

**FORTALECIMIENTO DEL RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION
EDUCATIVA FRANCISCO DE LA VILLOTA DEL CORREGIMIENTO DE
GENOY-PASTO.**

MARIA CLAUDIA CHAMORRO ORDOÑEZ

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PASTO
2014**

**FORTALECIMIENTO DEL RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION
EDUCATIVA FRANCISCO DE LA VILLOTA DEL CORREGIMIENTO DE
GENOY-PASTO.**

MARIA CLAUDIA CHAMORRO ORDOÑEZ

**Trabajo de grado modalidad Diplomado, presentado como requisito para
optar al título de Ingeniera Agroindustrial**

Asesor:

M. Sc. GLORIA CRISTINA LUNA CABRERA

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
PASTO
2014**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas y conclusiones aportadas en este Trabajo de Grado son Responsabilidad de los autores.

Artículo 1 del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966, emanado del honorable Concejo Directivo de la Universidad de Nariño.

Nota de Aceptación:

Firma del Presidente del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, Octubre de 2014

RESUMEN

El restaurante escolar de la Institución Educativa Francisco de la Villota atiende a población escolar, aproximadamente a 250 beneficiarios pertenecientes a la comunidad indígena y campesina del corregimiento de Genoy en su mayoría de familias de estrato 1 con vulnerabilidad económica y nutricional, es por esto que el restaurante y el Programa de Alimentación Escolar deben garantizar una adecuada alimentación inocua, de calidad, preparada bajo parámetros de buenas prácticas de manufactura y en instalaciones aptas que ayuden a disminuir los problemas de seguridad alimentaria de la población (PAE, 2012).

ABSTRACT

The school cafeteria of School Francisco Villota serves approximately 250 beneficiaries belonging to the indigenous rural community Genoy village of mostly families with economic stratum 1 and nutritional vulnerability , school population is why the restaurant and School Feeding Program must provide adequate safe food , quality parameters prepared under good manufacturing practices and facilities suitable to help reduce the problems of food security of the population (PAE , 2012) .

CONTENIDO

| | Pág. |
|--|------|
| INTRODUCCION..... | 10 |
| 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA: ANTECEDENTES Y SITUACION ACTUAL..... | 12 |
| 2. JUSTIFICACION | 14 |
| 3. OBJETIVOS..... | 16 |
| 3.1 OBJETIVO GENERAL | 16 |
| 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 16 |
| 4. METODOLOGIA | 17 |
| 5. RESULTADOS..... | 18 |
| 5.1 DIAGNÓSTICO SITUACIÓN ACTUAL DEL RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCIÓN..... | 18 |
| 5.2 TALLER PARTICIPATIVO | 29 |
| 5.3 CAPACITACIONES EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM..... | 31 |
| 5.4 CARTILLA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS..... | 34 |
| 5.5 LOGROS OBTENIDOS..... | 35 |
| 6. CONCLUSIONES | 38 |
| 7. RECOMENDACIONES | 39 |
| BIBLIOGRAFIA..... | 40 |
| ANEXOS | 41 |

LISTA DE TABLAS

Pág.

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Problemas encontrados en el restaurante escolar | 28 |
|--|----|

LISTA DE FIGURAS

| | Pág. |
|---|-------------|
| Figura 1. Institución Educativa Municipal Francisco de la Villota..... | 18 |
| Figura 2. Localización y accesos restaurante escolar | 19 |
| Figura 3. Cartel lavado de manos | 20 |
| Figura 4. Tanque de almacenamiento de agua..... | 20 |
| Figura 5. Equipos y utensilios | 21 |
| Figura 6. Manipuladora de alimentos..... | 21 |
| Figura 7. Carteles BPM..... | 22 |
| Figura 8. Almacenamiento de alimentos | 22 |
| Figura 9. Comedor escolar..... | 23 |
| Figura 10. Cocina | 24 |
| Figura 11. Almacenamiento inadecuado y Vestimenta de trabajo guardada en la cocina | 25 |
| Figura 12. Almacenamiento de alimentos | 25 |
| Figura 13. Techo del área de la cocina..... | 26 |
| Figura 14. Ventanas y Bombillas sin medidas de protección..... | 27 |
| Figura 15. Taller participativo..... | 30 |
| Figura 16. Taller participativo – problemas y soluciones..... | 30 |
| Figura 17. Capacitación BPM..... | 32 |
| Figura 18. Capacitación BPM..... | 33 |
| Figura 19. Capacitación BPM | 34 |
| Figura 20. Cartilla Manipulación de alimentos..... | 34 |

INTRODUCCION

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso largo y complejo, determinado por múltiples factores que condicionan la matrícula, la asistencia y los logros; la alimentación escolar es una herramienta efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general, para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia; sin embargo, estos resultados solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el Programa de Alimentación Escolar (PAE) es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

La frecuencia de la malnutrición en función de la edad y contexto socioeconómico del niño, tiene grandes implicaciones para el desarrollo y la educación. Los niños y niñas menores de edad que tienen un historial de desnutrición, por lo general, han nacido en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos, en comparación con las otras familias de su comunidad. Por el contrario, una adecuada nutrición y buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar (MEN, 2013).

Para cumplir satisfactoriamente con la misión de garantizar una adecuada alimentación y contribuir a la seguridad alimentaria de la población infantil los restaurantes escolares deben cumplir con la normatividad vigente estipulada en los Lineamientos Técnicos Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación escolar (PAE) del Ministerio de Educación Nacional en conjunto con el ICBF, principalmente lo contenido en el decreto 3075 del 1997 en cuanto a procesamiento de alimentos, condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos de fabricación, aseguramiento y control de calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, transporte y planes de saneamiento (MEN, 2013).

Con este trabajo se logró el fortalecimiento del restaurante escolar de la Institución Educativa Francisco de la Villota por medio de la realización de un diagnóstico del estado actual del restaurante en cuanto al cumplimiento de la norma 3075, y posteriormente se capacitó al personal manipulador de alimentos en Buenas

Práctica de manufactura (BPM). Para esto se utilizó como principal herramienta el extensionismo rural como promotor del desarrollo comunitario.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA: ANTECEDENTES Y SITUACION ACTUAL

El Corregimiento de Genoy, se encuentra ubicado en el Departamento de Nariño al sur del País a 12 Km de la ciudad de Pasto en el sector rural, muy cercano al cráter del Volcán Galeras, por lo cual sus moradores se han acostumbrado a la presencia del fenómeno natural. Su temperatura esta en un rango de 8 A 15°C.

