



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

**MAESTRIA EN SALUD PUBLICA**

**PROYECTO DE TITULACIÓN**

**BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE CON EL  
CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE LOS BARES ESCOLARES EN LA  
UNIDAD EDUCATIVA JUAN XXIII, EN NAPO CANTÓN TENA**

**Profesor:**

Ing. Carmen Marlene Arce Salcedo.

**Autora:**

Ángela Eulalia Lozano López.

2023

## **RESUMEN**

El presente trabajo de titulación se enfoca en el campo de la salud alimentaria dirigida a escolares, cuya importancia en edades tempranas tiene una incidencia en el desarrollo y crecimiento de los niños; tanto dentro de las esferas: familiar, social, educativa, económica. Siendo de vital importancia la verificación del cumplimiento de una política pública que busca garantizar la correcta alimentación dentro del campo educativo para reducir los índices de los problemas de salud generados en escolares por malas prácticas alimentarias y por el incumplimiento de la regulación dada al ministerio de salud pública y educación.

Se determinó que la Unidad Educativa cumple con los requisitos establecidos en el reglamento para contratar los bares en su organización, pero no cumple con el expendió de alimentos saludables, ya que no existe un control por parte del ente encargado, ni tampoco de las autoridades y padres de familia de la Unidad Educativa, y esto se da principalmente por el desconocimiento de su aplicación completa y el seguimiento respectivo.

Mediante la aplicación del check list se procedió a la obtención de los resultados, los mismos que enfocan la importancia de las actividades de reuniones para charlas y talleres a los padres de familias, proveedores de servicio y autoridades para priorizar el control del cumplimiento del reglamento ya que este incide en las buenas prácticas de alimentación saludable, con el propósito de realizar un seguimiento más exhaustivo para hacer cumplir la normativa vigente.

### **Palabras clave**

Reglamento, Bar escolar, alimentación, pirámide alimenticia.

## **ABSTRACT**

This degree work focuses on the field of food health aimed at schoolchildren, whose importance at an early age has an impact on the development and growth of children; both within the spheres: family, social, educational, economic. Being of vital importance the verification of compliance with a public policy that seeks to guarantee the correct nutrition within the educational field to reduce the rates of health problems generated in schoolchildren by poor food practices and by non-compliance with the regulation given to the Ministry of Public Health and Education.

It was determined that the Educational Unit complies with the requirements established in the regulations to hire the bars of its organization, but does not comply with the sale of healthy foods, since there is no control by the entity in charge, nor by the authorities and parents of the Educational Unit, and this is mainly due to ignorance of its complete application and the respective follow-up.

Through the application of the method check list, were obtained results, the same ones that focus on the importance of the activities of meetings for talks and workshops for parents, service providers and authorities to prioritize the control of compliance with the regulation and that this affects good healthy eating practices, with the purpose of carrying out a more exhaustive follow-up to enforce current regulations.

### **Keywords**

Regulation, school bar, food, food pyramid.

## INDICE DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 1	
2. REVISIÓN DE LITERATURA. ....	3
3. IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO. ....	7
3.1. Matriz de involucrados.	7
3.2. Árbol de problemas.	9
3.3. Árbol de objetivos.	10
3.4. F.O.D.A	11
4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	14
4.1. Pregunta inicial	14
5. OBJETIVO GENERAL.....	17
5.1. Objetivo Especifico	17
5.2. Hipótesis	17
6. JUSTIFICACIÓN, VIABILIDAD Y LA FACTIBILIDAD.	18
7. DISEÑO METODOLÓGICO. ....	19
7.1. Matriz de Marco Lógico.	20
7.2. Métodos, Técnicas e Instrumentos de Investigación	22
7.3. Manejo de muestra	23
7.4. Criterios de exclusión	23
7.5. Criterios de eliminación	23
7.6. Matriz De Variables	24

8. RESULTADOS.	28
8.1. Análisis de datos.	28
9. Discusión de los resultados .....	40
10. PROPUESTA DE SOLUCIÓN .....	43
10.1. Objetivo De La Propuesta	43
11. CONCLUSIONES	48
12. RECOMENDACIONES .....	49
13. BIBLIOGRAFÍA	50
14. ANEXOS	52
14.1. Anexo 1	53
14.2. Anexo 2	54
14.3. Anexo 3	55
14.4. Anexo 4	56
14.5. Anexo 5	57
14.6. Anexo 6	58
14.7. Anexo 6 (Obtención de fuente secundaria).	59

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1.	Causas de morbilidad en la provincia de Napo. ....	1
Figura 2.	Causas de morbilidad en la provincia de Napo .....	2
Figura 3.	Árbol de problemas. ....	9
Figura 4.	Árbol de Objetivos .....	10
Figura 5.	Pregunta #1.....	28
Figura 6.	Pregunta #2.....	29
Figura 7.	Pregunta #3.....	30
Figura 8.	Pregunta #4.....	31
Figura 9.	Pregunta #5.....	32
Figura 10.	Pregunta # 6.....	33
Figura 11.	Pregunta #7.....	34
Figura 12.	Pregunta # 8.....	35
Figura 13.	Pregunta # 9.....	36
Figura 14.	Pregunta # 10.....	37
Figura 15.	Pregunta # 11.....	38
Figura 16.	Pregunta # 12.....	39

## **INDICE DE TABLAS**

Tabla 1 Matriz de involucrados.....	7
Tabla 2 Análisis de Factibilidad. ....	11
Tabla 3 Matriz del marco lógico.....	20
Tabla 4 Matriz de variables.....	24

# 1. INTRODUCCIÓN

La alimentación saludable es incorporar al organismo sustancias nutritivas y esenciales en base a los requerimientos según las etapas de desarrollo del ser humano.

A lo largo del tiempo se ha evidenciado el cambio en los estilos de vida. Siendo así que las enfermedades crónicas presentan una gran incidencia ya no solo en personas adultas sino también en niños, los mismos que presentan problemas gastro intestinales y nutricionales, por la accesibilidad de productos “comida chatarra y/o procesados”, por falta de tiempo y las facilidades de expendio. En el año 2016 se obtiene en la provincia de Napo en Ecuador se obtiene como causas de morbilidad parasitosis 20,388 casos; hipertensión 2696 casos; obesidad 1184 casos; hipercolesterolemia 790 caso; diabetes mellitus 755 casos e hiperlipidemia 457 casos.

Figura 1. Causas de morbilidad en la provincia de Napo.

	Causas de morbilidad *							
	Totales			Sexo			Totales Total	% of Total Totales a.. Total
	HOMBRE	MUJER	INTERSEX..	% of Total Totales along Table (Down)				
HOMBRE	MUJER	INTERSEX..	HOMBRE	MUJER	INTERSEX..	Total	Total	
B629 - PARASITOSIS INTEST..	7,834	12,549	5	73.88%	74.97%	50.00%	20,388	74.54%
I10X - HIPERTENSION ESENC..	1,215	1,480	1	11.46%	8.84%	10.00%	2,696	9.86%
E780 - HIPERCOLESTEROLE..	268	522		2.53%	3.12%		790	2.89%
E119 - DIABETES MELLITUS ..	240	514	1	2.26%	3.07%	10.00%	755	2.76%
E782 - HIPERLIPIDEMIA MIX..	157	300		1.48%	1.79%		457	1.67%
Grand Total	10,604	16,738	10	100.00%	100.00%	100.00%	27,352	100.00%

Nota estos datos fueron sacados de las Causas de morbilidad en la provincia de Napo Fuente: Ministerio de salud pública.

El reglamento trae en sus anexos el check list para su aplicación durante el control llenada por observación los siguientes aspectos:

- A) Condiciones físico, higiénico y sanitarias.
- B) Personal que trabaja en el bar escolar.
- C) Limpieza y desinfección.
- D) Disposición de desechos.
- E) Aspectos nutricionales de alimentos y bebidas (etiquetado).

Teniendo en cuenta que estas cifras son del 2021 año en el que posterior al COVID se instaura el inicio de clases presenciales.

Figura 2. Causas de morbilidad en la provincia de Napo

Causas										
Diabetes mellitus Tipo II	361	106	151	143	166	237	432	288	1.763	561
Hipertensión esencial (primaria)	183	67	75	46	31	170	196	162	894	200
Diabetes mellitus Tipo I	153	33	86	35	87	84	124	76	387	203
Obesidad	227	22	23	17	24	36	226	33	1.639	83
Diabetes mellitus, no especificada	119	11	52	17	64	66	39	24	340	38
Hipertensión preexistente que complica el embarazo, el parto y el puerperio	11	2	6	3	2	3	22	18	156	33
Hipertensión secundaria	2	-	1	1	-	5	3	3	41	25
Diabetes mellitus asociada con desnutrición	-	1	1	-	-	1	3	2	20	2

Provincia de residencia del paciente										
390	420	892	159	40	76	897	331	113	21	
135	208	411	51	33	16	554	154	51	7	
150	200	332	62	47	38	502	38	24	3	
84	101	346	15	6	8	434	43	13	2	
84	111	109	21	4	11	262	86	3	3	
13	13	34	3	3	1	73	3	4	3	
3	1	11	-	3	1	20	4	1	-	
3	4	10	-	-	-	10	3	2	2	

Nota los datos fueron tomados de la Causa de morbilidad en la provincia de Napo: Fuente INEC.

## 2. REVISIÓN DE LITERATURA.

Las organizaciones de la salud a lo largo de los años y mediante las diversas fuentes de información han obtenido datos de gran utilidad en cuanto a las intervenciones y estrategias implementadas por cada país de forma individual de acuerdo a su realidad, esto difiere en cuanto a situaciones de salud mundial en donde las organizaciones mundiales son las que proponen intervenciones y estrategias de carácter casi obligatorio por precautelar la conservación de la salud colectiva. Siendo así, en salud se instauran las políticas de salud y como ente rector está el ministerio de salud pública en cada uno de los países que según la realidad del país es el ente rector de la conservación de la salud en su pueblo o nación.

Como es de conocimiento de la Organización Panamericana de la Salud en las determinantes de la salud, se considera que el estilo de vida, la fuerza social, económica y política influye en la calidad de vida. (Organización Internacional de la Salud, , 2012)

**Nutrición en niños pequeños.** - Los niños pequeños en desarrollo y en edad preescolar su apetito va y viene durante el periodo de crecimiento, comen toda su comida un día y casi nada al día siguiente. Esto es normal y siempre que los alimente con alimentos saludables, obtendrán lo que necesitan.

**Mineral de Calcio.** - Es un mineral necesario que posee una estructura de bloque de construcción para el cuerpo y es indispensable para tener huesos y dientes fuertes y saludables. Es posible que los niños no sepan o no les importe que la leche es de suma importancia en su crecimiento, por ser su mejor fuente de calcio. También es adecuado para personas que posean alergia a la leche, intolerancia o aversión a la lactosa. La leche de soya, el tofu, leche de soya, los cereales, las sardinas, el jugo de naranja fortificado con calcio, son algunas de las muchas opciones que cuenta con abundancia de calcio. Otra opción

saludable, pero bajo estricta supervisión médica es el consumo de suplementos de calcio.

