

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE ENFERMERÍA
CARRERA DE NUTRICION HUMANA

**DISERTACIÓN DE GRADO PARA OPTAR POR EL TITULO DE
LICENCIADA EN NUTRICION HUMANA**

**FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CUMPLIMIENTO DE LA
REFORMA DE LOS BARES ESCOLARES EN LAS
INSTITUCIONES EDUCATIVAS: DE DISTINTOS ESTRATOS
ECONÓMICOS EN EL PERÍODO ABRIL – MAYO 2013, EN LA
CIUDAD DE QUITO**

Elaborado por:

Elena Estefania Herrera Martínez

Quito, Marzo 2014

Resumen

El refrigerio escolar es un tiempo de comida importante, que deben realizar los estudiantes dentro de su horario clases, ya que cumple la función de brindarles energía y permite complementar el requerimiento de nutrientes que se necesitan al día de acuerdo a las necesidades fisiológicas del individuo, por tal es fundamental que aquel alimento que se va a ingerir cumpla con ser un producto con cualidades a favor del beneficio de la salud y permitir una estilo de vida activo y saludable.

El propósito de esta investigación fue poder relacionar los factores externos e internos en cuanto al comportamiento de las personas que integran la comunidad educativa frente a la aplicación de la nueva reforma a los bares escolares. Permitiendo así distinguir aquellas barreras que dificultan su cumplimiento, para de acuerdo a ello, los encargados de los bares escolares tomar las medidas preventivas y facilitar la aplicación de la ley en sus diversos campos de acción y con cada involucrado.

Se realizó a una revisión sistemática del material bibliográfico, con un estudio descriptivo de acuerdo a los datos obtenidos en las encuestas y entrevistas realizadas a los integrantes de las instituciones educativas de los diferentes estratos económicos con lo cual, se comprobó que el principal factor asociado a la falta de acogida de esta ley es el económico, ya que al no contar con este recurso, no se podrá cumplir con las obligaciones y características que la ley demanda hacia las instituciones educativas y solo aquellos establecimientos educativos con un mayor poder adquisitivo podrán hacerlo pero que tampoco garantiza realizarlo de la manera más oportuna e indicada.

Finalmente se asoció las diversas conductas tanto de aceptación y rechazo por parte de estudiantes, maestros, directivos, administradores de bares escolares y directivos de las instituciones hacia los diversos cambios y propuestas que ha generado la ley, ya que para muchos de los involucrados la falta de socialización y una aplicación paulatina ha generado este sinnúmero de resistencias, aun cuando todos están de acuerdo que se debe mejorar el estado de salud de la población estudiantil.

Abstract

The school is a time of refreshment important meal, students must perform within their class schedule because it fulfills the function of providing energy and allows complement the requirement of nutrients needed per day according to the physiological needs of the individual, as such it is essential that the food that is going to be eating a product meets qualities for the benefit of health and enable active lifestyle and healthy life.

The purpose of this research was to relate external and internal factors in behavior of people within the educational community to the implementation of the new reform school bars. Allowing distinguish those barriers compliance, according to this, school managers bars take preventive measures and facilitate the implementation of the law in their various fields of action and everyone involved .

He performed a systematic review of the bibliographic material , with a descriptive study based on data from surveys and interviews with members of educational institutions of different economic strata which , it was found that the main factor associated with lack of acceptance of this law is economic , since not having this resource cannot meet the obligations and the law demand characteristics to educational institutions and educational establishments only those with greater purchasing power but may do so realize that does not guarantee the most timely and directed.

Finally the various behaviors of both acceptance and rejection of students, teachers, principals, school administrators and managers of bars to the various institutions and proposed changes generated by the associated law , since for many of those involved lack socialization and a gradual application generated this number of resistors , even though everyone agrees that should improve the health status of the student population

DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico a mi equipo de toda la vida, mis padres Pepe y Elena, mis hermanos José y Daniel y mi fiel mascota Matías.

Todos son pilares fundamentales para el cumplimiento de todas mis metas y junto a la bendición de Dios he podido escalar un paso en este mundo lleno de retos y objetivos.

AGRADECIMIENTO

Quiero Agradecer a Dios por permitirme vivir cada día y seguir en pie de lucha por el cumplimiento de mis metas.

Agradecer a mi familia por su constante apoyo día a día en este proceso, por sus palabras de aliento y el cariño incondicional que siempre me brindan.

A mis mejores amigas y compañeras de la universidad por siempre motivarme a no decaer y mantenerme paciente durante este proceso.

Agradecer a todas las personas de los diferentes colegios, los cuales me abrieron las puertas de manera cordial y me dieron todas las facilidades para poder realizar la investigación de este proyecto.

A mis profesoras Vero, Dani y Andrea, quienes supieron guiarme de la manera más oportuna y sabia para sacar adelante la tesis y de las cuales me llevaré los momentos más gratificantes durante mi carrera universitaria.

“Muchas veces, a lo largo de un mismo día, me doy cuenta que mi propia vida y sus logros se han construido gracias al trabajo de las personas que me rodean. También comprendo, con cuanta seriedad debo esforzarme para darles, en correspondencia, tanto como he recibido.”

-Albert Einstein

Índice de Contenidos

INTRODUCCIÓN	1
Capítulo I: ASPECTOS BÁSICOS DE LA INVESTIGACIÓN	2
1.1 Problema	2
1.1.1 Planteamiento del Problema.....	2
1.1.2 Justificación.....	6
1.2 Objetivos.....	7
1.2.1 General	7
1.2.2 Específicos.....	7
1.3. Metodología	8
1.3.1 Enfoque de la Investigación.....	8
1.3.2 Tipo de Investigación.....	8
1.3.3 Población y Muestra	8
1.3.4 Plan de análisis	10
1.3.5 Fuente, técnicas e instrumentos	10
1.3.6 Operacionalización de Variables	11
Capítulo II MARCO TEÓRICO E HIPÓTESIS	12
2.1 Generalidades de la Reforma de los Bares Escolares	12
2.1.1 Alimentos Permitidos En La Reforma	13
2.1.2 Correctas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos	19
2.1.3 Equipos y Utensilios	20
2.1.4 Infraestructura de los Bares Escolares	21
2.2 Barreras en el Cumplimiento de la Reforma a Bares Escolares	22
2.2.1 Cambios en el Estilo de Vida.....	23
2.2.2 Factores Económicos	25
2.2.3 Factores Sociales.....	26
2.2.4 Factores Geográficos	26
2.2.5 Factores Religiosos.....	27
2.2.6 Factores Educativos.....	27
2.2.7 Factores Psicológicos.....	27
2.2.8 Factores relacionados con Urbanización e Industrialización.....	28
2.3 Función de los diferentes actores frente a la Reforma de los Bares Escolares	29
2.3.1 Rol del Ministerio De Educación.....	29

2.3.2 Rol de la Institución Educativa.....	30
2.3.3 Rol de los Administradores de los Bares Escolares.....	31
2.3.4 Rol de Docentes de las Instituciones Educativas.....	32
2.3.5 Rol de los Padres De Familia	33
2.3.6 Rol de los Estudiantes.....	34
2.4 Hipótesis.....	35
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	36
3.1 Análisis de resultados obtenidos por parte de los estudiantes en las Instituciones Educativas	36
3.2 Análisis de resultados obtenidos por parte de los docentes en las Instituciones Educativas	47
3.3 Análisis de resultados obtenidos por parte de los padres de familia de los estudiantes en las Instituciones Educativas	48
3.4 Análisis de resultados obtenidos en las entrevistas por parte de la y los rectores de las Instituciones Educativas	51
3.5 Análisis de resultados obtenidos en la entrevista por parte de los administradores de los bares escolares de las Instituciones Educativas.....	54
3.6 Análisis de resultados obtenidos en las observaciones directas en cuanto a higiene alimentaria, higiene personal, higiene del local y cumplimiento de requisitos de los bares escolares de las Instituciones Educativas.....	57
3.7 Comprobación de la Hipótesis.....	59
CONCLUSIONES	67
RECOMENDACIONES	70
BIBLIOGRAFÍA	71
ANEXOS	74

Índice de Tablas

Tabla 1. Alimentos Permitidos	13
Tabla 2. Indicadores de Exceso	16
Tabla 3. Contenido Nutricional del Producto	17
Tabla 4. Cantidad de Nutrientes en Relación a las Porciones de Alimentos Ofertados en los Bares Escolares	18
Tabla 5. Entrevista a las Autoridades de las Instituciones Educativas	51
Tabla 6. Entrevista a las Autoridades de las Instituciones Educativas	54

Índice de Gráficos

Gráfico N. 1 Distribución porcentual del medio por el cual acceden a un tipo de refrigerio los estudiantes de las Instituciones Educativas, Quito Período Abril - Mayo 2013	36
Gráfico N. 2 Distribución porcentual de la preferencia de consumo de alimentos de los estudiantes de las Instituciones Educativas, Quito Período Abril-Mayo 2013....	38
Gráfico N. 3 Percepción del cambio de alimentos que venden en el Bar Escolar según los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013.....	40
Gráfico N. 4 Porcentaje de preferencia en cuanto a la adquisición de compra de productos en el Bar Escolar por parte de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013	42
Gráfico N. 5 Porcentaje de estudiantes que consideran recibir consejería alimentaria y nutricional por parte de los maestros en las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013.....	43
Gráfico N. 6 Distribución porcentual sobre conocimiento en alimentación saludable según percepciones de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013.....	45
Gráfico N. 7 Percepción de los profesores ante la aplicación de la nueva reforma en los Bares Escolares de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013	47
Gráfico N. 8 Porcentaje de padres de familia que conocen los alimentos que se sirven sus hijos en el momento del refrigerio en las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013.....	48
Gráfico N. 9 Percepción de los cambios en los alimentos que expenden en el Bar Escolar según los padres de familia de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013.	49

Índice de Anexos

Anexo 1. Matriz de Operacionalización de las Variables	74
Anexo 2 Entrevistas	77
Anexo 3 Check List	79
Anexo 4 Encuestas	79
Anexo 5 Consentimiento Informado	85
Anexo 6 Recetario.....	90

INTRODUCCIÓN

El tipo de la alimentación y la frecuencia de la actividad física han cambiado, y a esto se le conoce como transición nutricional, ésta ha tenido un impacto en la población estudiantil que ha llevado al incremento en la prevalencia e incidencia del sobrepeso y de la obesidad, así como de enfermedades crónicas no transmisibles, que a corto plazo originan otras enfermedades y se resumen en una deficiente calidad de vida y en la disminución de la esperanza de vida.

La realidad nos ha mostrado que el refrigerio es visto por los padres, o responsables de los estudiantes, como un punto más a cumplir por el reglamento escolar o simplemente para saciar el apetito. Un refrigerio escolar es un tiempo de comida ligera realizada por los niños/as y adolescentes a la mitad de la jornada escolar diaria, no sustituye al desayuno ni a la comida, teniendo como objetivo principal que el aprendizaje no se vea comprometido por no estar bien alimentados, así como saciar su apetito y recuperar la energía pérdida por el desgaste escolar.

Para lograr bienestar las personas cada vez están más conscientes de que uno de los factores más importantes que pueden influir en su estado de salud es la dieta. Las estadísticas actuales indican que la salud es una preocupación de primer orden en las distintas sociedades. Existe un interés creciente por la nutrición y los hábitos alimentarios saludables, y a la hora de hacer la compra, la salud es uno de los principales motivos que se tienen en cuenta para la elección de los alimentos. Aumenta el consumo de alimentos que se consideran sanos y saludables.

Por tanto, la investigación evidencia y genera de manera emergente, operacional, predictivo, un aporte con significación en sus estrategias de cambio a mejorar la cultura alimenticia y facilitar el cumplimiento de los distintos campos de acción a los cuales va destinado la presente ley a los bares escolares, cuyo principal objetivo será mejorar hábitos alimenticios en beneficio de mantener estilos de vida más saludables.

Capítulo I: ASPECTOS BÁSICOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Problema

1.1.1 Planteamiento del Problema

El Ministerio de Educación, a través del Programa Nacional de Educación para la Democracia, y el Ministerio de Salud Pública, mediante Acuerdo Interministerial firmado el pasado 15 de octubre de 2010, emitieron el Reglamento para el funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación, cuyos objetivos son: establecer requisitos para su funcionamiento, administración y control, promover hábitos alimenticios saludables y controlar los parámetros de higiene. El presente Reglamento es de aplicación obligatoria en todos los bares escolares de los establecimientos educativos del país: oficiales, públicos, fiscomisionales y particulares, en los diferentes niveles y modalidades: hispana y bilingüe, del sistema educativo nacional.

Diario La Hora (2012) señaló: “en varias instituciones educativas, aún se vende comida chatarra, pese a las normas que buscan reducir su consumo.” Este incumplimiento se mantiene debido a los obstáculos que los distintos involucrados¹ mantienen, dado el déficit de organización pertinente para su total acogida.

La falta de información oportuna y adecuada por parte de los dirigentes del proyecto hacia los administradores de los bares escolares, sobre alimentación saludable, comprensión y lectura del etiquetado nutricional de los alimentos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros, ha provocado que los mismos no posean las herramientas bases para ofrecer productos saludables y sean aceptados por los estudiantes. La presente Reforma es de que aplicación obligatoria a todas las instituciones educativas, tanto particulares, fiscomisionales, fiscales, en todas las modalidades de habla hispana y bilingües.

El comportamiento alimentario discurre por factores más allá de los nutricionales. El individuo se encuentra influenciado por condicionamientos que van desde los puramente biológicos, hasta los ecológicos, económicos, políticos e ideológicos, y es por ello que el planteamiento de cualquier campaña de educación nutricional supone tener en cuenta los mismos. Un estudio realizado por la estudiantes de nutrición humana de la PUCE en el 2009 en la Institución Educativa

¹Administradores de bares, docentes, estudiantes, padres de familia

Emaús se determinó que “los estudiantes consideraban saludables a los alimentos preferidos por ellos”, esto también se debe a la educación que los padres fomentan en sus hijos y que se vincula con la colación que envían y lo cual crea confusión en los estudiantes.

Los administradores de los bares, mantienen cierto conflicto de intereses, ya que la alimentación anteriormente ofertada, daba un ingreso económico elevado, debido a la masiva producción y adquisición de los productos por parte de los estudiantes. Ahora con la Reforma se establece una nueva línea de productos que vayan acorde a cada región y por ende, los administradores manifiestan que no se puede obtener grandes ganancias, ya que la falta de costumbre de niños y adolescentes por consumir alimentos autóctonos en sus refrigerios genera pérdidas económicas, de igual forma no se puede mantener alimentos perecederos (frutas, verduras) mayor a su tiempo de descomposición, produciendo desconformidad en los administradores que tienen como negocio autónomo el bar escolar. Mohina (2012), vicerrectora del plantel Ismael Pérez Pazmiño, indicó que “El señor me enseñó las frutas dañadas y eso significa pérdida para su negocio. Se necesita mucho la colaboración de los padres de familia para que desde el hogar se les enseñe a los niños y jóvenes buenos hábitos alimenticios. Son pocos los alumnos que gustan de consumir productos nutritivos”

Otro factor como la presencia de vendedores ambulantes fuera de las instituciones educativas ofertando los productos prohibidos por el gobierno para los bares escolares, las alternativas que ejecutan estos vendedores para lograr traspasar sus productos, son generadores para la fácil adquisición de estos alimentos por los estudiantes y con ello dificultan el acceso de los nuevos alimentos en el bar. De igual forma el cambio de sabor, aroma y elevados precios de los nuevos productos, generan una transición desfavorable para la promoción de una alimentación saludable dentro de las instituciones educativas.

La modificación de los entornos en los cuales rigen estos establecimientos, también produce descontento, ya que no todas las instituciones pueden modificar el lugar de acuerdo a los parámetros establecidos. La rectora del Colegio Montufar Fanny Rodríguez (2012) manifestó que “Estamos conscientes de que necesitamos colocar estanterías en el bar pero por el tema presupuesto no lo ejecutamos, sin embargo haremos lo necesario para cubrir estas falencias“. Ya que al mejorar el entorno a uno más saludable y seguro, es un factor que influye en el consumo de alimentos.

Cambios en el patrón de consumo de alimentos en escolares chilenos con la implementación de un kiosco saludable

En las escuelas públicas de Chile existe un kiosco que vende una gran cantidad de alimentos altos en calorías. El objetivo de este estudio fue determinar las barreras que los niños tienen para comprar alimentos saludables y evaluar el cambio en el patrón de compra durante el año escolar al implementar un "Espacio Saludable" que incluía un kiosco (que ofertaba alimentos saludables), juegos, mesas y sillas. El personal del kiosco fue capacitado y se generaron estrategias de marketing para promocionar el consumo de alimentos. Se seleccionó una escuela control y una intervenida donde se aplicó una encuesta para determinar la compra de alimentos a niños de 9 a 12 años de edad al inicio del estudio y durante el seguimiento. El número total de escolares fue de 477 (291 de la intervención y 115 de la escuela de control). No hubo diferencias significativas en la cantidad de dinero disponible para comprar alimentos entre los niños de ambas escuelas.

Las barreras identificadas para la compra de alimentos sanos fueron el aroma, sabor, baja disponibilidad y alto precio. Hubo un aumento significativo en la compra de frutas, leche, yogur, refrescos y jugos light, frutos secos, sándwiches saludables y helados sin grasa ($p < 0,05$) de los escolares de la escuela intervenida. En la escuela control, no se observaron cambios en el consumo. El aumento en la oferta de alimentos saludables, junto a las estrategias de marketing, aumentan significativamente el consumo de estos alimentos en la población escolar.

Dueñas (2010 ¶ 4) Las principales críticas al Reglamento, apuntan a una inobservancia por parte del Estado sobre el potencial impacto negativo que estas políticas públicas suponen:

- Los cambios institucionales, físicos y logísticos que se deben implementar en instituciones educativas, implican inversiones de capital por cuenta de las instituciones, algunas de las cuales no tienen presupuesto para bancas, materiales y en ocasiones ni para afrontar el pago a sus docentes.
- Negar a los productores industriales de alimentos el mercado escolar tendrá un alto impacto en las ventas de algunos productos específicos, con repercusiones negativas en la economía y en las plazas de trabajo de las empresas en cuestión.
- Restringir y regular el la alimentación de todos los alumnos del país, resulta un tanto exagerado e invasivo. - Promover hábitos saludables, no implica prohibir hábitos que el estado considera no saludables.

Dada la presencia de diversos factores como la falta de educación en nutrición, promoción, capacitación, acreditación a personal autorizado, entre otros, son los inconvenientes más expuestos por los involucrados en esta nueva reforma obligatoria a las instituciones educativas, que están impidiendo un acatamiento total a esta Reforma. Por cuanto es importante reconocer la complejidad de los cambios de actitudes y comportamientos que motivan la reflexión sobre esta disciplina para contribuir a su perfeccionamiento, haciendo necesaria la intervención de todos y cada uno de los agentes que integran el hecho alimentario y elevándose a factores económicos y políticos, que, por otro lado, son los más difíciles de modificar debido a los intereses.

1.1.2 Justificación

El cambio repentino en la venta de alimentos chatarra a saludables, es un proceso que debe estar sujeto a varios obstáculos, ya que no se puede asegurar una masiva acogida por parte de niños, niñas y adolescentes cuando ha sido costumbre el consumo de este tipo de alimentación, ya sea por sus económicos precios, el buen sabor, otros. Se debe manejar diversas estrategias a nivel de todos los involucrados para promover el consumo de dichos alimentos propuestos por el gobierno para mejorar la salud de esta población.

Es por ello que determinar dichos impedimentos para la Reforma de los bares escolares, permitirá establecer de forma inmediata las soluciones a implementar tanto a nivel administrativo, de docentes, estudiantes y padres de familia, para lograr la implementación de los productos saludables e ir desapareciendo las falencias que cada involucrado manifiesta para el incumplimiento de los requisitos establecidos por el gobierno. Con esta nueva medida lo que se busca es garantizar la salud de los escolares a través de buenos hábitos alimenticios. Ley de Educación (2010 ¶ 5) con esta ley que se “fomente y contribuya a garantizar una conducta alimentaria saludable, previniendo el apareamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles de origen alimentario nutricional y de enfermedades transmitidas por alimentos.”

La presente investigación proveerá resultados de las vivencias de los bares escolares en los diferentes estratos económicos, se evidenciará las formas y estrategias de las instituciones educativas para promover el consumo de alimentos saludables y buscar la acogida de los estudiantes, que son los principales involucrados en este cambio gubernamental.

