGUNTA: ¿Usted considera que la gestión de políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, incide en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas?

RESPUESTA: Yo pienso que debe tener directamente una incidencia positiva en cuanto se refiere al rendimiento escolar de alumnos y alumnas, toda vez que el gobierno está tratando de buscar políticas de estado para que nosotros nos alimentemos de una forma mejor.

3. PREGUNTA: ¿Usted tiene algún conocimiento con respecto del manejo de sellos de calidad en el bar de la institución?

RESPUESTA: Tener conocimiento pleno de esto de manejo de sellos de calidad, desconozco.

4. PREGUNTA: ¿Los responsables del bar de la institución manejan estándares de salubridad en los servicios de alimentos?

RESPUESTA: al respecto debo decir que a partir de la promulgación del acuerdo ministerial 004 -10, de alguna manera se ha venido buscando con las personas que tienen a cargo el bar, a su vez expenden los alimentos, cumplan con ciertos estándares de seguridad como es tener las manos limpias, usar delantal, gorra, que la persona que cobra el dinero no maneje los alimentos y cosas así, se ha tratado también de tener los lavabos y las cocinas en perfecto estado.

5. PREGUNTA: ¿Existe una correcta organización en la higiene de los alimentos que se expenden en la institución?

RESPUESTA: Decir que una correcta organización de la higiene, así tajantemente no, pero puedo asegurar que a la medida de las posibilidades de las cuales han estado manejándose el expendio de los alimentos creo que ha sido bastante positivo.

6. PREGUNTA: ¿Tiene algún conocimiento con respecto de las características de los alimentos que se expenden en la institución?

RESPUESTA: conocimiento con respecto a las características de los alimentos, se ha estado manejando esta situación tratando que no se venda comida chatarra a partir de la vigencia del acuerdo ministerial 004 -10, prohíbe tajantemente que se venda comidas chatarra, papas fritas y esas cosas y hemos tratado de ir eliminando poco a poco.

7. PREGUNTA: ¿Reconoce los alimentos que proporciona a nuestro organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo?

RESPUESTA: Efectivamente sabemos que hay alimentos que son indispensables para el organismo humano porque el mismo cuerpo pide que se incrementen estas vitaminas, minerales en fin para su normal desarrollo, por lo tanto el individuo está capacitado para poder desempeñarse en sus funciones.

8. PREGUNTA: ¿Usted considera que la alimentación tiene incidencia en el rendimiento escolar?

RESPUESTA: Obviamente, prácticamente tiene una incidencia directa, solamente hablando a groso modo si un individuo está correctamente alimentado va a rendir más, persona que está mal alimentada va a rendir menos por ello hay una incidencia directamente proporcional.

9. PREGUNTA: ¿La infraestructura física del bar de la institución responde a los requerimientos de la comunidad educativa?

RESPUESTA: Aquí debo enfatizar que el bar que nosotros tenemos cubría para los requerimientos de hace unos diez años aproximadamente, pero como la población estudiantil ha crecido, el bar prácticamente resulta pequeño de manera que se podría decir que al momento no responde a los requerimientos que la institución necesitaría en cuanto a su infraestructura física especialmente.

10. PREGUNTA: Emita algún comentario con respecto del bar de la institución.

RESPUESTA: Respecto al Bar, hay que seguir implementando, dando mayor énfasis a la infraestructura, a su presentación y estar atento permanentemente y vigilante a los alimentos que allí se expendan hacia los estudiantes y ahora más que nunca a los mismos compañeros profesores, que los productos sean de calidad y que verdaderamente nos vayan a proporcionar los requerimientos alimenticios en cuanto se refiere a minerales, vitaminas y demás nutrientes que necesita nuestro organismo para sentirnos bien adentro de la institución y poder rendir como todos quisiéramos hacerlo.

CONCLUSIONES

Parafraseado de Sheth, M., Patel, J., Sharma, S., Seshadri, S., Hazard. La inexistencia de sellos de calidad que avalen los expendios de alimentación en la institución, reconocen que los productos que se expenden a los estudiantes provocan problemas en la salud y por tanto es característica la deficiencia en el aprendizaje. Modulo Aprendizaje y Salud. Sheth, M., et. al.

Sin embargo, de lo emergente a lo predictivo es importante reconocer que las exigencias a partir de las normatividades planteadas permitirá y exigirá normas de calidad en los productos de expendio a los estudiantes del establecimiento educativo.

No existen estándares de salubridad en los servicios de alimentos que se expenden en el bar, los estudiantes se han acostumbrado en su mayoría a la insalubridad, ello ocasiona que muchos de ellos falten a sus responsabilidades formativas por presentar deficiencias en su salud.

Es meritorio el plan predictivo propuesto a partir de la investigación, el mismo que exigirá estándares de salubridad en los servicios de alimentos que se expenden en el bar.

Las deficiencias características en el expendio de alimentos, la irresponsabilidad del gestor institucional al no exigir normas que eviten problemas de salud y defectible el proceso de aprendizaje, creando, normas antihigiénicas que lesionan la intencionalidad gubernamental.