**La fibra.** - Es un elemento importante. Es más probable que los niños más pequeños comiencen a negarse, a edad de pre-escolaridad pueden oponerse de manera más contundente a no querer ingerir estos alimentos. Los niños quieren alimentos livianos, suaves y ricos en almidón (pollo, pastas, papas), pero es el momento adecuado para que ellos coman verduras, frutas, granos integrales y legumbres ricas en fibra. Además de proteger contra las enfermedades cardíacas y otras dolencias, la fibra ayuda mejorando la digestión y previniendo el estreñimiento, lo cual les encantará a los niños.

La carne animal no da la única fuente de ingestas de proteína. Los huevos, la leche, los frijoles, el arroz y la mantequilla de maní poseen proteínas. Ya sea que su hijo deje de comer carne durante 7 días consecutivos o que no coma nada de carne, seguirá recibiendo muchas proteínas. Las áreas menos afectadas fueron azúcar, grasa y sodio.

El cuerpo necesita carbohidratos (azúcar), grasas y sodio, pero debe consumirse con moderación, ya que en exceso puede provocar un aumento de peso no deseado y otros problemas de salud. Prepare un almuerzo para su hijo o mire el menú del almuerzo y anímelo a elegir opciones más saludables para ayudarlo a mantener el autocontrol. adolescentes y adultos jóvenes.

Los adolescentes requieren necesidades calóricas adicionales cuando comienza la pubertad. Estas calorías adicionales provienen de fuentes poco saludables, como la comida rápida o la comida chatarra. Algunos adolescentes eligen la ruta opuesta y limitan los carbohidratos, las grasas o las calorías. Durante la adolescencia, los jóvenes se vuelven más conscientes de su imagen corporal y peso. Esto puede conducir a hábitos alimenticios poco saludables o

fuera de las reglas para algunos adolescentes. Los padres deben monitorear de cerca los hábitos alimenticios de sus hijos adolescentes y alentarlos a comer en familia una o dos veces por semana. El calcio es importante para formar huesos; necesita altas ingestas durante la pubertad.

El problema de la nutrición tiene dos caras: la desnutrición y la obesidad, que aumentan significativamente el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas desde edades tempranas. Los síntomas de presentación varían de un paciente a otro y deben entenderse en un contexto integrado.

Por enumerar cinco enfermedades que pueden ser causadas por una mala alimentación en los niños.

**Anemia.** - Los síntomas que pueden tener los niños con anemia incluyen inquietud, letargo, debilidad muscular, pérdida de apetito, dolor de cabeza o mareos. Además, la piel de las manos se vuelve pálida, seca y escamosa, el cabello se vuelve seco, opaco y de color pajizo. Anemia significa un bajo nivel de glóbulos rojos en el cuerpo. Aunque varios factores pueden afectar el desarrollo de un niño, el más importante es una baja ingesta de alimentos ricos en hierro.

**Diabetes.** - Los síntomas son ir al baño frecuentemente, sed excesiva, fatiga extrema y mareos. La obesidad puede causar diabetes tipo 2; esto se debe a que el páncreas no puede producir suficiente insulina para equilibrar los niveles de azúcar en la sangre. Esto puede conducir a complicaciones en el cuerpo que requieren tratamiento. Más niños y adultos jóvenes son diagnosticados con diabetes tipo 2 que adultos mayores. Esto se debe a las elecciones de estilo de vida y dieta.

**Presión arterial alta.** - La presión arterial alta en niños obesos generalmente se pasa por alto. Pueden experimentar dificultad para respirar, dolor de cabeza, mareos, fatiga y problemas de visión. Detectar la presión arterial alta en un niño lo antes posible puede prevenir más complicaciones de salud. Esto podría incluso ayudar a prevenir enfermedades cardiovasculares o problemas renales en el niño.

**Gastritis.** - Este trastorno digestivo es causado por el consumo regular de comidas picantes o productos procesados. También apto para comidas irregulares que ni siquiera incluyen desayuno o cena. La gastritis se caracteriza por la inflamación de la mucosa gástrica, los niños pueden experimentar síntomas como dolor abdominal, vómitos, pérdida de apetito, náuseas, y en casos severos también pueden presentar vómitos y sangrado.

**Enfermedad dental.** - La mala salud oral, como dientes manchados o caries, es probable cuando las personas comen muchos alimentos procesados o dulces azucarados.

### 3. IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO.

#### 3.1. Matriz de involucrados.

Tabla 1 Matriz de involucrados.

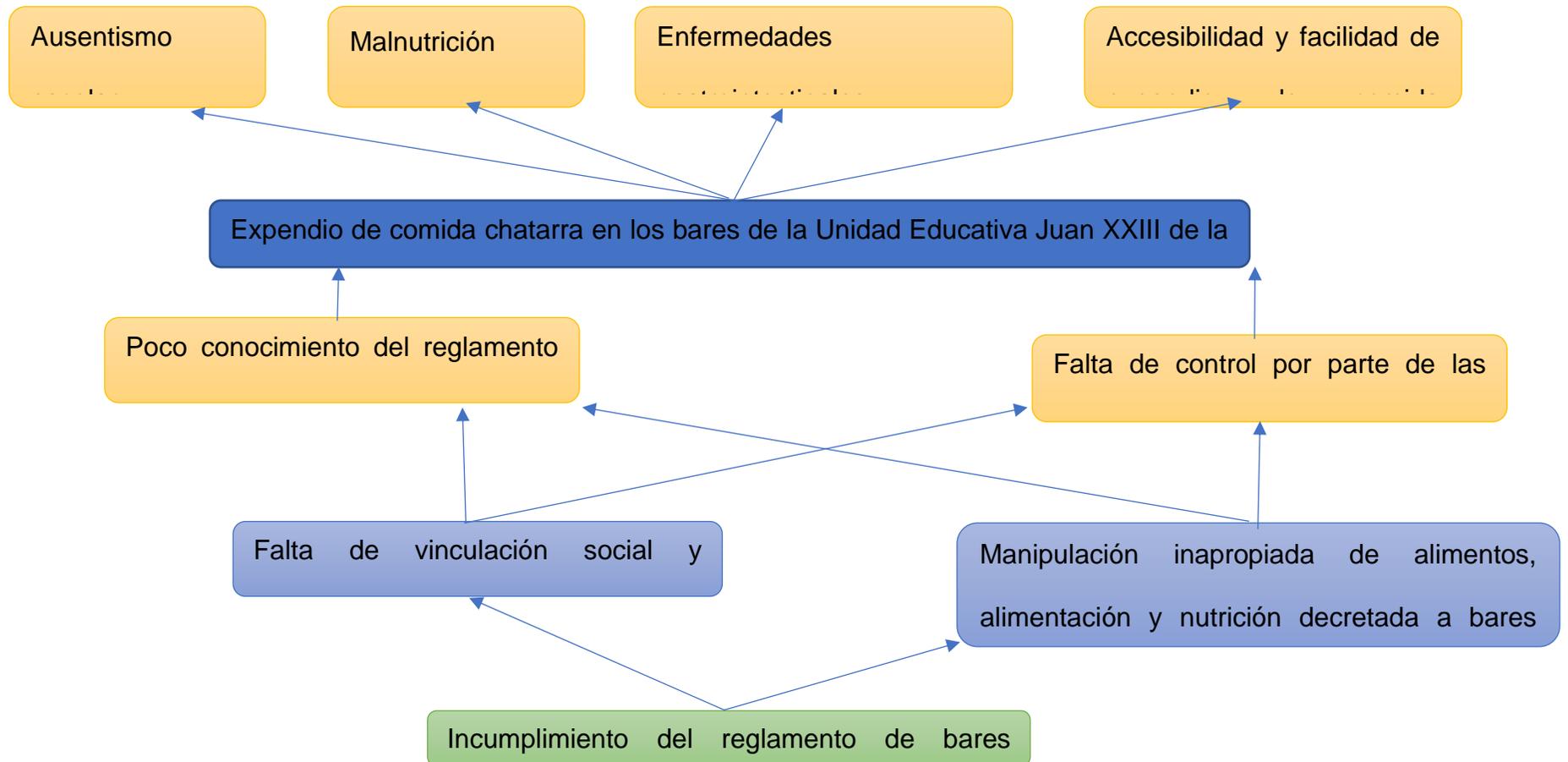
Actores	Problemas Percibidos	Intereses y mandatos	Poder	Intereses	Valor
Ministerio de Educación	Poco conocimiento del reglamento de Bares escolares	Dar a conocer el reglamento de bares escolares.	Fomentar el trabajo interinstitucional.	Se apoya en la promoción de salud, fundamentándose en el reglamento	<p><b>Conflictos:</b> evidenciar la falta de control por las autoridades y sectores ya establecidos.</p> <p><b>Acuerdos:</b> socialización con los padres de familia de toda la unidad educativa para la</p>
Unidades educativas	Falta de vinculación social y educativa.	Controlar el expendio de alimentos y la preparación de estos	Disminuir el ausentismo escolar por enfermedades gastrointestinales	dispuesto que busca mejorar las condiciones de salud favoreciendo a la economía familiar, a la instrucción educativa y al sistema de salud.	
Comité de padres de familia	Falta del control por parte de autoridades competentes.	Disminuir la incidencia de mal nutrición y enfermedades	Mejorar la condición		
Ministerio de Salud Promoción					

de la Salud e Igualdad		gastrointestinales en los estudiantes.	nutricional de los estudiantes.		conformación de comité de control en los bares escolares de la Unidad Educativa Juan XXIII.

Fuente: Creación propia.