Los resultados beneficiarán a los directivos de las instituciones educativas para poder promover este tipo de alimentación saludable una vez establecido las condiciones correctas para hacerlo y evitando recaer en falencias pasadas. Los padres serán beneficiados de igual manera en cuanto a obtener de los resultados un amplio conocimiento de aquellos alimentos que se permiten consumir en la hora del refrigerio por parte de las instituciones educativas. Administradores y estudiantes darán a conocer sus posturas frente a este cambio, dando así las principales limitaciones para poder adaptarse a este cambio.

1.2 Objetivos

1.2.1 General

Determinar los factores que influyen en el cumplimiento de la reforma de los bares escolares en instituciones educativas de diferentes estratos económicos.

1.2.2 Específicos

- Definir la conceptualización de las áreas en los que interviene la nueva reforma a los bares escolares.
- Establecer los criterios emitidos por las autoridades, docentes y padres de familia frente a los requerimientos de la nueva reforma a los bares escolares.
- Identificar las actividades que realizaron los actores de las instituciones educativas, frente a lo que exige la nueva reforma para los bares saludables.
- Distinguir las principales conductas adoptadas por los estudiantes frente a la implementación de la nueva reforma.

1.3. Metodología

1.3.1 Enfoque de la Investigación

El presente estudio es deductivo con un modelo y enfoque cuali-cuantitativo, debido a que intentará demostrar la relación que existe entre los diferentes factores relaciones en el problema de la investigación, con la principal unidad de análisis que son los bares escolares. Permitiendo así determinar la percepción, el conocimiento u opinión de los administradores de bares, estudiantes, docentes, administrativos y padres de familia.

1.3.2 Tipo de Investigación

El tipo de investigación es Observacional, su nivel de investigación es Descriptivo y de tipo Analítico, ya que las unidades de análisis se encuentran delimitadas por 3 instituciones educativas de diferentes estratos sociales, permitiendo conocer las diferentes realidades de los diversos grupos.

Es de tipo Transversal, ya que se va a realizar en un periodo de tiempo determinado para poder establecer los factores que inciden más en el cumplimiento de dicha Reforma en las distintas instituciones educativas,

1.3.3 Población y Muestra

Población

1. Colegio San Gabriel

Estudiantes: 1079

Padres de Familia: 50

Docentes: 150

Administradores de Bares Escolares: 1

2. Colegio Gonzaga

Estudiantes: 902

Padres de Familia: 50

Docentes: 59

Administradores de Bares Escolares: 3

3. Colegio La Dolorosa

Estudiantes: 300

Padres de Familia: 50

Docentes: 40

Administradores de Bares Escolares: 2

a) Factores de Inclusión

- Ser el/la rector(a) de la Institución Educativa
- Ser estudiante de la Institución Educativa
- Ser docente de la Institución Educativa
- Ser padre/madre de familia del estudiante perteneciente a la Institución Educativa
- Ser administrador del bar escolar de la Institución Educativa

Tamaño de la muestra

Para determinar el tamaño de los estudiantes y las madres de familia, se aplicará la siguiente fórmula estadística:

$$n = \frac{N}{1 + \frac{e^2 (N - 1)}{z^2 pq}}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra que deseamos conocer,

N= tamaño conocido de la población

z= nivel de confianza (95% o 1,96)

e= porcentaje de error (5%)

pq= porcentaje de varianzas (0.5%)

Entonces:

$$n = \frac{1288}{1 + \frac{(.05)^2 (2477 - 1)}{(1.96)^2 (.25)}}$$

$n = 284$ Estudiantes en cada institución respectivamente

Diseño de la Muestra

El diseño para la selección de muestra será de tipo mixto, ya que será por conglomerados con una asignación proporcional de los participantes de una manera aleatoria, para esto se tomará estudiantes indistintamente que pertenezcan a diversos cursos o paralelos que abarque toda la institución educativa. Los padres de familia serán por muestreo no probabilístico, ya que serán aquellos pertenecientes al Comité Central de Padres de Familia sugerido por cada institución. Los docentes serán todos los pertenecientes a la institución educativa.

1.3.4 Plan de análisis

Para el análisis de la información, se lo realizará mediante análisis bivariado, ya que se pretende el análisis comparativo de la principal variable: estrato económico, evaluarla conjuntamente con el efecto de las otras variables, entre las que se encuentran: el bar escolar, la oferta de alimentos, frecuencia de ventas, régimen de ganancia, rentabilidad del negocio, conocimientos sobre nutrición en docentes, estudiantes, características de infraestructura, actitudes de estudiantes (aceptan o rechazan el cambio de alimentos), docentes, administradores de bares, prácticas alimentarias en estudiantes, horario laboral de los padres y prácticas de higiene en los administradores de los bares. Para los resultados obtenidos de las entrevistas aplicadas serán de acuerdo a percepciones cualitativas de los actores de las instituciones educativas. Para conocer el efecto que existe entre ellas y cómo actúan sobre el mismo desenlace que son los bares escolares.

Comprobación de la Hipótesis

Ho: No afecta al nivel socio económico

H1: Si afecta al nivel socio económico

Decisión:

Si $p \text{ value} < 0,05$; rechazo Ho; acepto H1

Si $p \text{ value} > 0,05$; acepto Ho

1.3.5 Fuente, técnicas e instrumentos

a) Fuentes

Primarias: Se utilizó recolección de información mediante datos obtenidos de todos los involucrados: rector, docentes, estudiantes, padres de familia y administradores de bares de las diferentes instituciones.

Secundarias: Se utilizó la revisión de material bibliográfico como: libros, artículos científicos, ley de educación 2010.

b) Técnica e Instrumentos:

Para determinar las áreas en las cuales trabaja la nueva reforma se utilizó revisión documental, observación como técnicas para la verificación en el cumplimiento de las normas de higiene tanto del personal, de alimentos y del establecimiento, mediante el instrumento check list que se aplicará por observación directa. Este instrumento estará basado en los requisitos que el gobierno exige cumplir en el actual acuerdo.

Establecer los criterios emitidos por las autoridades, docentes y padres de familia frente a la implementación de la nueva reforma a los bares escolares, se utilizó como técnica cualitativa la entrevista, mediante la aplicación del instrumento guía de la entrevista

Identificar las actividades que realizaron las autoridades, docentes y padres de familia de las instituciones educativas, frente a lo que exige la nueva reforma para los bares saludables, se utilizó como técnica cuantitativa una encuesta, mediante la aplicación del instrumento de un cuestionario. Este instrumento estará basado en los requisitos que el gobierno exige cumplir en el actual acuerdo.

Para distinguir las principales conductas adoptadas por los estudiantes frente a la nueva reforma, se utilizó como técnica cuantitativa una encuesta, mediante la aplicación del instrumento de un cuestionario.

1.3.6 Operacionalización de Variables

Matriz de Operacionalización de Variables (Anexo 1)

Lista de Variables

- Oferta de alimentos
- Frecuencia de venta de productos
- Margen de ganancia
- Rentabilidad del negocio
- Características de infraestructura del bar escolar
- Actitudes frente a la aplicación de la reforma
- Prácticas de higiene
- Conocimientos sobre educación nutricional
- Actividades realizadas para promover la reforma en las instituciones educativas
- Prácticas alimentarias
- Horario laboral
- Estrato económico de las instituciones educativas

Capítulo II MARCO TEÓRICO E HIPÓTESIS

2.1 Generalidades de la Reforma de los Bares Escolares

El Ministerio de Educación, a través del Programa Nacional de Educación para la Democracia, y el Ministerio de Salud Pública, mediante Acuerdo Interministerial firmado el pasado 15 de octubre de 2010, establecen varios aspectos a considerarse ante la aplicación de dicha ley de conformidad obligatoria a nivel nacional como :

Ley Orgánica de Educación (2010 ¶ 3), en el artículo 16 manda: "El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes".

Ley de Soberanía Alimentaria (2010 ¶ 3), dispone en el artículo 26: "Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos; y la coordinación de las políticas públicas".

Art.1. OBJETO. El presente reglamento tiene por objeto establecer requisitos para el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control, así como fomentar y promover hábitos alimentarios saludables en las niñas, niños y adolescentes, que están inmersos en el sistema educativo nacional.

Art.2. APLICACIÓN. El presente Reglamento es de aplicación obligatoria en todos los bares escolares de los establecimientos educativos del país: oficiales, públicos, fiscomisionales y particulares, en los diferentes niveles y modalidades: hispana y bilingüe, del sistema educativo nacional.

2.1.1 Alimentos Permitidos En La Reforma

Art.30. Con el propósito de promover el consumo de alimentos tradicionales, respetando hábitos y costumbres de la población por regiones, se sugiere las siguientes preparaciones locales:

Tabla 1. Alimentos Permitidos

REGIÓN SIERRA	REGIÓN COSTA	REGIÓN AMAZÓNICA
LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS	LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS	LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS
Helados de Leche	Helados de Leche	Helados de Leche
Avena con leche	Avena con leche	Avena con leche
Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
Batido de frutas	Batido de frutas	Batido de frutas
CEREALES Y SUS DERIVADOS	CEREALES Y SUS DERIVADOS	CEREALES Y SUS DERIVADOS
Maíz enconfitado	Maíz enconfitado	Maíz enconfitado
Arroz con carne y ensalada	Arroz con carne y ensalada	Arroz con carne y ensalada
Arroz con Pollo y ensalada	Arroz con pollo y ensalada	Arroz con Pollo y ensalada
Arroz con pescado y ensalada	Arroz con pescado y ensalada	Arroz con pescado y ensalada
Arroz con fréjol y ensalada	Arroz con fréjol y ensalada	Arroz con fréjol y ensalada
Arroz con bistec de hígado y ensalada	Arroz con bistec de hígado y ensalada	Arroz con bistec de hígado y ensalada
Arroz con lenteja y ensalada	Arroz con lenteja y ensalada	Arroz con lenteja y ensalada
Arroz con arveja y ensalada	Arroz con arveja y ensalada	Arroz con arveja y ensalada
Empanadas de viento	Empanadas de viento	Empanadas de viento
Refresco de avena con fruta	Refresco de avena con fruta	Refresco de avena con fruta
Sánduche de queso	Sánduche de queso	Sánduche de queso
Sánduche de mortadela	Sánduche de mortadela	Sánduche de mortadela
Sánduche de pernil	Sánduche de pernil	Sánduche de pernil
Tamales	Tamales	Tamales
Humitas	Humitas	Humitas
Mote pillo	Mote pillo	Mote pillo
Choclo con queso	Choclo con queso	Choclo con queso
Mote con queso	Arroz con guanta	Arroz con guanta
Canguil con panela (chispiolas)		
Tostado con chochos		
Tortillas de maíz		

<p>Guiso de mote Pinol Pan de quinua Torta de quinua refresco de quinua Chicha de máchica</p> <p>TUBÉRCULOS Y SUS DERIVADOS</p> <p>Tortilla de yuca Pan de almidón Papa chaucha con pepa de sambo Tortilla de papa con chorizo Papas cocidas con queso</p> <p>LEGUMINOSAS</p> <p>Tostado de soya Hamburguesa de lenteja Habas fritas Habas tostadas Habas cocinadas con queso Pan integral de chocho Ceviche de chocho</p> <p>OLEAGINOSAS</p> <p>Maní frito Maní enconfitado</p> <p>FRUTA</p> <p>Ensalada de fruta con yogurt Pincho de frutas Ensalada de frutas Pastel de manzana Maduro con queso bebida de maracuyá Helado de fruta (taxo, mora, tomate) Banana con chocolate Torta de maduro Frutas de temporada (Manzana, granadilla, sandía, melón, papaya, pera, claudias, manzana, naranja, mango y</p>	<p>TUBÉRCULOS Y SUS DERIVADOS</p> <p>Tortilla de yuca Pan de almidón Torrejas de yuca horneadas Torta de yuca Muchin de yuca horneado</p> <p>LEGUMINOSAS</p> <p>Tostado de soya Hamburguesa de lenteja Habas fritas</p> <p>OLEAGINOSAS</p> <p>Maní frito Maní enconfitado</p> <p>FRUTA</p> <p>Ensalada de fruta con yogurt Pincho de frutas Ensalada de frutas Pastel de manzana Maduro con queso Bebida de maracuyá Helado de fruta (taxo, mora, tomate) Banana con chocolate Torta de maduro Frutas de temporada (Manzana, granadilla, sandía, melón, papaya, pera, claudias, manzana, naranja, mango y otras)</p>	<p>TUBÉRCULOS Y SUS DERIVADOS</p> <p>Tortilla de yuca Pan de almidón Torrejas de yuca horneadas Torta de yuca Muchin de yuca horneado</p> <p>LEGUMINOSAS</p> <p>Tostado de soya Hamburguesa de lenteja Habas fritas</p> <p>OLEAGINOSAS</p> <p>Maní frito Maní enconfitado</p> <p>FRUTA</p> <p>Ensalada de fruta con yogurt Pincho de frutas Ensalada de frutas Pastel de manzana Maduro con queso bebida de maracuyá Helado de fruta (taxo, mora, tomate) Banana con chocolate Torta de maduro Frutas de temporada (Manzana, granadilla, sandía, melón, papaya, pera, claudias, manzana, naranja, mango y otras)</p>
--	--	--




<p>otras) Bebida maracuyá inti yaku Jucho</p> <p>PLÁTANOS Tortilla de verde al horno Bolón de verde Chucula Panqueque de maduro Panqueque de maduro Emborrajado de plátano al horno Tortillas de plátanos rellenas de pollo</p> <p>HORTALIZAS Torta de zanahoria Ensaladas de hortalizas frías y calientes</p> <p>HUEVO Torti nutri (tortilla de huevo con hortalizas de hoja) Espumilla de frutas Huevo duro</p> <p>AZUCARES Dulce de chocho Dulce de guayaba Dulce de Zanahoria con pan Mermelada de frutas Mermelada de sandia y limón</p> <p>PESCADO Ceviche de pescado Encebollado</p>	<p>PLÁTANOS Tortilla de verde al horno Bolón de verde Chucula Panqueque de maduro Panqueque de maduro Emborrajado de plátano al horno (gato encerrado) Tortillas de plátano rellenas de pollo Corviche</p> <p>HORTALIZAS Torta de zanahoria Ensaladas de hortalizas frías y calientes</p> <p>HUEVO Espumilla de frutas Huevo duro</p> <p>AZUCARES Dulce de leche Dulce de fruta Dulce de Zanahoria con pan Mermelada de frutas</p> <p>PESCADO Ceviche de pescado Encebollado</p>	<p>Torta de fruti pan Batido de pomarosa</p> <p>PLÁTANOS Tortilla de verde al horno Bolón de verde Chucula Panqueque de maduro Panqueque de maduro Emborrajado de plátano al horno Tortillas de plátano rellenas de pollo Corviche</p> <p>HORTALIZAS Torta de zanahoria Ensaladas de hortalizas frías y calientes</p> <p>HUEVO Espumilla de frutas Huevo duro</p> <p>AZUCARES Mermelada de frutas Dulce de pomarosa Dulce de Zanahoria con pan Mermelada de frutas</p> <p>PESCADO Ceviche de pescado Encebollado</p>
--	---	---

Elaborado por: Ministerio de Educación y Ministerio de Salud Pública

Fuente: Ley de Educación 2010

Art.47. Se prohíbe ofertar o publicitar, alimentos calificados de alto contenido de nutrientes que son indicadores de exceso a menores de edad, en los establecimientos educativos, según se detalla en el siguiente cuadro:

Tabla 2. Indicadores de Exceso

Nutrientes Indicadores	Bajo Contenido 	Mediano Contenido 	Alto Contenido 
Grasas	≤ 3 gramos En 100 gramos $\leq 1,5$ gramos En 100 mililitros.	>3 y < 20 g. En 100 gramos $>1,5$ y < 10 g. En 100 mililitros	≥ 20 gramos En 100 gramos ≥ 10 gramos En 100 mililitros
Grasas Saturadas	$\leq 1,5$ gramos En 100 gramos $\leq 0,75$ gramos En 100 mililitros.	$>1,5$ y < 5 g. En 100 gramos $>0,75$ y $< 2,5$ g En 100 mililitros	≥ 5 gramos En 100 gramos $\geq 2,5$ gramos En 100 mililitros
Azúcares adicionados (incluye monosacáridos + disacáridos)	≤ 5 gramos En 100 gramos $\leq 2,5$ gramos En 100 mililitros	>5 y < 15 g. En 100 gramos $>2,5$ y $< 7,5$ g. En 100 mililitros	≥ 15 gramos. En 100 gramos $\geq 7,5$ gramos En 100 mililitros
Sal	$\leq 0,3$ gramos En 100 gramos v $0,3$ gramos En 100 mililitros (equivale a 120 mg de sodio)	$> 0,3$ y $< 1,5$ En 100 gramos $> 0,3$ y $< 1,5$ g. 100 mililitros. (equivale a entre 120 a 600 mg de sodio)	$\geq 1,5$ gramos En 100 gramos $\geq 1,5$ gramos En 100 mililitros (equivale a más de 600 mg de sodio)

Elaborado por: Ministerio de Educación y Ministerio de Salud Pública

Fuente: Ley de Educación 2010

A continuación se presenta el listado de los alimentos procesados que contienen alto contenido de nutrientes indicadores de exceso de energía que no se podrán expendir en el bar, sin perjuicio de otros que se puedan incluir.

Tabla 3. Contenido Nutricional del Producto

Producto procesado	Cantidad porción	Contenido nutricional del producto			Nutrientes indicadores
		Grasas gramos	Sodio miligramos	Azúcares gramos	
Plátanos	45	16	115	0	● Alto
Chicharrón	15	5	210	0	● Alto
Extruidos de Maíz	38	10	270	9	● Alto
Habas procesadas	100	30	30	0	● Alto
Papas fritas	29	10	170	0	● Alto
Maduros	45	14	300	0	● Alto
Yuca frita	30	7	210	0	● Alto
Papas con cuero	100	33.77	1380	0	● Alto
Papas con queso	30	33.7	1.38	0	● Alto
Snack mix	50	13	390	0	● Alto
Bebidas hidratantes	240	0	0	23	● Alto
Jugos procesados y envasados	240	0	0	24	● Alto
Gaseosa/soda	240	0	0	28	● Alto
Caramelos	2	0	0	1.99	● Alto
Chicles	5	0	0	14.29	● Alto

Elaborado por: Ministerio de Educación y Ministerio de Salud Pública

Fuente: Ley de Educación 2010

Tabla 4. Cantidad de Nutrientes en Relación a las Porciones de Alimentos Ofertados en los Bares Escolares

Productos procesados	Porción (gramos)	Nutriente	Menor de	
Productos procesados industriales	15	Grasa	3,00	Gramos
		Grasa saturada	0,75	Gramos
		Azúcares	2,25	Gramos
		Sal	90,00	Miligramos
	25	Grasa	5,00	Gramos
		Grasa saturada	1,25	Gramos
		Azúcares	3,75	Gramos
		Sal	150,00	Miligramos
	29	Grasa	5,80	Gramos
		Grasa saturada	1,45	Gramos
		Azúcares	4,35	Gramos
		Sal	150,00	Miligramos
	30	Grasa	6,00	Gramos
		Grasa saturada	1,50	Gramos
		Azúcares	4,50	Gramos
		Sal	180,00	Miligramos
	45	Grasa	9,00	Gramos
		Grasa saturada	2,25	Gramos
		Azúcares	6,75	Gramos
		Sal	270,00	Miligramos
50	Grasa	10,00	Gramos	
	Grasa saturada	2,50	Gramos	
	Azúcares	7,50	Gramos	
	Sal	300,00	Miligramos	
Bebidas	240	Azúcares	18,00	Gramos
Caramelos	2	Azúcares	0,40	Gramos
Chicles	15	Azúcares	3	Gramos

Elaborado por: Ministerio de Educación y Ministerio de Salud Pública

Fuente: Ley de Educación 2010

2.1.2 Correctas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos

Higiene del Personal

(Ley de Educación 2010) En cuanto a la higiene que el personal que labore en los bares escolares deberá cumplir con ciertas características, como:

- Tener un buen estado de salud, el cual estará certificado anualmente por el ministerio de salud pública.
- No deberá padecer ningún tipo de enfermedad, que pudiera causar contaminación en caso de manipulación de alimentos.
- No debe permitir el acceso a personas ajenas al bar, especialmente en las áreas de manipulación y preparación de los alimentos
- Usar el delantal de color blanco y en buen estado
- Manos limpias, uñas cortas sin pintar y sin usar joyas
- El cabello debe estar en todo momento recogido, usando el gorro protector para evitar algún tipo de contaminación
- No debe servir los alimentos y a la vez cobrar por los mismos
- Lavarse las manos en todo momento, al ingresar al área asignada de manipulación de alimentos, usando los implementos de desinfección y jabón

Conservación de los Alimentos

(Ley de Educación, 2010) Los administradores de los bares escolares, deberán vender los alimentos, bajo normas de higiene y de seguridad que garanticen la salud de sus consumidores (estudiantes)

Todos los alimentos que son procesados, deberán contar con su registro sanitario vigente, con el etiquetado correspondiente a la declaración nutricional, especialmente de las grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, carbohidratos y sodio.

