

Informe
entregar

VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

**INFORME AL PLENO "VEEDURÍA CIUDADANA PARA VIGILAR EL
FUNCIONAMIENTO DEL BAR ESCOLAR DE LA UNIDAD EDUCATIVA FEDERICO
PROAÑO, DE ACUERDO AL REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL
FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE
EDUCACIÓN".**

I. ANTECEDENTE

Un grupo de ciudadanos y ciudadanas, padres y madres de familia de la Unidad Educativa Federico Proaño, junto al Consejo Estudiantil de la Institución se interesarán en conocer cómo realizar un proceso de contraloría social a una problemática que aqueja a varias instituciones del cantón, por lo que tomaron contacto con el CPCCS-AZUAY para planificar una capacitación, luego de la cual presentaron mediante Oficio S/N de fecha 8 de diciembre de 2015, su pedido formal para conformar una Veeduría Ciudadana, cuyo objetivo era dar aportes de una manera propositiva al funcionamiento del Bar Escolar de la Institución.

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;
- ❖ 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).

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0548-M
Elaborado por: M.Berrazueta G.



m22

VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

- ❖ Que, el Capítulo V del Reglamento General de Veedurías Ciudadanas, hace referencia al Procedimiento para la Conformación de Veedurías Ciudadanas.

II. OBJETO Y ÁMBITO

Objeto: "Vigilar el funcionamiento del Bar Escolar de la Unidad Educativa Federico Proaño, de acuerdo al Reglamento Para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación", Cuenca, provincia de Azuay.

Ámbito: Salud Pública

III. EQUIPO DE VEEDORES Y COORDINADOR /A

El CPCCS acreditó para este proceso, a 14 ciudadanas/os, quienes escogieron a la Ing. Silvia Gutiérrez, como Coordinadora de la Veeduría.

Es relevante informar que entre los veedores se contó con niños, niñas, adolescentes y adultos.

NOMBRE	NÚM. CÉDULA		
Paredes Salinas Josselyn Yajaira	172635860-7	16a.	ESTUDIANTES DE 9no Y 10mo AÑO
Yuquilima Narváez Paúl Steven	015054427-8	14a.	
García Morocho Kenny Alexander	010641797-5	14a.	
Lucero León David Mateo	015054427-8	15a.	
Quituzaca Chillogalli Christian Alejandro	010669013-9	17a.	
Cabrera Fajardo Christian Andrés	010795360-6	15a.	
Cedeño Martínez Jesús Andrés	010666630-9	15a.	
Pesántez Torres Alexandra Fernanda	010717504-4	15a.	
Gutiérrez Jara Silvia Rogelia, Coordinadora	010255861-6		PADRES DE FAMILIA
Carrasco Mancero Manuel Mesías	020056278-3		
Larriva Villarreal Diana Katherine	010310251-3		
Cárdenas Tapia Diana Elizabeth	010528590-2		
Suquisupa Serrano Bairon Fabián	010291376-1		
Salto Chabla Edison Xavier	010423704-5		

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0548-M
Elaborado por: M.Berrazueta G.



VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

IV. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

Fecha de Inicio y Notificación:

Esta Veeduría Ciudadana se acreditó el 21 de diciembre 2015, por un lapso de 2 meses, iniciando su labor el día 4 de enero de 2016, fecha en la que se realizó la notificación correspondiente al Ing. Diego Fajardo en calidad de Director Distrital de Educación 01D01 de Cuenca y al Lcdo. Claudio Avilés Director de la Escuela Federico Proaño.

Fecha de Finalización:

Acreditada para 2 meses, el término de la Veeduría sería hasta el 4 de marzo 2016

Ampliación de Plazo:

Mediante Oficio S/N de fecha 7 de marzo de 2016, la Ing. Silvia Gutiérrez, Coordinadora de la Veeduría, solicitó al CPCCS una ampliación de plazo de 2 meses de ejecución de la veeduría ciudadana con su debida justificación.

El CPCCS conforme al Art. 8 del Reglamento General de Veedurías, que prevé la ampliación de plazo a petición justificada de la Veeduría, se aprobó la solicitud teniendo como término el 4 de mayo 2016.

Fecha de Entrega de Informe Final:

La veeduría Ciudadana no logra culminar su labor hasta la fecha de la ampliación debido a varios motivos, como la finalización del periodo lectivo, el cambio a otros establecimientos educativos por parte de varios estudiantes que conformaban la veeduría, así como la dificultad de los veedores para poder reunirse a elaborar el informe final.

El CPCCS-AZUAY considerando la importancia de este proceso y concedores del gran trabajo realizado por los veedores ciudadanos, lejos de cerrar técnicamente el proceso por falta de entrega de informe final, motiva a los/as veedores ciudadanos para que entreguen el informe y acompaña técnicamente la elaboración del mismo, en diferentes reuniones y encuentros, teniendo como resultado la entrega del informe final.

Mediante Oficio S/N del 3 de octubre de 2016, ingresado el 19 de octubre 2016, a la Delegación CPCCS, la Veeduría Ciudadana entrega su Informe Final.

La Delegación Provincial, mediante Memorando Nro. CPCCS-DAZU-2016-0364-M, de fecha 7 de noviembre 2016 lo remite a la Subcoordinación Nacional de Control Social - SNCS, el cual se recibe el día 9 de noviembre 2016.

VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

Cabe mencionar que los Informes Final y Técnico de la Veeduría, fueron enviados a la SNCS, vía digital de manera previa, para conocimiento y análisis respectivo.

Síntesis del desarrollo de la veeduría

La veeduría inicia con mucho entusiasmo y organización, contando con apertura de las autoridades de la Unidad Educativa y con pequeños inconvenientes por parte del Administrador del Bar, que posteriormente se fueron superando.

Tanto padres de familia como estudiantes del Consejo Estudiantil se involucraron de manera positiva en las actividades de la veeduría, asumiendo responsabilidades que fueron cumplidas de manera correcta.

Las actividades más relevantes desarrolladas por la veeduría fueron:

- Visitas al Bar Escolar para vigilar el cumplimiento de lo que establece el Reglamento General de Bares Escolares.
- Toma de muestras para análisis microbiológico con el apoyo de la Agencia de Regulación y Control Sanitario- ARCSA.
- Aplicación de encuestas a estudiantes, realizadas bajo la responsabilidad de los niños y jóvenes veedores.
- Tabulación de encuestas.

V. APOYO INSTITUCIONAL

La Delegación Provincial jugó un rol importante en este proceso. Supo brindar apoyo al desarrollo de sus actividades desde el inicio, dando apertura a los veedores, garantizando a los ciudadanos todas las facilidades para la ejecución de sus actividades y el goce efectivo de su derecho al control social.