### 3.2. Árbol de problemas.

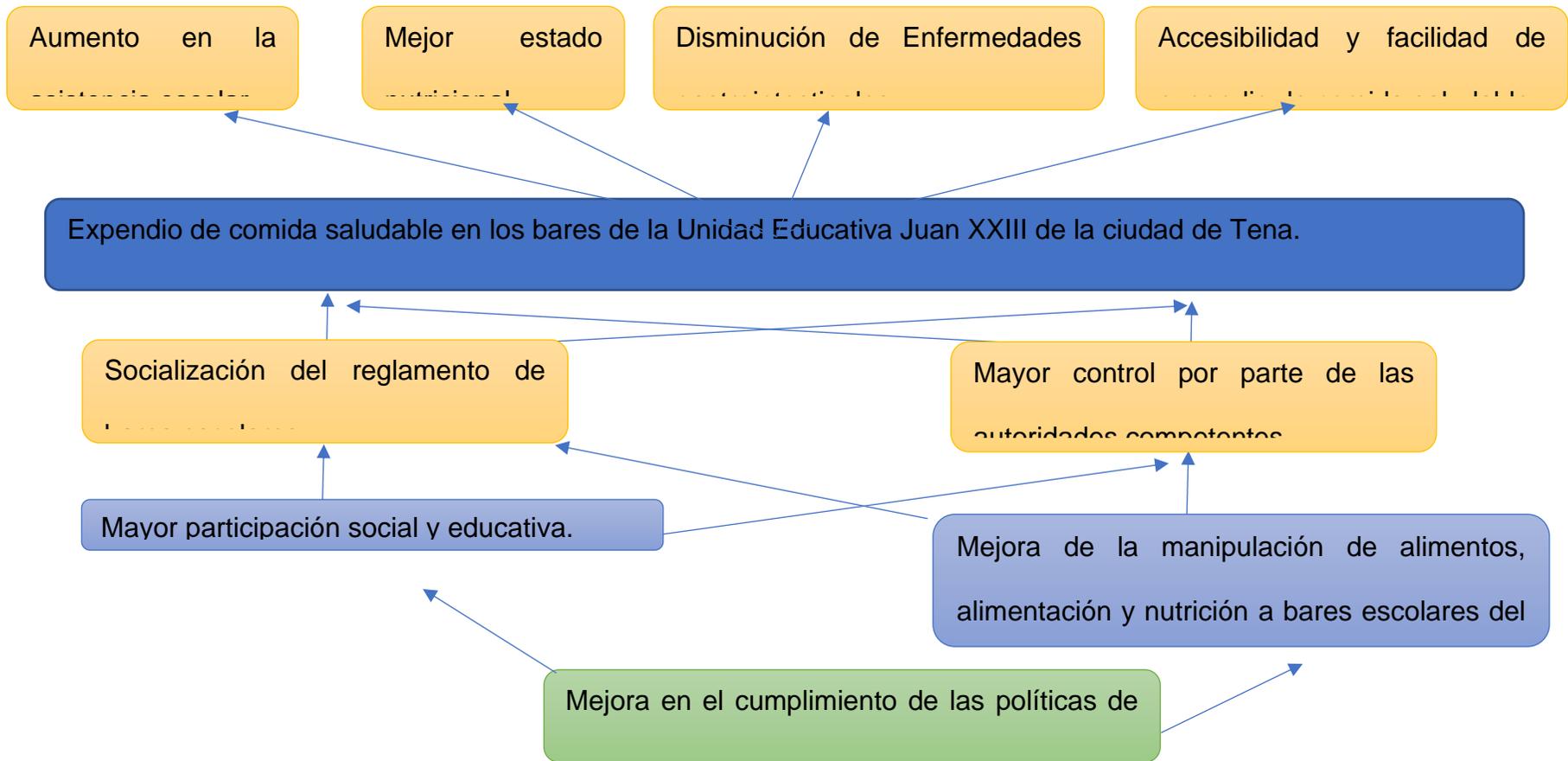
Figura 3. Árbol de problemas.



Fuente: Creación propia.

### 3.3. Árbol de objetivos.

Figura 4. Árbol de Objetivos



Fuente: Creación propia.

### 3.4. F.O.D.A

En la presente se establece el análisis de factibilidad de la realización de las actividades propuestas en la investigación.

**Tabla 2 Análisis de Factibilidad.**

F. O. D. A	
Verificar el cumplimiento del reglamento que rige a los bares escolares. Mayor control por las autoridades competentes. Mayor participación social y educativa.	
<u>F= fortaleza</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Política pública.</li><li>• Código de la niñez y adolescencia.</li><li>• (Art. 26; Art. 28)</li></ul>	<u>O= oportunidad</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reunión de padres de familia y docentes. (Código de la niñez y adolescencia;</li><li>• Cap. 1; derecho a alimentos art 2)</li><li>• Promoción acerca de la salud por ministerio de salud pública.</li></ul>
<u>D= debilidad</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plantel fisco misional.</li><li>• Porcentaje de rentan.</li></ul>	<u>A= amenaza</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Político (paros).</li><li>• Económico (inflación).</li></ul>

F. O. D. A

Capacitar en la adecuada manipulación de alimentos y nutrición escolares en la Unidad Educativa Juan XXIII.

Cumplimiento del reglamento a bares escolares.

F= fortaleza

- Política pública.
- Código de la niñez y adolescencia. (Art. 26; Art. 28).
- Requisito del certificado de aprobación del curso en manipulación sobre alimentos, alimentación y nutrición a bares escolares en el sistema nacional de educación.

O= oportunidad

- Aprovechar el comité en la unidad educativa para el control sobre manipulación de los alimentos, alimentación y nutrición para bares escolares en el sistema nacional de educación. (Código de la niñez y adolescencia, capítulo 1 derecho a alimentos art 2).
- Delegación de control, ministerio de salud pública ARSA.
- Alianza con comunidad para proporcionar alimentos cultivados en la zona en buenas condiciones.

D= debilidad

- Plantel físico misional.
- Porcentaje de rentas.
- Infraestructura.

A= amenaza

- Político (paros).
- Cultural.
- Económico (inflación).

F. O. D. A

Cumplimiento del reglamento de bares escolares.

<p><u>F= fortaleza</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Política pública.</li><li>• Código de la niñez y adolescencia. (artículo 26 y 28).</li><li>• Ministerio de educación.</li><li>• Requisito de certificado de aprobación de un curso sobre la correcta manipulación de alimentos, alimentación y nutrición en bares escolares en el sistema nacional de educación.</li></ul>	<p><u>O= oportunidad</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aprovechar al comité en la unidad educativa para el correcto cumplimiento de los reglamentos en bares escolares.</li><li>• Delegación en control del ministerio de salud pública ARSA.</li><li>•</li></ul>
<p><u>D= debilidad</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plantel fisco misional.</li><li>• Porcentaje de rentan.</li></ul>	<p><u>A= amenaza</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Político (paros).</li><li>• Cultural.</li><li>• Económico (inflación).</li></ul>

Fuente: Creación propia.

## **4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.**

### **4.1. Pregunta inicial**

¿Los bares escolares de la Unidad Educativa Juan XXIII conocen y aplican el reglamento de control de bares escolares?

El estado nutricional de los niños repercute en su salud en la adultez presentado un alto índice de obesidad sobre peso y bajo peso y por consiguiente enfermedades crónicas no transmisibles como la hipertensión arterial y la obesidad.

El reglamento de bares escolares entra en vigencia en el año 2014 para promover una alimentación saludable, manejo de los alimentos y fomentar hábitos alimenticios que disminuyan la prevalencia de enfermedades gastrointestinales el ausentismo escolar, la malnutrición regulando el acceso a la comida chatarra y fortaleciendo la economía familiar de los estudiantes y los expendedores para lo que señala a el ministerio de salud y de educación y la participación social (padres de familia) como responsables en el control del cumplimiento del reglamento.

La obesidad infantil conlleva la aparición de enfermedades crónicas a temprana edad, como lo son: diabetes tipo 2, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, ciertos tipos de cánceres, y afecciones psicológicas como estigmatización y depresión, 1 de cada 10 niños menores de cinco años ya sufre esta condición. La cifra aumenta con la edad: 1 de cada 3 niños en edad escolar y 1 de cada 4 adolescentes ya registra sobrepeso. (UNICEF, 2012)

Unos cuantos kilos de más no deben considerarse obesidad. Sin embargo, esto puede indicar un pequeño aumento de peso y una necesidad urgente de cambios en la dieta y suficiente actividad física 3 veces por semana. Generalmente, se considera que un niño tiene sobrepeso si pesa al menos un 10 por ciento más que el peso recomendado para su altura y tamaño. La obesidad suele comenzar en la infancia y la adolescencia entre los 5 y 6 años de edad. "Los estudios muestran que los niños obesos entre las edades de 10 y 13 años tienen un 80% de posibilidades de convertirse en adultos obesos". (American Academy of Child & Adolescent Psychiatry, 2016)

La presión arterial alta en los niños pequeños a menudo es causada por otras afecciones, como defectos cardíacos, enfermedades renales, trastornos genéticos o desequilibrios hormonales. Los niños mayores, especialmente los que tienen sobrepeso, tienen más probabilidades de desarrollar hipertensión esencial. Este tipo de presión arterial alta ocurre por sí solo sin una condición médica subyacente.

#### Hipertensión primaria (esencial)

- La hipertensión primaria ocurre por sí sola, sin una causa identificable. Este tipo de presión arterial alta se presenta con mayor frecuencia en niños mayores de 6 años. Los factores de riesgo de padecer hipertensión primaria son los siguientes:
- Sobrepeso u obesidad
- Antecedentes familiares de presión arterial alta
- Diabetes tipo 2 o nivel alto de glucosa en la sangre en ayunas
- Colesterol alto
- Comer mucha sal
- Ser afroamericano o hispano
- Ser de sexo masculino
- Tabaquismo o exposición al tabaquismo pasivo
- Ser sedentario

(Mayo Clinic, 2018)

Las personas con sobrepeso, especialmente aquellas con exceso de grasa abdominal, son más propensas a la resistencia a la insulina, incluidos los niños. La resistencia a la insulina es uno de los principales factores de riesgo de la diabetes tipo 2.

La insulina es una hormona producida por el páncreas que desbloquea el azúcar en la sangre en las células para que pueda usar como energía. Las células que normalmente no responden a la insulina pueden desarrollar este rasgo debido a factores genéticos o elecciones de estilo de vida. Esto hace que el páncreas produzca más insulina para estimular a las células a responder y absorber azúcar en la sangre.

Mantener estables los niveles de azúcar en la sangre requiere la producción de insulina durante largos períodos de tiempo. Este proceso puede llevar a cabo varios años; finalmente, el páncreas se queda sin la insulina que puede producir. Después de una comida, los niveles de azúcar en la sangre siempre aumentan. Esto conduce al desarrollo de diabetes tipo 2.

Un estudio reciente encontró que los niños que miraban televisión de forma limitada perdieron peso, pero no porque fueran más activos físicamente mientras miraban televisión. La diferencia estaba en los refrigerios: los niños comían significativamente más mientras veían la televisión que durante otras actividades, incluso sentados (sin actividad física).

## **5. OBJETIVO GENERAL**

Fomentar las buenas prácticas de alimentación saludable con el cumplimiento del reglamento de control de bares escolares durante 2023 en la Unidad Educativa Juan XXIII

### **5.1. Objetivo Especifico**

- Identificar el cumplimiento del reglamento que rige a los bares escolares.
- Promover el control por parte de las autoridades competentes.
- Incentivar la participación social y educativa en el control de los bares escolares.
- Socializar el reglamento de control de bares para los expendedores y dar conocer los valores nutricionales de los productos de la zona.
- Capacitar en la adecuada manipulación de alimentos y nutrición escolar en la Unidad Educativa Juan XXIII.