Se prohíbe que los administradores u encargados de los bares escolares, adulteren los productos, agregando algún aditivo que pueda ser perjudicial para la salud. No se podrán ofertar aquellos alimentos que estén considerados en la tabla de indicadores de excesos, debido a que su consumo frecuente contribuirá al sobrepeso y obesidad.

Anualmente se tomarán muestras aleatorias de diversos alimentos para una identificación de nutrientes mediante pruebas bromatológicas, con el fin de conocer si se están cumpliendo los límites de nutrientes por productos.

Los alimentos deberán ser conservados de acuerdo a si son alimentos perecederos o no, en envolturas que permitan su mejor conservación, ya sea en refrigeración (perecederos) o en vitrinas acorde a las características del producto (no perecedero)

Evitar contaminación cruzada, los alimentos crudos deberán colocarse debajo de los alimentos que ya están preparados o listos para consumirse y colocados en recipientes plásticos individuales.

Las temperaturas que debe tener el refrigerador son: interna de 5°C a 8°C, y la parte del congelador de 0°C a — 5°C, el mismo debe tener un limitado contenido de productos, con el fin de evitar saturaciones que impidan circular el aire y mantener la temperatura.

Se aplicará el método PEPS² con el fin de evitar que los productos de expendio se caduquen antes de venderse.

Todos los alimentos antes de ser servidos, deben hacerlo mediante el uso de instrumentos como: pinzas, espátulas. Deben contar con las cantidades necesarias de: azúcar, café, sal, otros, en empaques cerrados y con cantidades moderadas para evitar contaminación.

Ley de Educación, Art. 28 (2010). “Las comidas una vez preparadas deberán:

- a. Ser consumidas dentro del tiempo establecido por la autoridad sanitaria según su composición y forma de preparación.
- b. Mantenerse bajo refrigeración las comidas semi-elaboradas y consumirse dentro de las 24 horas de preparación.
- c. Se prohíbe el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones.”

2.1.3 Equipos y Utensilios

(Ley de Educación, 2010) Los equipos y utensilios que se destinen para la preparación y comercialización de los productos, deben ser de materiales de acero inoxidable y de alta resistencia, no deben desprenderse sus materiales en contacto con la comida, de fácil limpieza y desinfección. De no disponer de agua potable o entubada, los bares deben utilizar material descartable y la vajilla guardada en vitrinas.

²PEPS: lo que primero entra, primero sale

En el manejo de los utensilios, estos no deberán ser tocados con los dedos del encargo, por ejemplo:

- Los platos deben ser manipulados por debajo.
- Los vasos por la base o por el cuerpo.
- Los cubiertos por sus mangos.
- Las tazas por debajo o por las asas

2.1.4 Infraestructura de los Bares Escolares

Art.10. Los bares deberán ser construidos adecuados o readecuados de conformidad con las normas vigentes.

Deben ubicarse en un lugar accesible a todos los estudiantes, (incluidos discapacitados o con capacidades diferentes) y alejados de las baterías sanitarias y/o instalaciones de aguas servidas, así como, de cualquier otro foco de contaminación y de malos olores.

Los locales deberán mantener buenas condiciones higiénico - sanitarias.

Art.11. Los bares se construirán con materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, fáciles de limpiar y desinfectar y deben conservarse en buen estado. El diseño debe ser tal, que permita el desplazamiento interior del personal, la ubicación de los equipos y una superficie adecuada para la preparación de alimentos, la exhibición y expendio de los mismos.

Además debe contar con:

- Iluminación suficiente, por medios naturales y/ o artificiales.
- Agua potable entubada con sistema de agua circulante en estado satisfactorio.
- Fregaderos en buen estado.
- Alcantarillado: conectado a red pública o a pozo séptico.
- Recipientes externos con tapas para la disposición de desechos en el exterior del local clasificados por tipos: orgánicos e inorgánicos.
- Las paredes deben ser de material resistente, de fácil limpieza y recubiertas hasta el techo.
- Los colores de pisos, paredes y techo deben ser claros por razones de higiene y luminosidad.
- Las ventanas estarán protegidas por malla fina contra insectos.

- Las instalaciones de gas y vapor se mantendrán debidamente protegidas y fuera del local.
- Los desagües y las alcantarillas deben ser suficientes, estar debidamente protegidos con rejillas y trampa de grasas.
- El área de cocción tendrá campanas de absorción de humo con sus correspondientes extractores de olores, vapor y filtros.
- Disyuntor cortacorrientes, extintor contra incendios, botiquín de primeros auxilios, entre otros.

2.2 Barreras en el Cumplimiento de la Reforma a Bares Escolares

La Nueva Reforma de los Bares Escolares, se encuentra en auge actualmente a nivel nacional en todos los establecimientos escolares sin excepción alguna, con el único fin de promover una alimentación saludable a los estudiantes, para disminuir la aparición de enfermedades como el sobrepeso, la obesidad, que son las causas principales de morbi-mortalidad actualmente en nuestra sociedad.

La Nueva Ley trajo consigo un sin número de interrogantes, expectativas e incertidumbres en quienes se encuentran alrededor de este pequeño espacio, entre ellos están: los estudiantes, docentes, rectores, padres de familia y los administradores de los bares en cuestión. La interrogante radica en ¿Cuan factible resultó imponer una ley de la noche a la mañana, sin previos estudios de aceptación y percepción por parte de todos los involucrados?

Para la implementación de este Acuerdo es fundamental que se cumpla con una serie de actividades, como socializar el documento, efectuar un diagnóstico para conocer la situación actual de los bares escolares, capacitar a la comunidad educativa sobre salud, alimentación, nutrición y otros temas vinculados con estilos de vida saludables.

Pero es por ello, que ante esta situación que se vive actualmente en las instituciones educativas, se debe buscar ciertos antecedentes que definan la manera por la cual los estudiantes, pilares fundamentales en todo el proceso de decisión referente a su alimentación dentro de sus establecimientos educativos preferían un suministro alimentario basada en “comida chatarra”, el cual siempre estuvo afectado por factores externos e internos que impulsaban a la selección de este tipo de comidas y por la cual la Nueva Reforma de los Bares Escolares, se encuentra tan obstaculizada en conseguir una aceptación masiva.

2.2.1 Cambios en el Estilo de Vida

La calidad de vida depende directamente del medio natural y su calidad. La valoración sobre la salud no solo depende de las necesidades y los conocimientos del individuo, sino también de las condiciones de vida y trabajo. Los consumidores van modificando sus estilos de vida a la par que hay cambios socioeconómicos, políticos y culturales.

OPS. La Salud de las Américas. (1998, ¶ 1) El estilo de vida ha sido afectado de diferentes formas según la problemática de cada sociedad, pero en casi todas ha repercutido sobre la salud. En las grandes ciudades desarrolladas son comunes algunos problemas: la violencia, la pornografía, las drogas o el alcoholismo, los cuales afectan el modo de vida y repercuten sobre la salud, a la vez que favorecen un alto nivel de estrés y de enfermedades crónicas degenerativas.

Núñez de Villavicencio F. Modo de vida, psiquis y salud. Psicología y es Salud. (200 ¶ 113-34). En los países subdesarrollados se manifiestan otros problemas, tales como los efectos del endeudamiento, el desempleo, el aniquilamiento de la escasa seguridad social, la reducción de los presupuestos para la educación y la salud, un retraso educacional, la malnutrición, la falta de higiene, las enfermedades profesionales por falta de protección al obrero, el incremento de la mortalidad infantil y una baja esperanza de vida.

Los niños y preadolescentes entre los 6 y los 12 años han sufrido importantes cambios dentro de sus estructuras familiares y sociales en los últimos años (Matte-Langlois, 2005). Los altos índices de divorcios, de madres solteras o la incorporación de la mujer al trabajo han modificado también sus hábitos de consumo y su postura ante los medios de comunicación. Los preadolescentes, inician una etapa de pre-adolescencia en la que se evidencia una temprana búsqueda de la independencia respecto a sus padres y hermanos mayores a quienes, a pesar de ello, en el fondo buscan imitar de alguna manera

Los adolescentes, entre los 13 y 19 años, son los miembros de la generación del milenio o generación Y (Alcazar, 2003). Muestran mayor tolerancia al cambio cultural y a las diferencias entre grupos, por lo tanto son más abiertos a experiencias nuevas, pero también buscan marcar su individualismo frente a los

padres y autoridades. Como consumidores son exigentes de productos que satisfagan sus necesidades y su fidelidad a las marcas está en relación con la capacidad del producto de expresar su individualidad de manera notoria, ya sea a través del peinado, vestimenta o música (Cervera, 2008).

Ejemplos de tribus urbanas son los skates, los reggaetoneros, los emos, los darketos. La vinculación de los adolescentes a la tecnología los hace responder mejor ante las estrategias de mercadotecnia a través del Internet, pero al mismo tiempo los hace más críticos y consumidores exigentes ya que cuentan con información ilimitada.

Estos fenómenos han transformado el modo de vida de muchas naciones con independencia de los deseos y necesidades de sus pueblos. El modo de vida de una comunidad rural en un país subdesarrollado, condiciona un cuadro de morbilidad específico, caracterizado por enfermedades parasitarias e infectocontagiosas, pues las actividades del modo de vida, la pobreza, la malnutrición y la escasez de cuidados médicos, acercan y exponen a dicha comunidad a los agentes biológicos y la hacen más vulnerable.

El mismo mecanismo de determinación de la enfermedad, pero mediante actividades y contenidos diferentes, se puede observar en una ciudad numerosa de un país con alto desarrollo, donde el modo de vida también condiciona un cuadro de morbilidad específico, caracterizado por enfermedades no transmisibles, pues el estrés, la vida contra reloj, el sedentarismo, la contaminación, la inseguridad y otros males, inciden sobre las personas, alteran su regulación psiconeuroinmunológica y facilitan alteraciones funcionales que tienden a degenerar y a transformarse en crónicas (enfermedades crónico-degenerativas).

Se puede decir que la alta escolaridad protege al sujeto de riesgos específicos para su salud. Le permite una vida más higiénica, disciplinada y sistemática, favorecida por su asistencia a la escuela durante un período de tiempo largo, con su efecto socializador, le facilita un círculo de amistades con quienes retroalimentar la educación adquirida, el uso del tiempo libre y la recreación. Una alta escolaridad amplía los aspectos cognoscitivos de la salud y de la enfermedad, lo cual favorece las actividades de promoción de salud.

La labor educativa para formar o modificar el modo de vida para proteger la salud hay que desarrollarla con la familia, para lo cual hay que cuidar y fortalecer la unidad, la permanencia, la autoridad y el prestigio de esta. Al mejorar el modo de vida de las personas, mejoran algunos aspectos importantes como es el nivel educacional, que permiten realizar de forma más factible, las labores de promoción de salud y prevención de enfermedades generales como la hipertensión arterial, cardiopatía isquémica, infarto del miocardio, pues el individuo actúa sobre los factores causantes de dichas enfermedades.

La promoción de salud interviene en la dimensión social de los determinantes de salud de la población, que es una categoría integradora esencialmente intersectorial y de participación social. Es importante no reducir la promoción de salud en acciones dirigidas a lograr cambios en los estilos de vida individual; es de interés que los individuos asuman estilos de vida sanos, pero eso solo se logra cambiando las condiciones de vida de los grupos humanos. El fomento de la salud consistente hacia la calidad de vida y consecuentemente de la salud, conlleva a mejorar el bienestar del individuo y comunidades, a reducir riesgos y tratar enfermedades. Para esto se hace necesario identificar el estado de salud de las poblaciones y los factores que lo condicionan y determinan, para poder intervenir sobre estos y obtener incrementos de sus niveles de satisfacción.

2.2.2 Factores Económicos

El alza del costo y la escasez de víveres han hecho sentir su impacto en las comunidades y los hábitos de numerosas familias a nivel mundial. La diferencia entre pobres y ricos se ha acentuado aún más, ya que para los primeros las limitaciones para adquirir comidas diferentes y de origen animal son cada día mayor. Es también importante mencionar que muchas amas de casa seleccionan los alimentos en el mercado basándose únicamente en el precio y en las preferencias culturales y familiares, sin tomar en cuenta el valor nutritivo de los mismos (Behar e Icaza, 1972; Burgess y Dean, 1963; Flores et al., 1973; Hurtado, 1990).

2.2.3 Factores Sociales

Una de las características fundamentales de los hábitos alimentarios es su estabilidad, es decir, su resistencia al cambio. La mayoría de los hábitos alimentarios del adulto son costumbres que se han formado muchos años antes, motivo por el que son difíciles de cambiar. Está demostrado que aunque se produzcan cambios en las actitudes e intenciones no por ello se cambian. La resistencia es más fuerte en las sociedades opulentas de Occidente, en las que se exalta la autonomía y la libertad individual. Los conceptos de independencia y autonomía personal inexorablemente están unidos al de actividades de la vida diaria.

Pero los hábitos alimentarios no son inmutables ya que son también esquemas de comportamiento modificables, abiertos al cambio a través de todas las potencialidades que ofrece la vida cotidiana. El contexto social es determinante en la medida que puede desencadenar una evolución notable en los hábitos alimentarios de los ciudadanos (Delormier et alii 2009: 218; Sebastián 2009: 285)

El individuo pertenece a diversos grupos sociales, por lo cual no puede prescindirse del efecto que tenga la conducta colectiva sobre sus creencias y hábitos alimenticios. En los grupos sociales a que se está adscrito (iglesia, colegio, trabajo, club, sindicato y otros) a menudo se sirven comidas y los menús tienden a reflejar los gustos del grupo. El prestigio social es también uno de los factores sociales que determinan las creencias y hábitos alimentarios, pues existen algunos alimentos que gozan de significado social (Behar e Icaza, 1972; Burgess y Dean, 1963).

2.2.4 Factores Geográficos

Las sociedades viven casi completamente de los alimentos que producen y la naturaleza de sus dietas está determinada por la calidad de la tierra, el clima, el suministro de agua, la capacidad de producción en materia de agricultura, la caza, la pesca y la ubicación geográfica. Esto se debe a que en las montañas o en el mar, cerca de los ríos y lagos, en el trópico o en zonas templadas, la tierra y el agua les ofrecen diferentes alimentos (Behar e Icaza, 1972; Burgess y Dean, 1963; Flores et al., 1973).

2.2.5 Factores Religiosos

La alimentación se ve condicionada por muchas creencias religiosas. Las restricciones impuestas por la religión influyen en los hábitos alimentarios de muchos pueblos. Por ejemplo, la mayoría de hindúes no come carne de res y algunos de ellos jamás prueban alimento alguno de origen animal, excepto la leche y productos lácteos, pues su religión les prohíbe quitar la vida a un animal. Así también, la religión católica limita el consumo de carnes rojas durante el tiempo de cuaresma. Los protestantes no ingieren bebidas alcohólicas de ninguna clase. Los mormones no consumen café ni bebidas alcohólicas o con cola. A través de los siglos algunas de estas limitaciones de carácter religioso han ido privando a algunos pueblos de ciertos alimentos dando lugar a diferencias nutricionales generalizadas. Por otra parte, en muchos países las festividades religiosas contribuyen de modo importante a compensar la pobreza de la alimentación, pues para estas ocasiones se acostumbra el realizar comidas especiales (Behar e Icaza, 1972; Flores et al., 1973).

2.2.6 Factores Educativos

El nivel educativo ha influenciado el patrón alimentario el cual se ha observado que varía según el grado de escolaridad de las personas y familias. Así lo muestran algunos estudios realizados sobre el tema, en diferentes partes del mundo. No han sido únicamente los patrones alimentarios que cambian según la escolaridad, sino que también el horario de las comidas, los métodos de preparación, almacenamiento y otros de alguna u otra manera han variado (Flores et al., 1973).

2.2.7 Factores Psicológicos

Las creencias y hábitos alimentarios son parte importante de la conducta humana. Por ello es que durante los últimos años se le ha dado un mayor énfasis a la alimentación y nutrición desde el punto de vista psicológico-social. La alimentación no se reduce exclusivamente al campo puramente fisiológico sino también comprende el campo psicológico social (Behar e Icaza, 1972; Burgess y Dean, 1963; Hurtado, 1990).

Suponiendo que el individuo haya sido motivado a través de diferentes medios para cambiar su conducta en cuanto a sus creencias y hábitos alimentarios, éstos quedarán afectados por el conocimiento adquirido. En este caso el individuo

necesita información para elegir los tipos y las cantidades apropiadas de alimento. Así pues, aunque saber algo de nutrición es indispensable para realizar el cambio deseado, la información es inútil si el individuo no ha aceptado la necesidad de cambiar y no está motivado para hacerlo.

De esto se deduce que los factores psicológicos son muy importantes en cualquier modificación que pretenda hacerse de las creencias y hábitos alimentarios, ya que son tantos los factores que intervienen en la adquisición de ellos, que resultaría difícil el poder cambiarlos; aunque éstos no necesariamente son estadísticos ya que cambian según evolucionan los pueblos (Behar e Icaza, 1972; Burgess y Dean, 1963; Hurtado, 1990).

2.2.8 Factores relacionados con Urbanización e Industrialización

El grado de urbanización e industrialización de una nación o de una ciudad influye directamente en la ingesta dietética de sus pobladores, los pobladores del área urbana gozan de mayor surtido de alimentos que los del área rural. Esto se debe a que en la primera, la industria y el comercio ofrecen mayores oportunidades y no existen limitaciones en la dieta. Estas diferencias han desaparecido en los países industrializados donde se ha incrementado visiblemente el nivel de ingreso de las familias, lo que a su vez modifica la dieta en especial de las familias de bajo nivel socioeconómico.

Los cambios de estación que en un principio producían modificaciones en la dieta han desaparecido con la ayuda de la industrialización y la tecnología. Esto es posible ya que se logra producir, almacenar y transportar toda clase de alimentos durante toda la época del año (Hurtado, 1990).

2.3 Función de los diferentes actores frente a la Reforma de los Bares Escolares

2.3.1 Rol del Ministerio De Educación

Ley Orgánica de Educación (2010 ¶ 1), Constitución Política del Estado, referente a los derechos del Buen Vivir, sección primera, Art. 13 dice: "las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales".

Ley Orgánica de Educación (2010 ¶ 2), El Plan Nacional del Buen Vivir, objetivo 2, expresa que es responsabilidad del Estado "Mejorar las capacidades y potencialidades de la población" y, específicamente en el objetivo 2.1 Asegurar una alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales"

Los organizadores manifiestan que con las acciones de la Nueva Reforma, se pretende aumentar la oferta y disponibilidad de alimentos saludables dentro de los establecimientos educativos y así aumentar el consumo de productos con seguridad higiénica y cantidad de nutrientes que el escolar requiere, lo que contribuirá a mejorar la efectividad de las acciones de prevención y control de la obesidad infantil dentro de los planteles educativos.

Ley Orgánica de Educación (2010 ¶ 4), El Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos; y la coordinación de las políticas públicas".

Ley Orgánica de Educación (2010 ¶ 5), Los Ministerios de Salud y Educación desde el ámbito de sus competencias consideran la obligatoriedad y necesidad impostergable de plantear, un marco regulatorio especial dirigido a la comunidad educativa y administradores de los bares estudiantiles, que fomente y contribuya a garantizar una conducta alimentaria saludable,

previniendo el apareamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles de origen alimentario nutricional y de enfermedades transmitidas por alimentos.

Es responsabilidad de los Ministerios de Salud Pública y Educación, controlar que se brinden servicios de calidad con calidez a niñas, niños y adolescentes que están dentro del sistema educativo nacional.

