



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



INFORME TECNICO

OBJETIVO DEL ESTUDIO:	Realizar un informe de las prácticas académicas realizadas a los estudiantes de la carrera de Nutrición Humana con el fin de mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje	R
SOLICITADO POR:	Dra. Nibia Novillo Luzuriaga	13-10-2017
ELABORADO POR:	ND. Vanessa Paulina Vargas Olalla	60 HORAS

ASUNTO:	Informe de Prácticas Académica Ministerio Inclusión Económica y Social
ALCANCE:	Fortalecer el aprendizaje de una forma dinámica, involucrando al estudiante en las acciones implementadas en el área de salud y nutrición del Ministerio de Inclusión Económica y Social MIES
ANTECEDENTES:	<p>Según la Organización Mundial de la Salud, la nutrición en la salud pública es una medida organizada para promover la salud, prevenir la enfermedad y prolongar la vida de la población. La Salud Pública se estableció para proteger el bienestar de toda la población en lugar de un solo individuo. Los nutricionistas de salud pública se centran en la eliminación de una enfermedad o problema de salud en una comunidad, educando a las comunidades a través de educación nutricional.</p> <p>El enfoque principal de la nutrición de la salud pública es proteger y mejorar la salud de la población, mientras que la nutrición de la salud pública se esfuerza por mejorar la salud de toda la población, se pretende llegar a grupos vulnerables y de alto riesgo de la comunidad. Un componente de la nutrición de la salud pública es hacer disponibles los recursos que no se ofrecen a través del sistema de atención de salud; la misma ofrece atención relacionada con los servicios de alimentación, nutrición y educación que ciertas poblaciones no tienen acceso de otra manera. El nutricionista también colabora con otros profesionales de la salud pública para influir en la población para tomar mejores decisiones de salud.</p> <p>El dietista – nutricionista comunitario o de salud pública actúa en la prevención y promoción de la salud de la población en general, desde entidades diversas, desarrollando y participando en programas de políticas alimentarias, de prevención y salud en general, y de educación alimentaria, dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria. Además, el profesional coopera en la</p>



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



restauración colectiva participa en la gestión y en la organización, y vela por la calidad y la salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción. Forma al personal del servicio de alimentación en materia de seguridad alimentaria, planifica menús y valora el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.

La Universidad Estatal de Milagro UNEMI a través de la Dirección de Escuela Carrera Licenciatura en Nutrición Humana busca espacios de desarrollo de destrezas en el estudiante formado con una metodología constructivista, con la finalidad de afianzar los conocimientos y favorecer acciones propias de la Institución de cooperación de prestación de servicios.

DE LA COMISION DE VICULACION CON LA COLECTIVIDAD

Art 2.- La finalidad de la Comisión de Vinculación con la Colectividad es la articulación de estrategias de vinculación con la sociedad, que contribuya eficientemente al desarrollo integral del país, a través de la ejecución de proyectos de desarrollo social, consultorías, asesorías, prestación de servicios especializados, actividades artísticas y culturales e innovación tecnológica para la producción en interacción del trabajo académico con todos los sectores de la sociedad

Art3.- Son objetivos de la Comisión de Vinculación con la Colectividad

- a) Contribuir al desarrollo integral del Ecuador
- b) Propiciar la implantación de un nuevo modelo de desarrollo regional con base en el conocimiento
- c) Consolidar la vinculación de la investigación, docencia y servicio con la sociedad para atender los grandes problemas de desarrollo que enfrentan, especialmente, los sectores rurales y marginales del Cantón Milagro, la Región y el país en general;
- d) Fortalecer los canales de comunicación con la sociedad para apoyar y afianzar las relaciones de servicio y vinculación con sus sectores

MARCO JURÍDICO REFERENCIAL:

DETALLE/CUERPO/CONTENIDO:

- Elaborar fichas de control y seguimiento de provisión y suministro de alimentos.
- Supervisión de higiene y manipulación de alimentos, utensilios, vestimenta y áreas de preparación de alimentos.
- Analizar la propuesta alimentaria cuali - cuantitativamente, y dar propuestas de alternativas.



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



- Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

Los lugares de intervención estuvieron enfocados en Centros Infantiles del Buen Vivir y Servicios de Alimentación de los sectores aledaños del Cantón Milagro; dentro de las actividades realizadas por los estudiantes de la Carrera de Licenciatura en Nutrición Humana se encuentran: Evaluación del estado nutricional que nos permitió identificar un problema de malnutrición en este grupo poblacional y realizar el monitoreo sobre el estado de salud de estos niños, el análisis cuali – cuantitativo de la alimentación proporcionada a los niños menores de tres años se la realizó con la finalidad de identificar el cumplimiento del requerimiento energético en esta edad, la educación alimentaria nutricional estuvo enfocada a las madres cuidadoras de los Centros Infantiles de Buen Vivir, Personal de cocina del Servicio de Alimentación y Padres de Familia con el propósito de informar y capacitar sobre una adecuada alimentación en este grupo poblacional; además de medidas de higiene alimentaria para precautelar la inocuidad de la alimentación proporcionada y por último se realizó una propuesta de planificación alimentaria de una semana en base a los requerimientos energético y demandas nutricionales en este grupo poblacional para que se tome como patrón de referencia en la alimentación proporcionada por los Servicios de Alimentación así como en sus hogares