### **5.2. Hipótesis**

H1.-La Unidad Educativa fiscomisional Juan XXIII cumple con el reglamento de control de bares escolares durante 2023 para fomentar las buenas prácticas de alimentación saludable.

Ho.-La Unidad Educativa fiscomisional Juan XXIII no cumple con el reglamento de control de bares escolares durante 2023 para fomentar las buenas prácticas de alimentación saludable.

## **6. JUSTIFICACIÓN, VIABILIDAD Y LA FACTIBILIDAD**

El presente proyecto contrasta la realidad post pandemia de las instituciones y la prontitud de la reactivación económica por lo que las exigencias en el cumplimiento se minimizaron. La accesibilidad para la evaluación a los bares esta respalda en el libre acceso a la información de las entidades públicas o de financiamiento mixto y a las evaluaciones a las que están sujetas por pertenecer a la parte educativa.

Las propuestas planteadas son charlas y talleres los mismos que son viables y sostenibles, factibles y replicables ya que para su ejecución el financiamiento requerido es de talento humano y materiales (infous, computador, puntero), provisión del espacio físico para la reunión (el mismo establecimiento) siendo replicable en otras instituciones, conlleva un tiempo aproximado de más o menos 4 horas cada quimestre según el moderador. La factibilidad está sustentada tanto con el apoyo intersectorial o la participación activa del maestrante

Los resultados obtenidos dan paso a la necesidad de evaluaciones antropométricas para considerar la influencia del tipo de expendio de alimentos y la condición de salud nutricional y de esta se puede realizar un análisis para comparar con el nivel de desempeño escolar.

## **7. DISEÑO METODOLÓGICO.**

Se implementó el enfoque de Marco lógico para llevar a cabo el diseño la planificación la ejecución y desarrollo del presente proyecto de investigación el objetivo principal es lograr todos los objetivos propuestos sin descuidar ningún elemento importante en la preparación de los talleres de capacitación y las charlas propuestas de los cuales la principal prioridad es educar sobre la importancia de buenas prácticas de alimentación saludable con el cumplimiento del reglamento de control de bares escolares durante enero del 2023 en la Unidad Educativa Juan XXIII.

La matriz contiene información sobre los objetivos indicadores métodos de verificación y supuestos los cuales son realizados desde que se formularon los objetivos hasta lograr todos los objetivos trazados y verificar su utilidad ante la sociedad a la que va dirigido el proyecto

## 7.1. Matriz de Marco Lógico.

**Tabla 3 Matriz del marco lógico.**

Jerarquía	Resumen narrativo	Indicadores	Fuentes de Verificación	Supuestos
Fin (Objetivo de desarrollo)	<p>Identificar el cumplimiento del reglamento que rige a los bares escolares.</p> <p>Promover el control por parte de las autoridades competentes.</p> <p>Incentivar la participación social y educativa en el control de los bares escolares.</p> <p>Socializar el reglamento de control de bares para los expendedores y dar conocer los valores nutricionales de los productos de la zona.</p> <p>Capacitar en la adecuada manipulación de alimentos y nutrición escolar en la Unidad Educativa Juan XXIII.</p>	<p>Escalas de valoración Regular/ Bueno/ Muy Bueno/ Excelente.</p> <p>Asistencia a las reuniones.</p> <p>Asistencia a las reuniones.</p> <p>Número de Participantes en la charla.</p> <p>Número de asistentes al taller....</p>	<p>Check list.</p> <p>Firmas de acuerdos y compromiso.</p> <p>Conformación del comité de control del reglamento.</p> <p>Hoja de asistencia.</p> <p>Hoja de asistencia.</p>	<p>Política pública.</p> <p>Económico.</p> <p>Político Cultural Económico.</p> <p>Económico.</p> <p>Político Cultural Económico.</p>
Propósito (Objetivo General)	Fomentar las buenas prácticas de alimentación saludable con el cumplimiento del reglamento de control	Nivel de expendio de alimentación saludable.	Check list.	Cultura Económico.

(Situación Final)	de bares escolares durante 2023 en la Unidad Educativa Juan XXIII.			
Acciones (Actividades Principales)	Aplicación de check list.  Realización de: Charlas Talleres.	Numero de check list realizados.  Numero de Charlas Talleres Impartidos.	Check list de verificación.  Hojas de asistencia.	Falta del recurso económico (material).  Cultural (desinterés social).

Fuente: Creación propia

## 7.2. Métodos, Técnicas e Instrumentos de Investigación

El presente estudio es descriptivo, observacional, dado que para enfatizar la relevancia del presente se recolectara datos que permitirán comparar los datos obtenidos mediante la aplicación de una check list en la que se presentan variables cualitativas dicotómicas y nominales, las mismas que al ser tabuladas generan resultados numéricas que serán analizados para proporcionar recomendaciones y de estos mismo permitirá otros tipos de investigación en cuanto al impacto de la existencia del control del cumplimiento del reglamento de bares escolares en la Unidad Educativa Juan XXIII del área urbana del cantón Tena en enero del 2023 en el que consta la siguiente información:

1. Datos del monitoreo;
  - 1.1. Información de la institución educativa y responsable de la misma.
  - 1.2 Dimensiones del bar y datos de la persona encargada.
2. Aspectos administrativos, financieros y legales con preguntas cerradas.
3. Infraestructura e higiene.
4. Servicios básicos.
5. Equipamiento de seguridad.
6. Higiene.
  - 6.1 Bar escolar.
  - 6.2 Equipos y utensilios.
  - 6.3 Personal del bar.
7. Conservación de alimentos.
8. Expendio de alimentos y bebidas.
9. Control de plagas.

El tiempo aproximado de revisión del check list es de 90 minutos.

### **7.3. Manejo de muestra**

Se tomó como universo las 3 instituciones fiscomisionales de la zona urbana, pero las dos instituciones no contaban con la presencia de su rector por lo que dando cumplimiento a los criterios establecidos se realiza el trabajo investigativo con una de las 3 instituciones educativas, ya que se utilizó como criterio de inclusión:

Autorización del rector de la institución.

### **7.4. Criterios de exclusión**

- Unidades educativas de la zona rurales

### **7.5. Criterios de eliminación**

- Instituciones que no den consentimiento de participación en la investigación.

Por lo que la muestra es seleccionada por conveniencia.

## 7.6. Matriz De Variables

Tabla 4 Matriz de variables.

	Concepto	Dimensión	Indicador	Escala
Contrato de prestación de servicios	Es un <b>contrato</b> de naturaleza civil, comercial o administrativa	Dicotómica	Cuanta con contrato	Si/no
Permiso de funcionamiento	Aceptación para el funcionamiento de los establecimientos	Dicotómica	Cuenta con permiso de funcionamiento	Si/no
Infraestructura	Parte física de un espacio	Ordinal	Cuanta con infraestructura anticorrosiva, inflamables	Si/no
Infraestructura	Parte física de un espacio	Ordinal	Estado de la infraestructura	Regular, bueno, muy bueno, excelente
Servicios de higiene	Espacio de limpieza/ aseo	Dicotómica	Cuenta con: baños, lavamanos, dispensador de jabón, lavaderos, toallas, agua segura, basureros, papel higiénico	Si/no
Servicios básicos	Servicios que permiten una vida saludable		Agua	Fuentes: 1.Red Pública 2.Pila o llave público.

		Nominal		<p>3. Otra fuente por tubería</p> <p>4. Tanquero, carro repartidor</p> <p>5. Pozo</p> <p>6. acequia</p> <p>7. Agua de lluvia</p>
		Dicotómica		<p>Ubicación de suministro:</p> <p>1. Dentro del bar escolar</p> <p>2. Fuera del bar escolar pero en la Institución Educativa</p> <p>3. Fuera de bar escolar y fuera de la Institución Educativa</p>
			Luz eléctrica	Si/no
			Alcantarillado	Si/no
			Teléfono	Si/no
			Internet	Si/no
Equipamiento de seguridad	Material de primeros auxilios y manejo para emergencias	Dicotómica	<p>Botiquín</p> <p>Extintor</p>	<p>Si/no</p> <p>Si/no</p>
Higiene	Materiales	Dicotómica	Productos de limpieza	Si/no

			Escobas, trapeadores	Si/no
			Animales domésticos	Si/no
			Bar usado como vivienda	Si/no
Personal	Recurso humano	Dicotómica	Presentación	Si/no
			Higiene	Si/no
			Organización	Si/no
			Restricción de acceso	Si/no
Conservación de los alimentos	Implica preservar la calidad, las propiedades nutritivas y organolépticas (sabor, olor, color, textura) de los mismos.	Dicotómica	7.1.1 Carne, pollo, pescado, embutidos, huevos.	Si/no
			7.1.2 Lácteos (leche, yogurt, queso, etc.)	
			7.1.3 Vegetales	
			7.1.4 Tubérculos (papas, yucas, etc.)	
		7.1.5 Hortalizas		
		Nominal	Conservación	1 congelar
				2 refrigerar
				3 vitrina
				4 otros
Expendio de alimentos y bebidas	Venta de <b>alimentos</b> todos provenientes de lugares autorizados	Dicotómica	Naturales frutas y verduras	Si/no
			Naturales protegidos	Si/no
			Procesados altos en grasa	Si/no

			Procesados altos en azucares	Si/no
			Procesados altos en sal	Si/no
			Alimentos industrializados con registro	Si/no
			Lista de productos con precio	Si/no
Control de plagas	Intervenciones para el control de insectos, plantas que generen un riesgo para la salud	Dicotómica	Existe control	Si/no

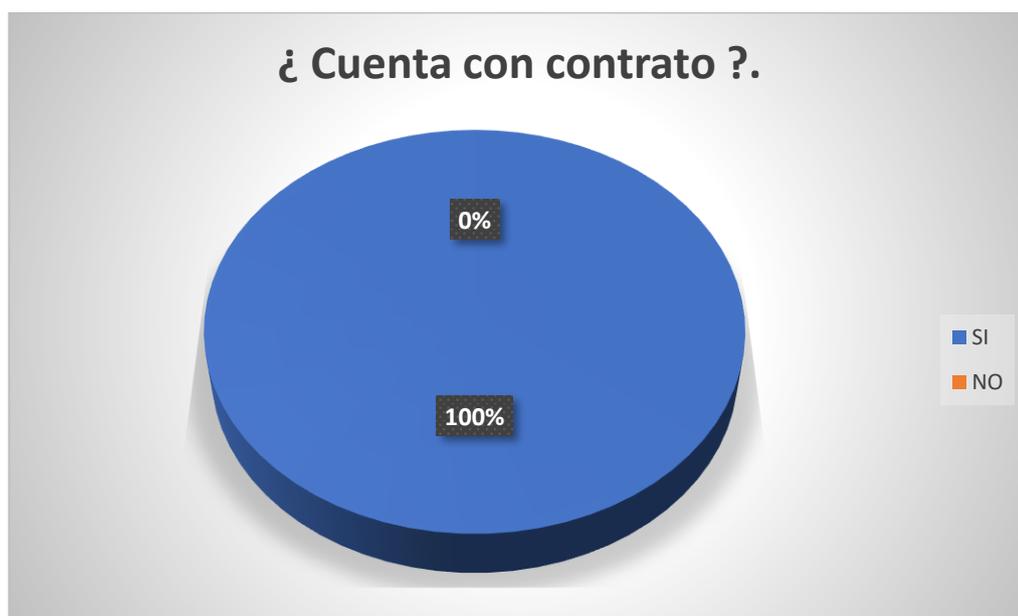
Fuente: Creación propia

## 8. RESULTADOS.

### 8.1. Análisis de datos.

Tabulación de Preguntas realizadas en check list.

