

VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE
CARLOS CRESPI, CUENCA-AZUAY

**INFORME AL PLENO "VEEDURÍA CONFORMADA PARA VIGILAR EL
FUNCIONAMIENTO DEL BAR ESCOLAR DE LA UNIDAD EDUCATIVA PADRE CARLOS
CRESPI, DE ACUERDO AL REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL
FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA DE EDUCACIÓN, CANTÓN
CUENCA PROVINCIA DE AZUAY".**

Informe
Técnico

I. ANTECEDENTE

La salud de niños y niñas en edad escolar, que acuden al sistema nacional de educación, es una constante preocupación de padres de familia y de los organismos competentes.

De modo particular, la calidad, variedad, higiene, y atención en el expendio de alimentos en los bares escolares, así como la venta de alimentos no saludables en entornos cercanos a la escuela, sirvieron de motivación para que un grupo de Padres de Familia y, estudiantes del Gobierno Estudiantil, llevara adelante un ejercicio de vigilancia social, en los 2 Bares de la Unidad Educativa Técnico Salesiano UETS - Padre Carlos Crespi de la ciudad de Cuenca, provincia de Azuay.

Para cristalizar su propuesta, acudieron a la Delegación Provincial del CPCCS, donde recibieron la orientación técnica previo a iniciar su proceso de Veeduría Ciudadana. Con fecha 7 de diciembre 2015, se recibe una solicitud de conformación de veeduría, por parte de un grupo de padres de familia y niños estudiantes de la Unidad Educativa Padre Carlos Crespi de la ciudad de Cuenca.

El día 15 de diciembre 2015 la Delegación Provincial de Azuay presenta el Informe de Verificación, e Informe de Registro de Veeduría, para conocimiento de la Subcoordinación Nacional de Control Social, solicitando autorización para convocar a los postulantes, a Taller de Capacitación y Acreditación para el día 21 de diciembre 2015, fecha en que los 7 postulantes participaron de un Taller de Capacitación, en el cual recibieron las orientaciones técnicas y metodológicas, según agenda temática. Cumplido este requisito, fueron acreditados como Veedores por el CPCCS.

En ese espacio de Capacitación, los Veedores eligieron como su coordinador, al señor CELA TONY HEINRICH, suscribiendo las respectivas actas de rigor, formalizando lo actuado.

BASE LEGAL PERTINENTE A LA SOLICITUD PLANTEADA:

De la Constitución de la República del Ecuador:

- ❖ Que, el artículo 61 de la Constitución de la República del Ecuador, en sus numerales 2 y 5, garantiza los derechos de participación de las personas en los asuntos de interés público y en la fiscalización de los actos de poder público;

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0469-M

Elaborado por: M.Berrazueta G.

Página 1



**VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE
CARLOS CRESPI , CUENCA-AZUAY**

- ❖ Que, el artículo 208 de la Constitución de la República del Ecuador confiere al CPCCS, entre otros deberes y atribuciones, coadyuvar procesos de veeduría ciudadana y control social;

De la Ley Orgánica del Consejo de Participación Ciudadana:

- ❖ Que, el artículo 8 de la Ley Orgánica del Consejo de Participación Ciudadana y Control Social, establece dentro de las atribuciones del Consejo: Apoyar técnica y metodológicamente las iniciativas de veeduría ciudadana; así como también, Promover y estimular las iniciativas de control social sobre el desempeño de las políticas públicas;

Del Reglamento General de Veedurías Ciudadanas:

- ❖ Que, el Capítulo II del Reglamento General de Veedurías Ciudadanas, hace referencia al concepto, naturaleza, temporalidad y conformación de las Veedurías Ciudadanas. (Artículos 6, 7, 8 y 9 del RGVC).
- ❖ Que, el Capítulo V del Reglamento General de Veedurías Ciudadanas, hace referencia al Procedimiento para la Conformación de Veedurías Ciudadanas.

II. OBJETO Y ÁMBITO

El objeto de la Veeduría fue: Vigilar el funcionamiento del bar escolar de la Unidad Educativa Padre Carlos Crespi de acuerdo al reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación, cantón Cuenca provincia de Azuay.

Ámbito: Salud Pública

III. EQUIPO DE VEEDORES Y COORDINADOR /A

NOMBRE VEEDOR /A	CÉDULA No.		
DELGADO LANDI ANA GABRIELA	010408431-4		
RIERA ALVARADO CARLOS AGUSTÍN	010301208-4		
CELA TONY HEINRICH	171192157-5	COORDINADOR VEEDURÍA	
CHÉRREZ RODAS NICOLÁS ISRAEL	010730676-3	TESORERO	
CARPIO JIMÉNEZ DAVID ALEXANDER	010704704-5	SECRETARIO	GOBIERNO
URGILÉS JIMÉNEZ STEVEN ANÍBAL	010696319-2	VICEPRESIDENTE	ESTUDIANTIL
PULLA ÍÑIGUEZ MATEO SEBASTIÁN	010710461-4	PRESIDENTE	

La veeduría, estuvo integrada por 7 miembros: 3 personas representantes de los Padres de Familia; y, 4 niños del Gobierno Estudiantil de la Escuela.

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0469-M

Elaborado por: M.Berrazueta G.

Página 2



VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE
CARLOS CRESPI, CUENCA-AZUAY

IV. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

Fecha de Inicio y Notificación:

Mediante Oficio s/n, de fecha 7 de diciembre 2015, suscrito por el señor Tony Cela, se solicita al CPCCS, se les conforme y acredite como Veedores Ciudadanos, cuyo objeto sería: "Vigilar el funcionamiento de los bares escolares, en dicha Escuela, en base al Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación".

El inicio de este proceso fue notificado a las siguientes autoridades:

- Ingeniero Diego Fajardo, Director de Educación Distrito 01D1, en la provincia de Azuay, mediante Oficio AZUAY-001-CPCCS-2016, de fecha 4 de enero 2016.
- Ingeniero Omar Álvarez, Rector de la Unidad Educativa Técnico Salesiano, en la ciudad de Cuenca, mediante Oficio AZUAY-004-CPCCS-2016 de fecha 4 de enero 2016.
- Licenciado Wilson Moscoso, Vicerrector Preparatorio, Básica Elemental y Básica Media de la Unidad Educativa Padre Carlos Crespi, de la ciudad de Cuenca, mediante Oficio AZUAY-005-CPCCS-2016 de fecha 4 de enero 2016.

Fecha de Finalización:

De conformidad al Plan de Trabajo y Cronograma diseñado para el desarrollo de la Veeduría, se estableció un plazo de 2 (dos) meses, desde el 4 enero 2016 a 4 marzo 2016.

Ampliación de Plazo:

Mediante Oficio S/N de 4 de abril del 2016, el señor Tony Cela, Coordinador de la Veeduría, solicita una prórroga de 2 (dos) meses para la finalización del Cronograma y Plan de Trabajo; y, la presentación del Informe respectivo.

Pedido que fue aprobado por el CPCCS, extendiendo una ampliación de plazo hasta el 4 de mayo 2016.