Actividades relevantes cumplidas como parte de la asistencia técnica brindada por la Delegación Provincial, podemos citar:

- Acompañamiento en visitas al Bar Escolar.
- Gestión con ARCSA para que se puedan desarrollar los exámenes microbiológicos a los productos que se expenden en el bar.
- Asistencia técnica en la elaboración de encuestas de satisfacción y su correspondiente tabulación.
- Mediación para mejorar la relación entre veedores ciudadanos y el Administrador del Bar Escolar.
- Reuniones con autoridades de la Unidad Educativa vigilada.
- Capacitación y asistencia técnica para elaboración del Informe Final de la Veeduría.

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0548-M

Elaborado por: M.Berrazueta G.

Página 4



VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

VI. IMPACTO DE LA VEEDURÍA

La veeduría ha generado un impacto importante, especialmente dentro de la comunidad educativa, donde padres de familia, profesores, autoridades, y estudiantes conocieron de cerca un mecanismo de control social, ejercido en aplicación de los derechos ciudadanos.

La presencia de la Veeduría, motivó a los estudiantes del plantel, a colaborar con los requerimiento de los veedores, quienes se sintieron parte del proceso, lo cual es positivo porque abre la posibilidad de que niños, niñas y jóvenes que forman parte de la Unidad Educativa, puedan emprender nuevas propuestas que involucren su participación para la aplicación de buenas prácticas con sentido de corresponsabilidad, dentro de la comunidad educativa.

Por otra parte, la veeduría registró un hallazgo suscitado en el Bar Escolar, ya que cuando inició su gestión, la pizarra no exhibía precios de sus productos, y poco después ya lo hacía.

La Unidad Educativa ha pasado por cambios importantes en torno a la Administración del Bar, como el cambio de Administrador del mismo. Si bien no se puede asegurar que el trabajo de la veeduría fue el determinante de este cambio y aclarando que la veeduría no tuvo nunca como objetivo perjudicar laboralmente a ningún ciudadano; creemos que la veeduría ciudadana jugó un rol fundamental al visibilizar una serie de problemas que se venían dando en torno a la Administración del Bar, esto siempre de una manera positiva y propositiva.

VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LOS VEEDORES

Las conclusiones y recomendaciones de esta veeduría están planteadas en torno al cumplimiento del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación. Este Reglamento establece amplios parámetros para su cumplimiento, por lo que la veeduría plantea un largo listado de conclusiones y recomendaciones.

En este Informe se presenta un resumen de lo más relevante, sin restar importancia a ninguno de los planteamientos formulados por los veedores en su Informe Final, cuya lectura íntegra, se recomienda.

Conclusiones

- Los accesos al bar no son los más adecuados y dificultan el acceso a personas con discapacidad.
- La existencia de pozo de revisión de aguas residuales así como los canales descubiertos que llevan agua a dicho pozo puede generar un foco de infección.

VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

- Las instalaciones de gas no son adecuadas, y su ubicación genera un peligro para los niños de primero de básica.
- El lugar donde se ubica el bar no es el adecuado debido a que sus materiales no son anti inflamables lo que significa un riesgo, adicional a la falta de superficies lisas, y sobre todo la falta de mantenimiento del mismo.
- La comida que se expende no es la adecuada para los niños, ya que posee altos contenidos de azúcares y grasas.
- No cumple con la normativa ya que se expenden productos en semáforo en rojo.
- La mayoría de alimentos que se expenden no cuentan con el registro sanitario debido ni con fechas de caducidad.
- Existe una gran cantidad de plagas (CUCARACHAS) tanto en las ventanas, paredes, mesones e inclusive una cucaracha congelada en la puerta del congelador.
- Las ollas y recipientes de plástico están en pésimas condiciones, los desechables no son biodegradables.
- No se pudo verificar el certificado de salud, se le pidió al administrador pero nos supo manifestar que tenía en otras carpetas, esperamos con el representante del ARCSA y nunca se nos hizo llegar, por lo tanto, no constatamos que existiera certificados de salud tanto del administrador como de sus 4 ayudantes.
- Existe contacto de alimentos y dinero al mismo tiempo.
- Se pudo observar que existe alimentos con semáforo en rojo con exceso de azúcares y grasas.
- Se reutiliza aceites para la elaboración de pollo broster, papas fritas, salchichas que no son recomendadas por el ministerio de salud, chifles, maduros e inclusive para el arroz.

Recomendaciones

A la Unidad Educativa:

- Se instalen rampas para acceso de personas con discapacidad y su respectiva señalización.
- Se cubra el canal de aguas residuales que conducen al pozo de revisión que queda cerca del bar, de preferencia se coloque tubo PVC.
- Se realicen las instalaciones de gas centralizado de manera técnica, de manera segura y lejos de los niños.
- Mejorar la ventilación del bar.
- Mejorar el control y verificación por parte de las autoridades de la escuela, para preservar la salud de los estudiantes.
- Realizar una limpieza exhaustiva de plagas
- Establecer horarios diferenciados para el receso.
- Asignar un espacio adecuado para el consumo de alimentos.
- Debido la cantidad de estudiantes que posee la institución, recomiendan contar con más de un lugar de expendio.
- Se verifique que se dé un trato correcto a los estudiantes y se respete los precios.



INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0548-M

Elaborada por: M. Berrazueta G.

Página 6

VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

Al Administrador del Bar:

- Se utilice gas industrial y no doméstico.
- Se realice un mantenimiento al bar y se garantice la implementación de materiales anticorrosivos y anti inflamables.
- Se coloque más puntos de recolección de basura con su debida tapa y lejos de los alimentos.
- Exender todo producto con su debido registro sanitario.
- Adquirir otro congelador para que no haya una mezcla de alimentos y se garantice su frescura.
- Realizar una limpieza exhaustiva de plagas.
- Realizar fumigaciones paulatinas del bar para evitar la infestación de cucarachas.
- Renovar las ollas y utensilios de cocina.
- Tener en un lugar específico los productos químicos de limpieza y abastecerse de los mismos. Se le recomienda más orden en el bar.
- Uso diario de uniforme, guantes, mallas.
- Tener al alcance los permisos y certificados de salud debidamente actualizados.
- Evitar la manipulación directa de los alimentos, para expender un alimento fresco y seguro.
- Preparar bebidas naturales que no superen los niveles de la tabla.
- Evitar la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos y peligrosos para la salud humana.
- Exhibir los precios de cada alimento.
- Garantizar que los empleados del bar, estén capacitados, sean mayores de edad y tengan un Certificado de Salud.
- Colocar el extintor en un lugar accesible.