Genoy posee por su geografía montañosa, variedad de climas, desde los 4.276 metros hasta los 2.700 m.s.n.m, esto hace que tenga variedad de cultivos, de flora y de fauna. Tiene 9 veredas: El Edén, La Cocha, Pullitopamba, Aguapamba, Castillo Loma, Nueva Campiña, Charguayaco, Bella vista y Genoy centro. Además es un territorio indígena con asentamiento del pueblo Quillacinga (Obando, 2008).

Por su cercanía al volcán Galeras, el corregimiento al igual que otras poblaciones esta asentado en la denominada “ZAVA” zona de amenaza volcánica alta por lo cual y debido a la continua actividad volcánica el gobierno nacional mediante decreto 4106 de Noviembre 15 de 2005 declara la existencia de una situación de desastre y obliga al reasentamiento definitivo de la población a zonas seguras, lo cual no ha sido acatado hasta la actualidad por la población en su mayoría indígena debido principalmente a factores culturales, espirituales y defensa de su territorio ancestral (Martínez, 2011)

Dentro del corregimiento de Genoy funciona la Institución Educativa Municipal Francisco de la Villota creada mediante Decreto No. 0360 del 26 de Agosto del 2003, de la Alcaldía Municipal de Pasto; la institución ofrece el servicio de educación básica primaria, secundaria y media desde el grado preescolar hasta el once en modalidad académica según esta estipulado en el PEI (Proyecto Educativo Institucional - Institución Educativa Municipal “Francisco de la Villota”). La institución presta el servicio de restaurante escolar con una población directamente beneficiada de 250 estudiantes y genera además empleos directos correspondientes al personal manipulador de alimentos.

La institución educativa no es ajena a la problemática que está afrontando la comunidad indígena de Genoy, o por lo menos eso deja entrever en la justificación del PEI- en donde dice: “ La Institución Educativa Municipal Francisco de la Villota, se ubica en un contexto social caracterizado por la incertidumbre frente a su futuro inmediato. Su localización en el área de alto riesgo por la amenaza del volcán

Galeras y la expectativa frente a un posible reasentamiento, someten a la población en su conjunto a la toma de decisiones vitales, en donde entran en juego el análisis valorativo de todo aquello que ha dado fundamento a su identidad”.

En estas circunstancias se puede entender la problemática en la que se encuentra la institución al encontrarse en una zona de alto riesgo incluso muchas veces dependiendo de los cambios en el nivel de alerta por erupción del volcán se ha tenido que trasladar su funcionamiento a los albergues construidos por el gobierno nacional. Debido a toda esta problemática se enfrenta a un abandono por parte del gobierno nacional que considera que la institución debería ser reubicada, de igual manera se observan problemas en las estructuras y mobiliarios del colegio y la sección del restaurante escolar no es la excepción.

Según afirman los representantes de la junta de padres de familia y el rector, Omar Erazo Guerrero el abandono por parte de las entidades estatales también ha generado problemas en el buen desempeño del restaurante escolar y a pesar de que se ha mejorado mucho al respecto en muchas ocasiones se ha tenido problemas en las visitas verificadoras que realizan las instituciones encargadas ya sea por problemas de infraestructura, equipos y menaje o por la manipulación de los alimentos.

De esta maneja surgió la necesidad de fortalecer el funcionamiento del restaurante escolar mediante la realización de un diagnóstico para visualizar las debilidades y fortalezas que presenta, realizar recomendaciones de acuerdo a la normatividad vigente y por último capacitar al personal en manipulación de alimentos utilizando herramientas participativas que facilitaron la apropiación del conocimiento.

2. JUSTIFICACION

Estudios realizados han demostrado que el rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños y niñas bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social (ICBF, 2010). En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición.

De otra parte, es de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre de corto plazo que afecta al ser humano aproximadamente cada tres horas, cuando decaen los niveles de glicemia, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad y la inactividad. Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre de corto plazo.

Muchos niños inician la jornada escolar sin tomar desayuno o lo hacen en cantidad insuficiente y calidad deficiente. El no desayunar significa prolongar el tiempo en ayunas, que a su vez puede aumentar el riesgo de sufrir de hipoglicemia, disminuir la capacidad de atención y de resolución de problemas, interferir con la interacción social, reducir la capacidad física para la resistencia al esfuerzo y dar lugar a una mayor accidentalidad (ICBF, 2010). Así mismo, implica un riesgo de ingesta inadecuada, especialmente de minerales como calcio, magnesio, hierro y el zinc.

Por otra parte, de acuerdo a los resultados de la Encuesta de Deserción Nacional aplicada por el Ministerio de Educación Nacional, cerca del 14,2% de los estudiantes de establecimientos oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar, (MEN, 2013) es por esto que dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, los restaurantes escolares son una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar que debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, promoviendo la prevención enfermedades y la desnutrición; utilizando alimentos confiables y creando espacios seguros y libres de

contaminación, para que los niños, que son el futuro de la vida, crezcan fuertes y se conviertan en adultos saludable.

Con el adecuado funcionamiento del los restaurantes escolares se garantiza un refrigerio diario, de alto contenido energético, que permita aliviar el hambre de corto plazo de niñas, niños y adolescentes, particularmente de los más pobres. De esta forma, se busca que asistan con mayor regularidad a la escuela, y que presten mayor atención a las clases, con el fin de que obtengan rendimientos más altos en las pruebas escolares (PMA, 1999).

Finalmente, gracias a los procesos de extensión y capacitación como herramientas de fortalecimiento y desarrollo rural , en el caso específico del restaurante escolar del corregimiento de Genoy y por medio de éstos procesos, al garantizar su buen funcionamiento no solo se beneficia a la población estudiantil y a sus familias gracias a los alimentos recibidos en la institución educativa sino que de igual forma se beneficia al personal que trabaja en el área de manipulación de alimentos que en la mayoría de los casos basa su economía familiar en el trabajo realizado en el restaurante.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Orientar a la comunidad educativa de la Institución educativa Francisco de la Villota del corregimiento de Genoy en el mejoramiento de la manipulación de alimentos.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un diagnostico del estado actual del restaurante escolar.
- Capacitar al personal en Buenas Practicas de Manufactura y manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

4. METODOLOGIA

Diagnóstico del estado actual del restaurante escolar. El diagnóstico se realizó mediante un recorrido por las instalaciones del restaurante escolar verificando las actuales condiciones en cuanto a infraestructura, herramientas, menaje y manipulación de alimentos, se utilizó una lista de chequeo con los principales requerimientos de la norma 3075 que aplica para restaurantes escolares. Se realizó un taller participativo con el personal manipulador para identificar los problemas que enfrenta el restaurante escolar y sus posibles soluciones.