A partir de la pertinencia en las autoridades del establecimiento educativo en alianza con la presente indagación se ha logrado ya la interiorización e internalización en la exigencia paternal y vigilancia en el expendio de los alimentos a los estudiantes.

Los docentes al reconocer los alimentos que se derivan del origen orgánico, muestra que la académica está en condiciones de promover espacios de reflexión a partir de la elaboración de ferias que persigan el rescate de comidas típicas ancestrales y la riqueza nutritiva que se encuentra en los productos de origen orgánico.

Se reconoce la impronta en la participación de espacios alimento-culturales que aportarán a interiorizar en los miembros de la comunidad educativa, en la diversificación de productos nutritivos y aptos para el consumo de los estudiantes.

Los alimentos que se expenden en el bar de la institución contribuyen al deterioro de la salud e inhiben los espacios de aprendizaje, provocando deficiencias en el rendimiento académico de sus estudiantes.

Los profesores si consideran que existe incidencia de la alimentación en las posibilidades de aprender, pues los alimentos que allí se consumen son el resultado del reciclaje del aceite, la alimentación sobrante va a formar parte del menú del siguiente día, se expenden colas, chitos, chicles, entre otros, sin considerar el perjuicio que va relegando la salud y la intención de estudio.

Existe incidencias de la alimentación en el rendimiento escolar, en especial en el desarrollo de las estructuras intelectivas, pues, la deficiente nutrición de los alimentos que consumen en el bar provoca somnolencia, y el organismo al no recibir los nutrientes requeridos no está predispuesto para los proceso de pensamiento. Sheth, M.
Modulo: Aprendizaje y Salud.

Las actitudes que asumen los estudiantes bajo la alimentación que entrega el bar de la institución responden al agotamiento, pues las argumentaciones reveladas en el instrumento reconocen no solo la deficiencia en la nutrición, sino también a la higiene que debe prevalecer en quienes se responsabilizan del tratamiento.

Los profesores manifiestan que los alimentos que se expenden en la institución son inadecuados al proceso de crecimiento, de formación, de oxidación y que la irresponsabilidad de la misma es compartida en quienes dirigen la institución por permitir el hecho que es observado en su integralidad, y que hasta la presente fecha lo que ha ocasionado es desordenes alimenticios, pues el exceso reprime la normal alimentación en el hogar.

Los profesores de la institución coinciden en las deficiencias que caracteriza la exigua alimentación en el bar del establecimiento educativo, es lamentable reconocer que se ha hablado mucho, sin embargo, nada se ha hecho al respecto, ni autoridades, ni profesores, ni padres de familia, es menester felicitar a quienes se han apropiado de uno de los más graves problemas de niños y jóvenes y pretendan elaborar una propuesta que rescate los valores nutritivos ancestrales de la comida típica de la región, así como promover la venta de productos orgánicos sanos para la salud de los estudiantes.

Los profesores han logrado abstraer la necesidad de incorporar espacios de reflexión en sus estudiantes en cuanto al perjuicio que ocasionan los productos glucodeshidratados.

En cuanto a la higiene que se observan en los alimentos que se expenden en el bar de la institución es importante reconocer que las interconexiones de las actuales cadenas alimentarias hacen que los patógenos, presentes en los alimentos se transmitan más ampliamente, aumentando la frecuencia de las enfermedades. Las comidas preparadas fuera de casa, que pueden no ser manipuladas o preparadas adecuadamente y entre las

que se incluyen las comidas rápidas que contribuyen a la promoción de enfermedades infecciosas causadas por bacterias, virus y otros patógenos; provocan enfermedades están relacionadas con la manipulación directa de alimentos.

No existe una correcta organización en la higiene de los alimentos, ni el control correspondiente, sin embargo se ha dialogado con los expendedores para que la venta lo realice de la mejor manera manteniendo organizado los alimentos con todo el aseo para que sea apto para el consumo humano.

RECOMENDACIONES

Es necesario observar normas de higiene en el manejo de productos frescos, el cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado, utilizar siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, el lavado de manos de los consumidores, así como de quienes se responsabilizan en el tratamiento de los mismos, “sin embargo, estas no son características que identifiquen al bar de la institución, pues es observable la precaria higiene en la que se manejan los alimentos que van al consumidor”.

Una efectiva alimentación contribuye a reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo, producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento. Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo, pero de manera fundamental aportan a la intelectividad de sus estudiantes.

La apreciación de los profesores de la institución considera importante la promoción de una campaña de masificación de productos alimenticios autóctonos que son característicos de la mesa de muchos hogares Guarandños, sin embargo el reflejo condicionado que crean aquellos productos chatarra doblega el espíritu de niños y jóvenes, sin embargo, el rescate de alimentos nativos ya autóctonos que sea el producto de la masificación intencionalizada va a contribuir a mejorar la alimentación y por tanto el rendimiento académicos de sus estudiantes.