Al Ministerio de Salud y ARCSA:

- Se realice un seguimiento continuo para constatar que se cumpla el Reglamento y lo ofertado, y que los alimentos sean saludables.

VIII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL SERVIDOR RESPONSABLE DEL PROCESO

Conclusiones

- Las actividades cumplidas por las y los veedores, evidencian un trabajo muy afinado, en cuanto a observación y seguimiento de sus acciones, cuyo resultado se traduce en un aporte tanto para la Unidad Educativa, para el mejoramiento del servicio del Bar Escolar, y por supuesto, para asegurar salud a los estudiantes, a través del consumo de alimentos frescos, saludables, con calidad y precio accesibles.

VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

- La participación de niños, niñas, jóvenes y adolescentes en los procesos de control social es fundamental para el fomento de la participación ciudadana y el ejercicio de derechos.
- Los Comités de Padres de Familia y los Consejos Estudiantiles de las diferentes Instituciones Educativas del país, pueden jugar un rol fundamental en el mejoramiento de las Políticas de Educación Pública, mediante recomendaciones que nazcan de mecanismos como la veeduría ciudadana.
- El Informe presentado por los veedores es contundente en las conclusiones y recomendaciones planteadas, visibilizando la realidad que viven las Instituciones de Educación Pública.

Recomendaciones al Pleno del CPCCS

Con los antecedentes presentados, 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:

1. Que el Pleno del CPCCS, en 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.
2. Visto que las recomendaciones planteadas por los Veedores, en su mayoría están dirigidas a la institución observada, y al Administrador del Bar Escolar, se recomienda al Pleno del CPCCS, remitir a los mencionados, 1 (una) copia completa del Informe Final de Veeduría, previo a la socialización de resultados, sugiriendo mediante Oficio y Resolución de Pleno, la observancia y cumplimiento de recomendaciones, así como la aplicación de correctivos a las novedades encontradas por los veedores.
3. Así mismo, entregar 1 (una) copia completa del Informe Final de Veeduría, previo a la socialización de resultados, a la Agencia de Regulación y Control Sanitario-ARCSA, por la pertinencia del tema, y por su puntual apoyo en el desarrollo de actividades de la veeduría.
4. Entregar 1 (una) copia completa del Informe Final de Veeduría, al Ministerio de Educación, ya que este proceso, bien podría replicarse a nivel nacional, con el objeto de mejorar la prestación de servicios de bares escolares en establecimientos tanto públicos como privados, cuyo funcionamiento se encuentra normado, entendiendo que la nutrición y la salud pública son temas de carácter público.
5. Trabajar en un convenio con el Ministerio de Educación para fortalecer los Comités Institucionales de Bares Escolares, como mecanismo de participación ciudadana y control social.

INFORME ADJUNTO A MEMO SNCS-2016-0548-M


Elaborado por: M.Berrazueta G.


Página 8



VEEDURÍA CIUDADANA AL FUNCIONAMIENTO DEL "BAR ESCOLAR FEDERICO PROAÑO", CUENCA-AZUAY

6. Incluir en los planes de trabajo del CPCCS, a través de la Secretaría Técnica de Participación y Control Social, la promoción de la participación de niños/as, jóvenes y adolescentes en la conformación de veedurías u otro tipo de mecanismo, como ejercicio pleno de derechos y responsabilidades ciudadanas.
7. Trabajar conjuntamente con el Ministerio de Educación para que se incluya a los mecanismos de participación ciudadana y control social en los sílabos de la materia "**Educación para la Ciudadanía**", con el fin de informar y promover la conformación de veedurías ciudadanas y otros mecanismos.
8. Disponer a la Subcoordinación Nacional de Control Social, que a través de la Delegación Provincial del CPCCS en la provincia de Azuay, realice la socialización de este informe, en un acto público con la presencia de Autoridades y Estudiantes de la Unidad Educativa Federico Proaño, Administrador del Bar Escolar, Padres de Familia, Veedores del proceso realizado, Ministerio de Educación, Ministerio de Salud Pública, Agencia de Regulación y Control Sanitario- ARCSA, ciudadanía en general y medios de comunicación.

<p>Quito 7 de noviembre, 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 SECRETARIA
Numero Foja(s) 5
Quito 23 nov 2016

Ab. María José Sánchez C.
SECRETARIA GENERAL

ESPACIO
EN
BLANCO

INFORME FINAL DE VEEDORES

Informe Final de la Veeduría para vigilar el funcionamiento del Bar escolar de la Unidad Educativa Federico Proaño, de acuerdo al Reglamento Para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional De Educación.

Veedores/as

Paredes Salinas Josselyn Yajaira.
Yuquilima Narváz Paul Steven.
García Morocho Kenny Alexander.
Lucero León David Mateo.
Quituzaca Chillogalli Christian Alejandro.
Cabrera Fajardo Christian Andrés.
Cedeño Martínez Jesús Andrés.
Pesantez Torres Alexandra Fernanda.
Gutiérrez Jara Silvia Rogelia.
Cárdenas Tapia Diana Elizabeth.
Salto Chabla Edison Xavier.
Carrasco Mancero Manuel Mesías.
Bairon Fabián Suquisupa Serrano.
Larriva Villarreal Diana Katherine

Cuenca, 09 de Mayo del 2016.

PRIMERA PARTE

ANTECEDENTES

- **Período que cubre el informe**

Este informe cubre el periodo de ejecución de la veeduría incluyendo ampliación, desde el 04 de Enero de 2016, al 04 de mayo de 2016.



- **Breve reseña de su origen y proceso de conformación**

Como padres y madres de familia de la Unidad Educativa Federico Proaño, concedores de nuestro derecho a la participación ciudadana y control social, junto al Consejo Estudiantil de la Institución nos interesamos en conocer cómo realizar un proceso de contraloría social a una problemática que aqueja a varias instituciones educativas del cantón, por lo que tomamos contacto con el CPCCS-AZUAY para planificar una capacitación, luego de esta capacitación decidimos acreditar la veeduría ciudadana con el objetivo de dar aportes de una manera propositiva al funcionamiento del Bar Escolar de la Institución.

- **Objeto de la Veeduría:**

Vigilar el funcionamiento del Bar escolar de la Unidad Educativa Federico Proaño, de acuerdo al Reglamento Para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional De Educación.