Art. 5. Funciones: Son funciones del Comité Nacional:

- Elaborar el Plan Nacional de alimentación, nutrición y control epidemiológico y sanitario de bares escolares de los establecimientos educativos.
- Mantener una base de datos nacional actualizada, sobre la situación de bares escolares.
- Establecer los lineamientos generales para el levantamiento provincial de un diagnóstico situacional de bares escolares.
- Socializar políticas, acuerdos y reglamentos a las direcciones provinciales a nivel nacional.
- Realizar el monitoreo, seguimiento y evaluación de los planes provinciales.
- Mantener una agenda permanente de coordinación interinstitucional

2.3.2 Rol de la Institución Educativa

Art. 8. El Comité Local del Establecimiento Educativo, estará integrado por:

- Rector/a, Director/a de la institución educativa, quien lo presidirá:
- Un profesional de la salud representante del Departamento de Bienestar Estudiantil, y en los establecimientos que no existiere este departamento, participará un delegado de área de salud (o distrito cuando se creare) en el que esté ubicado el establecimiento educativo.
- Médico escolar, donde existiere
- Presidente del Comité Central de Padres de Familia, o su delegado
- Representante del gobierno estudiantil
- El Comité Institucional, se reunirá con carácter obligatorio, de manera ordinaria dos veces en el año escolar, al inicio y final; y extraordinariamente cuando se requiera.

Art. 9. Funciones. Son funciones del Comité Local del Establecimiento Educativo:

- Establecer un cronograma de coordinación institucional para ejecutar acciones relacionadas a la salud y nutrición.
- Aplicar el plan local de alimentación, nutrición y control de bares escolares.
- Proporcionar la información necesaria al Comité Provincial sobre la situación del bar escolar de su establecimiento.
- Monitorear en su establecimiento, el cumplimiento de la aplicación de contenidos curriculares sobre alimentación y nutrición saludable.
- Coordinar con las unidades del MSP para realizar capacitaciones a los miembros de la institución y administradores de bares, en temas relacionados con alimentación y nutrición.
- Llevar a cabo acciones de seguimiento y control del plan en coordinación interinstitucional.
- Informar trimestralmente a los directores provinciales de educación y salud, y a las autoridades locales respectivas de los avances en la ejecución del plan.
- Vigilar el cumplimiento de las actividades regulares para eliminación y control de fauna nociva en los bares escolares de su institución.
- Vigilar el cumplimiento de las normas higiénicas y sanitarias en la manipulación, elaboración y expendio de los alimentos en los bares escolares de su institución.
- Velar por el fiel cumplimiento de este Reglamento
- El rector/a o director/a del establecimiento educativo reportará al personal de salud del área (o distrito) o médico escolar los posibles casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

2.3.3 Rol de los Administradores de los Bares Escolares

Art.31. Los procedimientos de contratación de servicios para la administración de los bares escolares a seguirse por parte de los establecimientos educativos oficiales (públicos, fiscomisionales y privados), se aplicarán de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento General de aplicación.

Art.35. El contrato para la administración de bares escolares durará dos años lectivos, pudiendo renovarse si las partes lo estiman conveniente.

Art.40. El proveedor adjudicado para la administración de los bares escolares deberá presentar los siguientes documentos, en copias debidamente certificadas:

- a. Registro Único de Proveedores;
- b. Permiso de funcionamiento otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente;
- c. Certificado ocupacional de salud otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción, para el administrador y el personal que va a laborar en cada bar;
- d. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos;
- e. Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, otorgado por el MSP a través de la Dirección Provincial de Salud correspondiente.

Art.41. El administrador del bar deberá presentar trimestralmente el listado de alimentos y preparaciones, a la Comisión Local del establecimiento, el listado debe ser detallado y con los precios individualizados, por lo menos con una semana de anticipación al trimestre para el que se oferta.

2.3.4 Rol de Docentes de las Instituciones Educativas

Art. 9. -10: Organizar diversas acciones educativas y pedagógicas de formación a los estudiantes, en coordinación con los padres de familia y gobiernos estudiantiles, tales como:

- Carteleras informativas (en cada curso o grado).
- Redacciones y ensayos sobre la temática de alimentación y nutrición.
- Crear o fortalecer los clubes de periodismo, para tratar las temáticas de salud, alimentación y nutrición.
- Ejecutar procesos de reflexión sobre la problemática en minutos cívicos, horas de asociación de clase y clases regulares.
- Desarrollar la creatividad de los estudiantes, para aportar en temas de educación saludable y nutrición, a través de acciones como el teatro, danza, canto, poesía, socio drama, psicodrama, dibujos, entre otros.
- Aplicar diversas técnicas de aprendizaje sobre las temáticas de salud, alimentación, nutrición y medio ambiente que propicien el acceso al conocimiento de estos temas.

- Ferias, casas abiertas, concursos: afiches, slogans, poesía, oratoria, pintura, dibujo, redacción, mesas redondas, ensayos, entre otras.
- Otras acciones de carácter educativo y formativo.

2.3.5 Rol de los Padres De Familia

La formación de hábitos alimentarios saludables debe comenzar desde los primeros años porque los hábitos instalados tempranamente tienden a perdurar a lo largo de la vida. El rol de los padres en el desarrollo de hábitos saludables es fundamental ya que no sólo enseñan con el ejemplo, sino que los padres también son quienes pueden orientar qué y cómo comen los niños.

Muchas investigaciones demuestran la importancia del papel que los padres podrían cumplir al transmitir a sus hijos sus hábitos alimentarios. Estudios recientes demuestran que en niños preescolares existe esta tendencia. De hecho, numerosas niñas con problemas de peso tienen madres con exceso de peso. Parece evidente que las obsesiones con la comida y dietas se transmiten de una generación a otra sobre todo en entre madres e hijas.

Muchos de estos hábitos se transmiten de una manera inconsciente mediante comentarios acerca de algún alimento que no nos gusta porque engorda, o por el hecho de seguir una dieta poco fundamentada. Los comentarios negativos que a priori parecen inofensivos acerca de nuestro aspecto corporal también son absorbidos por nuestros hijos pasivamente y a lo largo del tiempo.

Los niños aprenden lo que ven e intentan imitar los comportamientos de los adultos y amigos que les rodean. Si la familia y la escuela cuida que estos hábitos sean los adecuados se puede conseguir que los niños también los adquieran. Si se busca que los niños mejoren sus hábitos de alimentación y de vida, todos deben cambiar con ellos: padres, hermanos, amigos, etc. Los consejos sin implicación no funcionan. El niño escucha, pero sobre todo observa y esto influye mucho más en sus hábitos alimentarios.

En ocasiones las patologías cardiovasculares, obesidad, hipertensión, etc. afectan a varios miembros de la unidad familiar y se plantea como imposible luchar contra una tendencia que parece totalmente genética. Sin embargo, muchos de los anteriores trastornos y/o patologías, aunque tienen una base genética, también

están condicionados por influencias ambientales, que se aprenden en el entorno familiar. El modo de alimentarse, las pautas de actividad y diversos aspectos del estilo de vida, suelen ser comunes para todos los miembros de la familia y pueden contribuir a la aparición del exceso de peso y de diversas patologías.

Por este motivo es muy importante que la educación alimentaria de los niños se realice dentro del propio hogar, siendo los padres el espejo en el que los niños se van a mirar, y el modelo que van a imitar a la hora de adquirir una serie de hábitos alimenticios que les acompañará a lo largo de su vida.

2.3.6 Rol de los Estudiantes

La principal función que radica en los estudiantes, es exigir su derecho a una alimentación saludable dentro de las instituciones educativas. Es decir, el derecho a la alimentación es un derecho incluyente. No es simplemente un derecho a una ración mínima de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos. Es un derecho a todos los elementos nutritivos que una persona necesita para vivir una vida sana y activa, y a los medios para tener acceso a ellos.

Y con este derecho también se vinculan otros como:

El derecho a la educación. El hambre y la desnutrición afectan la capacidad de aprendizaje de los niños y pueden obligarlos a abandonar la escuela y a trabajar en lugar de educarse, con lo que se menoscaba el ejercicio del derecho a la educación. Además, para ser libres del hambre y la desnutrición las personas necesitan saber cómo mantener una dieta nutritiva y tener las aptitudes y la capacidad para producir u obtener alimentos como un medio de vida. De esta manera el acceso a la educación, incluida la educación profesional, es esencial para el ejercicio del derecho a la alimentación.

El derecho a la información. La información es fundamental para el derecho a la alimentación. Permite a las personas conocer los alimentos y la nutrición, los mercados y la asignación de recursos. Refuerza la participación de las personas y la libertad de opción de los consumidores. La protección y la promoción del derecho a buscar, recibir e impartir información facilitan de esta manera el ejercicio del derecho a la alimentación.

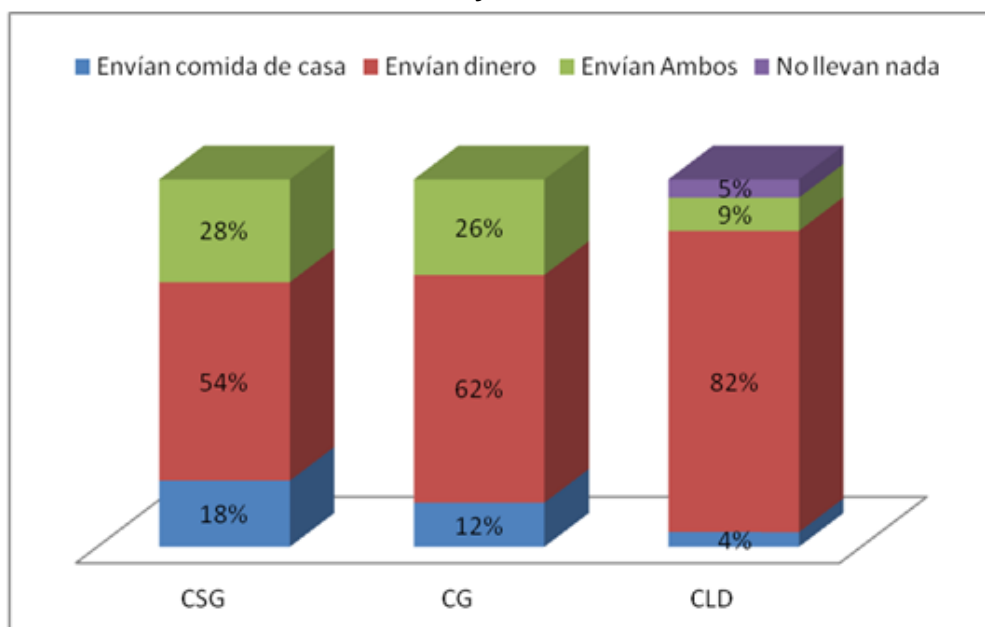
2.4 Hipótesis

El estrato socio-económico medio alto y alto de los estudiantes que acuden a las diferentes instituciones educativas facilitan el cumplimiento de la Reforma de los Bares Escolares.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de resultados obtenidos por parte de los estudiantes en las Instituciones Educativas

Gráfico N. 1 Distribución porcentual del medio por el cual acceden a un tipo de refrigerio los estudiantes de las Instituciones Educativas, Quito Período Abril - Mayo 2013



Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.
Elaborado por: Elena Herrera

El refrigerio escolar es un tiempo de comida ligera que realizan los estudiantes de toda entidad educativa, en una hora determina de su jornada diaria, para saciar su apetito que se torna ligeramente disminuido por el desgaste escolar. Siendo la principal fuente proveedora de estos alimentos los padres, pero los acelerados cambios en el ritmo de vida de la sociedad actual, provoca que surjan nuevos estilos de vida, viendo afectado principalmente el alimenticio.

Los padres encuestados en su 90% manifestaron tener un horario de inicio de su jornada laboral a partir de la 08h00, con ello también se toma en cuenta, la distancia en donde se encuentran las empresas o trabajos de los padres, el inicio de clases de sus hijos, otros. Que son factores que inciden en no tener el tiempo necesario para poder guardar un refrigerio saludable para sus hijos, optando por alternativas como; enviar dinero, enviar comida procesada o enviar ambos para poder completar el refrigerio con la comida del bar.

El 95% de la población estudiantil encuestada mantiene como actividad principal el consumir un refrigerio a la hora del receso escolar, ya que la función principal del refrigerio escolar es darle al estudiante las energías y nutrientes necesarios para su alimentación y para sobrellevar el desgaste físico y mental del colegio.

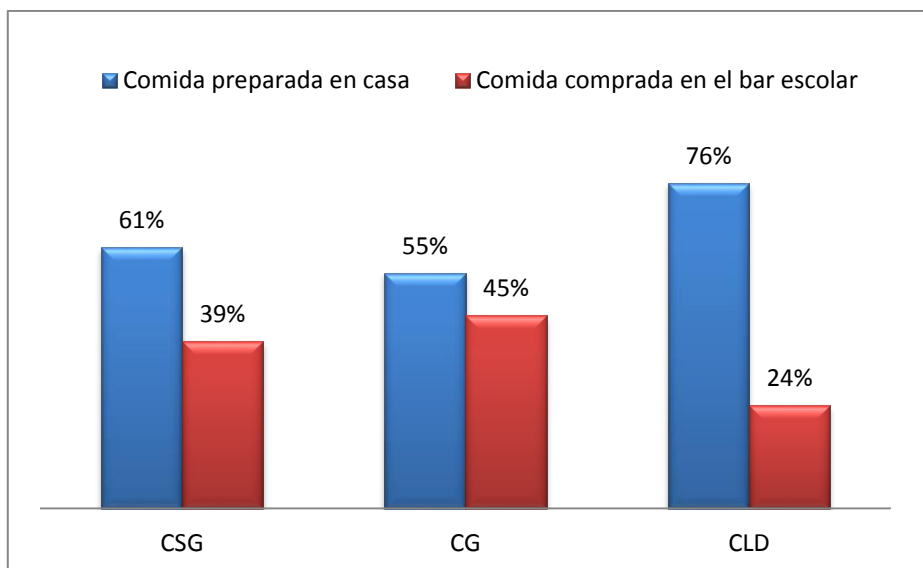
De igual manera se observó una pequeña población que no ingiere alimentos a la hora del receso, prefiriendo realizar otras actividades como: jugar, hacer deberes, estudiar o simplemente conversar entre ellos. Esto se debe al no estar interesados en adquirir alimentos del bar, falta de costumbre, preferir otras actividades, otros. Lo cual conduce a acarrear enfermedades como anemia, bajo peso entre otras.

Se determinó que el tipo de refrigerio al que acceden los estudiantes de las 3 instituciones educativas, es en la cual los padres envían dinero a sus hijos para que ellos sean quienes decidan que comprar, dándoles la libertad de escoger lo que a su criterio prefieren consumir, lo cual produce una preferencia por los alimentos de alto contenido calórico y posteriormente a la aparición de enfermedades no transmisibles como es la obesidad.

Se observa que a medida que los estudiantes avanzan su período de escolarización, sus cambios también se hacen evidentes, como es el caso de preferir traer comida desde la casa, ya sea porque en el bar se dejó de expender cierto tipo de alimentos chatarra, por su costo o por la poca aceptación de los alimentos que se expenden, entre otros. De igual modo se mantiene una población estudiantil que prefiere tener ambas opciones a su disposición, el poder traer alimentos de su casa y completar su refrigerio adquiriendo algún producto en el bar escolar, no viéndose afectado por los cambios generados en dicho establecimiento.

El conocer el tipo de colación al cual están accediendo los estudiantes, nos sirve para determinar si se está cumpliendo o no con los cambios que exige la vigente norma para el expendio de alimento. El cual pide a los administradores de los bares escolares vender en su totalidad productos caseros y autóctonos de cada región del país.

Gráfico N. 2 Distribución porcentual de la preferencia de consumo de alimentos de los estudiantes de las Instituciones Educativas, Quito Período Abril-Mayo 2013



Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

La comida preparada en casa son los alimentos que la población en general prefiere consumir, dado que son aquellos que poseen varios beneficios para quienes lo consumen. Una ventaja clave que los alimentos caseros tienen sobre los rápidos es la variedad nutricional. La transición alimentaria por la cual nuestra sociedad se encuentra inmersa, provoca cambios a la hora de escoger la alimentación más óptima para nuestro consumo.

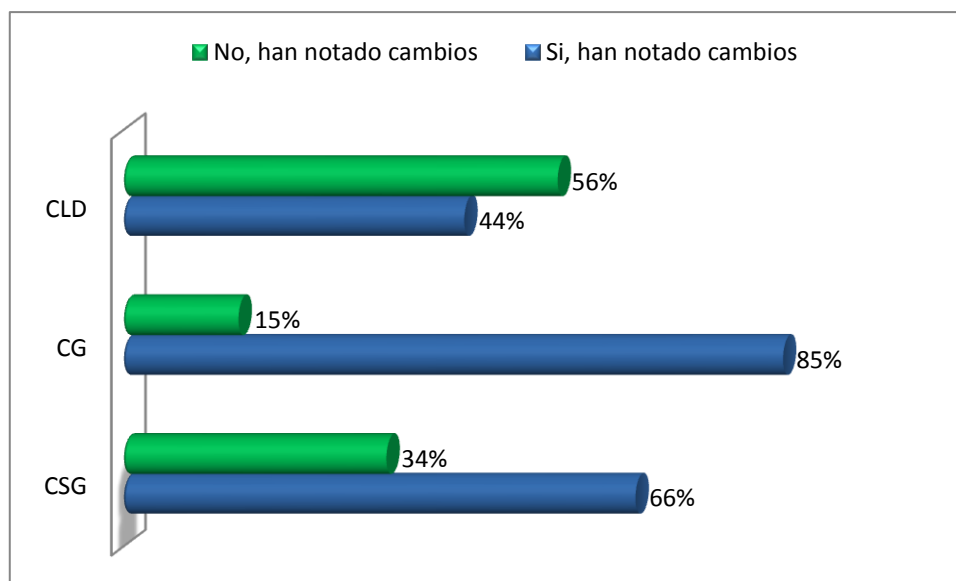
En el presente estudio, se determinó que el 64% de la población encuestada de las tres instituciones hace referencia a preferir los alimentos caseros, lo que no quiere decir que en su totalidad sea lo que ellos acostumbran consumir en sus refrigerios, ya que siempre ha sido el bar escolar el sitio donde se puede acceder a los alimentos chatarra de su preferencia. Por otra parte existe un 36% de la población que elige la comida procesada, ya que la costumbre de consumir comida rápida está muy influenciada por el hogar, depende del nivel económico de los jóvenes y es un medio para ser aceptados socialmente por parte de sus compañeros (as) y amigos (as).

Pero es ahora en esta transición alimentaria que los estudiantes al tener como medio para el refrigerio escolar, dinero para poder escoger su alimentación, optarán por la comida procesada/chatarra a largo plazo y cuando se dan cambios como los ahora producidos por la nueva reforma a los bares escolares, empezará a existir

una resistencia a comprar productos caseros muy a pesar de que estos sean los más preferidos por ellos.

El determinar que son los alimentos preparados en casa lo más preferidos en cuanto a consumo, nos da una pauta para optar por esta preparación con los alimentos en el bar, para tener una mejor aprobación de los estudiantes y por ende una mayor acogida, evitando así una pérdida en los alimentos que no son vendidos por falta de demanda.

Gráfico N. 3 Percepción del cambio de alimentos que venden en el Bar Escolar según los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013



*CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) *CLD (Colegio La Dolorosa)

Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

El bar escolar es aquel establecimiento, que se encuentra apto para la venta de alimentos en condiciones óptimas de higiene y garantizando la calidad para quienes acceden al consumo de dichos alimentos. Ofreciendo una gran variedad para el consumidor, rigiéndose de acuerdo a la ley para cumplir con estrictas normativas de calidad y poder certificar un producto final apropiado para sus clientes.