Figura 5. Pregunta #1



Fuente: Creación propia.

Los 3 bares escolares dentro de la institución Juan XXIII poseen un contrato de trabajo para expendio de comida. Por lo que se encuentran regulados por sus arrendatarios en este caso la misma institución de educación Juan XXIII la cual debe dar mantenimiento continuo a la infraestructura para brindar las condiciones óptimas de trabajo y la seguridad sanitaria requerida para el uso destinado al expendio de comida.

Figura 6. Pregunta #2



Fuente: Creación propia.

Los 3 bares escolares dentro de la institución Juan XXIII poseen permiso de funcionamiento otorgado por el municipio del cantón Tena en la provincia de Napo, a su vez estos locales debieron ser inspeccionados por el cuerpo de bombero para la adquisición del permiso de funcionamiento por lo que se puede concluir que son aptos para el uso destinado para el expendio de comidas.

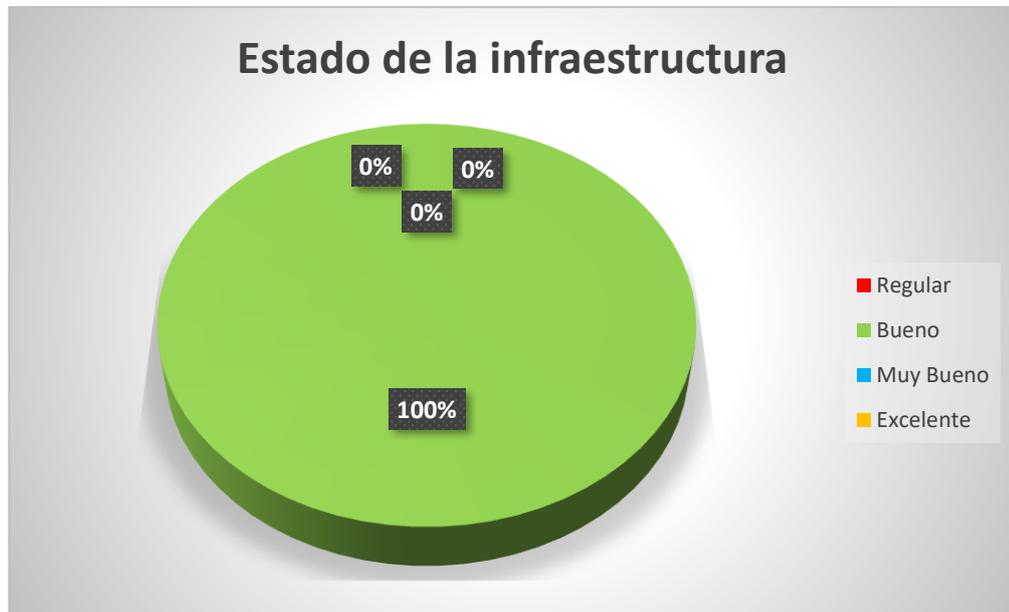
Figura 7. Pregunta #3



Fuente: Creación propia.

Los 3 bares escolares dentro de la institución Juan XXIII cuentan con pintura anticorrosiva, con protección contra incendios por lo que se puede concluir que son aptos para el uso destinado para el expendio de comidas.

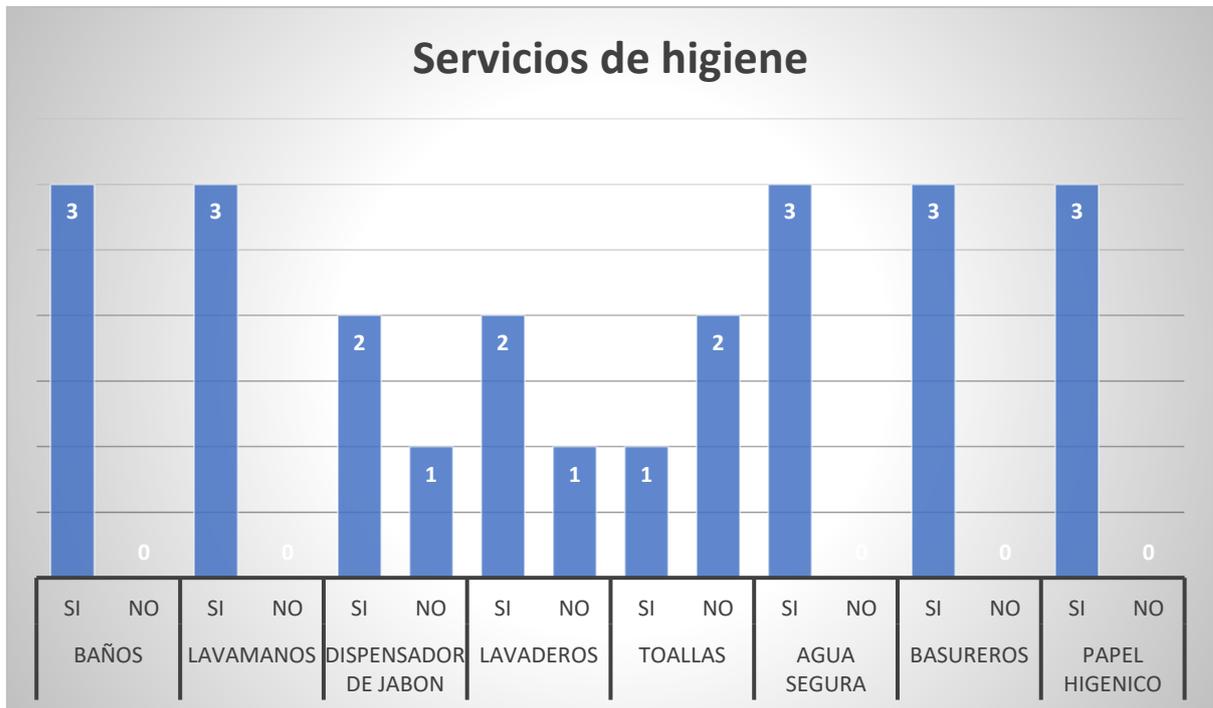
Figura 8. Pregunta #4



Fuente: Creación propia.

Los 3 bares escolares dentro de la institución Juan XXIII se encuentra en condiciones de estado BUENO, con lo cual no llega a cumplir cabalidad con los parámetros de un óptimo estado para su correcto funcionamiento; esto conlleva a que se debe realizar un informe exponiendo las falencias que poseen los establecimientos, de esta manera dar a conocer a las autoridades pertinentes de los fallos encontrados para que se dé solución con la premura que requieran los trabajos para poner en óptimas condiciones los establecimientos de expendio de comida.

Figura 9. Pregunta #5



Fuente: Creación propia.

Dado que dentro esta pregunta se poseen algunas variables enfocadas al servicio de higiene la cual asegura un control de vectores contaminantes tanto en la producción de alimentos como en la ingesta de estos; al evidenciar que no todas las variables corresponden a un cumplimiento total del reglamento, estos bares escolares se encuentran vulnerables a la aparición de vectores contaminantes al proceso de producción de alimentos, y a su ingesta por los consumidores.

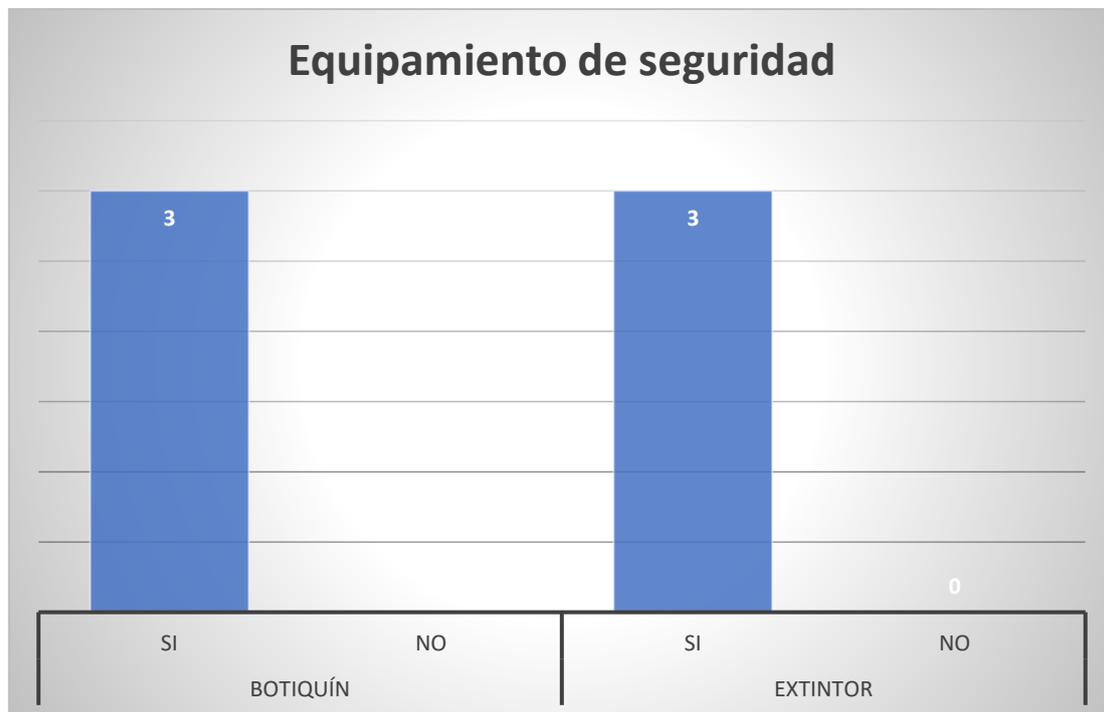
Figura 10. Pregunta # 6



Fuente: Creación propia.

Los establecimientos cuentan con los servicios básicos para poder realizar de manera apropiada sus actividades destinadas.