Capacitación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos. Se capacitó al personal manipulador sobre adecuadas prácticas de higiene y medidas de protección, BPM y manipulación de alimentos.

Se elaboró una cartilla sobre la adecuada manipulación de los alimentos para las manipuladoras y la comunidad escolar en general.

5. RESULTADOS

5.1 DIAGNÓSTICO SITUACIÓN ACTUAL DEL RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCIÓN

La Institución Educativa Municipal Francisco de la Villota del corregimiento de Genoy cuenta con un restaurante escolar que a diario brinda alimentación aproximadamente a 250 estudiantes provenientes del centro urbano y de las veredas: Nueva Campiña, Castillo Loma, Aguapamba, El Edén, La Cocha, Pullitopamba, y Charguayaco, los estudiantes en su mayoría provienen de familias de bajos recursos económicos y pertenecen a la comunidad indígena y campesina del corregimiento.

Figura 1. Institución Educativa Municipal Francisco de la Villota.



Fuente. Este estudio

El restaurante escolar de la institución, como todos los establecimientos donde se procesan alimentos debe cumplir con la normatividad Colombiana Vigente, principalmente con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud y con los lineamientos técnicos del programa de Alimentación escolar PAE, en el recorrido realizado por las instalaciones del restaurante escolar se pudieron identificar varios problemas que tiene en la actualidad el establecimiento, la lista de chequeo del decreto 3075 (ANEXO 1) sirvió de práctica herramienta para verificar los aspectos que se cumplen, los que no se cumplen y los que están en proceso de implementación.

La lista de chequeo del Decreto con la que se llevó a cabo la verificación cuenta con 39 puntos en los que se resumen los principales requisitos que se deben cumplir para garantizar a la población escolar alimentos de calidad, inocuos y libres de contaminación.

Cumplimiento del decreto 3075 de 1997

El porcentaje de cumplimiento del decreto teniendo en cuenta el resultado obtenido en la lista de chequeo es del 64,1%. Los principales puntos que se cumplen son:

Localización y accesos: el restaurante de la Institución Educativa se encuentra alejado de focos de insalubridad, en sus alrededores no hay acumulación de escombros, basuras ni estancamientos de agua; su acceso y alrededores cuentan con superficies pavimentadas que facilitan la limpieza diaria.

Figura 2. Localización y accesos restaurante escolar



Fuente. Este estudio

Lavado de manos: existen carteles sobre la necesidad e importancia de lavarse las manos constantemente, después de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de manipulación.

Figura 3. Cartel lavado de manos



Fuente. Este estudio

Abastecimiento de agua: el restaurante escolar cuenta con el abastecimiento de agua potable por parte del acueducto comunal del corregimiento de Genoy, además posee un tanque de almacenamiento de agua con capacidad para un día de trabajo. El tanque se lava periódicamente para mantener la calidad del agua.

Figura 4. Tanque de almacenamiento de agua.



Fuente. Este estudio

Equipos y utensilios: los equipos y utensilios del restaurante están en buenas condiciones, son de materiales resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización de los agentes de limpieza.

Figura 5. Equipos y utensilios



Fuente. Este estudio

Personal manipulador de alimentos: las manipuladoras que trabajan actualmente en el restaurante escolar cuentan con buena salud certificada, están capacitadas en manipulación de alimentos y tiene certificación vigente, además usan adecuadamente su vestimenta de trabajo correspondiente a uniforme de color blanco sin botones y en adecuadas condiciones de limpieza, gorro, tapabocas, calzado cerrado, delantal atado al cuerpo. las manipuladoras aplican normas de higiene personal y de buena manipulación de alimentos.

Figura 6. Manipuladora de alimentos.



Fuente. Este estudio

Carteles BPM: en el área de elaboración de alimentos existen carteles alusivos a las Buenas prácticas de manufactura y su importancia.

Figura 7. Carteles BPM.



Fuente. Este estudio

Almacenamiento: Se cuenta con un área destinada al almacenamiento de alimentos la cual se mantiene limpia y en buenas condiciones higiénicas, para los alimentos como la carne, leche y sus derivados existe un refrigerador que mantiene en buenas condiciones éstos productos. Se lleva un inventario de los alimentos almacenados para garantizar una adecuada rotación de los productos.

Figura 8. Almacenamiento de alimentos



Fuente. Este estudio

No cumple con el Decreto 3075 de 1997

Los principales puntos en donde se encontraron dificultades y no se cumple con el decreto son:

Áreas: el restaurante escolar cuenta con áreas específicas para el desarrollo de las actividades, como son la cocina en donde están el área de preparación de los alimentos y el área de lavado de utensilios; el área de comedor y la bodega de almacenamiento.

- **Comedor escolar**

Figura 9. Comedor escolar



Fuente. Este estudio

El comedor escolar como puede observarse en las figuras 15 y 16 es una estructura construida en guadua que no cuenta con cerramiento por lo tanto es muy difícil mantener el aseo ya que constantemente entra el viento y polvo, y pueden entrar fácilmente animales como perros, ratones o insectos. Además algunas de las mesas y bancas se encuentran deterioradas y ya no cuentan con el recubrimiento en cerámica lo que hace aún más difícil realizar las labores de limpieza y desinfección.

Cocina. La cocina está conformada por el área de preparación de los alimentos dotada con equipos y utensilios, algunos utensilios como las cucharas no son suficientes para suplir las necesidades del restaurante, además encontramos el área de lavado. Una gran dificultad es que no se cuenta con un área para guardar los productos usados para la limpieza y desinfección como jabones y cloro entre

otros, ni tampoco un lugar para guardar elementos de aseo como escobas, traperos, recogedores, baldes etc; es por esto que todo se guarda en la cocina causando desorden y peligro de contaminación de los alimentos.

Figura 10. Cocina



Fuente. Este estudio

Por otra parte aunque existe un área de almacenamiento algunos productos como la bienestarina y la leche en polvo se almacenan en la cocina en canastillas plásticas ubicadas debajo de los mesones y sobre el piso, esto genera problemas de contaminación de los alimentos (Figura 19). Estos productos deberían estar en el área de almacenamiento en estibas o estantes separados 15 cm del piso y 50 cm de las paredes.