Es imprescindible que se mejore la infraestructura del bar comedor del plantel, así como incrementar puntos de expendio que permita dar facilidades a la población numerosa del establecimiento educativo; para esto bien se puede utilizar los recursos económicos que se recauden del alquiler del bar según explica el Acuerdo Ministerial 004 – 10.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Coll, C. (2001) La Gestión. México D.F. 4ta Ed. (p. 241-242)
2. Newman, A. (1968). La gestión empresarial. Canadá Ontario – EE.UU. 2da Ed. (p. 141-153).
3. Ashby, W. Richard. Proyecto para un cerebro. / Richard Ashby. Madrid: Ed. Tecnos, 1965.-264p.
4. Johnson, G., y Acholes, K. (1997).
5. Koontz, H., y Weihroh, H. (1994).
6. Menguzzato y Renau (et. al., 1984).
7. Borrego, Orlando. Che, el camino del fuego. / Orlando Borrego. La Habana: Ed. Imagen Contemporánea, 2001. - 434p.
8. Caballero Torres A, Lengomín Fernández M E. Causas más frecuentes de problemas.
9. Sanitarios en alimentos. Rev Cubana Aliment Nutr 1998;12(10):20-2.
10. Carou Vidal MC, Izquierdo Pulido M, Veciana Nogués M T. Estabilidad y métodos de conservación de los alimentos. En Hernández Rodríguez M, Sastre Gallego A.
11. Tratado de Nutrición. Madrid: Díaz de Santos;1999,p.441-64..
12. Del Puerto Quintana C. Métodos de conservación de alimentos. En : Del Puerto
13. Quintana C. Tratado Higiene del Medio. La Habana: Pueblo y Educación, 1974, p. 528-48.
14. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Sistemas de normas sanitarias de alimentos. Términos y definiciones. La Habana:MINSAP; 1987(38-08-08).

15. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Sistemas de normas sanitarias de alimentos. Términos y definiciones. La Habana:MINSAP; 1985(38-00-02).
16. Sánchez O, Martín I, Menéndez R, Rodríguez L..Ciencias de los alimentos
En:
17. Sánchez O, Martín I, Menéndez R, Rodríguez L. Tratado de Nutrición. La Habana.
18. MINSAP-INHA, 2003, p. 3-91
19. Lengomín Fernández ME, Caballero Torres A, Monterrey Gutiérrez P, Arcia Torres
20. J. Riesgos en la venta de alimentos en las calles. Rev Cubana Aliment Nutr 1997; 11(2):79-83.
21. Laborde G. Una tecnología en la conservación de alimentos. Rev IBERCIENCIA 1998; 16(2):2-7.
22. Sheth M, Patel J, Sharma S, Seshadri S Hazard analysis and critical control points of weaning foods. Indian J Pediatr 2000; 67(6):405-10.
23. Universidad Tecnológica de Bolívar © 2010 Campus Manga: Calle del Bouquet cra.21 #25 - 92 Teléfonos: (57) (5) 6606041 - 42 - 43, extensión 414, Fax: 6604317

Webgrafía:

- <http://www.canalwoman.com/blog/los-7-tipos-de-alimentación/>
- <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/adolescencia>
- Gran Larousse Universal, Diccionario de la Lengua Española, Editorial Plaza&Janes

ANEXOS

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

DEPARTAMENTO DE POSTGRADO

ENCUESTA AL GERENTE Y MIEMBROS COLABORADORES DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

OBJETIVO: Identificar los diferentes problemas que se revelan a partir la exigua administración y control sanitario-nutricional de los alimentos y su incidencia en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.

1. Marque con una (x) la caracterización de la gestión:

- a. Gerencia es la disciplina que guía e integra los procesos de planificar, captar, dinamizar, organizar talentos y administrar recursos. ()
- b. Administración es la disciplina que guía e integra los procesos de planificar, captar, dinamizar, organizar talentos y administrar recursos. ()
- c. Conjunto de elementos de análisis que justifican la necesidad de enfocar sistemas de control en función de la estrategia de cambio y la estructura de la institución ()
- d. Todas ()
- e. Ninguna ()
- f. Otra (s) ¿Cuál? ()

2. Marque con una (x) la (s) función de las políticas (s) de gestión que usted reconoce:

- a) Planificar ()
- b) Organizar ()
- c) Coordinar ()
- d) Dirigir ()
- e) Controlar ()
- f) Todos ()

- g) Ninguno ()
- h) Otra (s) ¿Cuál? ()

3. Marque con una (x) la regulación de actividades de su gestión:

- a) Orientarse hacia una idea o necesidad determinada, guiados por un líder. ()
- b) Contar con alimentos, herramientas, tierra y hasta lugares para la pesca en determinado período del año. ()
- c) Conocer, quién o quiénes eran responsables de una u otra labor. ()
- d) Detectar alguna falta y las posibles causas. ()
- e) Actuar ante una situación que atentara en contra de lo que se encontraba previsto. ()

4. Marque con una (x) el establecimiento de los criterios de medición en las políticas de gestión de su emprendimiento:

- a) Aspectos reales ()
- b) Aspectos deseados ()
- c) Objetivos cuantificados ()
- d) Áreas críticas ()
- e) Criterios cualitativos de valoración ()
- f) Todos ()
- g) Ninguno ()
- h) Otro (s) ¿Cuál? (s) ()