- **Ámbito de acción:**

Esta veeduría tiene como ámbito de acción La Unidad Educativa Federico Proaño, El Ministerio de Educación y con especial atención la administración del Bar Escolar que en el periodo de ejecución de la veeduría estuvo al frente del Sr. William Montesdeoca Lucero. Esta Veeduría se desarrolló en la Ciudad de Cuenca, Provincial del Azuay.

Organización Y Dinámica Interna de la Veeduría:

- **Nómina de participantes, Coordinador/a, organización y distribución interna de responsabilidades, cumplimiento de las mismas.**

Nombre	# de Cedula.	Actividad asignada	Cumplimiento
Paredes Salinas Yajaira Joselyn	172635860-7	Programación y realización de encuestas con los	100%



		estudiantes de la institución	
Yuquilima Narváz Paúl Steven	015054427-8	Programación y realización de encuestas con los estudiantes de la institución	100%
García Morocho Kenny Alexander	010641797-5	Programación y realización de encuestas con los estudiantes de la institución	100%
Lucero León David Mateo	0150544427-8	Programación y realización de encuestas con los estudiantes de la institución	100%
Quituzaca Chillogalli Christian Alejandro	010669013-9	Programación y realización de encuestas con los estudiantes de la institución	100%
Cabrera Fajardo Christian Andrés	010795360-6	Programación y realización de encuestas con los estudiantes de la institución	100%
Cedeño Martínez Jesús Andrés	01066630-9	Programación y realización de encuestas con los estudiantes de la institución	100%
Pesantez Torres Alexandra	010717504-4	Programación	100%

Fernanda		y realización de encuestas con los estudiantes de la institución	
Gutiérrez Jara Silvia Rogelia	010255861-6	Coordinar las actividades de la veeduría	100%
Carrasco Mancero Manuel Mesías	020056278-3	Control del bar con visitas programadas en la mañana	50%
Larriva Villarreal Diana Katherine	010310251-3	Visitas del bar en la mañana.	10%
Cárdenas Tapia Diana Elizabeth	010528590-2	Visitas del bar en la tarde Toma de fotos Inspección del área dialogo con los estudiantes	100%
Byron Fabián Suquisupa Serrano	010291376-1	Control del bar con visitas programadas en la tarde	30%
Salto Chabla Edison Xavier	010423704-5	Visita del bar en la tarde con ingreso del mismo e inspección con personal del ARCSA toma de muestras toma de fotos.	100%



- Cambios que se hubieren producido en el grupo de veedores/as. Señalamiento de novedades más importantes.

No hubo cambios, pero sí falta de colaboración y compromiso.

- Facilidades y dificultades para el ejercicio de la veeduría (Identificando situaciones e involucrados).

Facilidades: Tuvimos el apoyo del Concejo de Participación Ciudadana y del ARCSA.

Dificultades: Falta de colaboración para el ingreso al bar por parte del administrador.

PLAN DE TRABAJO

ACTIVIDADES	RESULTADO ESPERADO	RESPONSABLES	Febrero				Marzo				Abril-Mayo				
			1	2	3	4	1	2	3	4	3	4	1	2	
Visitas programadas a la escuela para verificar costos, estado de las instalaciones, atención al cliente, expendio de alimentos, aseo del bar, manipulación del bar, tipo de	Constatación del estado en el que se encuentran las instalaciones del bar, el tipo de alimentos expendidos y el trato a los estudiantes,	Gutiérrez Jara Silvia Rogelia. Carrasco Mancero Manuel Mesías. Larriva Villarreal Diana Katherine. Cárdenas Tapia Diana Elizabeth. Byron Fabián Suquisupa Serrano. Salto Chabla Edison Xavier.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



alimentos	cumplimiento de todas las regulaciones de bares escolares, colaboración de la institución, colaboración del responsable del bar.																		
Recolección de muestras para análisis físico químicos de los alimentos expendidos y constatación de las instalaciones del bar	Análisis del resultado de los alimentos, el espacio físico interno del bar cumple con los reglamentos	Representa del ARCSA Xavier Salto							X										
Realización de encuestas de los estudiantes de la institución Federico Proaño.	Constatar el estado de insatisfacción de los estudiantes en cuanto al costo, trato, y calidad de alimentos.	Paredes Salinas Josselyn Yajaira. Yuquilima Narváez Paúl Steven. García Morocho Kenny Alexander. Lucero León David Mateo. Quituzaca Chillogalli Christian Alejandro. Cabrera Fajardo							X	X									



	Christian Andrés. Cedeño Martínez Jesús Andrés. Pesantez Torres Alexandra Fernanda.																				
Tabulación de resultados de la encuesta y conclusión.	Gutiérrez Jara Silvia Rogelia. Salto Chabla Edison Xavier. Cárdenas Tapia Diana Elizabeth.																		x	x	
Recopilación de datos, realización del informe.	Gutiérrez Jara Silvia Rogelia. Salto Chabla Edison Xavier. Cárdenas Tapia Diana Elizabeth.																			x	x

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- A. Se realizaron visitas programadas a la institución por el periodo de ocho semanas en diferentes horarios tanto en la mañana y en la tarde para la constatación del cumplimiento del reglamento de bares escolares.
- B. Toma de muestras para análisis biológicos de los alimentos (Se hizo una gestión con El CPCCS para que ARCSA analice los alimentos...),
- C. Se realizaron encuestas por parte de los estudiantes a toda la institución tanto sección matutina como vespertina.
- D. Tabulación



- E. Encuesta para Determinar el Grado de Satisfacción de los Estudiantes Frente al servicio de alimentación en el bar Escolar (ANEXO # 1)
- F. Talleres de análisis de información en el mes de febrero los días 10, 16 y 24. Se realizaron varias reuniones en el mes de marzo los días 9, 22 y 30 para ver el avance de la veeduría e informarnos de los reglamentos, además de la manera que debíamos actuar.
- G. Seguimiento al bar por el periodo de febrero, marzo, abril sección matutina y vespertina.
- H. Recopilación, elaboración y conclusión del informe los meses de julio y agosto

SEGUNDA PARTE: CONTENIDO DEL INFORME

CUERPO DEL INFORME

El análisis realizado y la descripción de los correspondientes hallazgos se hizo en función de los artículos del Reglamento del Bares Escolares, esto luego de haber realizado las actividades mencionadas en punto anterior, y aplicar diversas técnicas que permitirían recabar la siguiente información:

1. **Sobre el Artículo 5:** El bar escolar simple, bar escolar comedor y los puntos de expendio serán de fácil acceso para todos los estudiantes y contarán con las facilidades necesarias para el acceso de personas con discapacidad. Dichos bares se ubicarán a más de diez (10) metros de los servicios higiénicos e instalaciones de aguas servidas, alejados de cualquier foco de contaminación y se mantendrán en todo momento en buenas condiciones físicas, higiénicas y sanitarias. El bar escolar simple y bar escolar comedor contarán con lavaderos y agua potable o segura.