Otra grave falencia que se encontró durante el recorrido es que el personal manipulador no cuenta con instalaciones sanitarias (baños) ni con vestidores, si requieren usar el baño deben usar las instalaciones sanitarias de los estudiantes y para ponerse su vestimenta de trabajo lo hacen directamente en la cocina en donde también se guardan los uniformes de trabajo, delantales etc (Figura 20). Debería existir un área exclusiva para las manipuladoras de alimentos con un baño dotado de elementos de aseo como papel higiénico, jabón, toallas desechables y papelería y en excelentes condiciones de limpieza, también un área de vestidor para que las manipuladoras se cambien y puedan guardar su vestimenta de trabajo.

Figura 11. Almacenamiento inadecuado y Vestimenta de trabajo guardada en la cocina



Fuente. Este estudio

Almacenamiento. El área de almacenamiento del restaurante cuenta con estantes para la disposición de los productos, pero éstos estantes son de madera que no es un material apropiado para almacenar alimentos, además los estantes están junto a la pared lo que no permite una inspección y limpieza adecuadas, como ya se mencionó anteriormente los productos deben estar almacenados en estibas o estantes separados 15 cm del piso y 50 cm de las paredes.

Figura 12. Almacenamiento de alimentos



Fuente. Este estudio

Paredes y techo: Aunque la mayor parte de la cocina cuenta con paredes recubiertas con cerámica, existen paredes de color azul. Las paredes deben tener un acabado liso y estar pintadas de colores claros.

El techo presenta en algunas áreas desprendimientos superficiales lo que ocasiona riesgos de contaminación de los alimentos, además esta pintado de color café oscuro. El techo debe tener un acabado que facilite su limpieza y evite la acumulación de suciedad, hongos y desprendimientos, además debería estar pintado con colores claros.

Figura 13. Techo del área de la cocina.



Fuente. Este estudio

Ventanas e iluminación: las ventanas no cuentan con malla de protección anti insectos y tienen cortinas que se convierten en lugares de acumulación de polvo y microorganismos que pueden afectar la calidad de los alimentos.

La iluminación del lugar es buena, pero las bombillas no cuentan con ninguna medida de protección para evitar accidentes en caso de ruptura.

Figura 14. Ventanas y Bombillas sin medidas de protección.



Fuente. Este estudio

- **Acceso a personal no autorizado:** en el momento del diagnóstico no se observaron avisos o carteles en donde se prohibiera el acceso de animales y personal diferente a las manipuladoras al área de preparación de los alimentos. Estos avisos deben estar a la entrada del área de la cocina para evitar que los estudiantes o personas diferentes a las manipuladoras ingresen a la cocina y puedan provocar contaminación en los alimentos.
- **Plan se saneamiento:** Se cuenta con un plan de saneamiento básico, pero muchas de las cosas que están escritas no se cumplen en su totalidad, por ejemplo no se llevan registros actualizados de los procesos de limpieza y desinfección del área de cocina, materiales y equipos. Por otra parte no se cuenta ni con las instalaciones y elementos para la disposición de las basuras y no se llevan a cabo prácticas ambientales como el reciclaje.

A continuación se presenta un resumen con los principales problemas encontrados en el Diagnóstico del estado actual del restaurante escolar según la lista de chequeo del Decreto 3075 de 1997 utilizada.

Tabla 1. Problemas encontrados en el restaurante escolar

| N° | Problema | Descripción |
|----|---|---|
| 1 | No existen áreas específicas para cada actividad | <p>Se cuenta con las áreas de cocina, lavado, comedor y almacenamiento de alimentos.</p> <p>No se cuenta con áreas sanitarias ni vestidores para las manipuladoras, no existe un área de almacenamiento de implementos de aseo y sustancias utilizadas en la limpieza y desinfección. Lo anterior genera que los elementos y sustancias de limpieza y los uniformes, delantales, entre otros, se almacenen en la cocina.</p> <p>No se cuenta con un área ni elementos adecuados como canecas debidamente identificadas para la disposición de los desechos y basuras.</p> |
| 2 | Las paredes y techo no son adecuados | <p>Algunas paredes del área de la cocina están pintadas de color azul, el Decreto dicta que las paredes deben estar pintadas de colores claros para la verificación de las condiciones de limpieza.</p> <p>El techo presenta desprendimientos y esta pintado de color café lo que dificulta su limpieza y la verificación de la misma.</p> |
| 3 | Las ventanas no cuentan con mallas de protección. | Las ventanas del área de la cocina no cuentan con malla de protección y además tienen cortinas que pueden convertirse en fuente de acumulación de polvo y suciedad. |
| 4 | Las bombillas no cuentan con protección. | Las bombillas del área de la cocina no cuentan con las medidas de protección requeridas en caso de accidente por ruptura. |
| 5 | No hay carteles o avisos que prohíban el acceso a personal extraño. | En la puerta de la cocina no hay ningún aviso en donde se prohíba el acceso a personas diferentes a las manipuladoras de alimentos. |
| 6 | No hay suficientes utensilios. | Aunque los utensilios existentes en la cocina están en buenas condiciones no hay suficientes para cubrir las necesidades de todos los estudiantes de la Institución, por esto cada estudiante debe llevar al comedor su propia cuchara. |

| N° | Problema | Descripción |
|----|-----------------------------|--|
| 7 | Almacenamiento de alimentos | <p>Algunos productos se encontraron almacenados en la cocina, en canastillas plásticas y sobre el piso, para esto se cuenta con un área de almacenaje.</p> <p>Los estantes del área de almacenamiento son de madera, material que puede causar contaminación de los alimentos; además están junto a la pared lo que no permite una adecuada inspección y limpieza, los productos deben estar dispuestos a 15 cm del piso y 50 cm de las paredes.</p> |
| 8 | Plan de saneamiento | El plan de saneamiento existe pero no se cumple en su totalidad, por ejemplo: no se llevan formatos de los procedimientos de limpieza y desinfección realizados en las áreas, equipos y utensilios y no se cuenta con procedimientos claros sobre la disposición de las basuras. |

Fuente. Este estudio

5.2 TALLER PARTICIPATIVO

El taller se realizó de acuerdo a la guía de trabajo diseñada (ANEXO 2), el principal objetivo del taller fue identificar cuáles son los problemas más importantes que presenta actualmente el restaurante escolar de la institución desde la perspectiva de las manipuladoras de alimentos, se inició el taller con la presentación de cada uno de los asistentes, a continuación se explicó el objetivo del taller, la actividad a desarrollar, destacando siempre la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del cumplimiento de la Normatividad vigente para el buen funcionamiento del restaurante escolar, posteriormente se realizó una dinámica para lograr la integración de grupo.