CONCLUSIONES:

- Trabajar en equipo y poner en práctica las habilidades interpersonales para la comunicación afectiva, que se oriente hacia la adaptación y transformación ética a nuevas situaciones personales y profesionales.
- Evidenciar interés por el conocimiento del entorno y el desarrollo del aprendizaje continuo que se expresa también en la capacidad de establecer líneas estratégicas para la consecución de objetivos y metas personal y profesional
- Generar prácticas alimentarias de salud mediante la comunicación continua en los diferentes espacios sociales y de desarrollo humano

RECOMENDACIONES:

- Capacitar rigurosamente a las madres cuidadoras en el manejo de las curvas de crecimiento, puesto que luego de la evaluación ellas son las encargadas de llevar los datos a las curvas y asentar un diagnóstico en las carpetas de cada niño.
- Precautelar la alimentación de los niños diagnosticados con riesgo de malnutrición o propiamente malnutridos y vigilar el aprovechamiento de todos los tiempos de comida, para garantizar la mejoría en su estado de salud.
- Capacitar al personal de los centros de alimentación sobre medidas de higiene y seguridad al momento de preparar los alimentos y a las madres



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



cuidadoras acerca de la higiene de los niños antes de que la comida sea aprovechada.

- Proporcionar menús variados a los centros de alimentación, que encierren las características de una alimentación completa, variada y saludable de acuerdo a las necesidades de los niños.
- Introducir poco a poco alimentos nuevos y nutritivos, empleando diferentes métodos de cocción, para así evitar la monotonía en la alimentación.
- Proporcionar educación a los padres de familia para que desde la casa se pueda contribuir en el mejoramiento de la salud de los niños asistentes a cada uno de los Centros Infantiles del Buen Vivir.

ANEXOS:

RESPONSABILIDADES

NOMBRES / CARGOS

FIRMAS

ELABORADO POR:

ND. Vanessa Vargas Olalla
DOCENTE
CARRERA DE NUTRICION HUMANA

APROBADO POR:

Dra. Nibia Novillo Luzuriaga
DIRECTORA DE LA CARRERA EN NUTRICION
HUMANA



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



INFORME TECNICO

OBJETIVO DEL ESTUDIO:	Realizar un informe de las prácticas académicas realizadas a los estudiantes de la carrera de Nutrición Humana con el fin de mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje	R
SOLICITADO POR:	Dra. Nibia Novillo Luzuriaga	13-10-2017
ELABORADO POR:	ND. Angélica Solís	48 HORAS

ASUNTO:	Informe de Prácticas Académica Ministerio de Salud Pública
ALCANCE:	Fortalecer el aprendizaje de una forma dinámica, involucrando al estudiante en las acciones implementadas como es el programa de Bares saludables con el Ministerio de Salud.
ANTECEDENTES:	<p>Quito, 22 sep (Andes).- Los maestros, representantes de bares escolares y padres de familia reciben capacitaciones eventuales respecto a la manipulación de alimentos, buena alimentación y nutrición, para los niños y niñas que emprenden las actividades escolares en el régimen Sierra y Amazonía en Ecuador.</p> <p>Dicha tarea lo lleva adelante el Ministerio de Salud Pública, en cumplimiento al acuerdo interministerial N° 04-10 firmado con el Ministerio de Educación en octubre del 2010.</p> <p>La cartera de Estado busca garantizar una alimentación saludable en los estudiantes, controla y estimula la implementación de bares escolares que cumplan lo dispuesto en el Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación. Para eso impulsa, la promoción de hábitos alimenticios saludables en escolares y adolescentes del Sistema Nacional de Educación.</p> <p>En el acuerdo se regula los tipos de bares escolares que pueden existir al interior de las instituciones educativas y el tipo de alimentos que se expenden en los mismos, prohibiendo la venta de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas, y que contengan cafeína, edulcorantes artificiales y bebidas energéticas.</p> <p>Además, expresa que los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares deben ser naturales, frescos, nutritivos, inocuos y de calidad, por lo que en el establecimiento no debe comercializarse bebidas gaseosas, artificiales y azucaradas.</p> <p>Pilar Torres, técnica de nutrición de la Coordinación Zonal N°9, recuerda que la buena alimentación contribuye a un mejor desempeño de los estudiantes en el aula de clases; por ello, es necesario evitar los alimentos con exceso de azúcares o de sal y además es necesario equilibrar la ingesta de alimentos.</p>