Observación:

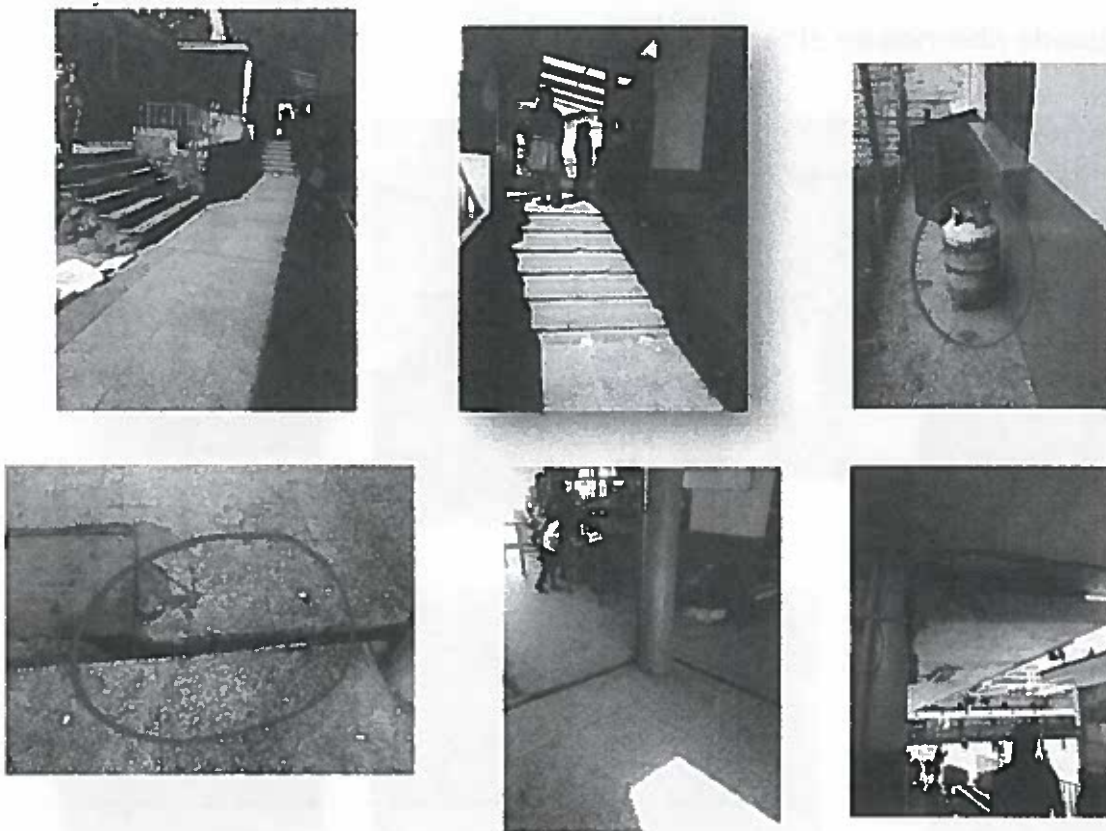
- A. Se cumple la distancia con los servicios higiénicos.
- B. Los accesos al bar no son adecuados, especialmente para personas con discapacidad.
- C. Se constató la existencia de un pozo de revisión de aguas residuales cerca del bar.



D. Los cursos de primero de básica se encuentra separados por una malla con referencia al bar, y la instalación del gas se encuentra cerca de dicha malla sin ningún tipo de protección ni instalaciones centralizadas, adicional a que se utiliza gas doméstico y no gas industrial.

Todo esto se puede ver en el registro fotográfico # 1

Registro fotográfico # 1



2. **Sobre el Art. 6.-** El bar escolar simple y el bar escolar comedor deben ser construidos o reacondicionados de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, de superficies lisas, de colores claros, fáciles de limpiar y desinfectar. Su diseño permitirá la ubicación de equipos, acceso y tránsito del personal, espacios para almacenamiento, refrigeración, congelación y para la preparación



adecuada de alimentos y bebidas, así como para su exhibición y expendio.

Observación:

No cuenta con materiales resistentes y anti inflamables, no todas sus partes constan de superficies lisas, la ubicación de los equipos no permiten un buen transito al personal, esto es por el espacio reducido del local.

Se puede observar en el registro fotográfico # 2



asi encontramos antes del receso de la tarde



- 3. Sobre el Art. 7.-** Todos los bares escolares contarán con iluminación y ventilación suficiente, de preferencia de fuentes naturales, dispondrán de los servicios públicos con los que cuente la institución educativa como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.



Observación:

Cumple con la iluminación, no cumple con la ventilación, cumple con la luz eléctrica, agua, no cumple en el manejo de desechos;

El bar cuenta con iluminación, no posee ventilación adecuada, cuenta con un solo ventilador, tiene un solo lavabo que abastece agua potable, no consta un manejo adecuado de desechos, no cumple con las normas de seguridad y sanitarias.

Se puede observar en el registro fotográfico # 3

Registro fotográfico # 3



4. Sobre el Art. 8.- Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en los bares escolares, deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas; con características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.

Observación:

En el bar no se expenden bebidas naturales, ni verduras, o si se lo hace es en una mínima cantidad, al contrario se expende comida chatarra, y un exceso de calorías tales como donas y pasteles artesanales

Se debe a la falta de control y verificación por parte de los organismos encargados del control de bares escolares

Se puede observar en el registro fotográfico # 4

Registro fotográfico #4



5. Según el Art. 9.- Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan en los bares escolares contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente.

Observación:

En el bar se expenden bolos sin registro sanitario, sin rotulación.

Son realizados artesanalmente sin ningún control.

Se puede observar en el registro fotográfico # 5

Registro fotográfico #5



6. Sobre el Art. 10.- En los bares escolares se expenderán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes.

Observación:

Se venden helados con semáforo en rojo altos en azucares y grasa.

Además el expendio masivo de frituras, chocolates que tienen un alto contenido de grasa y sal.

Se puede observar en el registro fotográfico # 6

Registro fotográfico # 6



- 7. Sobre el Art. 14.-** Es responsabilidad de los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su expendio, debiendo aplicar el método PEPS (“Lo primero que entra es lo primero que sale”).

Observación:

No se pudo observar, pues muchos de los alimentos no tienen registro sanitario ni fechas de caducidad.