5. Marque con una (x) los sistemas de control en las políticas de gestión que usted aplica en su expendio de comercio:

- a) Ser entendibles. ()
- b) Seguir la forma de organización. ()
- c) Rápidos. ()
- d) Flexibles. ()
- e) Económicos. ()
- f) Todos ()
- g) Ninguno ()
- h) Otro (s) ¿Cuál? ()

6. Marque con una (x) las etapas del sistema de control de las políticas de gestión que usted aplica para su emprendimiento:

- a) Establecimiento de estándares y puntos críticos. ()
- b) Medición del desempeño. ()
- c) Corrección de las desviaciones. ()
- d) Todos ()
- e) Ninguno ()
- f) Otro (s) ¿Cuál? ()

7. Marque con una (x) las políticas de su gestión:

- a) Establecer los objetivos iniciales de las diferentes unidades. ()
- b) Medir, y evaluar a posteriori, el comportamiento y el grado de cumplimiento de las actividades y responsabilidades de cada contexto. ()
- c) Diseñar el sistema de información que facilite la toma de decisiones y el control. ()
- d) Facilitar la definición de los objetivos al concentrarse en ésta los indicadores. ()
- e) Medir la contribución de cada centro al resultado. ()
- f) Evaluar la actuación de cada responsable. ()
- g) Todos ()
- h) Ninguno ()
- i) Otro (s) ¿Cuál? ()

8. Marque con una (x) los elementos del proceso administrativo:

- a) Investigación ()
- b) Planificación ()
- c) Coordinación ()
- d) Control ()
- e) Previsión ()
- f) Organización ()
- g) Comando ()
- h) Designación de Personal ()

- i) Dirección ()
- a) Todos
- b) Ninguno
- j) Otro (s) ¿Cuál? (s)

9. Marque con una (x) la administración y manejo de sellos de calidad en su expendio comercial.

- a) Sello Total ()
- b) Sello Parcial ()
- c) No tiene sello ()
- d) No responde ()

10. Marque con una (x) los estándares de salubridad que usted propicia en los servicios de sus alimentos a la comunidad educativa:

- a) Contribuyan al buen estado de nutrición, satisfacción y seguridad de los clientes. ()
- b) Transformar una materia prima (los alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación en comidas y preparaciones servidas. ()
- c) Cumplan con las expectativas de la población objetivo. ()
- d) Todos ()
- e) Ninguno ()
- f) Otro (s) ¿Cuál? (s) ()

11. Marque con una (x) la higiene en la preparación:

- a) Higiene personal ()
- b) Instrumental limpio ()
- c) Cocer bien los alimentos ()
- d) No mezclar alimentos crudos con cocinados ()
- e) Conservar adecuadamente los alimentos ()
- f) Conservas ()

12. Marque con una (x) la correcta organización de la higiene de los alimentos que usted aplica en su expendio comercial:

- a) Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se deben mantener ()

- en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo. ()
- b) El cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado. Para su limpieza, desinfectalo con lejía y agua caliente. ()
- c) Baja la basura a diario y evita mantener los desperdicios en casa durante la noche. ()
- d) Utiliza siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, y trata siempre de pasarlos por agua caliente. ()
- e) Conserva los alimentos en el congelador o en la nevera, sobre todo en los meses más calurosos. Así evitarás la contaminación por bacterias. ()
- f) Evita comer carne cruda. Lo mejor es cocinarla hasta que alcance un golpe de vapor. ()
- g) En caso de querer calentar leche o cualquier otro líquido, es mejor dejarla hervir bien y esperar a que se enfríe un poco. ()
- h) Las carnes, los alimentos preparados, los quesos curados y los embutidos pueden contener bacterias peligrosas, por ello se deben mantener separados de las frutas, los vegetales y el pan. ()
- i) Es importante lavarse las manos, las superficies y los utensilios de cocina con agua y jabón. No olvides limpiar regularmente la nevera, elemento principal en la conservación de los alimentos, los residuos en ella pueden acumular bacterias. ()
- j) Todas ()
- k) Ninguna ()
- l) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

13. Marque con una (x) las características que se deben respetar en la alimentación:

- a) Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo. ()
- b) Producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento. ()

- c) Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo. ()
- d) Apoyar a la intelectividad. ()
- e) Todas ()
- f) Ninguna ()
- g) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

14. Marque con una (x) los alimentos que a continuación se detallan contribuyen a proporcionar a nuestro organismo sustancias que le indispensables para su funcionamiento y desarrollo:

- a) Los hidratos de carbono (pan, harinas, azúcares, pastas), de alto valor energético. ()
- b) Las proteínas (carne, huevos, lácteos, legumbres) necesarios para el crecimiento y formación de los tejidos. ()
- c) Los lípidos (grasas y aceites) productores de energía. ()
- d) Aguas y sales minerales en proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo. ()
- e) Las vitaminas, sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo. ()
- f) Todas ()
- g) Ninguna ()
- h) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

15. Marque con una (x) los alimentos que se expende en la institución educativa:

- f) Alimentos orgánicos ()
- g) Alimentos autóctonos ()
- h) Alimentos de preparación ()
- i) Alimentos conservados ()
- j) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