Para dar inicio a la actividad, se solicitó a las asistentes que se reunieran en grupo y discutieran acerca de cuáles creían que eran los problemas más importantes que actualmente tenía el restaurante escolar y posteriormente cuáles podrían ser las soluciones para dichos problemas y las escribieron en papeles de colores para después socializarlas entre todos.

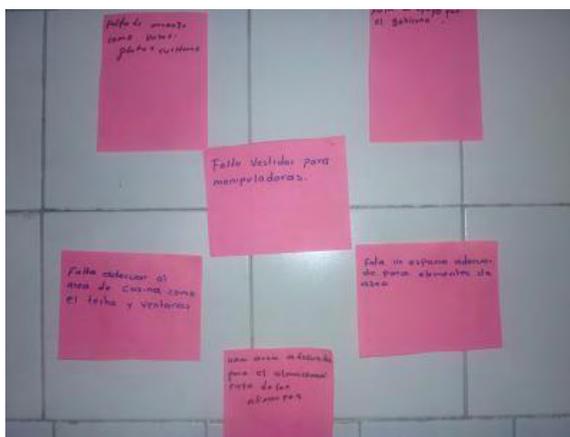
Figura 15. Taller participativo



Fuente. Este estudio

Se encontraron varios problemas y éstos se clasificaron según su importancia, el principal problema identificado por las manipuladoras fue: la falta de apoyo del gobierno nacional y debido a que no se cuenta con éste apoyo se presentan las otras dificultades como: falta de adecuaciones en el techo y ventanas del área de la cocina, falta de utensilios como vasos, platos y cucharas, falta de un área adecuada para el almacenamiento de los alimentos, falta de baños y vestidor para manipuladoras y la falta de un área adecuada para guardar los elementos de aseo.

Figura 16. Taller participativo – problemas y soluciones.



Fuente. Este estudio

De acuerdo a lo dicho por las manipuladoras de alimentos, la falta de apoyo por parte del gobierno nacional hacia la institución educativa ha generado diversos problemas no solo en lo relacionado al restaurante escolar, sino también a nivel de infraestructura, mobiliario y falta de equipos, entre otros. Ésta falta de apoyo se da debido a la ubicación del colegio en una zona de alto riesgo por erupción volcánica y el gobierno nacional busca reubicar a toda la población lugares alejados de la amenaza del volcán.

Luego de socializar los resultados, se pudo concluir que existen dos posibles soluciones para mejorar las actuales condiciones del restaurante escolar:

- lograr mayor gestión por parte de las directivas del colegio ante el gobierno nacional para conseguir los recursos que el restaurante necesita.
- Involucrar directamente a los padres de familia para que con su apoyo y colaboración se logren mejorar las condiciones del restaurante y así mismo brindar un mejor servicio a sus propios hijos.

Para concluir con la actividad, se realizó una evaluación y las asistentes reconocieron la importancia de abrir espacios como éstos para poder analizar en que se está fallando, que cosas se están mejorando y cuales faltan por hacer.

5.3 CAPACITACIONES EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

Como parte del fortalecimiento al restaurante escolar se realizaron dos sesiones de capacitación en las que se trataron temas relacionados a las Buenas Prácticas de manufactura en la preparación de alimentos.

Figura 17. Capacitación BPM.



Fuente. Este estudio

Capacitación BPM: definición BPM, prácticas de higiene, personal manipulador de alimentos y medidas de protección.

En ésta capacitación se trataron temas muy importantes como son: las prácticas de higiene personal, haciendo énfasis en la importancia de realizar diariamente actividades como el baño personal, cepillado de dientes, uso de ropa limpia, lavado de manos entre otras.

Por otro lado, se habló acerca de los requisitos que deben cumplir los manipuladores de alimentos, como buena salud certificada, capacitación continua y certificada, la importancia de las practicas higiénicas en la manipulación de alimentos, lo que no se debe hacer cuando se manipulan alimentos, entre otros; asándose en lo estipulado en el decreto 3075 del ministerio de salud.

Por último se trato el tema del uniforme de trabajo y de las medidas de protección que deben tenerse al manipular alimentos, recalcando siempre la importancia de las prácticas higiénicas y el uso adecuado de su vestimenta de trabajo, correspondiente a su uniforme de color blanco sin botones, tapabocas, gorro o cofia, calzado cerrado y bajo, delantal atado al cuerpo y otras practicas importantes como no llevar aretes, anillos ni ninguna joya, usar las uñas cortas, limpias y sin pintura, entre otros.

Figura 18. Capacitación BPM.



Fuente. Este estudio

Capacitación BPM: Requisitos para los lugares donde se procesan alimentos, áreas de trabajo, almacenaje de alimentos y plan de saneamiento.

En ésta capacitación se hablo acerca de los requisitos de que debe cumplir el restaurante escolar como: localización y accesos, áreas de trabajo, abastecimiento y calidad del agua utilizada, condiciones apropiadas del área de preparación de los alimentos (pisos, techo, paredes, ventanas, etc), equipos y utensilios, entre otros.

También se destacó la importancia de almacenar los alimentos adecuadamente teniendo en cuenta si son productos que necesitan o no refrigeración o congelación y el uso de estantes o estibas en el área de almacenaje. Además se hablo de la importancia de tener y cumplir con el plan de saneamiento: programa de limpieza y desinfección, de desechos sólidos y de control de plagas.

Por último se realizó una actividad donde por medio de gráficas las manipuladoras socializaron lo tratado en las capacitaciones.

Figura 19. Capacitación BPM



Fuente. Este estudio

5.4 CARTILLA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Para reforzar el proceso de fortalecimiento al restaurante escolar se elaboró una cartilla sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en la preparación de alimentos, ésta es una herramienta clara y sencilla que trata temas que se deben tener en cuenta para lograr una adecuada manipulación de los alimentos y puede servir de guía a las manipuladoras y a la comunidad educativa en general. (ANEXO 4)

Figura 20. Cartilla Manipulación de alimentos.



Fuente. Este estudio

Los temas que se incluyen en la cartilla son:

- Definición de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.
- Importancia de las BPM.
- Alimentos y contaminación.
- Prácticas higiénicas y requerimientos para los manipuladores de alimentos.
- Requerimientos para los restaurantes escolares.
- Almacenamiento de alimentos.
- Plan de saneamiento.