Se puede observar en el registro fotográfico # 7

Registro Fotográfico # 7



- 8. Sobre el Art. 15.-** Todos los alimentos y bebidas se almacenarán de acuerdo a sus características para garantizar su frescura e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial

consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico. En los procesos de preparación, transporte y expendio de alimentos y bebidas, se evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.

Observación:

- A. En un solo congelador tienen todos los productos.
- B. En el congelador de helados se encuentran cucarachas congeladas.
- C. El basurero está cerca de los alimentos y no está con su respectiva tapa.
- D. En las vitrinas se encuentran los desechables, además existen envases plásticos que contienen pizza que debe estar debidamente congelada pero se encuentra al ambiente.
- E. Se observa herramientas cerca del alimento.
- F. Además se pudo constatar gran cantidad de cucarachas dentro del bar escolar.

Se puede observar en el registro fotográfico # 8

Registro Fotográfico # 8



9. Sobre el Art. 16.- Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte de alimentos serán de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para la manipulación, preparación y expendio de alimentos. El aseo y mantenimiento del menaje se realizará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente. En caso de usar vajilla descartable, esta será preferentemente de material biodegradable que no contamine el ambiente.

Observación:

- A. Los desechables no son biodegradables.
- B. Los desechos no son tratados adecuadamente.
- C. Los utensilios no cumplen con las características de material.
- D. Las ollas y plásticos están en pésimas condiciones

Se puede observar en el registro fotográfico # 9

Registro Fotográfico # 9



10. Sobre el Art. 17.- Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen en el bar escolar, se almacenarán en un área exclusiva y de acceso restringido solo para personal autorizado.

Observación:

Se encuentra cerca de ollas en el piso.

Se puede observar en el registro fotográfico # 10



Registro Fotográfico # 10



11. Sobre el Art. 18.- Para el transporte de alimentos y bebidas se utilizarán recipientes limpios con tapa de seguridad, a fin de evitar su contaminación o deterioro, manteniendo una temperatura adecuada, según el tipo de alimento.

Observación:

No existe preocupación se las ubica pero no en las condiciones adecuadas

Se puede observar en el registro fotográfico # 11

Registro fotográfico # 11



12. Sobre el Art. 19.- Los alimentos y bebidas, para su expendio se manipularán mediante utensilios o pinzas limpias, de acero inoxidable o plástico y se servirán en envases desechables o en su empaque original. En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla.

Observación:

La manipulación de los alimentos se sirve directo con la mano sin protección alguna, y en otras ocasiones con un solo cucharón se sirve diferentes alimentos.

Se puede observar en el registro fotográfico # 12

Registro Fotográfico # 12



13. Sobre el Art. 20.- Es requisito fundamental que los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, previo al ejercicio de su actividad, cuenten con el certificado de salud vigente. Este certificado será expedido por la autoridad sanitaria competente y deberá ser actualizado cada año, sin perjuicio de la realización de otros programas de medicina preventiva que se implementen o lleven a cabo. El personal que trabaja en los bares escolares que padezca de enfermedades infecciosas, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no manipulará alimentos hasta su restablecimiento.

Observación:

No se pudo verificar ningún certificado de salud no está expuesto, no se puede saber si las personas padecen de enfermedades infecciosas.

14. Sobre el Art. 21.- Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y las personas que estén a cargo de la preparación o expendio de alimentos serán capacitados en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, por el Ministerio de Salud Pública o la instancia autorizada para el efecto, tras lo cual obtendrán el certificado correspondiente.

Observación:

No poseen ningún certificado del Ministerio de salud pública que valide su capacitación

15.Sobre el Art. 22.- Todo el personal que labore en los bares escolares observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección: a) Impedir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos; b) Usar uniforme de color claro, limpio y en buen estado; c) Mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas o accesorios; d) Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades en el bar escolar; e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos; y, f) Lavarse las manos con agua potable o segura, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que regrese al área asignada para su labor, después de usar el servicio higiénico y después de manipular cualquier material u objeto diferente a la actividad que realiza.

Observación:

- A. Si se impide el acceso a particulares.
- B. No poseen uniforme
- C. No se pudo verificar
- D. Solo es usado ocasionalmente
- E. Si hay manipulación
- F. No se observó el lavado de manos en todo el proceso lavaban alimentos pero sin previo aseo de sus manos.

Se puede observar en el registro fotográfico # 13

Registro fotográfico # 13



16. Sobre el Art. 23.- Todo bar escolar contará con productos de limpieza y desinfección para el uso permanente de quienes manipulan los alimentos.

Observación:

Dentro del bar no se evidencio

17. Sobre el Art. 36.- Se prohíbe expender o publicitar en los bares escolares lo siguiente: a) Alimentos y bebidas procesados que superen los niveles medio de uno o más componentes indicados en la TABLA INDICADORES DE CONTENIDO DE COMPONENTES establecida en el artículo 10 del presente Reglamento; b) Alimentos y bebidas procesadas y/o preparadas en el bar escolar que contengan cafeína y/o edulcorantes no calóricos; c) Bebidas energéticas; y, d) Bebidas procesadas cuyo contenido sea menor al cincuenta por ciento (50%) del alimento natural que lo caracteriza en su formulación.

Observación:

- A. Se evidencio alimentos con semáforo en rojo
- B. Las bebidas no son endulzadas con edulcorantes no calóricos
- C. No se expenden
- D. NO hay ninguna bebida con esas características, no hay bebidas naturales

Se puede observar en el registro fotográfico # 5, 6, 7.

Registro fotográfico #5





Registro fotográfico # 6



Registro Fotográfico # 7



18.Sobre el Art. 37.- Se prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos peligrosos para la salud humana.

Observación:

Se reutiliza el aceite por varias ocasiones para preparar papas fritas chifles y maduros e incluso para el arroz.

Se puede observar en el registro fotográfico # 14

Registro fotográfico # 14



19.Sobre las disposiciones generales: Primera.- Todas las instituciones educativas del país deben generar espacios saludables, confortables y seguros para el consumo de alimentos y bebidas al interior de sus instalaciones, para lo cual se implementarán medidas especiales como horarios diferenciados o filas preferenciales para la atención adecuada de niños, niñas y adolescentes, en los bares escolares, así como accesos físicos para estudiantes con discapacidad. Se instruirá al estudiantado en la observación y cumplimiento de normas de higiene, sanidad, prácticas democráticas en valores como el respeto, la solidaridad y la generosidad, en el marco de aplicación del Buen Vivir.