16. Marque con una (x) la incidencia de la alimentación que usted expende en las posibilidades de aprender:

- a) Estimular la voluntad por el estudio ()
- b) Disminuye la atención ()
- c) Inhibe la actividad ()
- d) Provoca cansancio ()
- e) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

17. Marque con una (x) las actitudes que asumen los estudiantes bajo la alimentación que entrega el bar de la institución:

- a) Predispuesto ()
- b) Agotado ()
- c) Animoso a participar ()

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
DEPARTAMENTO DE POSTGRADO**

ENCUESTA A LOS PROFESORES DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

OBJETIVO: Identificar los diferentes problemas que se revelan a partir la exigua administración y control sanitario-nutricional de los alimentos y su incidencia en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.

1. Marque con una (x) los sellos de calidad que avala los expendios de alimentación en su institución educativa:

- e) Sello Total ()
- f) Sello Parcial ()
- g) No tiene sello ()
- h) No responde ()

2. Marque con una (x) los estándares de salubridad que usted reconoce en los servicios de alimentos que se expenden en su institución:

- g) Contribuyan al buen estado de nutrición, satisfacción y seguridad de los clientes. ()
- h) Transformar una materia prima (los alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación en comidas y preparaciones servidas. ()

- i) Cumplan con las expectativas de la población objetivo. ()
- j) Todos ()
- k) Ninguno ()
- l) Otro (s) ¿Cuál? (s)

3. Marque con una (x) las características que usted observa en los alimentos que se expenden en la institución educativa:

- g) Higiene personal ()
- h) Instrumental limpio ()
- i) Cocer bien los alimentos ()
- j) No mezclar alimentos crudos con cocinados ()
- k) Conservar adecuadamente los alimentos ()

4. Marque con una (x) la higiene que usted considera se debe observarse en los alimentos:

- m) Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se deben mantener en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo. ()
- n) El cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado. Para su limpieza, desinfectalo con lejía y agua caliente. ()
- o) Baja la basura a diario y evita mantener los desperdicios en casa durante la noche. ()
- p) Utiliza siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, y trata siempre de pasarlos por agua caliente. ()
- q) Conserva los alimentos en el congelador o en la nevera, sobre todo en los meses más calurosos. Así evitarás la contaminación por bacterias. ()
- r) Evita comer carne cruda. Lo mejor es cocinarla hasta que alcance un golpe de vapor. ()
- s) En caso de querer calentar leche o cualquier otro líquido, es mejor dejarla hervir bien y esperar a que se enfríe un poco. ()
- t) Las carnes, los alimentos preparados, los quesos curados y los embutidos pueden contener bacterias peligrosas, por ello se deben mantener

- separados de las frutas, los vegetales y el pan. ()
- u) Es importante lavarse las manos, las superficies y los utensilios de cocina con agua y jabón. No olvides limpiar regularmente la nevera, elemento principal en la conservación de los alimentos, los residuos en ella pueden acumular bacterias. ()
- v) Todas ()
- w) Ninguna ()
- x) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

5. Marque con una (x) los beneficios alimenticios que usted considera aportan al estudiante:

- h) Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo. ()
- i) Producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento. ()
- j) Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo. ()
- k) Apoyar a la intelectividad. ()
- l) Todas ()
- m) Ninguna ()
- n) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

6. Marque con una (x) los alimentos que se derivan del origen orgánico:

- a) Verduras, frutas, cereales. ()
- b) Carnes, leche, huevos. ()
- c) Aguas y sales minerales. ()
- d) Todas ()
- e) Ninguna ()
- f) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

7. Marque con una (x) los alimentos que usted considera proporciona al organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo:

- i) Los hidratos de carbono (pan, harinas, azúcares, pastas), de alto valor energético. ()
- j) Las proteínas (carne, huevos, lácteos, legumbres) necesarios para el crecimiento y formación de los tejidos. ()
- k) Los lípidos (grasas y aceites) productores de energía. ()
- l) Aguas y sales minerales en proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo. ()
- m) Las vitaminas, sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo. ()
- n) Todas ()
- o) Ninguna ()
- p) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

8. Marque con una (x) los alimentos que usted observa se expenden en el bar de la institución educativa:

- a) Alimentos lácteos (leche, caseína, crema, manteca, queso) ()
- b) Alimentos cárneos y afines (carne, huevos) ()
- c) Alimentos farináceos (cereales, harinas) ()
- d) Alimentos vegetales (hortalizas, y frutas) ()
- e) Alimentos azucarados (azúcares, miel) ()
- f) Alimentos grasos (aceites alimenticios, grasa alimenticias, margarina) ()
- g) Bebidas (bebidas alcohólicas, o sin alcohol, jarabes, jugos vegetales, bebidas fermentadas, vinos y productos afines, licores) ()
- h) Productos estimulantes y fruitivos (cacao y chocolate, café y sucedáneos, té, yerba mate) ()
- i) Correctivos y coadyuvantes (especias o condimentos vegetales, hongos comestibles, levaduras, fermentos y derivados, sal y sales compuestas, salsas, aderezos o aliños, vinagres) ()
- j) Alimentos conservados ()