Fecha de Entrega de Informe Final:

El informe final se recibe en la Delegación Provincial del CPCCS en Azuay, el 30 de junio 2016, mediante Oficio S/N, suscrito por el Ing. Tony Cela, Coordinador de la Veeduría.

La Delegación Provincial, lo remite el 4 de julio 2016 con Memorando Nro. CPCCS-DAZU-2016-0131-M, a la Subcoordinación Nacional de Control Social, el cual se recibe el día 12 de julio 2016, pasando a conocimiento del técnico nacional, el día 15 de julio 2016.

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0469-M

Elaborado por: M.Berrazueta G.

Página 3



omb

VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE CARLOS CRESPI , CUENCA-AZUAY

SÍNTESIS DEL DESARROLLO DE LA VEEDURÍA:

La propuesta de los veedores se concentró en el desarrollo de las siguientes actividades:

- ✓ Acercamiento con Autoridades: para socializar objetivo de veeduría y comprometer su colaboración.
- ✓ Visitas y levantamiento de información en el Bar Escolar.
- ✓ Solicitud de permisos de funcionamiento del Bar Escolar.
- ✓ Diálogos y conocimientos de las actividades que cumplen los bares.
- ✓ Reuniones de trabajo y Planificación de Actividades dentro de la institución educativa.
- ✓ Realización de encuestas de satisfacción a los estudiantes de la Unidad Educativa.
- ✓ Tabulación de resultados.
- ✓ Elaboración de Informe final.

Una a una se fueron cumpliendo las distintas actividades, mediante visitas de inspección. Se comprobó que los bares cuentan con permisos, certificados y documentos en regla. Observaron las condiciones de higiene, limpieza, desinfección y almacenamiento de productos para el aseo y cuidado de las instalaciones.

Elementos de iluminación, seguridad, primeros auxilios, ventilación, comodidad, servicios higiénicos, agua potable, entre otros, cumplen con la normativa.

El equipamiento fue otro punto a observar; los bares cuentan con estanterías de acero inoxidable anticorrosivo, para almacenamiento de vajillas, y utensilios de cocina.

El personal que atiende en los bares, se encuentra capacitado para el manejo y expendio de alimentos, sin embargo en ocasiones se manipulan alimentos y dinero con la misma mano.

En cuanto a los patios de comidas y los bares, los veedores observaron que ocasionalmente se encuentran sucios, con basura en el piso, y eventualmente fundas sobre los mesones.

Los productos lácteos como yogur o leches, no están dentro de la nevera. Las frutas están dispuestas en charoles, y son lavadas al momento de entregarlas a los niños/as.

Encuesta de Satisfacción

Previo conocimiento y autorización de las Autoridades y personal docente de la Unidad Educativa Padre Carlos Crespi, los niños veedores efectuaron la encuesta, a estudiantes de sextos y séptimos años de educación básica de la escuela observada, basada en 6 preguntas:

Pregunta Número 1: Nutrición y alimentos que se expenden

Pregunta Número 2: Infraestructura, implementación y equipamiento

Pregunta Número 3: Manipulación adecuada de alimentos

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0469-M

Elaborado por: M.Berrazueta G.

Página 4



VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE CARLOS CRESPI , CUENCA-AZUAY

Pregunta Número 4: Aseo e Higiene

Pregunta Número 5: Precios

Pregunta Número 6: Propuestas de implementación – estudiantes.

V. APOYO INSTITUCIONAL

Con fecha 4 de enero 2016, se oficia desde la Delegación Provincial del CPCCS Azuay, a los señores Rector y Vicerrector de la Unidad Educativa Técnico Salesiana Padre Carlos Crespi, para que a la vez por su intermedio, se haga conocer al Administrador del Bar Escolar, respecto a la conformación de una Veeduría Ciudadana.

Desde la oficina provincial, se brindó asistencia técnica permanente, apoyo para la organización de tareas y actividades de los niños, quienes con entusiasmo comprometieron desarrollar las encuestas.

Así mismo, por gestión de la Delegación Provincial, los veedores tuvieron una Capacitación sobre el Reglamento de Bares Escolares, normativa que rige su funcionamiento.

El seguimiento de las actividades de observación a los bares, fue previamente coordinado con todos los veedores, de modo especial con los 3 veedores adultos, a fin de que no se omitieran detalles importantes en la observación del lugar.

El avance de gestión, así como la planificación de actividades, tuvo un seguimiento semanal por parte del Analista de Control Social, Ing. Jonathan Flores, quien acompañó a los Veedores en las visitas a la Unidad Educativa, asegurando de esta manera la apertura y colaboración de Autoridades y Administradores del Bar Escolar.

En las oficinas de la Delegación de Azuay, los veedores se reunieron varias veces, para analizar en conjunto, el cumplimiento de tareas, y el nivel de colaboración o de dificultad que se hubiera presentado con los veedores.

Para la elaboración del Informe Final, los veedores tuvieron un espacio de trabajo con el Analista de Control Social, con quien de manera conjunta desarrollaron la estrategia para el armado del Informe, recibieron las orientaciones técnicas necesarias para reunir los aportes, y anexos, que debían integrar el Informe Final de su gestión.

VI. IMPACTO DE LA VEEDURÍA

De relevante importancia la participación de niños en este proceso de vigilancia social, en un entorno en el cual los estudiantes se desenvuelven y educan.

Su desempeño como veedores en las distintas actividades que cumplió la veeduría al interior de la Unidad Educativa, de modo particular en los Bares Escolares, generó no sólo curiosidad sino expectativa a nivel de toda la comunidad educativa.



mbg

**VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE
CARLOS CRESPI , CUENCA-AZUAY**

La observación, vigilancia y desarrollo de encuestas por parte de los niños y padres de familia, provocaron una reacción positiva al interior el plantel, con las Autoridades, personal docente y administrativo, con la Administración de los Bares y el personal que trabaja ahí atendiendo a los estudiantes, quienes colaboraron de manera proactiva y sin reservas.

A decir de los mismos estudiantes y de los veedores, esta experiencia motiva a que se busque promocionar el ejercicio de participación y control social, en otros establecimientos educativos.

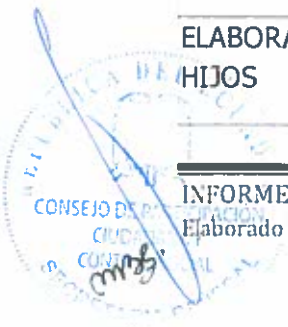
Con certeza, esta experiencia ha brindado a veedores y comunidad educativa, conocimientos sobre los derechos y responsabilidad, que tienen todos los ciudadanos, a ejercer control sobre temas de interés público y de beneficio para la comunidad, despertando en niños y adolescentes de la localidad, un sentido de corresponsabilidad y de pertenencia.

VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LOS VEEDORES

Considero que las conclusiones y recomendaciones de los veedores/as se presentan de forma clara y ordenada, según el ámbito observado, y las propuestas de mejoramiento se dirigen a 5 instancias en concreto:

1. A los Padres de Familia
2. A la Escuela (a sus Autoridades)
3. Al Ministerio de Educación
4. Al Ministerio de Salud
5. Al Administrador del Bar

A LOS PADRES DE FAMILIA	A LA ESCUELA
FOMENTAR VALORES EN EL HOGAR PARA SU APLICACIÓN EN LA ESCUELA, COMO: DEPOSITAR BASURA EN SU LUGAR Y CUIDAR DE SUS UNIFORMES, MOCHILAS, CUADERNOS, QUE SON OLVIDADOS EN EL COMEDOR	QUE EL CONTRATO CON ARRENDATARIOS DEL BAR, PERMITA UBICAR REPISAS Y ESTANTERÍAS PARA UN APROPIADO ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS, UTENSILIOS, Y, ELEMENTOS DE LIMPIEZA
ASISTIR A CAPACITACIONES QUE FUEREN CONVOCADAS POR LAS INSTANCIAS COMPETENTES, SOBRE NUTRICIÓN Y SU APLICACIÓN EN EL HOGAR	MEJORAR EL TECHO DEL BAR
ELABORAR MENÚS APROPIADOS PARA SUS HIJOS	ADECUAR CAMPANA DE OLORES



VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE
CARLOS CRESPI, CUENCA-AZUAY

AL MINISTERIO DE EDUCACIÓN
FACILITAR MATERIAL VISUAL A LAS ESCUELAS, PARA CONCIENTIZAR A LA COMUNIDAD EDUCATIVA SOBRE ALIMENTOS SALUDABLES
REALIZAR TALLERES PRÁCTICOS Y ENCUESTAS SOBRE NUTRICIÓN SEGÚN EDAD ESCOLAR
PROPORCIONAR GUÍA NUTRICIONAL PARA EL HOGAR, SEGÚN LAS REGIONES DEL PAÍS, APORTANDO CON RECETAS SALUDABLES, CONJUNTAMENTE CON MINISTERIO DE SALUD

AL MINISTERIO DE SALUD
CAPACITAR A LOS ADMINISTRADORES DE BARES ESCOLARES RESPECTO A CALIDAD, PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SALUDABLES Y APROPIADOS PARA LOS NIÑOS
PROPORCIONAR GUÍA NUTRICIONAL PARA EL HOGAR, SEGÚN LAS REGIONES DEL PAÍS, APORTANDO CON RECETAS SALUDABLES, CONJUNTAMENTE CON MINISTERIO DE EDUCACIÓN
REALIZAR CAMPAÑAS DE INFORMACIÓN Y CONCIENTIZACIÓN SOBRE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, DE MANERA CONJUNTA CON ARCSA, Y MINISTERIO DE EDUCACIÓN
PROVEER DE PRODUCTOS NUTRICIONALES / VITAMINAS EN CAMPAÑAS ESCOLARES

AL ADMINISTRADOR DEL BAR
SE VIGILE EL USO Y RESPETO A NORMAS DE HIGIENE: GORRA, GUANTES, MALLA PARA CABELLO, MANDIL
QUE LOS ALUMNOS HAGAN FILA PARA ACCEDER A LOS ALIMENTOS
AGILITAR LA ATENCIÓN EN EL BAR
NO MANIPULAR DINERO Y ALIMENTOS AL MISMO TIEMPO
MEJORAR EL MENÚ, VENDER PRODUCTOS DE TEMPORADA, CON PRECIOS ACCESIBLES
UBICAR BASUREROS CON TAPAS



**VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE
CARLOS CRESPI, CUENCA-AZUAY**

VIII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL SERVIDOR RESPONSABLE DEL PROCESO

CONCLUSIONES:

Organización y Compromiso: Al concluir este proceso de Veeduría, cabe destacar el nivel de responsabilidad asumido por los miembros de la Veeduría, quienes cumplieron a cabalidad con su propuesta. Vale reiterar que 4 de los 7 integrantes, son niños estudiantes de esta Unidad Educativa, quienes con guía y apoyo, demostraron sus capacidades a la hora de efectuar las tareas propuestas.

Facilidades de Acceso a Información: Una buena comunicación con las Autoridades del Plantel Educativo, quienes supieron comprender la finalidad y objeto de la veeduría, fue fundamental para llevar a feliz término la gestión de los veedores.

RECOMENDACIONES:

Con los antecedentes que han sido expuestos y de conformidad a lo dispuesto en el artículo 27 inciso 4 del Reglamento General de Veedurías Ciudadanas, es menester de la Subcoordinación Nacional de Control Social, recomendar al Pleno del CPCCS lo siguiente:


- Se recomienda al Pleno del CPCCS, que en el ejercicio de sus competencias, conozca el Informe Final e Informe Técnico remitidos por la Subcoordinación Nacional de Control Social; y, consecuentemente, dicte su resolución frente a las conclusiones y recomendaciones que han sido propuestas en los mismos.



- De acuerdo a las recomendaciones emitidas por los veedores en su Informe Final, esta Subcoordinación, recomienda al Pleno del CPCCS, remitir 1 (una) copia completa del Informe a:
 - La Unidad Educativa Técnico Salesiano UETS - Padre Carlos Crespi de Cuenca.
 - Al Ministerio de Educación, a través de la Dirección Provincial de Educación de Azuay.
 - Al Ministerio de Salud Pública, a través de la Dirección Provincial de Salud de Azuay.
 - Al Comité Central de Padres de Familia de la Unidad Educativa Técnico Salesiano UETS - Carlos Crespi de Cuenca.



VEEDURÍA CIUDADANA BAR ESCOLAR UNIDAD EDUCATIVA PADRE
CARLOS CRESPI, CUENCA-AZUAY

- Socializar los resultados de este proceso de veeduría, en un evento público, en la ciudad de Cuenca, con presencia de las instancias involucradas.
- Motivar desde el CPCCS, la suscripción de un Convenio tripartito entre el CPCCS, Ministerio de Educación y, Ministerio de Salud Pública, comprometiéndose el aporte de los Ministerios según las recomendaciones efectuadas por los Veedores, con la finalidad de incentivar y fomentar la participación estudiantil, convirtiéndose en vigilantes de los Bares Escolares, quienes a través de la entrega de informes, retribuirán con resultados a ambos Ministerios.

<p>Quito, 14 de septiembre del 2016 LUGAR Y FECHA DEL INFORME</p>	<p> Margarita Berrazueta G. FIRMA DE LA SERVIDORA RESPONSABLE</p>
--	---

 **CONSEJO DE PARTICIPACIÓN
CIUDADANA Y CONTROL SOCIAL**
CERTIFICO que es fiel copia del original que
reposa en los archivos de *Sub. Bar. ve*
Control Social.
Numero Fojas) *- 5 Fojas -*
Quito, *21/11/2016.*

Sr. María José Sánchez C.
SECRETARÍA GENERAL



ESCAÑO
BLANCO

INFORME FINAL DE VEEDURÍA CIUDADANA

PRESENTACIÓN

Informe final de la "Veeduría Ciudadana conformada para vigilar el funcionamiento del Bar escolar de la Unidad Educativa Padre Carlos Crespi, de acuerdo al Reglamento Para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación", realizada dentro del período comprendido del 4 de enero al 30 de junio del 2016

Nombre de Veedores/as:

Padres de Familia	Cargo	Cédula de Identidad
Tony Cela	Coordinador / Veedor	171192157-5
Ana Gabriela Delgado	Veedora	010408431-4
Carlos Rivera Alvarado	Veedor	010301208-4
Niños Gobierno Estudiantil		
Mateo Sebastián Pulla Iñiguez	Veedor	010710461-4
David Alexander Carpio Jiménez	Veedor	010704704-5
Steven Aníbal Urgirles Jiménez	Veedor	010696319-2
Nicolás Israel Cherrez Rodas	Veedor	010730676-3

ANTECEDENTES

a. Período que cubre el informe:

El presente documento recoge la información desprendida durante el proceso de ejecución de la **Veeduría Ciudadana conformada para vigilar el funcionamiento del Bar escolar de la Unidad Educativa Padre Carlos Crespi, de acuerdo al Reglamento Para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación**, proceso que comenzó con la capacitación y acreditación de los veedores y las veedoras el 4 de enero y finalizó el 30 de junio del presente año.

b. Breve reseña de su origen y proceso de conformación:

Considerando que la Ley Orgánica del CPCCS, tiene como uno de sus objetivos el fomentar las iniciativas ciudadanas e impulsar mecanismos de participación y control social como las Veedurías Ciudadanas, hemos visto la necesidad de realizar la Veeduría a los dos Bares escolares que expenden los alimentos a nuestros hijos en la Escuela.

Esta Veeduría fue desarrollada por 7 integrantes entre padres de familia y niños representantes del Gobierno Estudiantil de la Unidad Educativa Técnico Salesiano



UETS - Campus Carlos Crespi del Año Lectivo 2015 – 2016, con el acompañamiento del Consejo de Participación Ciudadana y Control Social y la apertura de autoridades y personal administrativo del U.E.T.S Campus Carlos Crespi.

c. Objeto de la Veeduría:

La veeduría ejecutada en los dos bares escolares de la Unidad Educativa Técnico Salesiano UETS - Campus Carlos Crespi, de la ciudad de Cuenca, considera temas específicos como higiene y limpieza, nutrición, elaboración de alimentos, precios, formas de almacenamiento de los productos, venta y expendio de los mismos.

La Veeduría es realizada tomando como base legal los reglamentos y convenios existentes entre el Ministerio de Salud, Ministerio de Educación y la ARCSA que son los entes reguladores de los bares escolares, específicamente en el Acuerdo Interministerial N° 0001-15, suscrito entre el Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Educación, en el cual acuerdan aprobar y expedir el "instructivo de operativización del reglamento para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación".

Este instructivo fue la base para elaborar la ficha de monitoreo y seguimiento de bares escolares, de acuerdo a las necesidades y realidad de la veeduría; documento utilizado por cada uno de los padres veedores en las inspecciones realizadas.

d. Ámbito de acción:

El ámbito de acción en la que se enmarca el trabajo de esta Veeduría, son los dos Bares Escolares de la Unidad Educativa Técnico Salesiano UETS - Campus Carlos Crespi, de la ciudad de Cuenca.

ORGANIZACIÓN Y DINÁMICA INTERNA DE LA VEEDURÍA:

La nómina de los veedores participantes es la siguiente.

Padres de Familia	Cédula de Identidad
Tony Cela – Coordinador	171192157-5
Ana Gabriela Delgado Landi	010408431-4
Carlos Rivera Alvarado	010301208-4
Niños Gobierno Estudiantil	
Mateo Sebastián Pulla Iñiguez	010710461-4 <i>JCSI</i> 11
David Alexander Carpio Jiménez	010704704-5 <i>JCSI</i> 11
Steven Aníbal Urgirles Jiménez	010696319-2 <i>Vice P</i> 11
Nicolás Israel Cherrez Rodas	010730676-3 <i>Tesoro</i> 9



La veeduría se realizó de acuerdo al Plan de Trabajo, en el que constaba: reuniones, capacitaciones, distribución de horarios y fechas para observación de cada veedor, parámetros de inspección, autorización y permiso para realización de encuesta en horas escolares, tabulación de datos, reuniones periódicas para informar avances, reunión final para realizar informe.

El trabajo de veeduría que se realizó en la Institución educativa, contó con las facilidades, accesibilidad y predisposición de las autoridades y del personal a cada uno de los bares existentes, sin presentarse inconvenientes en el desarrollo de las actividades de observación.

En cuanto a los niños se determinó que su aporte en la veeduría sería a través de la realización de una encuesta, la cual mediría el grado de satisfacción de los estudiantes, frente al servicio de Alimentación en los bares escolares, tomando como muestra aleatoria significativa a los estudiantes de 6to y 7mo de educación básica del UETS Campus Carlos Crespi.

Las actividades propuestas tanto para los padres de familia, como para los niños se han desarrollado con absoluta responsabilidad y cumplimiento.

La dificultad presentada en la ejecución del cronograma de actividades y en la presentación del informe final según el plan de trabajo, fue el tiempo, debido a que los padres de familia miembros de la veeduría, tienen sus respectivos trabajos con horarios establecidos por sus empleadores y debían solicitar permisos laborales para realizar las inspecciones, limitando su participación prolongada en la observación de los bares escolares, y en las reuniones finales para la elaboración del informe.

La actividad de observación de los niños también tuvo algunos problemas con el tiempo, ya que eso significó perder algunas horas de clase, pero se ha librado estas dificultades coordinando personalmente con algunos maestros, quienes han dado el permiso correspondiente.

El Plan de trabajo estuvo basado en la observación de campo, que se realizó en cada uno de los bares, sumado a otras actividades como capacitaciones y reuniones realizadas con las distintas Instituciones que intervienen en el proceso de Veeduría.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

El trabajo realizado como participantes de la Veeduría, se realizó por en el lapso de 6 meses, dentro de los cuales se realizaron algunas actividades:

- Visitas periódicas a los bares,
- Diálogos y conocimiento de las actividades del quehacer de los bares,
- Solicitud de documentos y permisos debidamente autorizados y vigentes,
- Reuniones de trabajo y planificación dentro de la Institución educativa,



- Encuestas a los alumnos: se realizaron un número representativo de encuestas, en donde se determina parámetros en la atención y productos que desean que sean vendidos dentro de los bares existentes,
- Tabulación de resultados
- Realización del informe final

Se mantuvo un trabajo planificado con el CPCCS para poder tener las directrices específicas que conlleva la veeduría y obtener el mejor resultado de este proceso, en esta instancia se realizaron varias reuniones de trabajo donde, desde el inicio, se dieron las directrices en el manejo de la información y resultados.

CONTENIDO DEL INFORME

Para realizar el presente informe tomamos como base el formato de inspección del ARCISA en el cual se abarcan los campos de condiciones físicas, implementación, equipamiento, aseo e higiene, manipulación adecuada de alimentos, proporcionar alimentos saludables conforme a una dieta equilibrada, expendio, personal calificado, nutrición, precios y almacenamiento de productos.

Elaboramos la ficha de monitoreo y seguimiento de los bares escolares del Campus Carlos Crespi, de acuerdo a las necesidades y realidad de la veeduría; documento que fue utilizado por cada uno de los padres veedores en las inspecciones realizadas.