Observación: NO hay un espacio adecuado para el consumo de alimentos, no hay horarios diferenciados, todos los estudiantes tienen al mismo tiempo el recreo, hay estudiantes entre los 5 a 15 años, ocupando el mismo espacio físico en el mismo horario, cabe recalcar que contamos con aproximadamente 1500 estudiantes entre la mañana y la tarde. No hay accesos para los estudiantes con capacidades especiales, no existen rampas.

Se puede observar en el registro fotográfico # 15

Registro fotográfico # 15

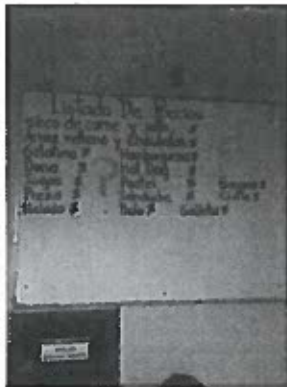




20.Observaciones generales.

- Se pudo evidenciar:
 - A. En la pizarra de alimentos no se evidencian los precios.
 - B. Hay un menor de edad trabajando en el bar
 - C. El extintor no está debidamente colocado en un lugar adecuado.

Registro fotográfico



- Al realizar la veeduría, pudimos observar que el bar no cuenta con las instalaciones apropiadas para la cantidad de estudiantes con que cuenta la institución.

Las instalaciones (los mesones, paredes, techos, dimensiones, instalaciones de gas) no son las adecuadas y están en pésimas condiciones, no existe buena ventilación por tal motivo hubo un incidente de fuga de gas el cual se encuentra al lado de las aulas de los primeros y segundos años de educación básica

Hallazgos.-

- A. Se encontró que dentro del bar existen una gran cantidad de plagas cucarachas.
- B. Al inicio de la veeduría no se exhibían los precios de los productos exhibidos, después de varias visitas se observó que ya hay una tabla de precios.
- C. Con respecto a los alimentos se pudo observar el expendio de comida chatarra (salchipapas, helados con el semáforo rojo, pollo broster, donas, bolos sin registro sanitario, etc.), más que de frutas y verduras que hay en una mínima cantidad o no existen. La comida no está adecuadamente tratada y conservada.
- D. Los utensilios de cocina están en mal estado.
- E. La basura no es adecuadamente ubicada y tratada.
- F. En las primeras visitas se pudo observar que personas encargadas del bar no están adecuadamente vestidas (no usaban guantes ni gorras), en las visitas consiguientes ya lo hacían, pudimos percatarnos que un niño menor de 16 años trabaja ahí.
- G. El trato hacia los estudiantes no es muy cortés, y muchas veces no reciben los vueltos exactos, no están conformes.
Adjunto datos de las encuestas realizadas a los estudiantes
- H. El lugar no cuenta con baño, tienen un solo lavabo.
- I. Los permisos de funcionamiento no se encuentran visibles y no pudimos constatar si existen, porque no contamos con la colaboración del encargado.
- J. Adjuntamos informe del ARCSA, el cual debemos aclarar que se realizó en la mañana, más no en el horario de la tarde en los cuales se



encuentran los mayores inconvenientes con respecto a los productos expendidos.

Recolección de muestras



TERCERA PARTE

Tanto las conclusiones como las recomendaciones están en función de los puntos que se analizaron en la segunda parte de este informe.

CONCLUSIONES:

Punto 1

- Concluimos que los accesos al bar no son los más adecuados y que dificultan el acceso a personas con discapacidad.
- La existencia de pozo de revisión de aguas residuales así como los canales descubiertos que llevan agua a dicho pozo puede generar un foco de infección.

- Las instalaciones de gas no son las adecuadas, y su ubicación genera un peligro para los niños de primero de básica.

Punto 2

- El lugar donde se ubica el bar no es el adecuado debido a que sus materiales no son anti inflamables lo que significa un riesgo, adicional a la falta de superficies lisas, y sobre todo la falta de mantenimiento del mismo.

Punto 3

- Las instalaciones no son adecuadas no cumplen al 100% con lo requerido.
- El manejo de los desechos no es el correcto.
- La ventilación es escasa.

Punto 4:

- La comida que se expende no es la adecuada para los niños, ya que posee altos contenidos de azúcares y grasas.

Punto 5:

- No cumple con la normativa Nacional vigente.

Punto 6:

- No cumple con la normativa ya que se expenden productos en semáforo en rojo.

Punto 7:

- Se observó que la mayoría de alimentos que se expenden no cuentan con el registro sanitario debido ni con fechas de caducidad



Punto 8:

- Se observó que los alimentos y bebidas son refrigerados en un solo refrigerador
- Las vitrinas son utilizadas para almacenar desechables y alimentos.
- El basurero no tiene tapa y está debajo de los alimentos.
- Los alimentos que deben estar bajo refrigeración se encuentran en recipientes al ambiente.
- Se observó una gran cantidad de plagas (CUCARACHAS) tanto en las ventanas, paredes, mesones e inclusive una cucaracha congelada en la puerta del congelador.
- Existen herramientas muy cerca de los alimentos.

Punto 9:

- Se observó que tanto ollas y recipientes de plástico están en pésimas condiciones, los desechables no son biodegradables.

Punto 10:

- No existe el almacenamiento en un área exclusiva para los productos químicos de limpieza.

Punto 11:

- Los recipientes no tienen tapa de seguridad, la temperatura no es la adecuada y existe deterioro en los recipientes.

Punto 12:

- La manipulación de los alimentos es directa en otros casos se utiliza el mismo cucharón para diferentes alimentos.

Punto 13:

- No se pudo verificar el certificado de salud, se le pidió al administrador pero nos supo manifestar que tenía en otras carpetas, esperamos con el representante del ARCSA y nunca se nos hizo llegar, por lo tanto, no constatamos que existiera certificados de salud tanto del administrador como de sus 4 ayudantes.



Punto 14:

- No posee ningún certificado del Ministerio de Salud Pública que valide su capacitación.
- En la escuela tampoco reposaban en los archivos del bar el certificado de salud.

Punto 15:

- Pudimos constatar que no poseen uniformes, guantes, mallas.
- La manipulación es directa, existe contacto de alimentos y dinero al mismo tiempo.
- Además no constamos el lavado de manos en todo el proceso.

Punto 16:

- No se evidencio que se cuente con material de desinfección adecuado.

Punto 17:

- Se pudo observar que existe alimentos con semáforo en rojo con exceso de azucares y grasas.
- No existen bebidas naturales

Punto 18:

- No se cumple con la prohibición pues se reutiliza aceites para la elaboración de pollo broster, papas fritas, salchichas que no son recomendadas por el ministerio de salud, chifles, maduros e inclusive para el arroz.