9. Marque con una (x) la incidencia de la alimentación en las posibilidades de aprender:

- f) Estimular la voluntad por el estudio. ()
- g) Valorar el esfuerzo, más que las calificaciones. ()
- h) Enseñar a estudiar y hacer que las y los estudiantes sientan curiosidad intelectual. ()
- i) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

10. Marque con una (x) la incidencias de la alimentación en el rendimiento escolar:

- a) Estructuras Cognitivas ()
- b) Estructuras Intelectivas ()
- c) Estructuras cognoscitivas ()
- d) Empeño académico ()
- q) Todas ()
- r) Ninguna ()
- e) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

11. Marque con una (x) las actitudes que asumen los estudiantes bajo la alimentación que entrega el bar de la institución:

- d) Predispuesto ()
- e) Agotado ()
- f) Animoso a participar ()

12. Considera que los alimentos que se expenden en el bar de la institución son:

- f) Nutritivos ()
- g) Higiénicos ()
- h) Adecuados ()
- i) Inadecuados ()
- j) Otro ¿Cuál? ()

13. Usted considera importante promover una campaña de masificación de productos alimenticios autóctonos:

- d) Muy importante ()
- e) Importante ()

- f) No tiene la menor importancia ()

14. Emita un comentario del bar de la institución:

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
DEPARTAMENTO DE POSTGRADO
ENCUESTA A LOS ESTUDIANTES DEL ESTABLECIMIENTO
EDUCATIVO

OBJETIVO: Identificar los diferentes problemas que se revelan a partir del bajo control sanitario-nutricional de los alimentos y su incidencia en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas.

1. Marque con una (x) las características que usted observa en la los alimentos que se expenden en la institución educativa:

- h) Higiene personal ()
- i) Instrumental limpio ()
- j) Cocer bien los alimentos ()
- k) No mezclar alimentos crudos con cocinados ()
- l) Conservar adecuadamente los alimentos ()

2. Marque con una (x) la higiene que usted considera se debe observarse en los alimentos:

- l) Los productos frescos, como vegetales y frutas crudas, se deben mantener en lugares secos y limpios, y lavarlos a conciencia en el momento de su consumo. ()
- m) El cubo de la basura debe estar siempre bien cerrado. Para su limpieza, desinfectalo con lejía y agua caliente. ()
- n) Baja la basura a diario y evita mantener los desperdicios en casa durante la noche. ()
- o) Utiliza siempre un paño limpio o toallas de papel para secar los platos, y trata siempre de pasarlos por agua caliente. ()
- p) Conserva los alimentos en el congelador o en la nevera, sobre todo en los meses más calurosos. Así evitarás la contaminación por bacterias. ()

- q) Evita comer carne cruda. Lo mejor es cocinarla hasta que alcance un golpe de vapor. ()
- r) En caso de querer calentar leche o cualquier otro líquido, es mejor dejarla hervir bien y esperar a que se enfríe un poco. ()
- s) Las carnes, los alimentos preparados, los quesos curados y los embutidos pueden contener bacterias peligrosas, por ello se deben mantener separados de las frutas, los vegetales y el pan. ()
- t) Es importante lavarse las manos, las superficies y los utensilios de cocina con agua y jabón. No olvides limpiar regularmente la nevera, elemento principal en la conservación de los alimentos, los residuos en ella pueden acumular bacterias. ()
- u) Todas ()
- v) Ninguna ()
- w) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

3. Marque con una (x) los beneficios alimenticios que usted considera le aportan como benéficos:

- a) Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo. ()
- b) Producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento. ()
- c) Transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo. ()
- d) Apoyar a la intelectividad. ()
- e) Todas ()
- f) Ninguna ()
- g) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

4. Marque con una (x) los alimentos que usted considera proporciona al organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo:

- a) Los hidratos de carbono (pan, harinas, azúcares, pastas), de alto valor

- energético. ()
- b) Las proteínas (carne, huevos, lácteos, legumbres) necesarios para el crecimiento y formación de los tejidos. ()
- c) Los lípidos (grasas y aceites) productores de energía. ()
- d) Aguas y sales minerales en proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo. ()
- e) Las vitaminas, sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo. ()
- f) Todas ()
- g) Ninguna ()
- h) Otra (s) ¿Cuál (s)? ()

5. Marque con una (x) los alimentos que usted observa se expenden en el bar de la institución educativa:

- k) Alimentos lácteos (leche, caseína, crema, manteca, queso) ()
- l) Alimentos cárneos y afines (carne, huevos) ()
- m) Alimentos farináceos (cereales, harinas) ()
- n) Alimentos vegetales (hortalizas, y frutas) ()
- o) Alimentos azucarados (azúcares, miel) ()
- p) Alimentos grasos (aceites alimenticios, grasa alimenticias, margarina) ()
- q) Bebidas (bebidas alcohólicas, o sin alcohol, jarabes, jugos vegetales, bebidas fermentadas, vinos y productos afines, licores) ()
- r) Productos estimulantes y frutivos (cacao y chocolate, café y sucedáneos, té, yerba mate) ()
- s) Correctivos y coadyuvantes (especias o condimentos vegetales, hongos comestibles, levaduras, fermentos y derivados, sal y sales compuestas, salsas, aderezos o aliños, vinagres) ()
- t) Alimentos conservados ()