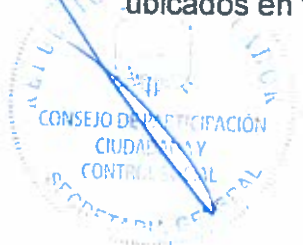
En las visitas a los bares escolares, se encontraron algunos aspectos relevantes y se realizan las recomendaciones, tomando en cuenta el proceso que se debe realizar para el correcto funcionamiento del bar Estudiantil.

Los dos bares escolares cuentan con todos los permisos, certificados y documentos debidamente registrados y en plena vigencia.

Con respecto a la infraestructura de los bares escolares, pudimos constatar que las instalaciones son relativamente nuevas y de buena calidad así: su piso es de fácil limpieza y anti inflamables, las paredes son de materiales resistentes y anti inflamables, de material anticorrosivo, su superficie es lisa de fácil limpieza y desinfección.

Los dos bares escolares cuentan con un comedor grande iluminado cómodo y seguro, con ventilación adecuada, tienen baños con lavamanos divididos por géneros, cuyas distancias son reglamentarias con distancias adecuadas, con sistemas de evacuación de desechos, y servicios básicos adecuados como luz y agua tomados de la red pública de servicios, conforme a la normativa ambiental vigente; cuentan además con mesones recubiertos por acero inoxidable y granito lo que facilita su limpieza y desinfección.

Cada bar cuenta con un botiquín de primeros auxilios, un extintor de incendios con etiquetas vigentes, productos para desinfección y limpieza (ocasionalmente almacenados de forma inadecuada), los lugares para almacenar desechos están ubicados en forma adecuada y distante con fundas plásticas pero sin tapas.



El equipamiento de los bares en general es bueno, con estanterías de acero inoxidable para almacenar productos y vajillas, así como también sus utensilios de cocina de material resistente inoxidable, y anticorrosivo.

Los bares escolares o patios de comidas ocasionalmente se encuentran sucios, con basura en el piso, con fundas en los mesones, se distribuyen semanalmente el aseo de los bares, se ha detectado que luego de ser utilizada la vajilla no se pone en la estantería

El personal que atiende en el bar escolar está debidamente capacitado para el manejo y expendio de los productos, no obstante y ocasionalmente por la afluencia de niños manipula alimentos y dinero con la misma mano, a pesar de que este ha sido el punto más álgido en esta veeduría, ya que es aquí en donde la voluntad de las personas actúa, y simplemente no quieren hacerlo a pesar de que saben que debería, es así que en algunas ocasiones los veedores a su visita han encontrado a los expendedores sin malla en el pelo, sin mandil, sin guantes, con bisutería en sus manos a pesar de que se les ha capacitado para el efecto.

Se ha detectado también que algunos productos que deberían ser refrigerados como yogur o leches no están dentro de la nevera, las frutas están dispuestas en un charol, pero no se encuentran lavadas, lo hacen al momento del expendio.

Todas estas diferentes circunstancias observadas en el proceso de la veeduría ciudadana, constan con soporte fotográfico y sus respectivas firmas de los administradores de los bares escolares, en los anexos adjuntos a este informe.

En esta parte del informe, haremos un breve análisis de los resultados de la encuesta realizada a los niños de los sextos y séptimos de básica de nuestra escuela; considerando que son los más grandecitos en edad y cuentan ya con un criterio más formado para dar sus opiniones.

La encuesta, previa autorización de las autoridades y personal docente, solicitaba responder a seis preguntas:

Preguntas 1, 2, 3,4 de opción múltiple, Pregunta 5 de opción específica y Pregunta 6 de criterio y/o recomendación personal.

Población: 1.143 estudiantes de educación básica del UETS Campus Carlos Crespi
Muestra aleatoria significativa: 325 estudiantes de 6to y 7mo de educación básica

Para tabular los datos y presentar los resultados porcentuales, utilizaremos los siguientes métodos estadísticos:

- a) la **media muestral** (valor numérico que aproxima con precisión la media poblacional) para las 4 preguntas de opción múltiple (preguntas 1, 2, 3, 4) y para unificar los criterios y/o recomendaciones dadas por los alumnos (pregunta 6)
- b) Para la pregunta específica (pregunta 5), utilizaremos la **moda** (valor con mayor frecuencia en una distribución de datos)



1. NUTRICIÓN Y ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN

PREGUNTA 1: Señala los alimentos que se venden en el Bar de la Escuela

Frutas	<input type="checkbox"/>	Pan	<input type="checkbox"/>	Pollo	<input type="checkbox"/>	Tortas	<input type="checkbox"/>
Ensaladas	<input type="checkbox"/>	Sanduches	<input type="checkbox"/>	Huevos	<input type="checkbox"/>	Jugos	<input type="checkbox"/>
Arroz	<input type="checkbox"/>	Mayonesa	<input type="checkbox"/>	Sopas	<input type="checkbox"/>	Caramelos	<input type="checkbox"/>
Tallarín	<input type="checkbox"/>	Salsa de tomate	<input type="checkbox"/>	Menestras	<input type="checkbox"/>	Chocolates	<input type="checkbox"/>
Papas	<input type="checkbox"/>	Carne	<input type="checkbox"/>	Cake	<input type="checkbox"/>	Secos	<input type="checkbox"/>
Hot-dogs	<input type="checkbox"/>	Salchipapa	<input type="checkbox"/>	Hamburguesa	<input type="checkbox"/>	Bolos/helado	<input type="checkbox"/>

PREFERENCIA DE CONSUMO EN PRODUCTOS DEL BAR

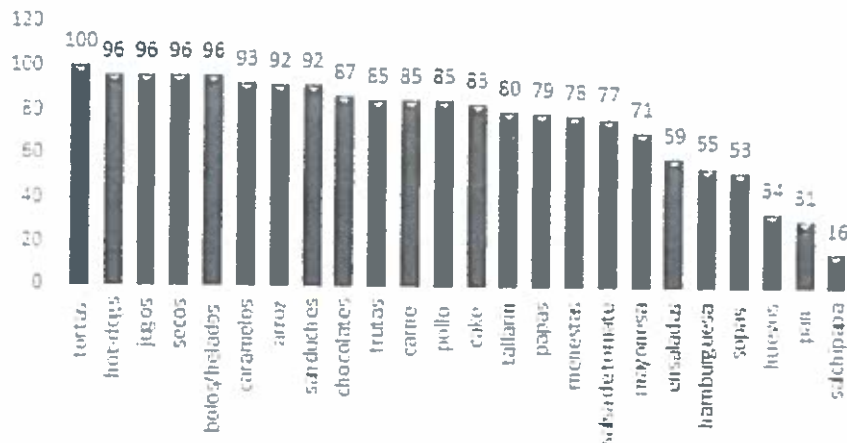


Gráfico No.1

Esta pregunta hace referencia a nutrición y alimentos que se expenden en el bar escolar, en el Gráfico no. 1, podemos darnos cuenta de la variedad de productos existentes en el bar, como también de su grado o preferencias hacia ciertos productos, así por ejemplo el producto con mayor aceptación la torta (100%), seguido por los helados (96%), secos (96%), jugos y frutas (96%), alimentos que están dentro de una nutrición balanceada, pero observamos que la salchipapa (16%), no tiene mayor preferencia, por lo que se garantiza algún buen nivel de alimentación y nutrición.