5.5 LOGROS OBTENIDOS

- El diagnóstico realizado en las instalaciones del restaurante escolar de la institución permitió identificar aspectos específicos en los que se presentan dificultades en el cumplimiento del decreto 3075 de 1997 lo que genera que el servicio de alimentación escolar prestado no sea totalmente de calidad, la elaboración de éste diagnóstico fue muy importante para identificar los puntos clave a fortalecer en el restaurante, los resultados obtenidos fueron presentados al rector de la institución para que sean analizados y se creen las estrategias necesarias para lograr los cambios y adecuaciones necesarias para lograr un óptimo funcionamiento del restaurante escolar, se espera realizar la socialización de los resultados a los padres de familia para que ellos junto con las directivas del colegio logren generar soluciones ante la problemática que presenta el restaurante en la actualidad.

Uno de los principales problemas que se logró evidenciar durante el diagnóstico es la falta de áreas específicas para vestidores y almacenamiento de elementos de aseo, se logró identificar un lugar cercano al área de cocina que en el momento no se está usando y que con algunos arreglos y acondicionamientos podría servir para este fin, de esta forma se lograría despejar el área de la cocina de elementos de aseo y las indumentarias de los manipuladores y se prevendría posibles contaminaciones de los alimentos.

- En el taller participativo con las manipuladoras de alimentos se lograron identificar posibles soluciones para mejorar las condiciones del restaurante, además se generó la apropiación y el reconocimiento de la importancia del papel que juegan ellas en el adecuado funcionamiento del restaurante y en la

calidad de los alimentos que se preparan a diario para los niños y niñas de la institución educativa.

- Por medio de las capacitaciones se logró reforzar el conocimiento previo que las manipuladoras tenían sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, según (Salgado, 2007) el conocimiento y la aplicación de las Buenas Prácticas de manufactura estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 en restaurantes y cafeterías constituye una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficios al consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento, puntos clave para lograr la calidad.

Con las capacitaciones se logró que las manipuladoras recordaran la importancia de las prácticas de higiene personal y pusieran en práctica temas como el lavado de manos y el uso adecuado de su indumentaria de trabajo, así mismo se recordó lo que no se debe hacer a la hora de manipular los alimentos y se recalcó la importancia del adecuado manejo de los alimentos teniendo en cuenta las condiciones de lavado, desinfección y almacenamiento de los productos. Se hizo énfasis en prácticas sencillas pero muy importantes que a veces se pasan por alto como son el uso adecuado del tapabocas, limpieza de uñas y el uso de accesorios como anillos y aretes.

Por otro lado se logró que las manipuladoras recordaran la importancia de mantener las instalaciones en adecuadas condiciones de aseo y limpieza, el uso adecuado de cada una de las áreas con que cuenta el restaurante, las condiciones de los alrededores del restaurante libres de la acumulación de basuras y escombros y las condiciones óptimas de paredes, pisos techos, ventanas, iluminación y ventilación entre otros.

Finalmente en las capacitaciones se destacó la importancia de contar con un plan de saneamiento y cumplirlo en su totalidad, todo esto para lograr un conocimiento más claro de la normatividad que permita mayor calidad en el servicio prestado por las manipuladoras y por el restaurante escolar.

- Por último para reforzar el proceso de fortalecimiento se creó la cartilla de manipulación de alimentos como una herramienta didáctica, práctica y fácil de entender, ésta cartilla cumple una función de apoyo para las manipuladoras y la comunidad educativa en general ya que sirve de guía en la adecuada manipulación de alimentos, muestra los principales aspectos que se deben tener en cuenta en la manipulación de alimentos para lograr prestar un servicio

de calidad, la cartilla es una herramienta muy útil para recordar aspectos sencillos pero sumamente importantes al momento de manipular alimentos, cabe recalcar que el conocimiento claro de la normatividad genera cambios en pro del mejoramiento de las condiciones y prácticas desarrolladas en el restaurante escolar.

6. CONCLUSIONES

Los procesos de extensión y capacitación son muy importantes para el fortalecimiento de las comunidades rurales, en este caso el fortalecimiento del restaurante escolar de la institución educativa Francisco de la Villota del corregimiento de Genoy beneficia no solo a el personal manipulador de alimentos sino a toda la comunidad educativa, en especial a los niños, niñas y adolescentes que diariamente consumen los alimentos preparados en el establecimiento.

El restaurante escolar de la institución presenta varios problemas entre los que se encuentran la falta de utensilios, la falta de áreas apropiadas para todas las actividades, condiciones inapropiadas en el área de cocina y almacenamiento de alimentos, entre otros, los cuales causan que el desempeño del restaurante no sea el adecuado y no se pueda satisfacer plenamente las necesidades de la institución.

La capacitación continua del personal manipulador de alimentos en este caso del personal del restaurante escolar es de gran importancia para brindar una atención de calidad a la población escolar asegurando alimentos saludables, libres de contaminación y preparados bajo parámetros de higiene cumpliendo con la normatividad vigente.

Es importante que en la institución educativa se generen estrategias para continuar con el fortalecimiento al restaurante escolar y lograr cumplir con lo establecido en el decreto 3075 de 1997 asegurando condiciones óptimas en la elaboración de los alimentos para los estudiantes.

7. RECOMENDACIONES

Continuar con los procesos de capacitación al personal manipulador y a toda la comunidad educativa para lograr tener un restaurante escolar que pueda satisfacer las necesidades de la institución, cumpliendo con lo establecido en la normatividad y asegurando alimentos de calidad a los estudiantes.

Continuar con el proceso de fortalecimiento en otras cedes de la institución, identificando cuales son los principales problemas que se presentan según la normatividad vigente y realizando capacitaciones sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, ya que por motivo de tiempo fue imposible hacerlo en el presente trabajo.

Realizar una campaña de concientización a la población escolar sobre el cuidado de la infraestructura con que cuenta el restaurante, así como también del cuidado de los utensilios como cucharas, vasos etc, ya que constantemente se pierden o se dañan.

Es importante promover hábitos de alimentación saludable en la comunidad educativa, para esto deberían ubicarse carteles alusivos a este tema en lugares estratégicos de la institución ya que por su diseño no se pueden ubicar directamente en el área de comedor.

BIBLIOGRAFIA

ICBF. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación escolar PAE, 30 diciembre 2010.

MARTÍNEZ, L. La Vulnerabilidad Cultural: el caso de la Zona de Amenaza Volcánica Alta (ZAVA) del Galeras. Pasto: s.n., 2011.

MEN. Ministerio de Educación Nacional. Lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación escolar (PAE). Versión transitoria, 2013.

OBANDO, A. Genoy en las faldas del volcán. Pasto: s.n., 2008.