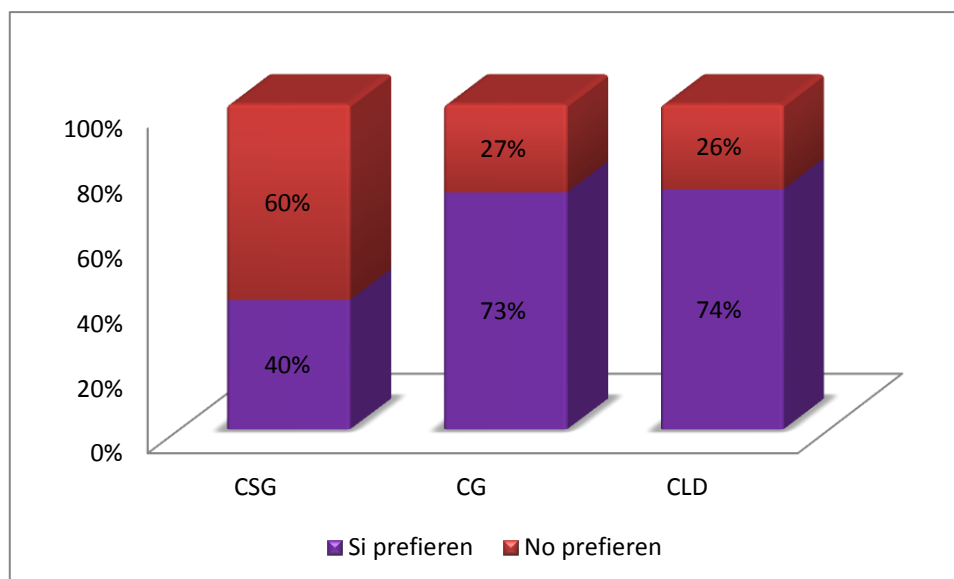
En la investigación se puede observar que en cada colegio, los estudiantes mantienen distintos criterios en cuánto al notar cambios en la venta de alimentos en el bar de la institución, siendo así el caso del Colegio La Dolorosa, la mayoría de estudiantes no considera que hayan cambiado las opciones que oferta el bar pero al realizar una visita al establecimiento se observó el cambio de alimentos, esto se debe a que los estudiantes no acceden de manera periódica al bar, prefiriendo optar por otras actividades o consumir los alimentos desde sus casa. Siendo el caso contrario de los 2 colegios restantes en donde sus estudiantes de manera mayoritaria sí aprecian un cambio rotundo en la venta de alimentos. Esto se debe a que los estudiantes poseen mayor poder adquisitivo para la compra de estos alimentos y su principal tipo de refrigerio es la compra de alimentos ofertados en el bar.

De acuerdo a los resultados arrojados en la investigación, los estudiantes consideran que se venden todo tipo de alimentos, como: frutas y jugos naturales, leche, yogurt o avena; arroz, sánduches, papas fritas, cachitos, colas, jugos artificiales, dulces y golosinas. La mayoría de la población estudiantil encuestada, confirma la presencia de nuevos cambios, observando con más notoriedad la venta de arroz, sánduches, jugos artificiales y golosinas. Siendo el arroz el principal producto que se encuentra a la venta diariamente en los bares.

Existe poca percepción en cuanto a la venta de frutas, jugos naturales y lácteos; esto se debe a la falta de costumbre que tienen los estudiantes en consumir estos en los refrigerios escolares, por lo cual los administradores de bares no consideran una buena oferta de tener frutas a la venta, ya que estas se deterioran más rápidamente y el costo de adquisición es ligeramente más elevado que otros productos. Concurriendo a tener los estudiantes una dieta a base de carbohidratos y proteína; faltando micronutrientes provenientes de frutas y verduras. La presencia de azúcares en golosinas y jugos envasados ha ido disminuyendo en comparación a otros años, ya que sólo se permite la venta de ciertos productos con bajo contenido de azúcar.

En la visita al bar escolar se puede constatar la presencia de la mayoría de alimentos mencionados, con excepción de productos fritos; los cuales están prohibidos y por ende no pueden estar ofertados en el bar escolar. En su lista de alimentos que ofrecen a los estudiantes, se encuentran múltiples opciones, entre frutas, cereales, verduras, carnes, otros. Incluyendo alimentos llamados “menú del día” que son los productos preparados de forma casera sea: choclos con queso, shawarma, pizza, hamburguesas, ensalada de frutas entre otros. Que son los alimentos de mayor consumo y demanda entre los estudiantes. Finalmente se puede mencionar el cambio rotundo en cuanto a la preparación de alimentos, dejando atrás lo que son alimentos fritos, prohibiendo la venta de alimentos procesados con alto contenido de azúcares y grasas.

Gráfico N. 4 Porcentaje de preferencia en cuanto a la adquisición de compra de productos en el Bar Escolar por parte de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013

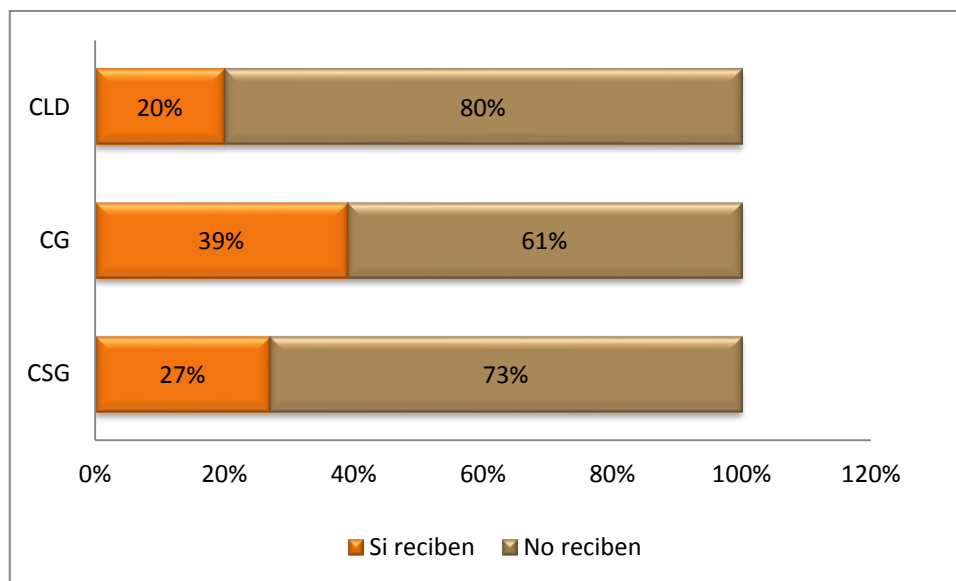


Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.
Elaborado por: Elena Herrera

La aceptabilidad de un servicio, está dado por varios factores principalmente por la calidad que ofrecen, siendo primordial cumplir con la satisfacción del cliente. Entre estos factores se incluye, la atención al cliente, precios del producto, higiene, otros. Al cumplir con estas características, se puede percibir la aceptabilidad o el rechazo del servicio.

En el caso de la presente investigación, el principal factor en la aceptabilidad del servicio de alimentación en la institución educativa, es la comida. En los colegios Gonzaga y La Dolorosa la mayoría de los estudiantes, si prefieren consumir estos alimentos ofertados, ya que en ambos existe una gran diversidad de productos y de la mano están precios acordes y accesibles para los estudiantes, atención con calidez y rapidez. Lo que no sucede principalmente en el colegio San Gabriel donde de acuerdo a una visita al bar del colegio y por opiniones propiamente de los estudiantes, manifiestan no tener variedad de productos, precios exagerados, mala atención, productos mal cocidos y por la presencia de alguna enfermedad por los alimentos, a los estudiantes no les gusta la comida que se oferta en el bar pero que siendo mayoritariamente su único medio para acceder a un refrigerio de igual forma adquieren los productos.

Gráfico N. 5 Porcentaje de estudiantes que consideran recibir consejería alimentaria y nutricional por parte de los maestros en las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013



Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) *CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

Tal como establece la FAO “Los niños deben ser considerados como los consumidores adultos de mañana. Las costumbres alimentarias se aprenden temprano, y las instituciones educativas pueden desempeñar un papel importante al promover criterios de selección alimentaria y pautas dietéticas sanas y sostenibles”.

FAO (2011) “La necesidad de la educación nutricional se ha visto reforzada en gran medida por el concepto del derecho a la alimentación. El público necesita información y capacitación para ser consciente de sus derechos en materia de alimentación y aprender a participar en la adopción de decisiones que le afectan. Las partes involucradas están obligadas a facilitar la información y educación en materia de regímenes alimentarios adecuados, inocuidad de los alimentos, enfermedades de origen alimentario y etiquetado, elaboración, entre otros. A ello se debe que la educación nutricional sea un mecanismo básico para establecer los derechos en materia de alimentación.”

En la presente investigación se puede observar un promedio alarmante del 81% de alumnos que consideran no recibir una oportuna educación nutricional, esto se debe a varios factores como son; el no tener establecido en el esquema escolar una materia o tópicos relacionados a la nutrición, la falta de espacio en horas, la falta de conocimiento por parte de profesores, otros.

Sim embargo un 99% de los profesores encuestados acertaron al concepto básico de alimentación saludable y nutrición y que de estos el 71.3% si imparte en clases las temáticas de nutrición y alimentación saludable, llevándonos a una contradicción en cuanto a lo que manifiestan los estudiantes y los docentes.

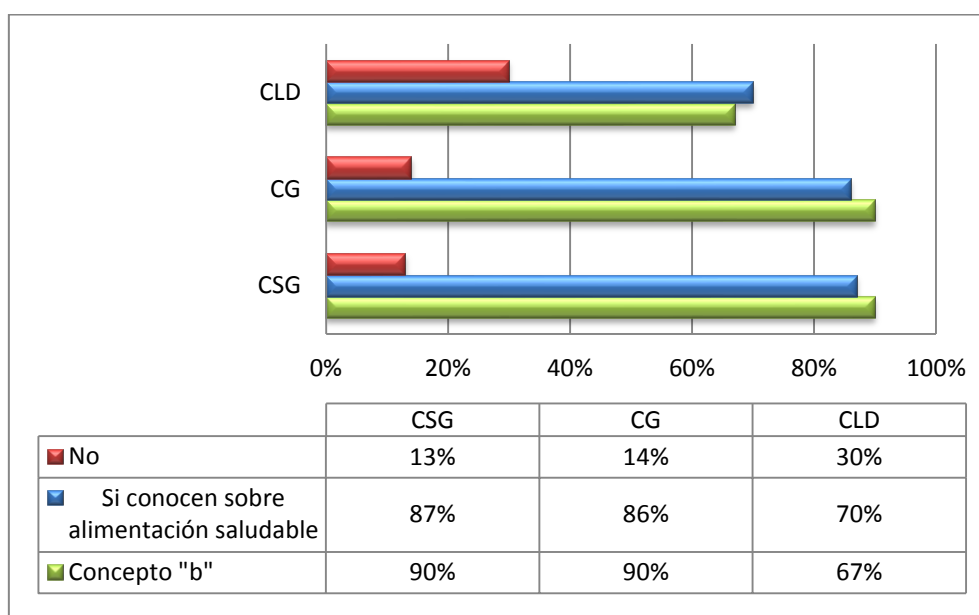
Los docentes confirman realizar este tipo de socialización con los estudiantes, mediante las siguientes actividades (las cuales se encuentran dentro de la reforma a los bares escolares)

- Aplicar diversas técnicas de aprendizaje sobre las temáticas de salud, alimentación, nutrición y medio ambiente que propicien el acceso al conocimiento de estos temas
- Desarrollar la creatividad de los estudiantes, para aportar en temas de educación saludable y nutrición, a través de acciones como el teatro, danza, canto, poesía, socio drama, psicodrama, dibujos, entre otros
- Ejecutar procesos de reflexión sobre la problemática en minutos cívicos, horas de asociación de clase y clases regulares.
- Crear o fortalecer los clubes de periodismo, para tratar las temáticas de salud, alimentación y nutrición.
- Ferias, casas abiertas, concursos: afiches, slogans, poesía, oratoria, pintura, dibujo, redacción, mesas redondas, ensayos, entre otras

Entonces los estudiantes consideran que no se está realizando a totalidad las actividades mencionadas por los maestros, o los maestros no encuentran a los estudiantes interesados por los estos temas. Para poder conseguir una gran transcendencia tanto como de maestros y estudiantes, se deberá cambiar las herramientas y métodos de trabajo, para conseguir motivar a los estudiantes sobre la importancia de mencionar y tratar estos temas referentes a una adecuada alimentación, para poder despejar dudas que se tornan frecuentemente en la etapa de la adolescencia y poder tratar las mismas oportunamente. O por el contrario los estudiantes deberán ejercer su derecho de pedir a las autoridades del plantel incluir estos tópicos dentro de los pensum de estudio.

Es importante una educación eficaz en nutrición ya que puede motivar a los estudiantes y permitirles adoptar pautas saludables de alimentación y de vida. Las escuelas tienen particular importancia en la educación en nutrición ya que están en contacto con los estudiantes durante su infancia.

Gráfico N. 6 Distribución porcentual sobre conocimiento en alimentación saludable según percepciones de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013



Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.
Elaborado por: Elena Herrera

En la investigación se logró obtener un satisfactorio resultado en cuanto al conocimiento de los estudiantes sobre alimentación saludable, (**Concepto B:** Alimentación balanceada significa ingerir todos los alimentos necesarios para estar sano y bien nutrido pero de forma equilibrada.) pero que no significa que el poder acertar a un concepto sencillo de nutrición, sea este el plan alimentario que los estudiantes estén aplicando en su alimentación.

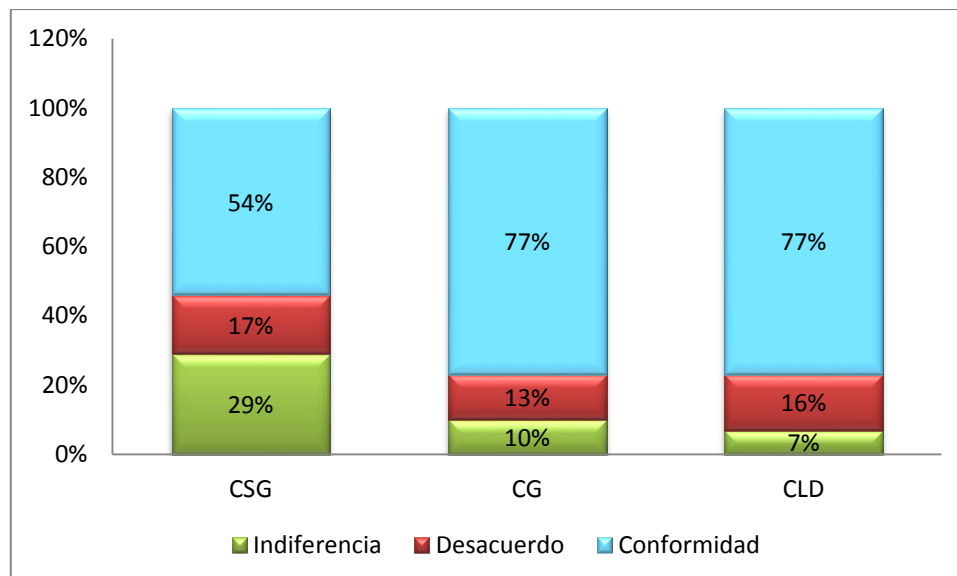
Estos resultados se complementan con el anterior, indicando que los conocimientos adquiridos de nutrición, no provienen directamente de sus maestros, pudiendo estos ser adquiridos por la principal fuente proveedora de alimentos en el hogar que es la madre, quien cumple la función de educar a sus hijos a comer sanamente, para prevenir enfermedades a largo plazo, con el concepto empírico de “tienes que comer de todo para crecer sano”.

Sin embargo, no hay que restringir el campo de acción, no solo las madres, sino también los padres, las familias, profesores, comunidad, deben entender que la vida y el futuro de los niños y jóvenes dependen de lo que coman, ya que siendo está la base de una buena salud, permitirá una desarrollo cognitivo y físico para

obtener a largo plazo personas con habilidades y destrezas adecuadas. Es por ello que la institución educativa debe ser el principal refuerzo en la creación de actitudes y habilidades positivas, promoviendo hábitos alimentarios saludables a lo largo de toda la vida

3.2 Análisis de resultados obtenidos por parte de los docentes en las Instituciones Educativas

Gráfico N. 7 Percepción de los profesores ante la aplicación de la nueva reforma en los Bares Escolares de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013



Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

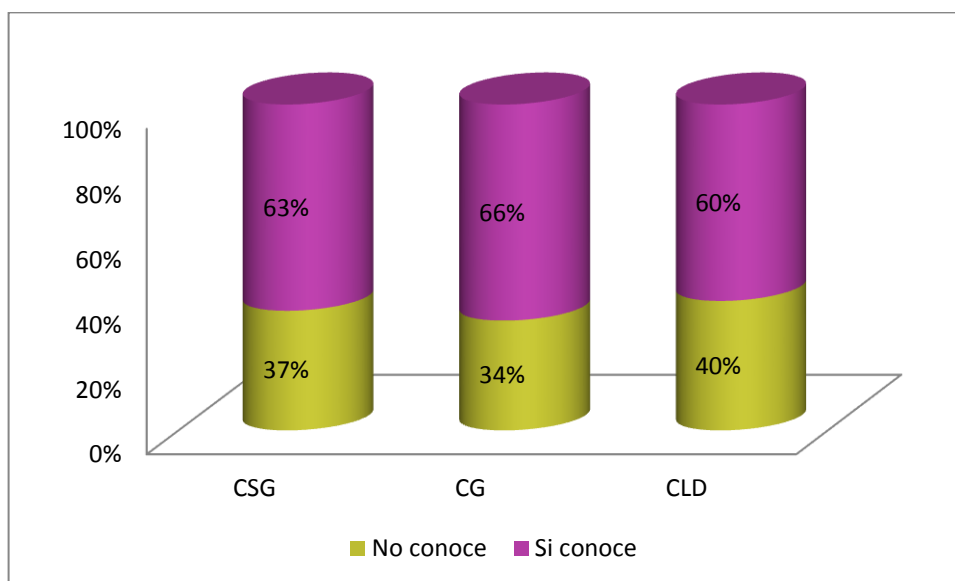
Es responsabilidad de toda la comunidad educativa, estar al tanto de los cambios que están vigentes sobre la alimentación dentro de los bares escolares, revisando y socializando las mismas dentro de la colectividad. Debido a que son los profesores el principal vehículo conductor de información hacia los estudiantes. Radica su importancia, en cuanto se trata de la alimentación y bienestar de los estudiantes, volviéndose esencial el conocimiento absoluto de estos, ya que la prevención es fundamental para conservar una salud física y mental, lo cual beneficia en el desarrollo integral y armónico en el proceso de aprendizaje y alcanzar altos niveles de calidad de vida sana. Con un 69.3% se demuestra la actitud positiva que tienen los profesores ante el cambio de alimentos saludables para los bares escolares.

Los profesores son los pilares complementarios, para poder desarrollar personas con decisiones acertadas, en cuanto a su alimentación, actividades físicas, motivando a crear hábitos correctos y actitudes adecuadas. No se puede ignorar estos cambios, aun cuando los temas de nutrición y alimentación saludable no sean parte de la materia o clase de un profesor particular, porque si nos damos

cuenta, que sin una correcta alimentación el estudiante no podrá desarrollar toda su capacidad cognitiva, dada por una malnutrición ya sea por exceso o deficiencia.

3.3 Análisis de resultados obtenidos por parte de los padres de familia de los estudiantes en las Instituciones Educativas

Gráfico N. 8 Porcentaje de padres de familia que conocen los alimentos que se sirven sus hijos en el momento del refrigerio en las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013



Fuente: Encuesta realizada a los estudiantes de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.
Elaborado por: Elena Herrera

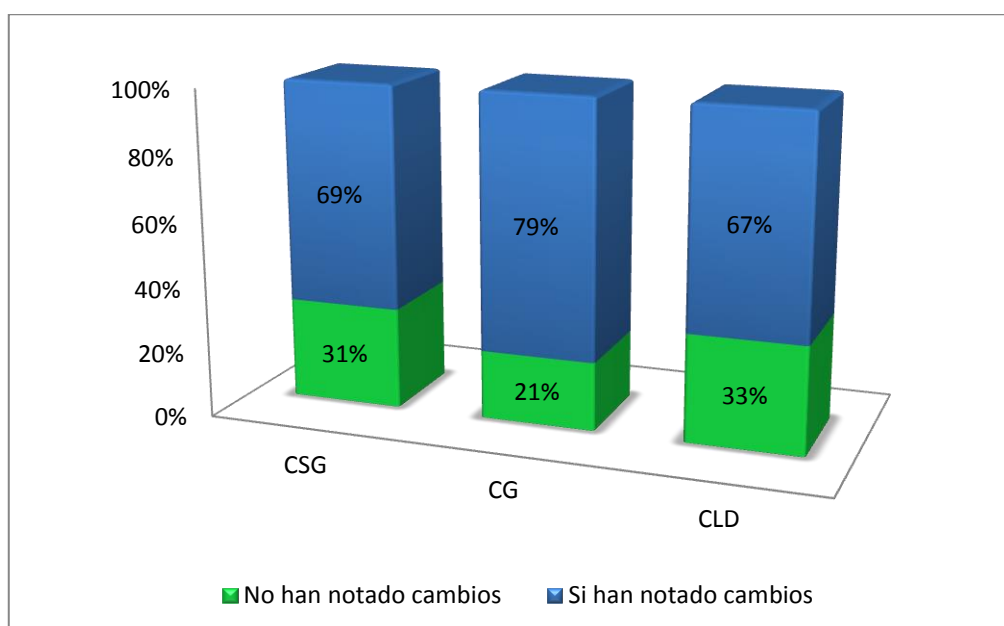
Los padres tienen la obligación de interactuar con sus hijos y de saber lo que ellos consumen en su jornada escolar, ya que tendrán la idea de lo que ellos están aportando en materia de nutrientes a sus cuerpos. Pero muchas veces la información que ellos obtienen, no es real ya que los hijos optarán por decir lo que sus padres quieren escuchar para evitar así algún tipo de reprimenda o en caso contrario mantener una alimentación saludable y una vida activa.