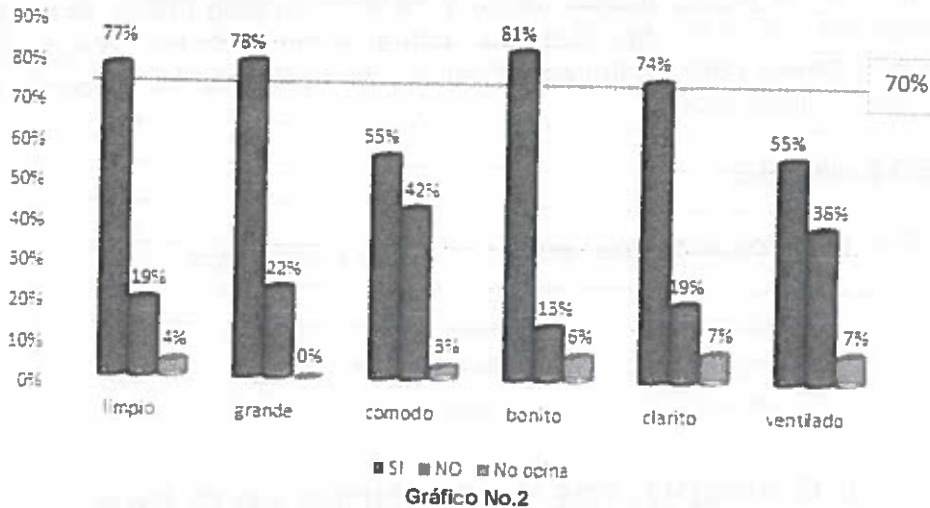
2. INFRAESTRUCTURA, IMPLEMENTACIÓN Y EQUIPAMIENTO

PREGUNTA 2: El lugar donde funciona el bar es,

Limpio	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	Bonito	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Grande	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	Clarito	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Cómodo	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	Ventilado	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>



EL LUGAR DONDE FUNCIONA EL BAR ES:



El gráfico No. 2 hace referencia a la infraestructura, se puede observar que los niños también en forma mayoritaria opinan que se trata de un bar limpio (77%), grande (78%), cómodo (55%), bonito (81%), muy clarito (74%) y ventilado (55%) lo que hace que el 70% de los alumnos encuestados se encuentren satisfechos en este aspecto.

3. MANIPULACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS

PREGUNTA 3: Las personas que sirven o venden en el bar usan:

Gorra en la Cabeza	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	Malla en el cabello	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Guantes de mano	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	Mandil	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

LAS PERSONAS QUE SIRVEN O VENDEN EN EL BAR USAN:

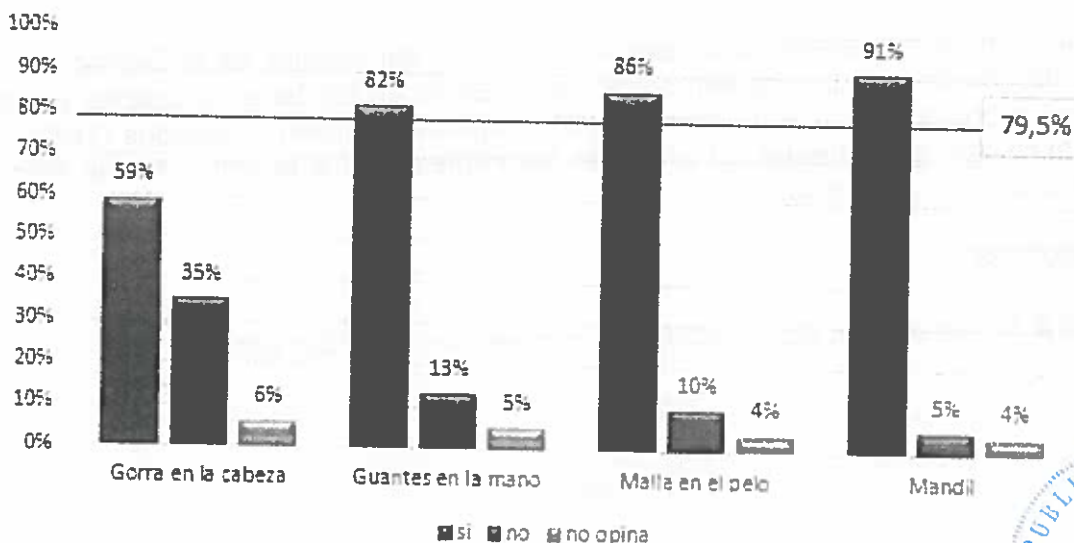


Gráfico No.3

Esta pregunta hace referencia a la manipulación de los alimentos, en el Gráfico No. 3 podemos darnos cuenta que los niños consideran importante la necesidad del uso de gorra (59%), guantes (82%), mandil (91%) y malla en el pelo (85%), esto significa que hay la percepción del 79,5% del alumnado con el cumpliendo con lo establecido en la ley, lo que es positivo para garantizar la salud y bienestar de los niños de la escuela, motivo de nuestra investigación.

4. ASEO E HIGIENE

PREGUNTA 4: Los productos que venden en el bar escolar son,

Sabrosos	<input type="checkbox"/>	Feos	<input type="checkbox"/>
Empacados	<input type="checkbox"/>	No empacados	<input type="checkbox"/>
Limpios	<input type="checkbox"/>	Aseados	<input type="checkbox"/>

LOS PRODUCTOS QUE VENDEN EN EL BAR ESCOLAR SON

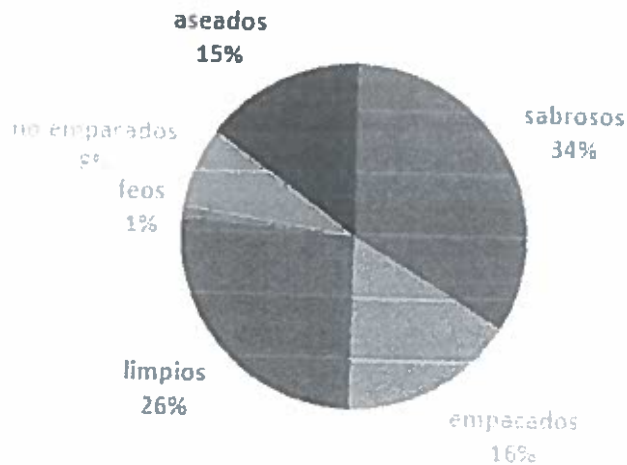


Gráfico No.4

Esta pregunta hace referencia sobre aseo e higiene del bar escolar, en el Gráfico no. 4, podemos darnos cuenta que los alimentos de expendio en los bares escolares a más de ser muy sabrosos (34%) son limpios (26%), empacados (16%) y aseados (15%), lo que garantiza que se entregue un producto favorablemente a la salud de los niños, motivo de nuestra investigación.