Punto 19:

- No existen rampas.
- No existe el espacio adecuado para el consumo de alimentos.
- No hay horarios diferenciados.

Punto 20:

- Se pudo evidenciar que existe una pizarra con los alimentos que se expenden pero sin su respectivo precio.
- Se observó a un menor de edad trabajando en el bar
- El extintor no está debidamente colocado.



RECOMENDACIONES:

Punto 1:

- A la Escuela. Se instalen rampas para acceso de personas con discapacidad y su respectiva señalización.
- A la Escuela. Se cubra el canal de aguas residuales que conducen al pozo de revisión que queda cerca del bar, de preferencia se coloque tubo PVC.
- A la Escuela. Se realice las instalaciones de gas centralizado de manera técnica y que se ubiquen de una manera segura y lejos de los niños.
- Al administrador del Bar. Se utilice gas industrial y no doméstico.

Punto 2:

- Al administrador. Se realice un mantenimiento al bar y se garantice se implementen materiales anticorrosivos y anti inflamables.

Punto 3:

- A la escuela. Se instale un lavabo más con acceso de agua potable.
- Al administrador. Se ponga más puntos de recolección de basura con su debida tapa y lejos de los alimentos.
- A la escuela. Se le recomienda mejorar la ventilación del bar.

Punto 4:

- Al administrador. Se recomienda regirse al art. 8 de bares. " Sobre el Art. 8.- Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en los bares escolares, deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas; con características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano."



Punto 5:

- Al administrador. Se le recomienda expender todo producto con su debido registro sanitario.

Punto 6:

- Al administrador. Se recomienda la prohibición total de expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes.
- A la escuela. Más control y verificación por parte de las autoridades de la escuela, para preservar la salud de los estudiantes.

Punto 7:

- Al administrador. Evitar el expendio de alimentos que no tengan registro sanitario ni fechas, pues no se saben en qué condiciones están hechos ni la fecha de caducidad.

Punto 8:

- Al administrador. Se le recomienda adquirir otro congelador para que no haya una mezcla de alimentos y se garantice su frescura.
- Colocar en un solo lugar los desechables, que no tengan contacto con los alimentos.
- Nuevamente se le recomienda utilizar basureros con tapa lejos de los alimentos.
- A la escuela. Se recomienda una limpieza exhaustiva de plagas.
- Al administrador. Realizar fumigaciones paulatinas del bar para evitar la infestación de cucarachas.
- Tener sus herramientas almacenadas en un solo lugar lejos de la comida.



Punto 9:

- Al administrador. Se le recomienda renovar las ollas y utensilios ya que con el uso, el tiempo de vida de cada utensilio se termina.

Punto 10:

- Al administrador. Tener en un lugar específico los productos químicos de limpieza abastecerse de los mismos. Se le recomienda más orden en el bar.

Punto 11:

- Al administrador. Tener varios recipientes con tapa y mantener en una temperatura adecuada según el tipo de alimento.

Punto 12:

- Al administrador. Se le recomienda el uso diario de guantes para evitar cualquier tipo de contaminación.
- Utilizar distintos cucharones ya sea de acero inoxidable como de plástico para los distintos tipos de alimentos preparados que se expenden

Punto 13:

- Al administrador. Tener al alcance los permisos y certificados de salud debidamente actualizados.

Punto 14:

- Al administrador. Se le recomienda tener en un lugar visible la documentación que acredita que ha sido capacitado para la manipulación de alimentos.



- A la escuela. Se le recomienda tener una copia del certificado de salud.

Punto 15:

- Usar uniforme, guantes, mallas.
- Evitar la manipulación directa de los alimentos, para expender un alimento fresco y seguro sin ningún foco infecciosos,

Punto 16:

- Al administrador. Se le recomienda tener más cuidado en cuanto a la limpieza del bar.

Punto 17:

- Al administrador. Se le recomienda preparar bebidas naturales que no superen los niveles de la tabla.
- A la escuela. Controles periódicos de los alimentos que se expenden dentro del bar de la institución.

Punto 18:

- Se exige el cumplimiento de art. 37 de bares escolares Sobre el Art. 37.- Se prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos peligrosos para la salud humana.

Punto 19:

- A la escuela se le recomienda tener horarios diferenciados para el receso.
- Asignar un espacio adecuado para el consumo de alimentos.
- Ubicación de rampas para estudiantes con discapacidades especiales.

Punto 20:

- Al administrador. Se le recomienda exhibir los precios de cada alimento.
- Todos sus empleados deben estar capacitado, ser mayores de edad y tener un certificado de salud.
- Colocar el extintor en un lugar accesible.


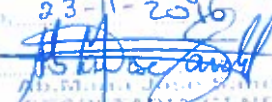
Recomendaciones generales.

- A. Se recomienda para la cantidad de estudiantes que posee la institución, contar con más de un lugar de expendio.
- B. Que se realicen las instalaciones adecuadas, para el buen funcionamiento
- C. Que por parte de las instituciones que acreditan los bares se haga un seguimiento continuo para constatar que se cumpla el reglamento y lo ofertado, y sé que los alimentos sean saludables
- D. Que por parte de la escuela día a día se verifique que se dé un trato correcto a los estudiantes y se respete los precios.
- E. Una limpieza profunda de exterminio en plagas.



FIRMA:

Paredes Salinas Joselyn Yajaira	172635860-7	
Yuquilima Narváez Paúl Steven	015054427-8	Steven Yuquilima
García Morocho Kenny Alexander	010641797-5	
Lucero León David Mateo	0150544427-8	
Quituzaca Chillogalli Christian Alejandro	010669013-9	Alejandro Quituzaca
Cabrera Fajardo Christian Andrés	010795360-6	
Cedeño Martínez Jesús Andrés	01066630-9	
Pesantez Torres Alexandra Fernanda	010717504-4	
Gutiérrez Jara Silvia Rogelia	010255861-6	
Carrasco Mancero Manuel Mesías	020056278-3	
Larriva Villarreal Diana Katherine	010310251-3	
Cárdenas Tapia Diana Elizabeth	010528590-2	
Byron Fabián Suquisupa Serrano	010291376-1	
Salto Chabla Edison Xavier	010423704-5	


**CONSEJO DE PARTICIPACIÓN
CIVIL Y CONTROL SOCIAL**
 CERTIFICADO que es una copia del original que
 fue presentado por:
 Nombre: **General Secretaría**
 Cantidad: **17 folios (diecisiete)**
 Fecha: **23-11-2016**

Dr. María José Sánchez C.
 SECRETARÍA GENERAL