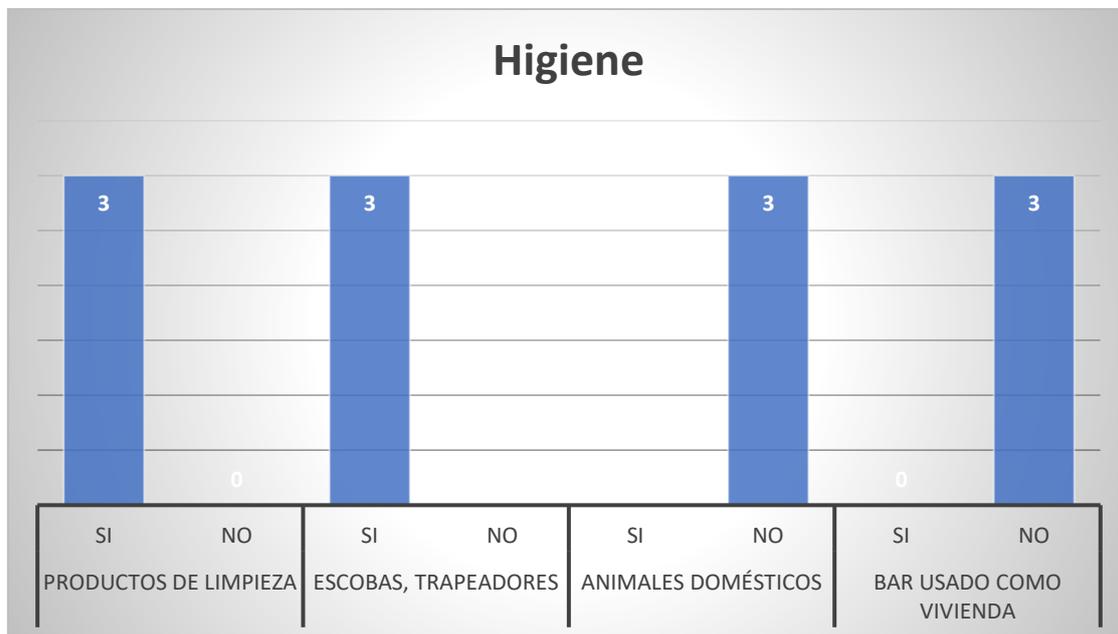
Figura 11. Pregunta #7



Fuente: Creación propia.

Los establecimientos si poseen los equipamientos básicos requeridos para su funcionamiento y seguridad.

Figura 12. Pregunta # 8



Fuente: Creación propia.

Los establecimientos si poseen los equipamientos básicos para mantener limpio sus lugares de trabajo.

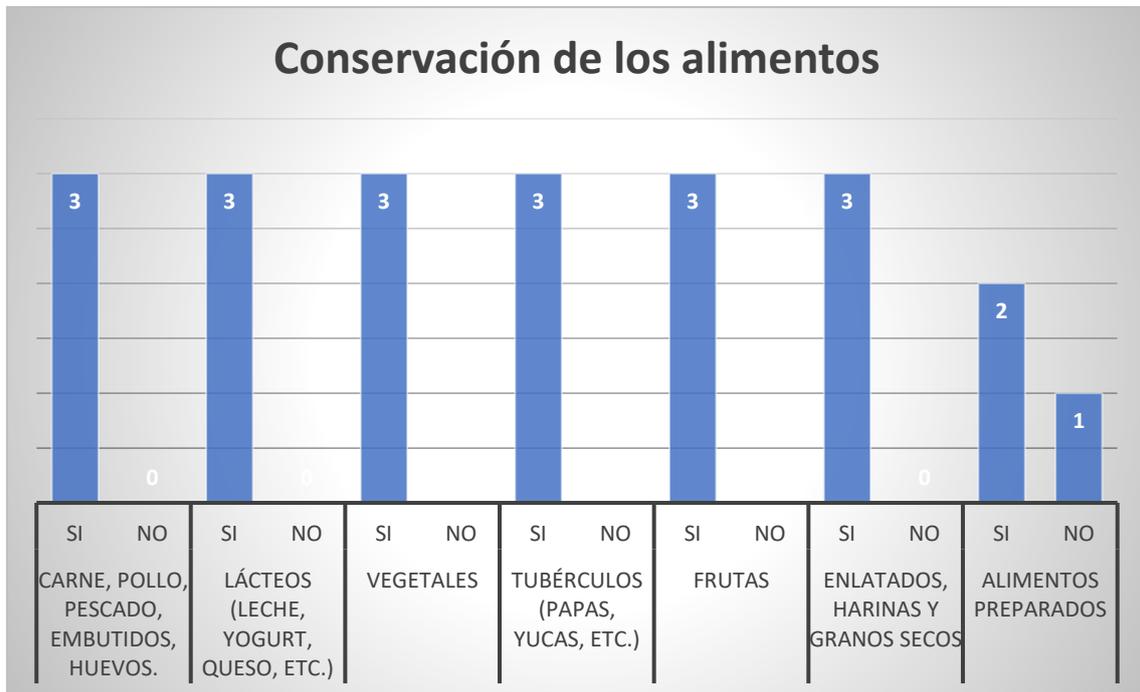
Figura 13. Pregunta # 9



Fuente: Creación propia.

Mediante esta observación, se encuentran falencias de seguridad laboral, y falta de control al acceso de las zonas donde se producen los alimentos, falta de uso correcto de las vestimentas de presentación, y poca organización para la ejecución de sus tareas.

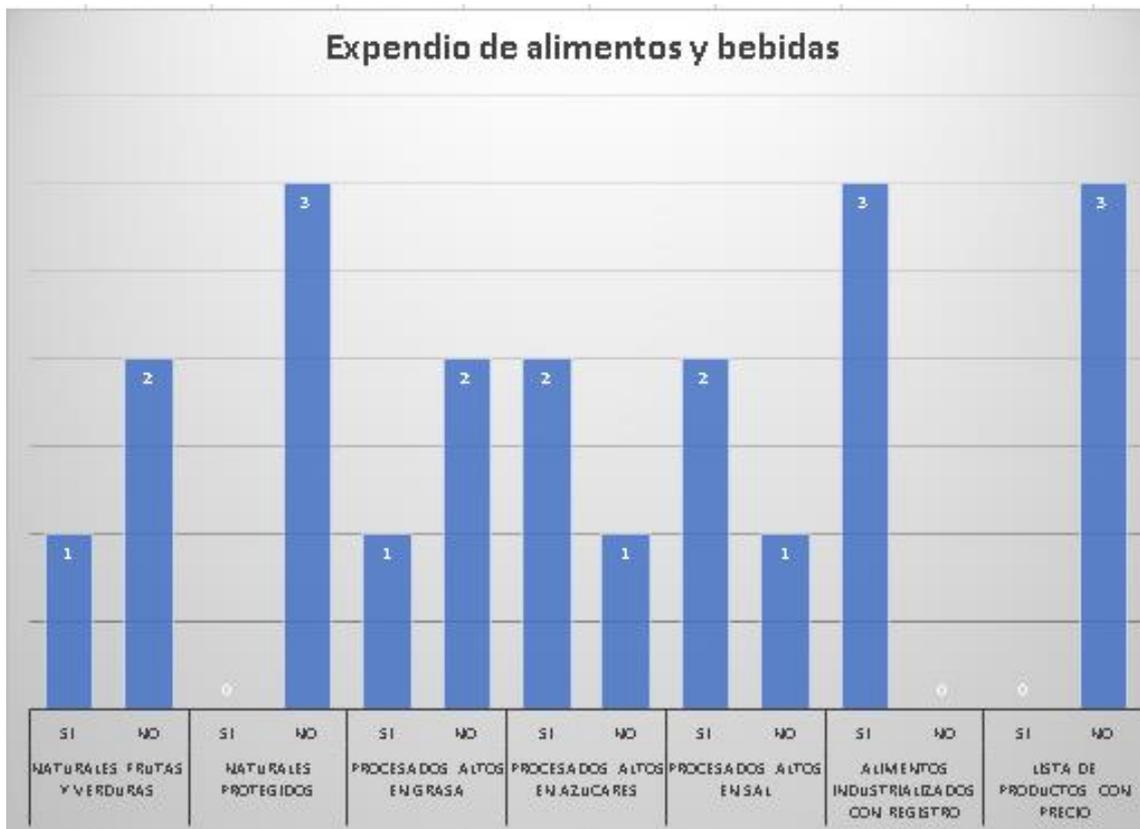
Figura 14. Pregunta # 10



Fuente: Creación propia.

Se evidencio que la conservación de alimentos es correcta, y en un establecimiento no se conserva alimentos preparados para el día siguiente.

Figura 15. Pregunta # 11



Fuente: Creación propia.

La venta de alimentos procesados, alto en azúcares, alimentos preparados altos en grasas; son de los mayores productos que se expenden en los establecimientos, dando una alarma ante la falta de nutrición, y venta de productos sanos a los estudiantes de este establecimiento.

Figura 16. Pregunta # 12



Fuente: Creación propia.

Al momento de la inspección visual no logra evidenciar vectores de contagio como lo son las ratas, cucarachas, u otros insectos, lo que si se logró evidencias son: falta trampillas de contención en las puertas, gabinetes en mal estado, falta de control con la recolección de basura en la parte exterior de los locales.

## **9. Discusión de los resultados**

La presente investigación se comparó con el estudio de percepción de barreras y facilidades que perciben los dueños de los bares escolares el mismo fue de tipo cualitativo con el uso de la entrevista como instrumento, dado que este estudio es realizado dentro del país y toma en consideración el cumplimiento del reglamento de bares escolares, en cuanto al este estudio es de tipo observacional que tiene como instrumento el check list.

En la recopilación de la información y su análisis se evidencia la falta de conocimiento y escasa participación del comité educativo conformado por: autoridades educativas, padres de familias; para el control del cumplimiento del reglamento. Teniendo un impacto negativo en las condiciones de infraestructura que es del tipo calificativo buena; esta es consideración conlleva a no prestar facilidades para las exigencias de los otros aspectos evaluados, existiendo un cumplimiento bueno del reglamento.

El estudio de barreras señalan las justificaciones del porque el dueño de los bares expende comida y productos que no se encuentran permitidos según el reglamento y estos son:

El pago a realizar por parte de los dueños de bares a la unidad educativa es un porcentaje que ellos consideran que no cumple con la realidad del consumo por parte de los estudiantes y que estos no tienen la cultura de consumo saludable, por lo que para la obtención del consumo se expende alimentos y productos que no cumplen con lo requerido, obteniendo el recurso para los pagos de arrendamiento y del personal. (Cabrera Ledesma, 2021)

El reglamento busca generar una conducta alimentaria en los niños dado que de la realidad expuesta se consideró su creación estableciendo en el art 38 el pago de arrendamiento es 40% de estudiantes matriculados se multiplicará por 0,25 (veinte y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica para las instituciones educativas urbano-marginales y rurales. Por lo que se sugiere un solo proveedor a pesar de la existencia de varios bares dentro de unidad educativa.