PAE. Programa de Alimentación Escolar. Departamento Administrativo para la Prosperidad Social. Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2012

PMA. Programa Mundial de Alimentos, despacho de la primera dama, Ministerio de Educación Nacional. "Voces de Suramérica sobre alimentación escolar". Medellín: s.n., 1999.

SALGADO, María. Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes. Vector, Volumen 2, Enero - Diciembre 2007.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE CHEQUEO DECRETO 3075 DE 1997

| | | |
|---|---|---|
|  | LISTA DE CHEQUEO DECRETO 3075/1997 BPM |  |
|---|---|---|

RESPONSABLE: María Claudia Chamorro **FECHA:** 30/07/2019

LUGAR: Institución Educativa Municipal Francisco V. - Restaurante Escolar

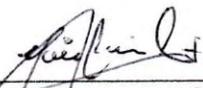
MUNICIPIO: Genay - Pasto **DEPARTAMENTO:** Nariño

| EP: En Proceso C: Cumple NC: No Cumple | | | | | |
|--|--|----|---|----|---------------|
| LOCALIZACIÓN Y ACCESOS | | EP | C | NC | OBSERVACIONES |
| 1 | Se encuentra ubicado en un lugar aislado de focos de insalubridad. | | X | | |
| 2 | Sus accesos y alrededores están limpios, libres de acumulación de basuras. | | X | | |
| 3 | Cuenta con superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para los alimentos. | | X | | |
| DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN | | EP | C | NC | OBSERVACIONES |
| 4 | La edificación se encuentra diseñada y construida para proteger los ambientes de producción, impidiendo la entrada de polvo, lluvia, evitando el ingreso y refugio de plagas, animales domésticos y otros agentes contaminantes. | | | X | |
| 5 | La edificación cuenta con áreas específicas para las diferentes actividades y están separadas físicamente para evitar la contaminación de los alimentos. | | | X | |
| 6 | La edificación está construida de manera que se facilite la operación de limpieza, desinfección y cuenta con las condiciones de seguridad adecuadas. | | | X | |
| 7 | Se cuenta con instalaciones sanitarias (baños) adecuadas y separadas del área de preparación de los alimentos. | | | X | |
| 8 | Los servicios sanitarios están limpios y proveen los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras. | | | X | |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|-----------|----------|-----------|---|
| 9 | El establecimiento cuenta con pisos contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza. | | X | | |
| 10 | Las tuberías y drenajes cumplen con la protección y ubicación adecuadas. | | X | | |
| 11 | Las paredes son de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, con una altura adecuada, acabado liso y sin grietas, pueden estar recubiertas con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros. | | X | | Aunque algunas paredes tienen cerámica, otras son de color azul. |
| 12 | Los techos están contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, formación de hongos y desprendimiento superficial, facilitando la limpieza y el mantenimiento | | X | | Color Cope, presenta desprendimientos y humedad. |
| 13 | La iluminación es adecuada y cuenta con las condiciones de seguridad requeridas. | | X | | El bombillo no tiene protección. |
| 14 | Cuenta con buena ventilación que permita prevenir la condensación de vapor, polvo y que facilite la remoción de calor. | | X | | |
| 15 | Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a las manipuladoras en el área de preparación de los alimentos. | | X | | No se observa ningún aviso donde se prohíba el acceso a personal no autorizado. |
| 16 | Existen carteles y/o avisos sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de manipulación. | | X | | |
| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | EP | C | NC | OBSERVACIONES |
| 17 | El agua que se utiliza es de calidad potable. | | X | | |
| 18 | Se cuenta con agua potable en cantidad y presión rrequerida para efectuar una limpieza y desinfección efectiva. | | X | | |
| 19 | Se cuenta con un tanque de agua con la capacidad de abastecimiento para un día de trabajo, construido y mantenido según las normas sanitarias vigentes. | | X | | |
| EQUIPOS Y UTENSILIOS | | EP | C | NC | OBSERVACIONES |
| 20 | Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. | | X | | No hay suficientes cada niño debe traer su cuchara. |
| 21 | Todas las superficies de contacto directo con el | | | | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|----------|-----------|--|
| | alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos y grietas. | | X | | |
| 22 | Las mesas y mesones utilizados tienen superficies lisas y están contruidos con materiales resistentes, impermeables y lavables. | | X | | Son de cerámica. |
| PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | EP | C | NC | OBSERVACIONES |
| 23 | El personal cuenta con excelente salud, certificada ante de empezar a desempeñarse como manipulador y es sometido periódicamente a exámenes médicos, por lo menos una vez al año. | | X | | |
| 24 | El personal cuenta con la capacitación adecuada en manipulación de alimentos y tiene certificación vigente. | | X | | |
| 25 | Existe un plan de capacitación continua. | | X | | |
| 26 | Los manipuladores mantienen una esmerada limpieza e higiene personal y aplican buenas prácticas de higiene en sus labores garantizando la inocuidad de los alimentos. | | X | | |
| 27 | El personal cuenta con una vestimenta de trabajo que incluya, uniforme, gorro, tapabocas y guantes. | | X | | |
| 28 | El personal usa vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: sin botones, de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza y si se usa delantal, debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento o accidentes de trabajo. La vestimenta no debe tener bolsillos por encima de la cintura. | | X | | |
| 29 | Los manipuladores cumplen las normas de higiene requeridas como lavarse las manos con agua y jabón; mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. | | X | | |
| 30 | En el área de elaboración de los alimentos existen avisos o carteles alusivos a la obligatoriedad y observancia de las BPM. | | X | | |
| ALMACENAMIENTO | | EP | C | NC | OBSERVACIONES |
| 31 | El área de almacenamiento se mantiene limpia y en excelentes condiciones higiénicas. | | X | | |
| 32 | El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que se requieran. | | X | | |
| 33 | Para el almacenamiento de los productos se utilizan estantes o estibas, separados 50 cm de las paredes y 15 cm del piso, de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | X | los estantes se encuentran junto a la pared. |

| | | | | | |
|----------------------------|---|-----------|----------|-----------|--|
| 34 | Se lleva un inventario y control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | | X | | |
| 35 | Todos los alimentos están identificados con nombre, fecha de llegada y de vencimiento. | | X | | |
| PLAN DE SANEAMIENTO | | EP | C | NC | OBSERVACIONES |
| 36 | Se cuenta con un plan de Saneamiento escrito y que incluye como mínimo los siguientes programas: a. Programa de Limpieza y desinfección b. Programa de desechos sólidos c. Programa de control de plagas | | | X | El plan de saneamiento existe pero no es cumplido en su totalidad. |
| 37 | El establecimiento tiene por escrito todos los procedimientos, sustancias utilizadas, formas de uso y los implementos requeridos para su limpieza y desinfección. | | X | | No se llevan los formatos de fechas y procedimientos realizados. |
| 38 | Para la disposición de los desechos sólidos (basuras) se cuenta con las instalaciones, elementos, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente. | | | X | No existe en Área ni elementos para la disposición de las basuras. |
| 39 | Existe un programa de control de plagas (artrópodos y roedores). | | X | | |



 MARIA CLAUDIA CHAMORRO
 Responsable de la actividad

ANEXO B. GUÍA TALLER PARTICIPATIVO.