6. Considera que los alimentos que se expenden en el bar de la institución son:

- k) Nutritivos ()

- l) Higiénicos ()
- m) Adecuados ()
- n) Inadecuados ()
- o) Otro ¿Cuál? ()

7. Usted considera importante promover una campaña de masificación de productos alimenticios autóctonos:

- g) Muy importante ()
- h) Importante ()
- i) No tiene la menor importancia ()

8. Emita un comentario del bar de la institución

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
DEPARTAMENTO DE POSTGRADO
ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL ESTABLECIMIENTO
EDUCATIVO**

OBJETIVO: Identificar los diferentes problemas que se revelan a partir la exigua administración y control sanitario-nutricional de los alimentos y su incidencia en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda.

1. ¿Tiene algún conocimiento del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares?
2. ¿Usted considera que la gestión de políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, incide en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas?
3. ¿Usted tiene algún conocimiento con respecto del manejo de sellos de calidad en el bar de la institución?
4. ¿Los responsables del bar de la institución manejan estándares de salubridad en los servicios de alimentos?
5. ¿Existe una correcta organización en la higiene de los alimentos que se expenden en la institución?

6. ¿Tiene algún conocimiento con respecto de las características de los alimentos que se expenden en la institución?
7. ¿Reconoce los alimentos que proporciona a nuestro organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo?
8. ¿Usted considera que la alimentación tiene incidencia en el rendimiento escolar?
9. ¿La infraestructura física del bar de la institución responde a los requerimientos de la comunidad educativa?
9. Emita algún comentario con respecto del bar de la institución.



**PARTE FRONTAL DEL INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR
GUARANDA**



**CORREDORES AL INTERIOR DEL PLANTEL DONDE SE PUEDE
REUBICAR UNO O DOS PUNTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS
NUTRITIVOS**



FACHADA PRINCIPAL DEL BAR COMEDOR CONSIDERADO NADA FUNCIONAL NI DIGNO PARA UN PLANTEL DE GRAN POBLACION ESTUDIANTIL, QUE REQUIERE SER REMODELADO.



PARTE INTERIOR DEL BAR COMEDOR DONDE SE PUEDE OBSERVAR LA CARENCIA DE PRODUCTOS NUTRITIVOS, POR EL CONTRARIO SE OBSERVA OTROS QUE CAUSAN DAÑO AL CONSUMIDOR



**INTERIOR DEL BAR PRINCIPAL QUE COMPARTI EL ESPACIO FISICO
PARA COMEDOR Y ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS
(FOTOCOPIADORA Y MINI PAPELERIA)**



**LO QUE SE OBSERVA ES POLLO FRITO EXPUESTO A LA INTERPERIE
SIN PROTECCIÓN HIGIENICA, EXPENDEDORA SIN USAR LA ROPA
ADECUADA Y UTENCILLOS INADECUADOS**



**PUNTOS DE EXPENDIO EN MALAS CONDICIONES, TACHOS DE
BASURA DESTAPADOS, PRODUCTOS INADECUADOS EXPUESTOS A LA
INTERPERIE SI N PROTECCION**



**PUNTOS PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS EN MALAS
CONDICIONES SIN PRECAUCIONES HIGIENICAS**



PUNTOS DE EXPENDIO EN MALAS CONDICIONES UBICADOS EN LUGARES QUE DIFICULTAN EL ACCESO DE LOS USUARIOS



PUNTOS DE EXPENDIO CON PRODUCTOS CHATARRA



**PUNTO DE EXPENDIO EN PESIMAS CONDICIONES DE SALUBRIDAD
JUNTO AL BAR COMEDOR DE LA INSTITUCION QUE REQUIERE SER
MEJORADO**



PATIOS DEL PLANTEL DONDE SE PUEDEN REUBICAR LOS PUNTOS DE EXPENDIO CREANDO INFRAESTRUCTURA DIGNA Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS SELECCIONADOS APTOS PARA EL CONSUMO.

CERTIFICADO DE INVESTIGACION

Yo, **Luis Germán Calapaqui Aguaguña**, en mi calidad de Rector del Instituto Técnico Superior Guaranda de la ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar, a petición de parte interesada,

C E R T I F I C O:

Que el Ingeniero **LUIS GUALBERTO BORJA NARANJO**, estudiante de la Maestría en Gerencia de Proyectos Educativos y Sociales en la Universidad Estatal de Bolívar, llevó a cabo el trabajo de investigación para la elaboración de la Tesis de Grado, titulada: **Gestión de las políticas del Acuerdo Ministerial, 004-10 del proceso de implementación de Bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del Instituto Superior Guaranda, de la ciudad de Guaranda, Provincia de Bolívar, en el primer semestre del año 2011**, obteniendo los resultados adjuntos.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, autorizando al estudiante, presentar dicho documento en la Universidad Estatal de Bolívar.