Por lo que la infraestructura en óptimas condiciones es posible dado recurso económico obtenido es considerado para el mantenimiento y mejoras de la misma, según el reglamento. Dado que dentro de los datos obtenidos la infraestructura es una de las falencias encontradas en el establecimiento Juan XXIII.

La falta de incentivos es considerada un obstáculo para el fortalecimiento de la preparación de alimentos. Esto puede ser considerado cuando se reasigna el presupuesto para las colaciones escolares dado que muchas de estas se caducan y se desperdicia el presupuesto con la caducidad de los productos. La falta del compromiso de quienes forman parte del comité de control tanto del ministerio de salud, educación y de padres de familia se considera que permite y facilita su incumplimiento, el mismo resultado fue obtenido en la presente investigación.

La falta de sanciones y el bajo costo de la comida chatarra y el nivel de saciedad generado con su consumo no permite impulsar la conducta alimentaria saludable, por lo que se relaciona con los resultados obtenidos. (Cabrera Ledesma, 2021)

La familia es importante en la cultura alimentaria, ya que en casa se alimentan de comida rápida de bajo contenido nutricional por lo que es importante la educación familiar, educativa y de los proveedores de alimentos incentivando alianzas y compromisos interinstitucionales.

## 10. PROPUESTA DE SOLUCIÓN

### 10.1. Objetivo De La Propuesta

Cumplir con el reglamento de control de bares escolares, para fomentar las buenas prácticas de alimentación saludable dentro de la Unidad Educativa durante el 2023

Para lo que se considera los siguientes pasos a seguir:

#### Actividad No. 1

Convocar a la socialización de resultados obtenidos tanto a las autoridades, comité de padres de familia y proveedores de servicio en el centro de salud el día 23 de febrero a las 15:00.

Los puntos de día:

15:00 Bienvenida

15:05 Constatación del quorum (hoja de asistencia). ANEXO 1

15:10 Socialización del reglamento con enfoque en su importancia y mecanismos para el control (infocus, power point, puntero).

15:30 Socialización de resultados obtenidos (infocus, power point, puntero).

15:40 Conformación del comité de control (acta de conformación) ANEXO 2

15:45 Acuerdos y compromisos:

Realizar la revisión del ANEXO5 para determinar si existen o no mejoras s en la infraestructura dadas por el establecimiento educativo y la rectoría del comité

Capacitación al comité de forma trimestral (mayo) al inicio del mes, con una hora tentativa de reunión a las 15:00 y verificación del cumplimiento en las mejoras de infraestructura para la posterior verificación del cumplimiento del reglamento por parte del proveedor de servicio.

Compromiso de reunión en un mes para:

Solicitar la capacitación del reglamento de bares escolares por parte del Ministerio de Salud mayo 4 del 2023 a las 15:00 dirigido a proveedores de servicio, autoridades involucradas y comité de control de bares (repetir cada 2 meses por 2 ocasiones, luego cada 5 meses) Anexo 3.

Solicitar la capacitación de alimentos sus valores nutricionales de los productos de la zona por parte del departamento de nutrición del Ministerio de Salud para mayo 5 del 2023 a las 15:00, dirigido a proveedores de servicio y comité de control de bares (repetir cada 2 meses por 2 ocasiones, luego cada 5 meses).  
Anexo 4

16:15 Archivar los documentos tanto en la institución como en el comité (permite evaluar el impacto y el compromiso asumido por parte de los asistentes)

16:20 clausura a cargo de la moderadora y responsable (maestrante).

## Segunda Reunión

Responsable: MSP si hay aceptación previa la solicitud respectiva, caso contrario el autor de la presente propuesta lo ejecutará.

Tema: taller de capacitación de alimentos sus valores nutricionales de los productos de la zona el día 5 mayo del 2023 a las 15:00, dirigido a proveedores de servicio y comité de control de bares (repetir cada 2 meses por 2 ocasiones, luego cada 5 meses). Anexo 4

Los puntos de día:

15:00 Bienvenida

15:05 Constatación del quorum (hoja de asistencia). ANEXO 1

15:10 Socialización de los alimentos de la zona con su aporte nutricional (infocus, power point, puntero).

15:45 Entrega y uso del anexo check list del reglamento de bares (material de oficina e infocus)

16:05 Retro alimentación del check list y archivar los documentos tanto en la institución como en el comité (permite evaluar el impacto y el compromiso asumido por parte de los asistentes)

16:20 clausura a cargo de la moderadora y responsable (maestrante).

## Tercera Reunión

Responsable: MSP si hay aceptación previa la solicitud respectiva, caso contrario el autor de la presente propuesta lo ejecutará.

Tema: capacitación del reglamento de bares escolares, el día mayo 4 del 2023 a las 15:00 dirigido a proveedores de servicio, autoridades involucradas y comité de control de bares (repetir cada 2 meses por 2 ocasiones, luego cada 5 meses)  
Anexo 3.

Los puntos de día:

15:00 Bienvenida

15:05 Constatación del quorum (hoja de asistencia). ANEXO 1

15:10 Socialización del reglamento, su importancia y mecanismos para el control (infocus, power point, puntero, aplicación del material educativo “Alimentos Ricos y Nutritivos de la Chagra Kichuwa”).

15:45 Dinámica con mención de productos de la zona

16:00 clausura a cargo de la moderadora y responsable (maestrante).

Dentro de la solución se plantea mediante el agendamiento de la reunión la socialización de la importancia del reglamento de los bares escolares tanto a las autoridades de la institución, como al comité de padres de familia; en una reunión general indicar los resultados obtenidos concretar el compromiso de las autoridades y de los padres de familia en la conformación del comité de control de bares y su relevancia para la adecuada alimentación, dentro de la cual se considera una reunión específica con estos dos grupos para la realización de la socialización de resultados , cuyo fin es dar la información y pautas sobre el correcto control a ejercer; en cuanto a la reunión con las autoridades el taller está encaminado a la realización de las mejoras en la infraestructura y el acompañamiento a los padres vinculados en el comité.

Dentro de los resultados se destaca la falta de conocimiento en el manejo de alimentos, seguridad y presentación del personal a cargo del expendio de alimentos por lo que se sugiere la realización de talleres quimestrales con los siguientes temas a tratar:

Reglamento y nutrición a cargo de personal del ministerio de salud (nutrición), en caso de no tener el acompañamiento del ministerio de salud se impartirá la charla con el impulso del uso de alimentos de la zona de acuerdo al aporte nutricional con la aplicación del material educativo (Alimentos Ricos y Nutritivos de la Chagra Kichuwa) Anexo 6, implementar apoyo intersectorial (agricultores y consumidores) impulsando la economía con conciencia nutricional, con la participación en el taller de nutrición de la Asociación Challuwa Mikuna (recetas con productos de la zona). Para los talleres el uso de vestimenta y materiales (gorras, guantes, mandiles, etc) de forma correcta por el personal es indispensable.

Estos talleres y creación de compromisos fortalecerán el control del cumplimiento del reglamento, la relevancia de la conformación de los comités y participación activa con impacto en el manejo de alimentos y la buena alimentación para los escolares.

## 11. CONCLUSIONES

Se concluye mediante el presente trabajo:

- La falta de conocimiento del Reglamento de bares es la principal falencia.
- Se constata el poco control por las autoridades educativas
- Se evidencia la escasa participación social y educativa (comité de control de bares escolares)
- La manipulación y nutrición es deficiente por causa de la infraestructura y el conocimiento de los valores nutricionales.
- La falta del cumplimiento del reglamento de bares escolares debido al deficiente control por las autoridades pertinentes

## 12. RECOMENDACIONES

Se recomienda que:

- Se dicten y promociones diferentes charlas y talleres; en los que se dé a conocer el reglamento de bares escolares, se eduque sobre el reglamento de bares su importancia y sus objetivos a las autoridades educativas, padres de familia y proveedores de servicio.
- Regenerar corresponsabilidad en las autoridades educativas mediante la firma de acuerdo y compromisos.
- Facilitar y dar acompañamiento al comité de control del reglamento de bares
- Promover la correcta manipulación de los alimentos con la mediante la participación intersectorial.
- Se recomienda replicar esta actividad en instituciones fiscales y privadas para determinar si el tipo de establecimiento incide en el cumplimiento del reglamento de bares escolares mediante un estudio comparativo.

## 13. BIBLIOGRAFÍA

American Academy of Child & Adolescent Psychiatry. (1 de 1 de 2016). *La obesidad en los niños y adolescentes*. Obtenido de [https://www.aacap.org/AACAP/Families\\_and\\_Youth/Facts\\_for\\_Families/FFF-Spanish/La-Obesidad-en-los-Ni%C3%B1os-y-Adolescentes-079.aspx](https://www.aacap.org/AACAP/Families_and_Youth/Facts_for_Families/FFF-Spanish/La-Obesidad-en-los-Ni%C3%B1os-y-Adolescentes-079.aspx)

Cabrera Ledesma, M. B. (2021). Percepción de barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para el cumplimiento del reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, 2021. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Desarrollo, S. N. (01 de 01 de 2013). Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017 de Ecuador. Quito, Pichincha, Ecuador: Semplades. Obtenido de <http://ftp.eeq.com.ec/upload/informacionPublica/2013/PLAN-NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-2013-2017.pdf>

Ecuador. (22 de 12 de 2006). Ley Orgánica de Salud. Quito, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 14 de diciembre de 2022, de LEY ORGANICA DE SALUD: <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf>

Ecuador. (20 de 10 de 2008). *Constitucion de la Republica del Ecuador*. Recuperado el 14 de diciembre de 2022, de Ecuadorencifras: [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/octubre/LA2\\_OCT\\_DIJU\\_Constitucion.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/octubre/LA2_OCT_DIJU_Constitucion.pdf)

Ecuador. (2008). *Constitucion de la Republica del Ecuador*.