5. PRECIOS

PREGUNTA 5: Los precios de los productos que venden en el bar escolar son,

Caros	<input type="checkbox"/>
Baratos	<input type="checkbox"/>
Más o menos	<input type="checkbox"/>



LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS QUE VENDEN EN EL BAR ESCOLAR SON:

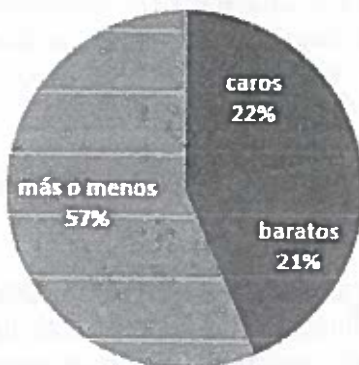


Gráfico No.5

En esta pregunta podemos darnos cuenta que la percepción sobre los precios de los alimentos que se expenden en el bar escolar, en el Gráfico No. 5 podemos observar que para los niños no son ni muy caros ni son baratos los precios (57%), lo que nos indica que se considera un precio justo por los productos vendidos.

6. PROPUESTAS DE IMPLEMENTACIÓN – ESTUDIANTES

PREGUNTA 6: *¿Qué crees que le haga falta al bar de tu escuela?* Los alumnos respondieron con diversidad de criterios, consideramos las 7 más frecuentes para presentar como propuesta de implementación:

- a) *Hacer fila para realizar compra de los alimentos*
- b) *Revisión de precios para que sean más accesibles (bajar precios)*
- c) *Se venda y promocióne más comida saludable*
- d) *Se incrementen el número de mesas en el comedor para servirse los alimentos*
- e) *Surtir con mayor variedad cada bar (productos de tienda)*
- f) *Mayor Agilidad en el despacho de los alimentos*
- g) *Productos Variados como: pollo broster, golosinas, chicles, salchipapas*

CONCLUSIONES:

1. Conclusiones en torno a NUTRICIÓN Y ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN:

- La necesidad de una nutrición adecuada para nuestros niños, es indispensable para garantizar su rendimiento académico. ✓
- Debido al índice de ingesta de alimentos no saludables en entornos cercanos se conformó la veeduría, la cual constató que los bares presentan un cuadro de variedad de alimentos que los niños pueden escoger y servirse a satisfacción según su gusto. ✓



- Los alimentos son elaborados y empacados manualmente, lo cual garantiza que sean alimentos frescos, además, se elaboran en cantidad específica para consumo diario (tortas, chifles, canguil), evitando desperdicios y/o almacenamiento.
- Realizan compras diarias para elaborar refrigerios y almuerzos, se programan los menús de manera mensual, lo cual garantiza que no sea repetitivo.
- La disponibilidad de equipo de refrigeración, garantiza la conservación de alimentos como leches, queso, etc.

2. Conclusiones con respecto a INFRAESTRUCTURA, IMPLEMENTACIÓN Y EQUIPAMIENTO

- Los bares escolares son debidamente normados con los respectivos permisos de funcionamiento y certificados vigentes para su funcionamiento.
- El personal del bar, está obligado en forma permanente y durante la vigencia del contrato del bar a responsabilizarse del cuidado y mantenimiento del equipamiento del local, así como también a realizar todas las reparaciones que por efectos del mal uso llegare a sufrir el mismo
- Los bares cuentan con: instalaciones de luz eléctrica, agua potable y campana de olores, acabados como grifería con una llave, lavaderos con un mesón de aluminio y estante de aluminio en la parte del mesón delantero.
- Los arrendatarios del bar manifestaron tener restricción en cuanto a la implementación de equipo o mueblería adicional a la proporcionada por la institución, lo cual dificulta el almacenamiento de materiales (ollas, charoles, vajilla, cubiertos, manteles, toallas, mandiles, etc) y de alimentos que debido a su ingesta diaria no requieren refrigeración (frutas, jugos, hortalizas, verduras, etc.), esta restricción no consta dentro de los términos del contrato
- El techo es inadecuado para el uso del bar, hay un espacio entre la campana de olores y se evidencia algunas manchas y desgaste debido a los vapores que se generan en la elaboración y cocción de alimentos.

3. Conclusiones con respecto a la MANIPULACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS

- El personal del bar debe sujetarse y respetar las normas y recomendaciones dadas por los organismos estatales, en lo referente a bares escolares, observando las normas en higiene, nutrición, manipulación adecuada de alimentos; se observó que todo el personal que labora en los bares utiliza mandil, pero les cuesta utilizar las mallas para el cabello, algunas personas trabajan con bisutería, y no es un uso frecuente los guantes para la manipulación de alimentos; al respecto de este último punto nos supieron indicar que han tenido percances al utilizar guantes y utilizar la cocina, por lo cual para lavar, cortar, porcionar, condimentar y preparar los alimentos lo usaban, pero para cocinarlos, freírlos u hornearlos evitaban su uso.
- El hecho de que la misma persona que entregue el producto sea quien cobre el dinero, puede contaminar el producto
- Se cuenta con personal capacitado para el manejo y expendio de los productos



- Observamos comportamiento muy proactivo en el personal del bar, al acercarse un alumno con alguna petición adicional a las brindadas por el bar (por ejemplo: pollo broster), le direccionaban con alguna alternativa nutritiva e inclusive le brindaban algo adicional por su elección, la cual podía ser cubierta por el mismo valor.

4. Conclusiones con respecto al ASEO E HIGIENE

- El local debe estar en excelentes condiciones de limpieza, con la realización de por lo menos dos veces por semana la desinfección del local, piso y mesas del patio de comidas, esta condición se dificulta, debido a que el bar y el patio de comidas no tienen restricción de uso ni acceso, los alumnos pueden ingresar a cualquier momento y lamentablemente no colaboran con la utilización correcta del espacio, como: colocar la basura en su lugar, comer adecuadamente y sin regar los alimentos, cuidar sus objetos personales.
- Los arrendatarios del bar se turnan para la limpieza diaria del bar y del área común: patio de comidas, esta área cuenta con basureros grandes, sin embargo, no permanecen con tapa.
- Los materiales para el aseo, desinfección e higiene no cuentan con un espacio exclusivo o adecuado para este fin, se encuentran separados de los alimentos, pero cerca de materiales que usan para la elaboración de refrigerios o almuerzos, como ollas, sartenes, utensilios.
- Cuentan con botiquines en cada uno de los bares, en caso de cortadura o daños menores se atienden de manera inmediata, siempre precautelando que los fluidos o sangre generada no estén en contacto con los alimentos, en caso de corte el uso de guantes es indispensable y a la persona se le rota a labores que podría realizar sin contaminar los alimentos.

5. Conclusiones con respecto a los PRECIOS

- Se cuenta con productos de precios justos, de fácil acceso al recurso de los estudiantes.
- Se realiza las compras de acuerdo a los productos de temporada, se compra a proveedores locales, lo cual facilita que se mantengan precios equitativos al mercado.

6. Conclusiones con respecto a las PROPUESTAS DE IMPLEMENTACIÓN – ESTUDIANTES

Las colocaremos en las recomendaciones de acuerdo a cada grado de competencia, estas corresponden a la preferencia de los estudiantes manifestada en la encuesta.