El 63% de los padres de familia conoce sobre los alimentos que ingieren sus hijos. Entre los principales alimentos que los padres conocen acerca de la alimentación de sus hijos e hijas están: los combos de arroz, jugos y snack. Siendo el combo de arroz el principal alimento que gusta a sus hijos por las diferentes combinaciones que ofertan con este ingrediente. En 37% algunos padres manifiestan no conocer que consumen sus hijos por no considerar importante hablar del tema, lo cual acarrea riesgos a futuro, como el adquirir preferencias alimentarias de alto valor calórico, dietas muy pobres en nutrientes esenciales y el

desconocimiento de la presencia de algún tipo de enfermedad a causa de un exceso o deficiente régimen alimentario.

Por este motivo es muy importante que la educación alimentaria de los jóvenes se realice primero dentro del hogar, siendo los padres el espejo en el que los jóvenes se van a mirar, y el modelo que van a imitar a la hora de adquirir una serie de hábitos alimenticios que les acompañará a lo largo de su vida.

Gráfico N. 9 Percepción de los cambios en los alimentos que expenden en el Bar Escolar según los padres de familia de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, Período Abril-Mayo 2013.



*CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa)

Fuente: Encuesta realizada a los padres de familia de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

La socialización de los cambios en los establecimientos educativos con relación a los bares escolares, se vuelve primordial realizarlo con los padres, ya que ellos son el pilar estratégico para que los estudiantes logren aceptarlos, con el único propósito de mejorar su estado de salud al brindarles alimentos de calidad.

En la presente investigación con un promedio del 72% de padres de familia encuestados, si conocen acerca de los nuevos cambios en la reforma a los bares escolares y con un promedio del 90% de ellos están de acuerdo en que se realicen estos cambios, ya que manifestaron que si ellos dejan de enviar comida de casa,

sus hijos estarán accediendo a productos sanos y caseros; que van a garantizar un aporte nutritivo para su desarrollo tanto físico como cognitivo.

Pero el 10% de padres de familia restantes, muestran su inconformidad con este cambio ya que era el bar escolar el único medio que tenían sus hijos para poder consumir algún producto chatarra que muchas veces se les he negado en casa (fue el manifiesto en este caso de los padres, más no de las madres) y ellos lo consumen por simple capricho o diversión. Desconociendo así que sus hijos o los demás estudiantes están cayendo en una cadena de malnutrición por eficiencia o exceso que a largo plazo genera repercusiones en la salud.

De igual modo un promedio del 28% de padres desconoce que exista un cambio en la venta de los bares escolares, revelando que sus hijos o maestros de la institución no les han hecho llegar algún comunicado del mismo o la falta de socialización en medios de comunicación. Los padres al estar al tanto del proceso y aceptar el mismo, podrán estar seguros que al dejar de enviar comida de casa, sus hijos están accediendo a productos sanos y que van a garantizar un aporte nutritivo para su desarrollo cognitivo y físico.

3.4 Análisis de resultados obtenidos en las entrevistas por parte de la y los rectores de las Instituciones Educativas

Tabla 5. Entrevista a las Autoridades de las Instituciones Educativas

Indicador	Rector/a de las Instituciones Educativas		
	Colegio San Gabriel	Colegio San Luis Gonzaga	Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría
¿Qué opina usted sobre la Nueva Reforma de los bares escolares a nivel institucional?	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo
¿Ha tomado usted las medidas adecuadas para evaluar el cumplimiento de los bares escolares?	Medianamente cumplido	Totalmente cumplido	Medianamente cumplido
¿El bar escolar forma parte de la institución o es un negocio aparte?	Negocio aparte	Negocio aparte	Negocio aparte
¿Cuenta la institución con los recursos económicos para modificar los bares escolares de acuerdo a las reformas que obliga la nueva ley?	Si	Si	No
¿Antes de dar información nutricional a los estudiantes, cumplen con mandar la información a los comités encargados de los Bares Escolares?	No	No	No

Fuente: Entrevista realizada a las autoridades de las Instituciones Educativas. Quito, período Abril – Mayo 2013.
Elaborado por: Elena Herrera

Los rectores de las instituciones educativas: Padre Rolando Calle rector del Colegio San Gabriel, Sr. Pedro García rector del Colegio La Dolorosa de Fe y

Alegría y la Sra. Carmen Cañas rectora del Colegio San Luis Gonzaga. Involucrados en la investigación consideran positivo y están de acuerdo con la aplicación de la nueva reforma a los bares escolares, ya que al ser una ley política se debe aplicar con sus regulaciones de forma clara y lógicas. Al ser un espacio que siempre ha existido en todo establecimiento educativo consideran importante el promover y promocionar nutrición a favor de la salud.

De manera general las instituciones educativas, manifiestan que hace un año atrás se acogió la reforma política y de acuerdo a los contratos seleccionados, se controla el menú, precios, higiene y limpieza en todo lo que abarca el bar. Y conjuntamente con el departamento médico, bienestar estudiantil y un comité de padres de familia, realizan visitas y seguimientos a los bares para que las cláusulas de los contratos se cumplan y ofrezcan un servicio acorde y garantice buenos productos de consumo.

Todos los bares que se encuentran dentro de las instituciones educativas corresponden a negocios tercerizados, pagan arriendos y son escogidos por concurso de acuerdo a quien tenga la mejor oferta.

En los Colegios San Gabriel y Gonzaga cuentan con los recursos económicos para cambiar tanto la infraestructura como los requerimientos que exige la ley a los bares, pudiéndose observar establecimientos aptos para la elaboración de alimentos y expendio de los mismos. No es el caso de Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría, en la cual su rector manifestó que no cuentan con los recursos económicos para poder accionar dichos cambios, ya que es un establecimiento fiscal y sus prioridades abarca a la mejora de infraestructura como aulas, otros.

(Ley de Educación, 2010) **Art. 48** Se prohíbe la utilización de material informativo sobre alimentación y nutrición dirigida a los escolares sin la autorización de las instancias técnicas de los Ministerios de Salud y Educación.

En las instituciones educativas no se cumple con el mandato de primero enviar la información de nutrición y alimentación saludable a los comités encargados, dado que esta nueva ley no ha tenido la socialización esperada a nivel educativo y los directivos aún desconocen a quién se debe exactamente enviar dicha información. Y es por parte del departamento médico que llega la información a los estudiantes sobre nutrición.

Es por ello que aún sin conocerse en su totalidad el reglamento a nivel de todos sus involucrados, hace que esto genere desconocimiento de puntos importantes a cumplirse y que por falta de socialización por parte de los ministerios de salud y educación, los involucrados (rectores, maestros, estudiantes, administradores de bares y padres de familia) no puedan entender o aplicar de manera oportuna el reglamento.

3.5 Análisis de resultados obtenidos en la entrevista por parte de los administradores de los bares escolares de las Instituciones Educativas

Tabla 6. Entrevista a las Autoridades de las Instituciones Educativas

Indicador	Administradores de los bares escolares		
	Colegio San Gabriel	Colegio San Luis Gonzaga	Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría
¿Por qué usted maneja el bar escolar?	Negocio familiar	Negocio familiar	Negocio familiar
¿Qué opina usted de a la aplicación de la Reforma a los Bares Escolares?	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo
¿Considera rentable el negocio luego de los cambios en el bar escolar?	Si	No	No
¿Qué alimentos vende usted en el bar?	80% Caseros 20% Procesados	80% Caseros 20% Procesados	80% Caseros 20% Procesados
¿De los alimentos que usted oferta, cuales son los más vendidos?	Caseros	Caseros	Caseros/Procesados
¿Cuál es el margen de ganancia mensualmente que obtiene por la venta de productos en el bar escolar?	Sin respuesta	\$1200	\$500

Fuente: Entrevista realizada a los administradores de los Bares Escolares de las Instituciones Educativas. Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

En los Colegios Gonzaga y La Dolorosa se encuentran dos bares escolares que se manejan con un administrador cada uno, en el Colegio San Gabriel encontramos a una empresa de catering que ofrece este servicio con un solo administrador. Cada administrador manifiesta tener cierto tiempo trabajando para dicho colegio, en el caso del Colegio Gonzaga sus dos administradores tienen 10 años manejando los bares escolares de manera independiente, en el Colegio La Dolorosa sus administradores poseen entre 2 y 3 años respectivamente y finalmente en el Colegio San Gabriel tienen un año dentro del establecimiento pero como servicio de catering para escuelas y colegios 5 años.

De forma general los administradores de los bares escolares manifestaron que el tener en vigencia el negocio de la comida en las instituciones, son el medio de sustento familiar y que siempre están tratando de innovar o mejorar para poder seguir en el colegio, ya que es difícil encontrar o lograr obtener otro contrato en colegios, debido a la competencia que ahora generan los servicios de catering. En cuanto al colegio que maneja un servicio de catering este ha presentado una serie de falencias pero que paulatinamente fueron corregidas para poder reafirmar su contrato con la institución.

Al pedir la opinión acerca de los cambios generados sobre la nueva reforma a la cual ellos deben estar regidos, su totalidad manifestó estar de acuerdo en mejorar la salud de los adolescentes por la malnutrición ya sea en su exceso o por deficiencia cambiando la comida chatarra por alimentos más naturales y caseros. Pero no están de acuerdo en que ellos sean los únicos que deban cambiar su oferta de alimentos, ya que consideran que si no existe el cambio desde el hogar, los padres van a seguir mandando los alimentos que se consideran prohibidos, tienen acceso a comprar fuera del colegio, no se realiza cambios a fondo y más no de forma, el no controlar a las empresas dueñas de los grandes productos considerados prohibidos y de alto contenido energético para los estudiantes, ellos no pueden dejar que su negocio baje en ventas y los estudiantes dejen de comprar.

En cuanto a la rentabilidad del negocio, la mayoría considera que sigue siendo rentable cuando se sabe manejarlo bien, por ejemplo el arroz es el alimento que les permite recuperar ganancias que se dejaron de obtener por los alimentos fritos y que es muy aceptado por los estudiantes, ya que se lo puede presentar con otros alimentos y son de gran aceptabilidad. Pero en el caso del Colegio La Dolorosa ya no consideran rentable el negocio porque los estudiantes prefieren comprar todo afuera por medio de la reja y no existe un control hacia esos vendedores y más solo para los administradores.

Entre los alimentos ofertados en los bares escolares tenemos: el menú diario que consiste en preparaciones y representa el 80% (combos de arroz, tallarín, lasañas, sánduches, papas cocinadas, hamburguesas con carne cocida, empanadas, chochos con tostado, cevichochos, maduro con queso, jugos naturales, ensalada de fruta con crema, donas, tortillas de papa, pastel de chocolate, secos de pollo o carne, grill) y lo que son productos de vitrina 20% (snack, dulces, juegos envasados, leches, yogurt). Y entro los cuales los más

vendidos son; el arroz, snack, pastel de chocolate, sánduches y grill en los respectivos bares.

La ganancia generada varía en cada establecimiento, en el Colegio Gonzaga se obtuvo un promedio de \$850.00 mensuales, en el Colegio La Dolorosa un promedio de \$250.00 mensuales y en el Colegio San Gabriel no accedieron a compartir esta información pero de acuerdo a las opiniones vertidas por los estudiantes y quienes acceden a este bar, los precios son elevados, lo que nos da a entender que las ganancias deben estar acorde a sus precios.

Finalmente los administradores de los bares nos supieron manifestar que el ministerio ha brindado capacitaciones en cuanto a la manipulación correcta de alimentos pero más no a una socialización en profundidad de la reforma, desconociendo muchos tópicos del mismo, principalmente las tablas en donde se indica los alimentos altos en contenido graso y azúcares y que sólo se les ha informado que deben vender alimentos naturales y ya no alimentos chatarra.

La nueva reforma de los bares escolares promovida desde hace más de dos años mantiene una serie de falencias en cuanto a su promoción y acogida por parte de los administradores, ya que al ser ellos quienes ofertan este servicio y el no tener las garantías en cuanto a control y regulaciones a factores externos como vendedores ambulantes e inclusive los mismos padres, ellos no estarán completamente estables en su propio negocio, ya que desconocen lo que está reforma les exige pero que los mismos comités encargados no realizan las capacitaciones y controles oportunos.

3.6 Análisis de resultados obtenidos en las observaciones directas en cuanto a higiene alimentaria, higiene personal, higiene del local y cumplimiento de requisitos de los bares escolares de las Instituciones Educativas

Una vez realizados las visitas a los establecimientos de los bares escolares en las instituciones educativas involucradas, siguiendo una lista de check list para el cumplimiento de los requisitos del personal, la infraestructura del local y las prácticas de higiene. En las tres instituciones no se pudo acceder a la toma de fotografías.

Se pudo observar que los distintos locales en donde se produce los alimentos y se ponen en venta, cumplen correctamente con una estimación aproximada de los mismos en un promedio del 61% (ANEXO 5), de acuerdo a los siguientes artículos del acuerdo interministerial de bares saludables, en donde:

Art. 10. Los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares y que sean preparados en los mismos, deben ser naturales, frescos y nutritivos, con características de inocuidad y calidad, a fin de que no se constituyan en riesgo para la salud de los que los consuman; el proveedor del servicio de bar escolar y su personal expendarán alimentos aplicando medidas de higiene y protección. Se deberá promover el consumo de agua segura y de alimentos ricos en fibra.

Art. 11. Los alimentos y bebidas procesados que se expendan en los bares escolares deben contar con registro sanitario vigente, estar rotulados de conformidad con la normativa nacional y con la declaración nutricional correspondiente, especialmente de las grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, carbohidratos totales y sodio. No podrán expendirse alimentos y bebidas procesada y/o preparadas en el bar, que contengan cafeína, edulcorantes artificiales (excepto sucralosa) y alimentos que sean densamente energéticos con alto contenido de grasa, hidratos de carbono simple y sal.

El Colegio San Gabriel al tener un servicio de catering, se puede deducir que cumplen satisfactoriamente normas básicas de higiene, limpieza, manipulación, conservación y venta de alimentos; tomando en cuenta que al inicio del funcionamiento del establecimiento, este era un bar que ofrecía un servicio lleno de falencias que no permitían considerarlo un servicio de calidad, sin embargo fueron cambiando paulatinamente sus normas y reglas de trabajo, permitiéndoles alcanzar mejores estándares en su servicio. Ya que al poder realizar capacitaciones con su

personal y tener una retroalimentación continúa de sus fallas, les ha permitido mejorar su servicio para estudiantes y otros comensales. Este servicio de alimentación cuenta en su totalidad con los permisos vigentes para la manipulación y expendió de alimentos, su local tiene todas las características que exige la reforma en cuanto a infraestructura.

El Colegio Gonzaga mantiene dos bares escolares, los mismos que son manejados cada uno de manera individual con 2 personas extras al administrador y que son locales pequeños, cumplen las normas básicas pero no en su totalidad de infraestructura, son organizados en cuanto al almacenamiento y conservación de sus productos, mantienen correctamente sus prácticas de higiene. Son los bares que más han perdurado en este colegio dado la buena atención y fiabilidad que ofrecen tanto a sus estudiantes y otros comensales.

El Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría mantiene dos bares escolares cada uno con su propio administrador, son dos establecimientos totalmente diferentes ya que no cumplen con las normas básicas de infraestructura, poseen los elementos esenciales para la elaboración, conservación y venta de los alimentos como cocina, refrigeradora y vitrinas pero no cuenta con las características que exige la reforma para poder garantizar que los productos elaborados son de calidad y seguros para los estudiantes. En cuanto a prácticas de higiene mantienen como factor primordial el lavado de manos antes de expender los alimentos pero no usan los implementos básicos (guantes, mascarillas) para evitar la contaminación de sus productos.

En forma general los bares escolares poseen los permisos vigentes para su negocio, carnet de salud de su personal a cargo, proveedores directos de sus productos, mantiene la higiene del local en forma periódica, buscan la manera de seguir capacitándose para poder seguir al frente del bar dentro del colegio, lo que indica que consideran importante el cumplir satisfactoriamente con estos requisitos que son fundamentales para poder mantener su negocio y de esa manera asegurar que sus productos son apropiados para los estudiantes y así contribuir a contrarrestar los problemas dados por la malnutrición en los mismos.

3.7 Comprobación de la Hipótesis

	Pregunta	Dimensión	CSG	CG	CLD
A	¿Has notado algún cambio de la comida que venden en el Bar escolar?	Alimentos	Si: 66%	Si: 85%	Si: 44%
B	¿En clases tus profesores, hablan acerca de una alimentación y nutrición adecuada para tu edad?	Información	Si reciben: 27%	Si reciben: 39%	Si reciben: 20%
C	¿Conoce acerca de los cambios generados en los bares escolares de las instituciones educativas?	Información	Si han notado cambios: 69%	Si han notado cambios: 79%	Si han notado cambios: 67%
D	¿Está usted de acuerdo en los cambios a los productos que se ofertan en los bares escolares?	Información	si: 75%	si: 97%	si 96%
E	¿Qué opina usted de a la aplicación de la Reforma a los Bares Escolares?	Información	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo

Fuente: Encuestas realizada a las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) *CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

Pregunta A: Colegio San Gabriel contra Colegio Gonzaga

Datos base	
p1=	66%
n1=	297
p2=	85%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 < p2$

Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si $Z_{est} > 1,96$ Rechazo H_0 Acepto H_1	
Si $Z_{est} < 1,96$ Acepto H_0	
Z est =	5,40
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
Los alumnos del Colegio San Gabriel son menos observadores respecto a las diferencias producidas en la comida del bar respecto a los de Colegio Gonzaga, esto se debe a que los cambios en los alimentos son mínimos y de poca difusión en la institución.	

Pregunta A: Colegio San Gabriel contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	66%
n1=	297
p2=	44%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p_1 = p_2$
Ha:	$p_1 > p_2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si $Z_{est} > 1,96$ Rechazo H_0 Acepto H_1	
Si $Z_{est} < 1,96$ Acepto H_0	
Z est =	5,40
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
Los alumnos del Colegio La Dolorosa en un porcentaje menor no perciben cambios notorios en cuanto a los alimentos ofertados en el bar a diferencia de los alumnos del Colegio San Gabriel, debido a la falta de interés a promocionar los mismos por parte de los administradores de los bares y las autoridades de la institución.	

Pregunta A: Colegio Gonzaga contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	85%
n1=	300
p2=	44%
n2=	300
α =	5%

Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 > p2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si $Z_{est} > 1,96$ Rechazo H_0 Acepto H_1	
Si $Z_{est} < 1,96$ Acepto H_0	
Z est =	10,49
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
Los alumnos del Colegio Gonzaga son los que en mayor proporción han notado los cambios en los alimentos ofertados en los bares de la institución a diferencia de los alumnos del Colegio La Dolorosa, debido a que en la primera institución educativa si existe una difusión de los nuevos menús por parte de los administradores de los mismos.	

Pregunta B: Colegio San Gabriel contra Colegio Gonzaga

Datos base	
p1=	27%
n1=	297
p2=	39%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 < p2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si $Z_{est} > 1,96$ Rechazo H_0 Acepto H_1	
Si $Z_{est} < 1,96$ Acepto H_0	
Z est =	3,12
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
En ambos colegios los alumnos consideran mínima el aporte de temas sobre nutrición por parte de sus maestros, esto está dado a la falta de espacio para la promoción y prevención sobre temas de alimentación saludable en los horarios y esquemas establecidos a los maestros.	

Pregunta B: Colegio San Gabriel contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	27%
n1=	297
p2=	20%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 > p2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si Z est > 1,96 Rechazo Ho Acepto H1	
Si Z est < 1,96 Acepto Ho	
Z est =	2,02
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
En ambos colegios aún sigue siendo mínima la proporción de alumnos que consideran recibir educación nutricional, en el Colegio La Dolorosa esta proporción es aún menor en relación al Colegio San Gabriel, ya que los alumnos no perciben el interés de sus maestros en aplicar los temas sobre nutrición y alimentación saludable; así como de su interés personal.	