TALLER PARTICIPATIVO GUIA DE TRABAJO

Tema: Problemática del restaurante escolar de la Institución Educativa Francisco de la Villota y buenas Prácticas de Manufactura.

Objetivos: Identificar los principales problemas que tiene en la actualidad el restaurante escolar de la Institución y promover las Buenas Prácticas de Manufactura entre el personal manipulador de alimentos.

1. Introducción

Presentación del grupo, explicación del tema a tratar y como se va a desarrollar, así mismo socializar el objetivo del taller destacando la importancia del mismo.

Importancia

- Destacar la importancia del cumplimiento de la normatividad vigente para restaurantes escolares principalmente el decreto 3075 de 1997.
- Destacar la importancia de identificar los problemas existentes para encontrar las posibles soluciones.
- Destacar la importancia de la implementación de las Buenas Prácticas de manufactura.

2. Motivación

Dinámica de integración:

- Todos los asistentes al taller forman un círculo.
- Se realiza movimientos de estiramiento como mover las manos, levantar los brazos, estirar las piernas, mover la cabeza etc.
- Cada persona pasa al centro del círculo y mueve una parte de su cuerpo, luego todos imitan sus movimientos.
- Finalmente todos los participantes de la dinámica se dan un fuerte aplauso.

3. Desarrollo

3.1 Ideas fuerza

- Motivar a las manipuladoras de alimentos del restaurante escolar para que identifiquen los principales problemas existentes y planten posibles soluciones.
- Promover el cumplimiento de la normatividad y las Buenas Prácticas de Manufactura.

3.2 Matriz

| Objetivos | Actividades | Materiales | Logros | Fuentes de verificación | Responsables |
|--|---|--|---|--|------------------------|
| O1. Motivar a las manipuladoras de alimentos del restaurante escolar para que identifiquen los principales problemas existentes y planten posibles soluciones. | Reunión en grupos para identificar los problemas y plantear posible soluciones Socialización de los resultados | Carteleras, papeles de colores, marcadores, cinta | Identificación de los principales problemas que presenta en la actualidad el restaurante escolar. | Registro fotográfico Listas de asistencia | María Claudia Chamorro |
| O2. Promover el cumplimiento de la normatividad y las Buenas Prácticas de Manufactura. | Charla sobre la importancia del decreto 3075 de 1997 y las Buenas practicas de Manufactura. | Papeles de colores, Marcadores, Cinta, overol Cofia y guantes, | Las manipuladoras comprende la importancia de las buenas practicas de manufactura | Registro fotográfico Listas de asistencia | María Claudia Chamorro |

4. Evaluación del taller

Para concluir con la actividad, se realiza una evaluación del taller y se hace el cierre del taller.

ANEXO C. LISTAS DE ASISTENCIA.



LISTA DE ASISTENCIA



| ACTIVIDAD: Diagnóstico Realizante Escolar - Lote de Chequeo Decreto 3075 | | 1997 | | |
|--|------------------------------------|-------------------|--------------|---|
| LUGAR: Geny - Pasto | | FECHA: 30/07/2014 | | |
| INSTITUCIÓN: Institución Educativa Municipal Francisco de la U: 11019 | | | | |
| RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: María Claudia Chomorro | | | | |
| N° | NOMBRE DEL ASISTENTE | IDENTIFICACIÓN | CARGO | FIRMA |
| 1 | Stacy Esparza Cuello | 54.823.373 | Manipuladora |  |
| 2 | Maricel del Pilar Pasichana Cuello | 37.080.807 | Manipuladora |  |
| 3 | Johana Mercedes Villota Macamag | 37.083.460 | Manipuladora |  |
| 4 | Jandra Molina | 36.953.487 | Manipuladora |  |
| 5 | Yendry Varedel Rivillas | 1054917058 | Manipuladora |  |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |



LISTA DE ASISTENCIA



| ACTIVIDAD: Capacitación BPM | | FECHA: 06/08/2014 | | |
|--|------------------------------------|-------------------|--------------|------------------|
| LUGAR: Genoy - Pedro | | | | |
| INSTITUCIÓN: Institución Educativa Municipal Francisco de la Villota | | | | |
| RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: | | | | |
| N° | NOMBRE DEL ASISTENTE | IDENTIFICACIÓN | CARGO | FIRMA |
| 1 | Abigail Mercedes Villota | 31083460 | Manipuladora | Mercedes Villota |
| 2 | Sandra Milena Molina Mora | 30953487 | Manipuladora | Sandra Espinosa |
| 3 | Maria del pilar Pasichanga Criollo | 37080807 | Manipuladora | Pilar |
| 4 | Gloria Esperanza Criollo | 54823373 | Manipuladora | Gloria |
| 5 | Yendry Vanesa Ruvillas | 1054917060 | Manipuladora | Yendry |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |



LISTA DE ASISTENCIA



| ACTIVIDAD: Capacitación BPM | | FECHA: 13/08/2014 | | |
|--|-----------------------------------|-------------------|--------------|-------|
| LUGAR: Genoy - Paoto | | | | |
| INSTITUCIÓN: Institución Educativa Municipal Francisco de la Villarola | | | | |
| RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Maria Claudia Chamorro | | | | |
| N° | NOMBRE DEL ASISTENTE | IDENTIFICACIÓN | CARGO | FIRMA |
| 1 | Glennys Espantza Cataldo | 54823-373 | manipuladora | |
| 2 | Maria del pilar Pasichana Criollo | 37.080.807 | Manipuladora | |
| 3 | Shirley Mercedes Villota Miramun | 37 083 460 | Manipuladora | |
| 4 | Sandra Milena Molina Mora | 36.953.487 | Manipuladora | |
| 5 | Yendry Varesol Rivillas | 1054917068 | Manipuladora | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

ANEXO D. CARTILLA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Archivo Adjunto