RECOMENDACIONES

Al Administrador del Bar:



- a) Exigir, observar y respetar las normas de seguridad en el trabajo: uso de gorra, guantes, mandil y malla en el pelo.
- b) Sujetarse y respetar las normas y recomendaciones dadas por los organismos estatales, en lo referente a bares escolares, observando las normas en higiene, nutrición, calidad y precios de los productos de expendio.
- c) Implementar la opción de hacer fila para realizar compras de los alimentos.
- d) Disponer de una persona solo para cobros, si esto se dificulta debido al costo que representa contratar una persona, considerar no utilizar directamente las manos al manipular el dinero y los alimentos.
- e) Revisión de precios para que sean más accesibles, a pesar de que se compran productos de temporada, analizar la posibilidad de comprar directamente a proveedores de economía popular y solidaria (listado disponible en la web del IEPS), evitando intermediarios e incremento de valores, lo cual beneficiaría al 22% de alumnos que considera que los productos son caros.
- f) Vender y promocionar más comida saludable: proponer combos nutritivos
- g) Surtir con mayor variedad cada bar (productos de tienda)
- h) Mayor Agilidad en el despacho de los alimentos
- i) Disponer de productos variados como: pollo broster, golosinas, chicles, salchipapas, esta propuesta es dada por los alumnos, se solicitará ayuda al Ministerio de Salud Pública sobre elaboración de golosinas tradicionales (dulce de higos, caramelos de leche, de miel etc) y sobre la elaboración de comida con lo mínimo de saturación (papas horneadas, pollo horneado, etc) y así brindar una alternativa sana para los estudiantes, contando con la gran variedad gastronómica de nuestro país.
- j) Disponer de un lugar adecuado para los productos de desinfección y limpieza.
- k) Mantener los tachos de basura de las cocinas de los bares con sus respectivas tapas.
- l) Ubicar La vajilla luego de ser lavada en sus respectivos estantes

A la Escuela:

- a) Incluir en el contrato que se facilite la colocación de estantes, repisas y/o elementos que contribuyan al almacenamiento adecuado de los utensilios y productos que se encuentran en el bar, si bien es cierto, no hay una clausula restrictiva en el contrato, tampoco se les autoriza expresamente cualquier modificación. Para precautelar las instalaciones del UETS Campus Carlos Crespi se sugiere colocar que al término del contrato se deje cada bar en iguales condiciones a las recibidas.
- b) Analizar la posibilidad de colocar un techo adecuado para el bar o cambiar los que se encuentran amarillentos o húmedos.
- c) Adecuar el espacio entre la campana de olores y el techo
- d) Dotar de un espacio de bodega a los administradores del bar para que puedan almacenar sus utensilios de limpieza (escobas, trapeadores, desinfectantes, etc.) y se evite contaminación con el espacio de los alimentos.



Al Ministerio de Educación:

- a) Dotar de material visual, personal y programas para concientizar a los estudiantes y padres de familia sobre la ingesta de alimentos saludables, sus beneficios y posibles enfermedades en caso de no realizarlo.
- b) Realizar talleres prácticos sobre nutrición de acuerdo a la edad escolar
- c) Incluir encuestas sobre la nutrición que reciben en casa, en el material proporcionado en los libros del gobierno, para que los niños puedan analizar su situación de ingesta vs la alimentación adecuada para su crecimiento y ellos sean los promotores de su buena salud.
- d) Proporcionar una guía nutricional para el hogar, en la que incluyan recetas y alimentos de acuerdo a cada región del Ecuador, en base a la nutrición al alcance de una familia de clase media - baja con 4 o 5 miembros promedio.

Al Ministerio de Salud

1. Brindar capacitaciones para el personal del bar, sobre elaboración de alimentos de acuerdo a una dieta balanceada, específica para niños en etapa escolar, con los nutrientes adecuados para la actividad física e intelectual que realizan diariamente.
2. Dotar de personal que acompañe en la elaboración de alimentos del bar, y en base a este análisis práctico sugerir recomendaciones de elaboración adecuada o variada de los alimentos.
3. Realizar campañas de concientización al Ministerio de Salud Pública, ARCSA, entidades de nutrición, para padres de familia sobre la importancia de brindar alimentos adecuados, balanceados y nutritivos para nuestros hijos, es decir, complementar y mantener un rango de alimentación sana tanto en la escuela como en casa
4. Capacitar al personal del bar sobre elaboración de golosinas (caramelos de leche, de miel etc) y sobre la elaboración de comida con lo mínimo de saturación (papas horneadas, pollo horneado, etc) y así brindar una alternativa a los estudiantes.
5. Proporcionar una guía nutricional para el hogar, en la que incluyan recetas y alimentos de acuerdo a cada región del Ecuador, en base a la nutrición al alcance de una familia de clase media - baja con 4 o 5 miembros promedio.
6. Enviar profesionales de la salud que realicen mediciones de peso, estatura de los alumnos de acuerdo a cada edad y sugieran en base a datos reales el tipo de nutrición que deben llevar.
7. Dotar de productos nutricionales (vitaminas) en campañas escolares.

A los Padres de Familia

- a) Contribuir en la aplicación de valores de respeto y cuidado, no solo en el hogar sino también en su escuela, contribuyendo a fomentar conductas como el colocar la basura en su lugar, y precautelar sus bienes (uniformes, mochilas, cuadernos, esferos que son dejados en el comedor).



- b) Asistir a las capacitaciones brindadas por el Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Educación, ARCSA para la implementación de los conocimientos nutricionales en el hogar.
- c) Realizar los menús y sugerencias nutritivas brindadas por el Ministerio de Educación y Ministerio de Salud Pública
- d) Comprometerse a nutrir adecuadamente a sus hijos.
- e) Socializar y contribuir en veedurías del CPCCS

Nos permitimos colocar el siguiente material anexo:

1. Formulario para inspección del Bar (adecuado a las necesidades y realidad de los bares del UETS Campus Carlos Crespi)
2. Anexo 1_Fotos y Observaciones del Bar no.1 (ejemplo de inspecciones)
3. Anexo 2_Fotos y Observaciones del Bar no.2 (ejemplo de inspecciones)
4. Encuesta para determinar el grado de satisfacción de los estudiantes, frente al servicio de alimentación en el bar escolar.

FIRMAS VEEDORES:



PADRES DE FAMILIA

 Tony Cela - Coordinador	 Ana Gabriela Delgado	 Carlos Rivera Alvarado
--	---	--

NIÑOS GOBIERNO ESTUDIANTIL

Mateo Pulla. Mateo Sebastián Pulla Iñiguez	David Carpio Jiménez. David Alexander Carpio Jiménez
Steven Urgilés. Steven Anibal Urgirles Jiménez	Nicolás Cherrez Nicolás Israel Cherrez Rodas




CONSEJO DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA Y CONTROL SOCIAL
 CERTIFICO que es fiel copia del original que reposa en los archivos de Sub. Nacional de Control Social.
 Numero Folios: 7 Fojas
 Quito, 27/11/2016.

 María José Sánchez C.
SECRETARÍA GENERAL