Ecuador. (27 de 12 de 2010). Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria. Recuperado el 14 de diciembre de 2022, de LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA: <https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>

Educación, D. N. (31 de 03 de 2011). LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN INTERCULTURAL. Quito, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 14 de diciembre de 2022, de LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN INTERCULTURAL: <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/05/Ley-Organica-Educacion-Intercultural-Codificado.pdf>

Educación, M. d. (s.f.). <https://educacion.gob.ec/>. Obtenido de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/09/Nomina-de-197-Instituciones-Educativas-Bachillerato-General.pdf>

Izquieta Perez, L. (13 de 09 de 2012). Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa). Guayaquil, Guayas, Ecuador. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/06/Creacio%CC%81n-y-competencias-de-Arcsa.pdf>

Mayo Clinic. (2018). *Presión arterial alta en niños*. Obtenido de <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/high-blood-pressure-in-children/symptoms-causes/syc-20373440?p=1>

Nacional, E. C. (2000). LEY ORGÁNICA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR. Recuperado el 14 de diciembre de 2022, de LEY ORGÁNICA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR: <https://www.dpe.gob.ec/wp-content/dpetransparencia2012/literala/BaseLegalQueRigeLaInstitucion/LeyOrganicadelConsumidor.pdf>

Organizacion Internacional de la Salud, . (2012). <https://www.paho.org/es>. Obtenido de <https://www.paho.org/es/temas/determinantes-sociales-salud>

Publica, M. d. (19 de 08 de 2020). REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN. *REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN*. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de [https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2022/02/AM007\\_-Reglamento-Bares-Escolares-del-Sistema-Nacional-Educacion.pdf](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2022/02/AM007_-Reglamento-Bares-Escolares-del-Sistema-Nacional-Educacion.pdf)

UNICEF. (2012). *Obesidad infantil*. Obtenido de <https://www.unicef.org/ecuador/obesidad-infantil>

Zurita-Benavidez, M. G., Ponce Sanchez, J. F., Pauker A, A., & Guachamin Rosero, M. (2018). *Alimentos Ricos y Nutritivos de la Chagra Kichwa* (Primera ed.). Tena, Ecuador: Stigma - Agencia de Diseño y Publicidad.

## **14. ANEXOS**



## 14.2. Anexo 2

### ACTA DE CONFORMACION

En la ciudad de Tena a los 23 días del mes de febrero del 2023 siendo las ....., se reúnen el comité de padres de familia y autoridades del establecimiento educativo, organizado por Ángela Lozano Maestrante de Salud Pública, en el centro de Salud Satelital con la finalidad de conformar el comité de control del reglamento de Bares Escolares en la Unidad Educativa Juan XXIII.

Se cuenta con la predisposicion de:

Unidad Educativa:

Nombres:

Cedula:

Cel.:

Nombres:

Cedula:

Cel.:

Comité de Padre de familia

Nombres:

Cedula:

Cel.:

Nombres:

Cedula:

Cel.:

### 14.3. Anexo 3

Tena, 23 de marzo del 2023

Para:

Coordinador Zonal 2 del Ministerio de Salud Publica

De: (nombre del líder del comité)

Comité de control del reglamento de bares de la Unidad Educativa

Asunto: Capacitación del Reglamento de Bares Escolares

De nuestra consideración

Nos dirigimos a usted para solicitar la capacitación sobre el Reglamento de Bares Escolares para **mayo 4 del 2023 a las 15:00** dirigido a proveedores de servicio, autoridades involucradas y comité de control de bares (repetir cada 2 meses por 2 ocasiones, luego cada 5 meses). Dado que esta política de salud está regulada por el ARSA y el Ministerio de Educación siendo de interés social, educativo. Esperando una pronta y favorable respuesta, agradecemos su apoyo.

Atentamente;

Nombre

Cedula

Cel:

Rector de la Unidad Educativa....

Nombre

Cedula

Cel:

Comité de control de Bares de la  
Unidad Educativa....

#### 14.4. Anexo 4

Tena, 23 de marzo del 2023

Para: Coordinador Zonal 2 del Ministerio de Salud Publica

De: (nombre del líder del comité)

Comité de control del reglamento de bares de la Unidad Educativa

**Asunto:** capacitación de alimentos sus valores nutricionales de los productos de la zona

De nuestra consideración

Nos dirigimos a usted para solicitar la capacitación sobre alimentos sus valores nutricionales de los productos de la zona para **mayo 5 del 2023 a las 15:00** dirigido a proveedores de servicio, autoridades involucradas y comité de control de bares (repetir cada 2 meses por 2 ocasiones, luego cada 5 meses). Dado que esta política de salud está regulada por el ARSA y el Ministerio de Educación siendo de interés social, educativo.

Esperando una pronta y favorable respuesta, agradecemos su apoyo.

Atentamente;

Nombre

Cedula

Cel:

Rector de la Unidad Educativa....

Nombre

Cedula

Cel:

Comité de control de Bares de la  
Unidad Educativa....

## 14.5. Anexo 5

### ACUERDOS Y COMPROMISOS

En la reunión del 23 de febrero de 2023, se establece la necesidad de mejoras en la infraestructura de los bares de la Unidad Educativa Juan XXIII del área urbana en el cantón Tena de la provincia de Napo, según el reglamento de bares escolares se señala las siguientes:

Batería sanitaria (dispensador de papel, jabón)

Mantenimiento a la grafitería.

Pintura anticorrosiva y antioxidante en estructuras metálicas

Colocación de malla en las protecciones de las ventanas para control de vectores

Se acuerda firmar la presente acta que reza de la siguiente manera:  
ACUERDOS - Próxima reunión del Comité de control del reglamento, se realizará el 23 de marzo del 2023 a las 15h00, en el centro de Educativo Juan XXIII.  
COMPROMISOS: - La Unidad Educativa Juan XXIII realizará la colocación de dispensadores de papel, jabón, contenedores para desechos y mantenimiento a la grafitería en la batería sanitaria y en los bares hasta el 23 de marzo del 2023.  
ACTA DE COMPROMISO – realizará hasta el 23 de abril del 2023 la colocación de pintura anticorrosiva y antioxidante en estructuras metálicas y de malla en las protecciones de las ventanas para control de vectores  
ACTA DE ACUERDOS Y COMPROMISOS con la finalidad de garantizar su fiel cumplimiento. Se adjunta adicionalmente, copias del registro total de asistentes a este evento. Nombre del rector de la unidad ....., RECTOR DE LA UNIDAD EDUCATIVA ..... Ante nombre del líder del comité de control del reglamento de Bares Escolares ..... LÍDER DEL COMITÉ DE CONTROL DEL REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES.

Unidad Educativa    Líder de Comité de control del reglamento de bares

Nombres

Nombres

Cédula

Cédula

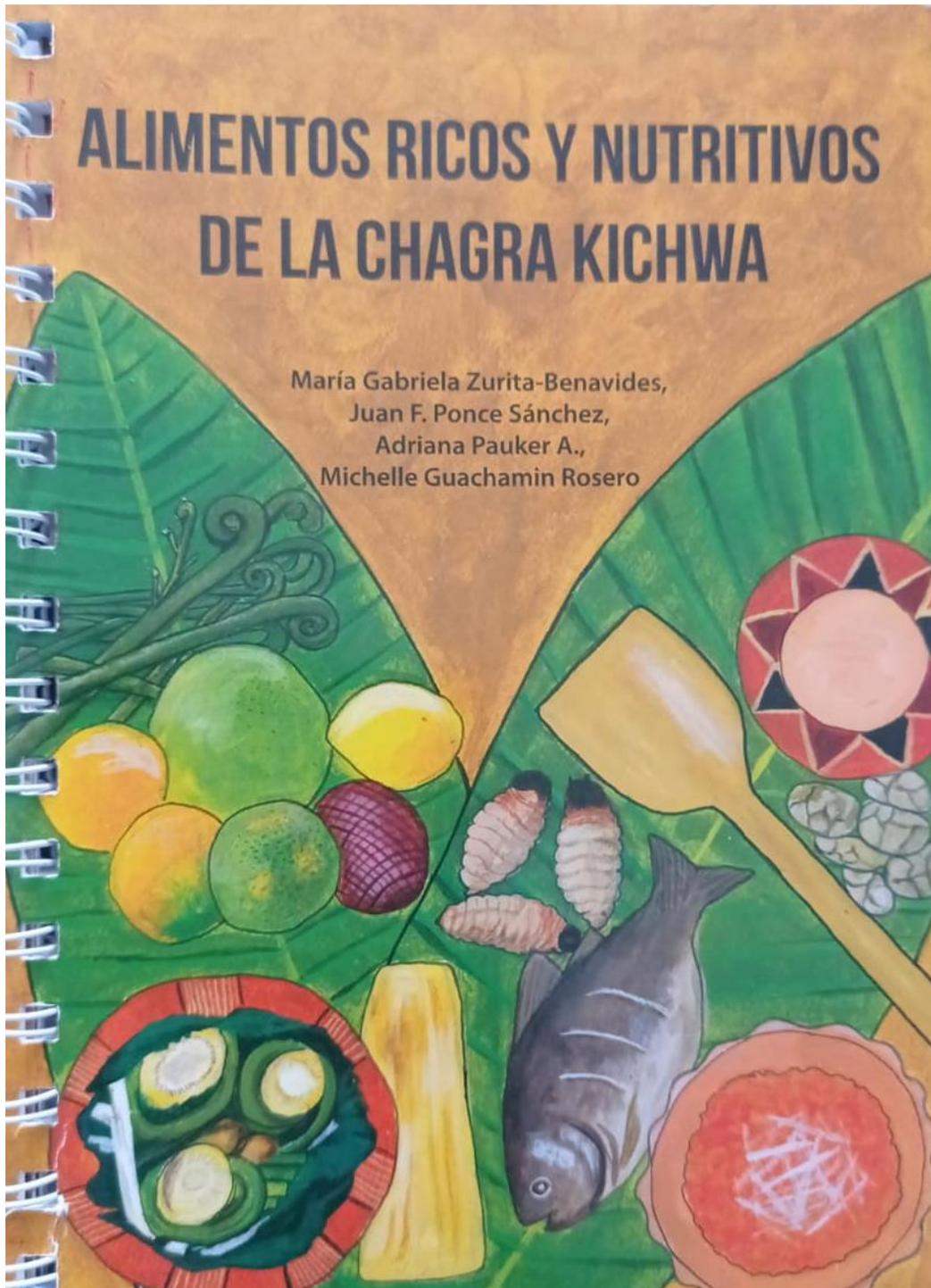
Cel:

Cel:

Rector de la Unidad Educativa.....

## 14.6. Anexo 6

Material para implementar el uso de alimentos de la zona.



## 14.7. Anexo 6 (Obtención de fuente secundaria).

Tena, 12 de diciembre del 2022

Para: Srs.

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARSA).

De: Srta. Md. Angela Lozano

Asunto: Cumplimiento del reglamento de Bares Escolares en el área urbana del cantón Tena.

Yo, Angela Eulalia Lozano López con cedula de Identidad 1500771793, en calidad de estudiantes de la maestría de Salud Pública en la Universidad de las Américas, con Tema de Proyecto de Investigación **Cumplimiento del reglamento de control de bares escolares durante enero del 2023 en la Unidad Educativa Juan XXIII, para fomentar las buenas prácticas de alimentación saludable**, por lo que solicito a quien corresponda la información de lineamientos actualizados en caso de existirlos, de la matriz de seguimientos, el plan anual y seguimientos del control de bares de los 5 últimos años (informes).

Desde ya le agradezco por su atención y pronta respuesta.

Atentamente;

Ángela Lozano

1500771793