Pregunta B: Colegio Gonzaga contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	39%
n1=	300
p2=	20%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 > p2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si Z est > 1,96 Rechazo Ho Acepto H1	
Si Z est < 1,96 Acepto Ho	
Z est =	5,10
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
El Colegio Gonzaga sigue siendo la institución educativa que alcanza un porcentaje	

mayor a los otros colegios, en especial con el Colegio La Dolorosa. Los alumnos consideran que tanto sus maestros como ellos no han dado la suficiente importancia a los temas de nutrición y alimentación saludable.

Pregunta C: Colegio San Gabriel contra Colegio Gonzaga

Datos base	
p1=	69%
n1=	297
p2=	79%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 < p2$
Z crítico	1,64
Decisión:	
Si Z est > 1,96 Rechazo Ho Acepto H1	
Si Z est < 1,96 Acepto Ho	
Z est =	2,79
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
Los padres de los estudiantes del Colegio Gonzaga conocen en su mayor parte sobre los cambios generados en los bares escolares, a diferencia de los padres de los estudiantes del Colegio San Gabriel, siendo mínima la diferencia entre ambos, esto se debe a que los comités de padres de familia están al tanto de los cambios en cualquier ámbito que involucre el bienestar de sus hijos dentro del colegio.	

Pregunta C: Colegio San Gabriel contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	69%
n1=	297
p2=	67%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 > p2$
Z crítico	1,64
Decisión:	
Si Z est > 1,96 Rechazo Ho Acepto H1	
Si Z est < 1,96 Acepto Ho	
Z est =	0,52

Conclusión	
no es estadísticamente significativo	
Interpretación	
La diferencia es mínima entre los padres de ambos colegios, en cuanto a los padres de familia del Colegio La Dolorosa manifestaron conocer los cambios debido a los comentarios generados por sus hijos, más no directamente por directivos del colegio.	

Pregunta C: Colegio Gonzaga contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	79%
n1=	300
p2=	67%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 > p2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si Z est > 1,96 Rechazo Ho Acepto H1	
Si Z est < 1,96 Acepto Ho	
Z est =	3,31
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
Los padres de familia del Colegio Gonzaga conocen en su mayoría los cambios generados en los bares escolares a diferencia de los padres de familia del Colegio La Dolorosa, esto se debe a que en la primera institución hay un comité de padres de familia y por ende están al tanto de los nuevos cambios, mientras que en la segunda institución conocen de dichos cambios por los comentarios manifestados por sus propios hijos.	

Pregunta D: Colegio San Gabriel contra Colegio Gonzaga

Datos base	
p1=	75%
n1=	297
p2=	97%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 < p2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	

Si $Z_{est} > 1,96$ Rechazo H_0 Acepto H_1	
Si $Z_{est} < 1,96$ Acepto H_0	
Z est =	7,76
Conclusión	
si hay diferencia	
Interpretación	
Los padres de familia del Colegio Gonzaga aprueban en su mayoría los cambios generados a nivel de bares escolares con una diferencia mínima de los padres de familia del Colegio San Gabriel, estas pequeñas diferencias se deben a que ciertos padres consideran que sus hijos debería acceder a algún tipo de alimento chatarra ya que no se les debería prohibir todo, desconociendo los índices de sobrepeso y obesidad en niños y adolescentes por el consumo de estos alimentos.	

Pregunta D: Colegio San Gabriel contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	75%
n1=	297
p2=	96%
n2=	300
α =	5%
H_0 :	$p_1 = p_2$
H_a :	$p_1 > p_2$
Z crítico	1,64
Decisión:	
Si $Z_{est} > 1,96$ Rechazo H_0 Acepto H_1	
Si $Z_{est} < 1,96$ Acepto H_0	
Z est =	7,30
Conclusión	
si es estadísticamente significativo	
Interpretación	
Los padres de familia del Colegio La Dolorosa aceptan mayoritariamente los cambios generados en los bares escolares, ya que manifiestan que debido a sus horarios laborales no les permite preparar alimentos adecuados y saludables para los recesos de sus hijos y considerando que si el colegio tienen estas nuevas opciones apoyan totalmente los cambios en la reforma a los establecimientos; a diferencia de los padres de familia del Colegio San Gabriel.	

Pregunta D: Colegio Gonzaga contra Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría

Datos base	
p1=	97%
n1=	300

p2=	96%
n2=	300
α =	5%
Ho:	$p1 = p2$
Ha:	$p1 > p2$
Zcrítico	1,64
Decisión:	
Si Z est > 1,96 Rechazo Ho Acepto H1	
Si Z est < 1,96 Acepto Ho	
Z est =	0,67
Conclusión	
no es estadísticamente significativo	
Interpretación	
En ambos colegios no existe diferencia alguna en cuanto a aceptar los cambios de la nueva reforma a los bares escolares, estando así satisfechos en modificar rotundamente los malos hábitos generados desde años pasados por alimentos altamente calóricos y sin aportes nutritivos para sus hijos; considerando una nueva etapa para mantener una vida saludable dentro de las instituciones educativas.	

CONCLUSIONES

El principal de los factores para la aplicación de las diferentes propuestas dadas por las nuevas leyes en el ámbito de los bares escolares, es la resistencia al cambio, ya que las personas involucradas como estudiantes, maestros, administradores, rectores y padres de familia, están de acuerdo en promover el cambio de alimentos chatarras a saludables ya que al no tener la claridad de lo que esto conlleva se muestran agraviados a la misma y se presentan varios obstáculos como: la falta de socialización, pérdida en productos y dinero por la escasa adquisición, la presencia de vendedores ambulantes, el envío de comida chatarra por parte de los padres, el desconocimiento en materia de nutrición y alimentación saludable dirigido de manera oportuna hacia niños/as y adolescentes, la falta de espacio dentro de la comunidad educativa para la pertinente socialización de estos tópicos y la falta de recursos económicos, son los principales medios que no permiten una acogida favorable dentro las instituciones educativas y al no ser tratadas con sus diferentes actores, producirá una mayor intransigencia entre los mismos, aun cuando estos cambios van a favor de mejorar principalmente el ámbito en salud.

Los campos de acción a los cuales va dirigido la nueva reforma a los bares escolares, es principalmente el cambio de hábitos alimentarios en pro de disminuir las estadísticas en cuanto a la presencia de enfermedades no transmisibles como el sobrepeso y la obesidad, de igual modo por la presencia de enfermedades por una malnutrición por deficiencia como es el caso de la anemia, en poblaciones de temprana edad como son los estudiantes de escuelas y colegios. Por otro lado también se ve inmerso en el cambio en cuanto a la infraestructura y características en la producción, almacenamiento, higiene y venta de alimentos, para poder garantizar un producto con calidad y evitando la presencia de enfermedades de transmisión alimentaria.

De acuerdo al nuevo reglamento aplicado de manera obligatoria a todas las instituciones educativas a nivel nacional, existe un tópico en el cual se pide y se aconseja a los maestros que dentro de sus horas clase, se instruya a los estudiantes acerca de mantener un estilo de vida saludable a base de una alimentación adecuad. Pero dentro de las instituciones educativas donde se realizó la investigación se pudo conocer el bajo impacto que dichas actividades deberían ser aplicadas, ya que los estudiantes como indica el gráfico N. 5 en un 81% consideran que no tienen los instrumentos básicas para conocer más a fondo sobre

como tomar una buena actitud a la hora de escoger sus alimentos y si estos son para ellos un beneficio o un riesgo a largo plazo. Por lo cual los maestros a pesar de mostrar su interés en un promedio del 69.3% como lo indica el gráfico N. 7, ante los cambios generados a favor de esta población, no están siendo parte del proceso, por una falta en la renovación de espacios y de las mallas pedagógicas a las cuales están acogidos dentro de la comunidad educativa.

El interés que se permite apreciar dentro de las instituciones educativas para la aplicación de las nuevas reformas de los bares escolares, está muy ligado al factor económico por el cual atraviesan estas instituciones, ya que siendo el Colegio San Gabriel aquel que cuenta con mayores habilidades de poder adquisitivo, ha demostrado la disposición de cambiar sus bares escolares desde la infraestructura, dando así los medios para que los administradores del bar escolar puedan tener las facilidades de apegarse a ley de manera oportuna. El Colegio San Luis Gonzaga posee de igual modo un poder adquisitivo medio que ha permitido cambiar solamente uno de sus dos bares escolares de acorde a lo que la ley exige pero que no ha dejado el interés de poder cambiar ambos bares para el beneficio de quienes acceden al mismo. Por último el Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría no posee aquel poder adquisitivo necesario, ya que su principal prioridad ante la utilización de medios económicos va dirigido a mejorar infraestructura en cuanto a aulas, bancas, otros, dejando así a un lado el poder dar mejorías a los bares escolares y de los cuales sus administradores son los que se hacen cargo de mantener los distintos locales dentro de la institución.

Los padres de familia que han sido parte de la presente investigación han manifestado, como indica el gráfico N.1 en un promedio del 66%, preferir enviar dinero a sus hijos para que ellos sean quienes decidan que comprar a la hora del receso escolar, dándoles la libertad de seleccionar aquellos alimentos con bajo aporte de nutrientes esenciales y un favoritismo por aquellos de alto valor calórico en cuanto a azúcares y grasas saturadas. De igual manera los padres quienes envía el refrigerio a sus hijos/as optan por los productos de tipo snack y procesados, ya que son la manera más sencilla de preparar un aperitivo, sin tomar en cuanto los riesgos que este tipo de alimentación va a acarrear a futuro en la salud de sus hijos.

Los jóvenes estudiantes poseen distintas percepciones alrededor de los cambios generados en el bar escolar, siendo así que la mayor población de los investigados dio a conocer su descontento ante la eliminación total de la comida

chatarra, ya que ellos consideran no haber sido parte del proceso para la selección de los nuevos alimentos que se están ofertando y la aplicación directa y repentina les genera un disgusto, ya que dichos cambios no fueron socializados de manera pertinente y siendo el bar escolar el mayor medio para acceder a un refrigerio estos deben de igual manera adquirirlos o por otro lado dejan de hacerlo, lo cual produce más inconvenientes para obtener una mejora en cuanto a eliminar los malos hábitos alimenticios generados por el consumo de alimentos chatarra y procesados.

De acuerdo a las preguntas evaluadas de manera estadística y con referencia a las entrevistas realizadas tanto a los rectores de las instituciones, como a los administradores de los bares escolares, se puede determinar que la hipótesis se comprueba ya que existe una mayor acogida en cuanto a los colegios con mayor nivel socio-económico para poder aplicar dichos cambios y dar una mejor información y capacitación a los involucrados³, lo que no sucede en el colegio de menor nivel socio-económico, ya que dicho establecimiento posee otras prioridades en cuanto al uso de recursos económicos, lo que dificulta que se dé la importancia a los bares escolares y la aplicación de la nueva reforma, aun siendo esta de carácter obligatorio para todas las instituciones educativas.

³ Involucrados: estudiantes, padres de familia, maestros, administradores de bares, rectores.

RECOMENDACIONES

Las instituciones educativas son en gran parte responsables de las acciones y actitudes que los estudiantes adquieren en el transcurso de su etapa escolar, por lo cual para mejorar dichos aportes en materia de nutrición y alimentación saludable se sugiere la aplicación de estos temas en las mallas pedagógicas, con capacitación continua a maestros por parte de profesionales de salud, brindar capacitación a los administradores de los bares escolares en cuanto a higiene y manipulación de alimentos y a los padres de familia orientarlos sobre pautas básicas para mejorar hábitos alimenticios.

Las tres instituciones educativas que han sido parte de la investigación cuentan con el espacio físico para la implementación de proyectos como son los huertos orgánicos, los cuales permitirán dar a conocer los procesos y cuidados que se deben tener para con los alimentos en todas sus etapas antes de ser consumidos, por lo cual proponer este plan despertará el interés y participación de los estudiantes en el ámbito alimenticio.

Se propone utilizar el recetario propuesto por el Ministerio de Salud junto al Ministerio de Educación para que los administradores de los bares escolares puedan ofertar alimentos saludables, sin pérdidas por costo y mejorar sus ventas. (Anexo 5)

Siendo el factor económico el principal obstáculo para las escuelas con medianos y bajos recursos, se sugiere buscar el apoyo gubernamental, ya que permitirá que dichas instituciones mejoren en la aplicación de las estancias reglamentarias que exige la nueva reforma.

La falta de nutricionistas en las instituciones educativas produce que aquellas personas que difunden información acerca de la correcta forma de alimentarse de acuerdo a las etapas y necesidades fisiológicas del ser humano, estas sean precarias y mal fundadas causando así confusión en quienes reciben esta información, por lo cual se propone contar y dar apertura a la especialista en nutrición dando capacitación efectiva al personal médico, maestros y padres de familia o ser parte en sí del personal que instruye no solamente a estudiantes sino a todos los involucrados, siendo profesionales más activos e inmersos en estos cambios.

BIBLIOGRAFÍA

- 4.075 bares escolares serán inspeccionados con nuevo reglamento. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.eluniverso.com/2010/10/29/1/1445/4075-bares-escolares-seran-inspeccionados-nuevo-reglamento.html>>
- Alimentación infantil, lo que coma hoy determinará su futuro. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <http://www.infoalimentacion.com/documentos/alimentacion_infantil.htm>
- Aplicación reglamento bares escolares. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <http://edunapo.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=129:aplicacion-reglamento-bares-escolares&catid=15:educacion-para-la-salud&Itemid=3>
- Bares escolares regidos por una nueva norma. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.partealta.ec/noticias/se-destaca/12370-bares-escolares-regidos-por-una-nueva-norma->>>
- Bares escolares sometidos a inspección higiénico-sanitaria. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <http://www.ciudadaniainformada.com/noticias-ciudadania-ecuador0/noticias-ciudadania-ecuador/browse/7/ir_a/regional/article//bares-escolares-sometidos-a-inspeccion-higienico-sanitaria.html?tx_ttnews%5BcalendarYear%5D=2009&tx_ttnews%5BcalendarMonth%5D=5&tx_ttnews%5BstartingPoint%5D=42%2C197%2C265&tx_ttnews%5Brecursion%5D=250&cHash=5ab150ea7f>
- Cambios del modo y estilo de vida; su influencia en el proceso salud-enfermedad [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <http://www.bvs.sld.cu/revistas/est/vol41_3_04/est09304.htm>
- Cambios en el patrón de consumo de alimentos en escolares chilenos con la implementación de un kiosco saludable. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.alanrevista.org/ediciones/2011-3/art10.asp>>
- Comida 'chatarra' sigue en los bares. . [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en:

<<http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101272900#.UUpY9hxAT8m>>

Comida sana en bares escolares evita que alumnos padezcan enfermedades. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.eldiario.com.ec/noticias-manabi-ecuador/157951-comida-sana-en-bares-escolares-evita-que-alumnos-padezcan-enfermedades/>>

Estilos de vida y alimentación. Enfermedad [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <http://www.ugr.es/~pwlac/G25_27Luis_Alvarez-Amaia_Alvarez.html>

Factores que determinan los hábitos de alimentación. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.deia.com/2011/03/19/ocio-y-cultura/factores-que-determinan-los-habitos-de-alimentacion>>

Factores sociales y culturales en la nutrición. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.fao.org/docrep/006/W0073S/w0073s08.htm>>

Factores sociales y culturales en la nutrición. Enfermedad [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://usielenergiayconsumo.blogspot.com/2012/04/factores-sociales-y-culturales-en-la.html>>

Gestión de las políticas del acuerdo ministerial, 004-10 del proceso de implementación de bares, en la administración y control sanitario-nutricional de los alimentos, en el rendimiento escolar de los alumnos y alumnas del instituto superior Guaranda, de la ciudad de Guaranda, provincia de bolívar, en el primer semestre del año 2011. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.biblioteca.ueb.edu.ec/bitstream/15001/921/1/106%20P...Pdf>>

Influencia de los Padres y el Entorno del Niño. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://nutricionusana.wordpress.com/influencia-de-los-padres-y-el-entorno-del-nino/>>

Los nuevos consumidores. Tendencias, valores y estilos de vida. Enfermedad. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.eumed.net/libros-gratis/2010c/738/Los%20nuevos%20consumidores%20Tendencias%20valores%20y%20estilos%20de%20vida.htm>>

Núñez de Villavicencio F. Modo de vida, psiquis y salud. Psicología y es Salud. La Habana: Ed. Ciencias Médicas; 2000.p.113-34.

OPS. La Salud de las Américas. Washington: OPS; 1998.p.1:109.

Por qué comemos lo que comemos: obstáculos al cambio de hábitos alimentarios y de estilo de vida. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.eufic.org/article/es/salud-estilo-de-vida/eleccion-alimento/artid/obstáculos-hábitos-alimentarios-estilo-vida/>>

REGLAMENTO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL. 2010

Restricciones en bares escolares: Nuevo Reglamento. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://poderes.com.ec/2010/restricciones-en-bares-escolares-nuevo-reglamento/>>

Socializarán reglamento que regula el funcionamiento de bares escolares. [En línea] Consultado: [2013/02/24]. Disponible en: <<http://www.partealta.ec/noticias/nacional/11712-socializaran-reglamento-que-regula-el-funcionamiento-de-bares-escolares->>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de Operacionalización de las Variables

VARIABLE	CONCEPTO	DIMENSION	DEFINICION	INDICADOR
OFERTA DE ALIMENTOS	Diversidad de productos naturales o procesados que están a la venta en los bares escolares			% de alimentos naturales y procesados que están a la venta en el bar
FRECUENCIA DE VENTA DE PRODUCTOS	La periodicidad en la que un producto es vendido			% de alimentos vendidos tanto naturales y procesados (diario, semanal, mensual)
MARGEN DE GANANCIA	Es la diferencia positiva que espera obtener una empresa, obtenida al restar sus costes totales de sus ingresos totales calculados, en un cierto período.			Promedio semanal de ganancias de productos naturales promedio semanal de ganancias de productos procesados
RENTABILIDAD DEL NEGOCIO	Capacidad que tiene el bar escolar para generar suficiente utilidad o ganancia			% de rentabilidad
CARACTERÍSTICAS DE INFRAESTRUCTURA DEL BAR ESCOLAR	Parte esencial con la que cuenta el bar escolar para ejercer sus actividades con las características apropiadas a la preparación y manipulación de alimentos.			% del cumplimiento de las características requeridas por la reforma, con las que cuenta el bar escolar

ACTITUDES FRENTE A LA APLICACIÓN DE LA REFORMA	Forma de actuar de los estudiantes, docentes, administrativos y padres de familia, ya sea en conformidad, desacuerdo o aprobación ante la aplicación obligatoria de la Reforma a los Bares escolares			% de personas que adoptan una actitud frente a la aplicación de la Reforma
PRÁCTICAS DE HIGIENE	Conjunto de conocimientos y técnicas que deben aplicar los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud.	Higiene Personal	La higiene personal es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.	Distribución porcentual de las prácticas ejercidas de higiene personal
		Higiene de los Alimentos	Higiene alimentaria son las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria	Distribución porcentual de las de prácticas ejercidas de higiene alimentaria
		Higiene del Local	Es el conjunto de procedimientos destinados a controlar los factores ambientales que pueden afectar la salud en el ámbito de trabajo.	Distribución porcentual de las de prácticas ejercidas de higiene alimentaria
CONOCIMIENTOS SOBRE EDUCACIÓN NUTRICIONAL	Son los conocimientos que los docentes poseen en cuanto a la transferencia de información sobre alimentación y nutrición			Promedio de docentes que imparten una correcta educación nutricional a los estudiantes
ACTIVIDADES REALIZADAS PARA PROMOVER LA REFORMA EN LAS	Son las diferentes estrategias que el gobierno exige a las instituciones educativas para fomentar y conocer acerca de			% de actividades realizadas en las instituciones educativas con los estudiantes

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	los nuevos cambios en los bares escolares.			
PRÁCTICAS ALIMENTARIAS	Ejercicio con continuidad o repetidamente de acciones a la hora de alimentarse de los padres de familia y estudiantes.	Intervención de los padres en la alimentación de los estudiantes para su refrigerio	Son las acciones ejercidas por los padres y que influyen en la elección o preparación de los refrigerios para sus hijos.	% de actividades realizadas por los padres en cuanto al refrigerio de sus hijos
HORARIO LABORAL	Se denomina así, al tiempo del día durante el cual el trabajador está en la empresa.			Promedio en cuanto a las horas en las que inicia la jornada de trabajo los padres de familia
ESTRATO ECONÓMICO DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	Jerarquía económica que tiene una persona o un grupo con respecto al resto. Este puede ser alto, medio o bajo.	Categoría en la que se ubican los diferentes colegios aplicados al estudio.		Colegio San Gabriel: estrato económico alto Colegio San Luis Gonzaga: estrato económico medio Colegio La Dolorosa de Fe y Alegría: estrato económico bajo

Anexo 2 Entrevistas

ENTREVISTA A LOS ADMINISTRADORES DE LOS BARES SOBRE LOS FACTORES RELACIONADOS A LA APLICACION DE LA NUEVA REFORMA

1. ¿Por qué usted maneja el bar escolar?
2. ¿Qué opina usted de a la aplicación de la Reforma a los Bares Escolares?
3. ¿Considera rentable el negocio luego de los cambios en el bar escolar?
4. ¿Qué alimentos vende usted en el bar?
5. ¿De los alimentos que usted oferta, cuales son los más vendidos?
6. Me podría decir ¿Cuál es el margen de ganancia mensualmente que obtiene por la venta de productos en el bar escolar?