Guaranda 2011 – 11 - 11

Ing. Luis Germán Calapaqui Aguaguña
RECTOR

DECLARACION

YO, Luis Gualberto Borja Naranjo, Autor, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; este documento no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que las referencias bibliográficas que se incluye han sido consultadas a el/ los autor (es).

La Universidad Estatal de Bolívar puede hacer uso de los derechos de publicación correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

f.....

AUTOR

C.C. N° 0200569390

ARTÍCULO CIENTÍFICO

LA ADOLESCENCIA Y EL CONFLICTO DE GENERACIONES

Borja, L. (2011). Luisgbn@yahoo.es

La adolescencia como un periodo de desarrollo propio en la vida de todo ser humano es una manifestación posterior al periodo de la niñez y que inicia con la pubertad. La presente investigación gira principalmente en torno a esta etapa de desarrollo de los estudiantes del Instituto Superior Guaranda, cuyas edades entre 12 a 17 años merecen una atención primordial en cuanto a una adecuada nutrición se refiere. Por consiguiente, es indispensable tomar las medidas de prevención adecuadas para que en una etapa donde los cambios biológicos, psicológicos, sexuales y sociales son constantes, no se vea afectada por una deficiente alimentación.

Los resultados de la investigación intelectual revelan las inconsistencias administrativas, éticas y de desempeño social. Una deficiente atención durante el proceso escolar de los adolescentes merece un llamado de atención a las autoridades de los centros educativos ya que no están contribuyendo adecuadamente con la consecución del buen vivir de la comunidad estudiantil.

El rol de los centros educativos no se centra únicamente en el proceso de aprendizaje como tal. Es importante considerar al proceso educativo como un todo cuyo éxito se basa también en un correcto proceso de nutrición que involucre medidas sanitarias y de calidad de los alimentos. Durante el proceso de aprendizaje, la alimentación juega el rol más importante para la consecución de los objetivos académicos. Es necesario considerar que el

organismo de los adolescentes, debido a las diversas transformaciones fisiológicas (aumento de peso, estatura y maduración sexual, entre otros), requiere de elevadas cantidades de energía y nutrientes para el correcto funcionamiento de sus organismos.

Se requiere, por lo tanto, un correcto control de la alimentación para evitar carencias que podrían traer consigo trastornos de la salud. Para esto es necesario conocer los cambios que se producen en esta etapa y cómo modifican las necesidades energéticas y nutricionales.

Los resultados de la investigación Hipotético-deductiva han permitido establecer cantidades de estándares de nutrientes para los adolescentes; mientras que el instrumento empírico-analítico demuestra estudios realizados con anterioridad en donde se manifiesta que una dieta con una cantidad de calorías inferior a la necesaria trae consigo una disminución del crecimiento en el período infancia-adolescencia, y retrasa además el desarrollo sexual de uno a dos años. La manifestación de estos trastornos se debe a la disminución de la cantidad de calorías ingeridas y la consecuencia más grave está estrechamente relacionada con el aumento del riesgo de contraer o desarrollar enfermedades. Sin embargo, se demostró que este retraso puede ser recuperado siempre y cuando los problemas de desnutrición sean controlados a tiempo.

SCIENTIFIC ARTICLE

TEENS AND THE CONFLICT OF GENERATIONS

Borja, L. (2011). Luisgbn@yahoo.es

Adolescence as a period of development in the life of every human being is a process of change after the period of childhood and that begins with puberty. This research is mainly focused on the development of the students from the Instituto Superior Guaranda whose ages vary between 12 to 17 years old. Taking into consideration these ages, it is necessary to provide the attention they deserve in terms of an adequate nutrition. Therefore, it is essential to take appropriate preventive measures in order to protect a period where the biological, psychological, sexual and social changes are constant.

The results of this intellectual research reveal administrative, ethical and social inconsistencies. Lack of attention during the scholar process deserve a wake-up call to the authorities of high schools as they are not contributing adequately to achieve the good life for the student community.

The role of schools is not exclusively focused on the learning process as such. It is important to consider the educational process as a whole whose success is also based on an efficient nutrition process including sanitarian and quality measures for food. During the learning process, feeding plays a fundamental role in achieving academic goals. Then, it is necessary to consider that the teen's organisms, due to several physiological changes (weight gain, height and sexual maturation, etc.), require large amounts of energy and nutrients for the proper functioning of their bodies.

It requires, therefore, a feeding right control in order to avoid deficiencies that could bring health disorders. This requires knowing the changes that occur during the teenage and how the needs of energy and nutrients might change constantly.

The results obtained from the hypothetical-deductive research have established standard quantities of nutrients for teenagers, whereas the empirical-analytical instrument carried out in earlier studies demonstrates that a diet with a lower amount of calories needed could bring a reduction of growth during the transition from the period of childhood to the teenage, and also delays sexual development from one to two years. The manifestation of these disorders is due to the decrease in the amount of calories and the most serious consequence is closely related to the increased risk of disease. However, it was shown that this delay can be recovered if malnutrition is controlled on time.