ENTREVISTA A LOS RECTORES ACERCA DE LOS FACTORES RELACIONADOS DE LA NUEVA REFORMA DE LOS BARES ESCOLARES

1. ¿Qué opina usted sobre la Nueva Reforma de los bares escolares a nivel institucional?
2. ¿Qué medidas ha tomado usted para evaluar el cumplimiento de los bares escolares?
3. El bar escolar forma parte de la institución o es un negocio aparte
4. ¿Cuenta la institución con los recursos económicos para modificar los bares escolares de acuerdo a las reformas que obliga la nueva ley?
5. Antes de dar información nutricional a los estudiantes, cumplen con mandar la información a los comités encargados de los Bares Escolares

Anexo 3 Check List

CHECK LIST ADMINISTRADORES DE LOS BARES ESCOLARES

Características de Infraestructura Física del Bar Escolar

Característica	CSG		CG		CLD	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Ubicado en un lugar accesible	X		X		X	
Construido con materiales resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar	X		X		X	
Iluminación suficiente	X		X		X	
Acceso a agua potable entubada	X		X		X	
Fregaderos en buen estado	X		X			X
Alcantarillado adecuado	X		X			X
Recipientes para desechos Orgánicos	X			X		X
Recipientes para desechos Inorgánicos	X		X		X	
Paredes en buen estado	X		X			X
Colores Claros	X		X			X
Ventanas protegidas (mallas)		X		X		X
Instalación de gas fuera del local	X			X		X
Desagües protegidas y con trampa de grasas		X		X		X
Áreas de cocción con extractor de olores y vapor	X			X		X
Total Cumplimiento	85.7%		64.2%		35.7%	

Fuente: Check List realizado en los bares de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) * CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

PRÁCTICAS DE HIGIENE

HIGIENE PERSONAL						HIGIENE ALIMENTARIA						HIGIENE DEL LOCAL								
Característica	CSG		CG		CLD		Característica	CSG		CG		CLD		Característica	CSG		CG		CLD	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		SI	NO	SI	NO	SI	NO		SI	NO	SI	NO	SI	NO
Carnet de salud	X		X		X		Alimentos procesados con registro sanitario vigente	X		X		X		Registro sanitario vigente	X		X		X	
Lavado de manos	X		X		X		Desinfección de alimentos	X		X		X		Ingreso de personas ajenas al bar		X		X	X	
Cabello recogido	X		X		X		Productos en empaque individuales	X		X		X		Desinfección de equipos y utensilios	X		X			X
Uso de gorro	X		X			X	Refrigerador en buen estado	X		X			X	Desinfección de pisos	X		X		X	
Uso de guantes		X		X		X	Utilización método PEPS	X		X		X		Eliminación de basura	X		X		X	
Uso de mascarilla		X	X			X	Utilización de utensilios	X		X		X								
Uso del delantal	X			X	X		Conservación de alimentos perecederos	X		X		X								
Manipulación dinero –alimento		X	X			X	Uso de residuos alimentarios		X		X		X							
Uso gelantibacterial	X			X	X		Alimentos semielaborados en refrigeración	X		X		X								
Total Cumplimiento	66.6%		66.6%		55.5%		Total Cumplimiento	88.8%		88.8%		77.7%		Total Cumplimiento	80%		80%		80%	

Fuente: Check List realizado en los bares de las Instituciones Educativas: *CSG (Colegio San Gabriel) *CG (Colegio Gonzaga) *CLD (Colegio La Dolorosa). Quito, período Abril – Mayo 2013.

Elaborado por: Elena Herrera

Anexo 4 Encuestas

Encuesta acerca de los factores relacionados de la nueva reforma de los bares escolares

Código

La presente encuesta está dirigida a los ESTUDIANTES de las instituciones educativas, para conocer su actitud frente a la nueva reforma de los bares escolares, las prácticas relacionadas a la hora del refrigerio, conocimientos sobre nutrición y alimentación adecuada. Con el fin de dar a conocer dichas prácticas y su relación con el cumplimiento de la Reforma.

Encierre en un círculo la respuesta acorde a su realidad (una sola)

1. **Para el recreo (escoge una sola opción):**
 - a) Te mandan comida de casa
 - b) Te mandan dinero para que compres comida en el Bar escolar
 - c) Te mandan comida de casa y dinero para comprar en el Bar escolar
2. **¿Qué tipo de comida prefieres comer? (escoge una sola opción)**
 - a) Comida preparada en casa como avena, leche, huevos, jugos naturales, sánduches, frutas, etc.
 - b) Comida comprada en tiendas o supermercados como galletas, colas, jugos, papas, cachitos, etc.
3. **¿Qué tipo de comida venden en el Bar escolar? (puedes escoger varias opciones)**
 - a) Frutas y jugos naturales
 - b) Leche, yogurt o avena
 - c) Arroz o sánduches
 - d) Papas fritas y cachitos
 - e) Colas y jugos artificiales
 - f) Dulces y golosinas
4. **¿Has notado algún cambio de la comida que venden en el Bar escolar?**
 - 1) SI (si es su elección, pase a la pregunta 5)
 - 2) NO (si es su elección, pasa a la pregunta 8)
5. **¿Qué cambio has notado? (puedes escoger varias opciones)**
 - a) Ahora venden más alimentos naturales como frutas, lácteos.
 - b) Ahora preparan más comidas como arroz, choclos, etc.
 - c) Ahora venden más comida como papas, cachitos, colas.
6. **¿Te gusta la comida que venden en la Bar escolar?**
 1. SI
 2. NO
7. **¿En clases tus profesores, hablan acerca de una alimentación y nutrición adecuada para tu edad?**
 1. SI
 2. NO
8. **¿Conoces acerca de una alimentación nutritiva o de los beneficios de comer saludablemente?**
 1. SI (si es su elección, pase a la pregunta 10)
 2. NO (si es su elección, pase a la pregunta 11)
9. **De los siguientes conceptos, ¿Cuál se refiere a una alimentación saludable?**

- a) Alimentación balanceada se refiere a ingerir solo alimentos ricos en grasas y carbohidratos y consumir en determinadas ocasiones frutas y vegetales.
- b) Alimentación balanceada significa ingerir todos los alimentos necesarios para estar sano y bien nutrido pero de forma equilibrada.
- c) Alimentación balanceada significa consumir únicamente frutas, vegetales y cereales para mantener una vida saludable

10. De la siguiente lista, ¿qué actividades realizas en la hora del recreo?

- a. Consumir un refrigerio
- b. Jugar
- c. Estudiar
- d. Hacer deberes
- e. Conversar

ENCUESTA ACERCA DE LOS FACTORES RELACIONADOS DE LA NUEVA REFORMA DE LOS BARES ESCOLARES

Código

--	--	--	--

La presente encuesta está dirigida a los PADRES DE FAMILIA de los estudiantes de las instituciones educativas, para conocer su actitud frente a la nueva reforma de los bares escolares, las prácticas relacionadas al refrigerio de su hijo, horario laboral. Con el fin de dar a conocer dichas prácticas y su relación con el cumplimiento de la Reforma.

Encierre en un círculo la respuesta acorde a su realidad (una sola)

1. **Su Horario laboral inicia:**
 - a) 06h00 am
 - b) 07h00 am
 - c) 08h00 am
2. **Para el refrigerio escolar de su hijo, usted:**
 - a) Envía comida preparada en casa
 - b) Envía dinero para comprar en los bares de la institución educativa
 - c) Envía ambos
3. **¿Conoce que consumen sus hijos en el refrigerio escolar?**
 - 1. SI (si es su elección, pase a la pregunta 4)
 - 2. NO (si es su elección, pase a la pregunta 5)
4. **Mencione ¿Qué consume sus hijos en el refrigerio escolar?**
 -
 -
5. **¿Conoce acerca de los cambios generados en los bares escolares de las instituciones educativas?**
 - 1. SI (si es su elección, pase a la pregunta 6)
 - 2. NO (termino la encuesta)
6. **¿Está usted de acuerdo en los cambios a los productos que se ofertan en los bares escolares?**
 1. SI

 2. NO

ENCUESTA ACERCA DE LOS FACTORES RELACIONADOS DE LA NUEVA REFORMA DE LOS BARES ESCOLARES

Código

--	--	--	--

La presente encuesta está dirigida a los DOCENTES de las instituciones educativas, para conocer su actitud frente a la nueva reforma de los bares escolares, conocimientos sobre alimentación nutricional y las actividades para fomentar la alimentación saludable en los estudiantes. Con el fin de dar a conocer dichas prácticas y su relación con el cumplimiento de la Reforma.

Encierre en un círculo la respuesta acorde a su realidad (una sola)

1. **¿Cuál es su actitud frente a la implementación de la Reforma a los bares escolares?**
 - a) Conformidad
 - b) Desacuerdo
 - c) Indiferencia
2. **¿Conoces acerca de una alimentación nutritiva o de los beneficios de comer saludablemente?**
 1. SI (si es su elección, pase a la pregunta 3)
 2. NO (si es su elección, pase a la pregunta 4)
3. **De los siguientes conceptos, ¿Cuál se refiere a una alimentación saludable?**
 - a) Alimentación balanceada se refiere a ingerir solo alimentos ricos en grasas y carbohidratos y consumir en determinadas ocasiones frutas y vegetales.
 - b) Alimentación balanceada significa ingerir todos los alimentos necesarios para estar sano y bien nutrido pero de forma equilibrada.
 - c) Alimentación balanceada significa consumir únicamente frutas, vegetales y cereales para mantener una vida saludable
4. **¿Imparte usted en sus horas de clases, temas acerca de la nutrición y alimentación adecuada en niños y adolescentes?**
 1. SI (si es su elección, pase a la pregunta 4)
 2. NO (si es su elección, la encuesta ha terminado)
4. **De la siguiente lista ¿Qué actividades realizan para fomentar una alimentación saludable para los estudiantes de la institución?**
 - a) Carteleras informativas (en cada curso o grado).
 - b) Redacciones y ensayos sobre la temática de alimentación y nutrición.
 - c) Crear o fortalecer los clubes de periodismo, para tratar las temáticas de salud, alimentación y nutrición.
 - d) Ejecutar procesos de reflexión sobre la problemática en minutos cívicos, horas de asociación de clase y clases regulares.
 - e) Desarrollar la creatividad de los estudiantes, para aportar en temas de educación saludable y nutrición, a través de acciones como el teatro, danza, canto, poesía, socio drama, psicodrama, dibujos, entre otros.
 - f) Aplicar diversas técnicas de aprendizaje sobre las temáticas de salud, alimentación, nutrición y medio ambiente que propicien el acceso al conocimiento de estos temas.
 - g) Ferias, casas abiertas, concursos: afiches, slogans, poesía, oratoria, pintura, dibujo, redacción, mesas redondas, ensayos, entre otras.

Anexo 5 Consentimiento Informado

Consentimiento Informado para la aplicación de la Encuesta a los Estudiantes, de la Institución Educativa

El propósito de esta ficha de consentimiento es proveer a los participantes en esta investigación con una clara explicación de la naturaleza de la misma, así como de su rol en ella como participantes.

La presente investigación es conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. La meta de este estudio es **conocer sobre varios factores relacionados a la nueva reforma de barens escolares en la institución, de los estudiantes del establecimiento**.

Si usted accede a participar en este estudio, se le solicitará a sus hijo/a responder preguntas de una encuesta. Esto tomará aproximadamente **20** minutos de su tiempo

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma.

Para aceptar la participación de su hijo/a es necesario firmar el presente documento, para constatar la aceptación que usted está dando a la presente investigación.

Desde ya le agradecemos su participación.

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. He sido informado (a) de que la meta de este estudio tiene fines investigativos y los resultados serán confidenciales y no serán usados para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento

He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi hijo/a. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar a Elena Herrera al teléfono 084628429.

Nombre del Representante

Firma del representante

Fecha

Consentimiento Informado para la aplicación de la Encuesta a los Padres de Familia de la Institución Educativa

El propósito de esta ficha de consentimiento es proveer a los participantes en esta investigación con una clara explicación de la naturaleza de la misma, así como de su rol en ella como participantes.

La presente investigación es conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. La meta de este estudio es **conocer sobre varios factores relacionados a la nueva reforma de bares escolares en la institución, de las madres de familia de los estudiantes que acuden al establecimiento**.

Si usted accede a participar en este estudio, se le solicitará a usted responder preguntas de una encuesta. Esto tomará aproximadamente **20** minutos de su tiempo

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma.

Desde ya le agradecemos su participación.

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. He sido informado (a) de que la meta de este estudio tiene fines investigativos y los resultados serán confidenciales y no serán usados para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento

He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar a Elena Herrera al teléfono 084628429.

Firma del Representante

Fecha

Consentimiento Informado para la aplicación de la Encuesta a los Docentes, de la Institución Educativa

El propósito de esta ficha de consentimiento es proveer a los participantes en esta investigación con una clara explicación de la naturaleza de la misma, así como de su rol en ella como participantes.

La presente investigación es conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. La meta de este estudio es **conocer sobre varios factores relacionados a la nueva reforma de barens escolares en la institución, de los docentes que trabajan en el establecimiento**.

Si usted accede a participar en este estudio, se le solicitará a usted responder preguntas de una encuesta. Esto tomará aproximadamente **20** minutos de su tiempo

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma.

Desde ya le agradecemos su participación.

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. He sido informado (a) de que la meta de este estudio tiene fines investigativos y los resultados serán confidenciales y no serán usados para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento

He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar a Elena Herrera al teléfono 084628429.

Firma del Docente

Fecha

Consentimiento Informado para la aplicación de la Entrevista a los Administradores de los Bares Escolares, de la Institución Educativa

El propósito de esta ficha de consentimiento es proveer a los participantes en esta investigación con una clara explicación de la naturaleza de la misma, así como de su rol en ella como participantes.

La presente investigación es conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. La meta de este estudio es **conocer sobre varios factores relacionados a la nueva reforma de bares escolares en la institución, de los administradores de los bares del establecimiento**.

Si usted accede a participar en este estudio, se le solicitará a usted responder preguntas de una entrevista. Esto tomará aproximadamente **20** minutos de su tiempo

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma.

Desde ya le agradecemos su participación.

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. He sido informado (a) de que la meta de este estudio tiene fines investigativos y los resultados serán confidenciales y no serán usados para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento

He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar a Elena Herrera al teléfono 084628429.

Firma

Fecha

Consentimiento Informado para la aplicación de la Encuesta al rector/a, de la Institución Educativa

El propósito de esta ficha de consentimiento es proveer a los participantes en esta investigación con una clara explicación de la naturaleza de la misma, así como de su rol en ella como participantes.

La presente investigación es conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. La meta de este estudio es **conocer sobre varios factores relacionados a la nueva reforma de bares escolares en la institución, de los/las rectores del establecimiento**.

Si usted accede a participar en este estudio, se le solicitará a usted responder preguntas de una entrevista. Esto tomará aproximadamente **20** minutos de su tiempo

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma.

Desde ya le agradecemos su participación.

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por **Elena Herrera, estudiante egresada, de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador**. He sido informado (a) de que la meta de este estudio tiene fines investigativos y los resultados serán confidenciales y no serán usados para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento

He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar a Elena Herrera al teléfono 084628429.

Firma del Rector/a

Fecha

Anexo 6 Recetario

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE CALIDAD Y EQUIDAD EDUCATIVA

*DIRECCIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PARA LA
DEMOCRACIA Y EL BUEN VIVIR*

**ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA
EL EXPENDIO EN LOS BARES ESCOLARES**



2012



INTRODUCCIÓN

La alimentación adecuada es aquella que cumple con las necesidades específicas de la persona de acuerdo con su edad, promueve en los niños, niñas y adolescentes el crecimiento y desarrollo adecuado, previene las enfermedades que se presentan por deficiencia o por excesos de nutrientes.



El Ministerio de Educación (MINEDUC), y de Salud Pública, consciente que la Educación Alimentaria es de gran importancia para mejorar la calidad de vida, implementó en el sector educativo el Acuerdo Interministerial 0004-10 para el funcionamiento de Bares Escolares con el propósito de promover una Cultura Alimentaria y Nutricional en todo su contexto, tendiente al fomento, protección y promoción de estilos de vida saludables y prevención de factores de riesgos que enfrenta la niñez ecuatoriana.

ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA EXPENDER EN BARES ESCOLARES

COMIDAS DE SAL

<p>CHOCHOS CON TOSTADO</p>	
<p>TOSTADO DE SAL</p>	
<p>TOSTADO DE DULCE</p>	

<p>CANGUIL</p>	
<p>HABAS COCINADAS</p>	
<p>HABAS ENCONFITADAS</p>	
<p>HABAS TOSTADAS</p>	
<p>HABAS CON QUESO</p>	

CHIFLES	
PATACONES	
PAPA AL HORNO RELLENA	
CHOCLOS CON QUESO	
EMPANADA DE HARINA DE TRIGO (VERDE, MOROCHO, QUINUA, SÉMOLA, MAÍZ)	

PAN	
SÁNDUCHE DE QUESO, (MORTADELA, CARNE, QUESO, JAMÓN, POLLO, ETC.)	
TORTILLA DE MAÍZ (TRIGO, MOTE, YUCA)	
ALLULLAS	
QUIMBOLITOS DE TRIGO (MAÍZ, PAPA CHINA, YUCA)	

<p>HUMITAS DE DULCE Y DE SAL</p>	
<p>TAMALES DE MOTE, YUCA, MAQUEÑO, ETC.</p>	
<p>BUÑUELOS AL HORNO DE HARINA DE TRIGO, MAÍZ, YUCA,</p>	
<p>HUEVO (TIBIO, DURO, TORTILLA)</p>	
<p>TORTILLA DE YUCA, MAÍZ</p>	

<p>MOTE COCIDO, MOTE PILLO</p>	
<p>CEVICHE DE CHOCHOS</p>	
<p>MAJADO DE VERDE</p>	
<p>GUATITA</p>	
<p>ARROZ CON POLLO, CARNE, PESCADO, HÍGADO.</p>	

COMIDAS DE DULCE

PONCHE DE LECHE



**LECHE CON FRUTAS
(SORBETES O
BATIDOS)**



MOROCHO



QUINUA



ARROZ DE TRIGO



ARROZ DE CEBADA



**COLADA DE
MÁCHICA, COLADA
DE PLÁTANO,
COLADA DE
ZAPALLO.**



CHUCULA



AVENA CON FURTAS



MAICENA



**GALLETAS DE SOYA,
GALLETAS DE
QUINUA.**



**TORTA (CAKE)
GUINEO, CHOCLO,
MANZANA, SAMBO,
ZAPALLO, CAMOTE,
ZANAHORIA BLANCA.**



**MADUROS EN
ALMÍBAR**



ARROZ CON LECHE



**YOGURT CON
FRUTAS**



**GRANOLA CON MIEL
Y YOGURT NATURAL**



**LECHE
CHOCOLATEADA**



PINCHO DE FRUTAS



FRUTAS



Guineo, manzana, pera, piña, papaya, sandias, ciruelas, naranja, uvas, mandarina, zapote, taxo, chirimoya, lima, toronja, etc.



BEBIDAS

- Jugos de frutas (de todas las frutas de temporada),
- Jugo de alfalfa con naranjillas,
- Leche de soya con frutas

- Batidos o sorbetes,
- Jugo de zanahoria con naranja,
- Aguas aromáticas con panela y/o azúcar morena.

GOLOSINAS NUTRITIVAS

HELADOS DE FRUTAS



ENSALADA DE FRUTAS



GELATINA CON FRUTAS



ESPUMILLA DE GUAYABA

ESPUMILLA DE FRESA



CHOCO BANANAS