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



	<p>Torres, recomienda que los estudiantes ingieran alimentos que les proporcionen energía como los cereales (quinua, cebada, avena, maíz) plátanos y tubérculos (papa, ocas, yuca, zanahoria blanca) alimentos que les ayude a crecer, como son la leche (preferir leche semidescremada) y sus derivados (queso, yogur), carnes (pollo o pescado), huevos y alimentos que los protejan de enfermedades, como son las frutas y verduras por su aporte de vitaminas, minerales y fibra.</p>
<p>MARCO JURÍDICO REFERENCIAL:</p>	<p>En función de la oferta y la demanda, se establece como criterio universal para la selección de prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, la participación equitativa de todos los interesados en la prestación de este servicio. Art. 25.- Las autoridades de las instituciones educativas públicas, a través de las Entidades Operativas Desconcentradas (EODs) de su jurisdicción, deben sujetarse a los parámetros establecidos en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y en su Reglamento General, y demás normativa legal vigente en materia de contratación pública. Art. 26.- Los procedimientos de contratación para la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas particulares y fisco-misionales, se regirán por el marco normativo de derecho privado.</p> <p>CAPITULO VI PRESTACION DEL SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARES ESCOLARES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS PUBLICAS</p> <p>Art. 27.- El contrato para la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, de las instituciones educativas públicas, tendrá una duración de dos (2) años calendario. Art. 28.- Para la realización del pago por concepto de utilización física y sanitaria de los bares escolares de las instituciones públicas, se hará constar en el contrato el valor que será cancelado por el prestador del servicio, cada fin de mes de forma improrrogable, exceptuando diciembre en el que el valor deberá ser cubierto hasta el día 10 de dicho mes.</p>
<p>DETALLE/CUERPO/CONTENIDO:</p>	
<p>Unidad Educativa "José María Velasco Ibarra"</p> <p>En la unidad educativa "José María Velasco Ibarra", en la primera visita realizada se observó en la institución en el bar simple expende alimentos ricos en azúcares, grasas, y alimentos procesados tales como chocolates, caramelos, jugos procesados. En cuanto a los puntos de expendio, venden alimentos si nutritivos porque son elaborados como por ejemplo expenden choclos, jugos naturales, etc. En cuanto a la higiene del bar si cumple con todos con los permisos de funcionamiento que le son otorgado por las instituciones encargadas de la higiene y expendio de alimentos.</p> <p>En la segunda visita realizada a esta institución el bar simple continuaba vendiendo los alimentos mencionados anteriormente, como eran los caramelos, chocolates, pizzas, etc. Le dieron poca importancia a las sugerencias y recomendaciones que le habíamos dado en la primera visita de no expender estos alimentos que eran poco nutritivos para los estudiantes, pero nos mencionaron que ellos no tenían la culpa que los productos no tuvieran el semáforo nutricional que digan si eran altos en azúcar, grasas o sal y que si queríamos que esos productos tuvieran que fuéramos a</p>	



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



la fábrica a mencionar ese problema. En cuanto a la higiene tanto del personal que trabaja en el lugar y las instalaciones si usan la vestimenta adecuada como gorros, delantal, y el lugar siempre se mantiene limpio, los utensilios de cocina están en su lugar, la basura en sus respectivos recipientes. Y los diferentes puntos de expendio ellos si continúan vendiendo alimentos nutritivos para los estudiantes.

Unidad Educativa "Liceo Cristiano"

En las visitas que se realizaron a la institución encontramos diferentes anomalías en cuanto a higiene y manipulación de alimentos

La primera vista realizada el 14 de noviembre pudimos observar que las personas encargadas del bar no usaban gorros, tenían uñas largas, usaban reloj, a su vez no había una correcta conservación de alimentos en la nevera y congelador debido a que se encontró recipientes sin tapa, y mal organizados, aquí también observamos embutidos los cuales son altos en grasa y sal. Además, los alimentos que se expenden en el bar son en su mayoría fritos y dulces. A la vez que no se expendía frutas. En lo que respecta al botiquín de primeros auxilios encontramos fármacos caducados. Debido a todo esto expusimos nuestras recomendaciones con las encargadas del bar y el administrador del colegio para el mejoramiento del bar.

La segunda visita realizada el 21 de noviembre observamos que si acataron algunas de las recomendaciones brindadas pero persistieron en seguir expendiendo alimentos fritos y dulces, también el botiquín de primeros auxilios tenía fármacos, a su vez persistía la mala organización de los alimentos en la nevera y congelador.

En la tercera visita realizada el 28 de noviembre junto con el personal del distrito de salud se volvió a dar las recomendaciones a las anomalías persistentes con la mala organización en nevera y congelador. Se encontró re utilización del aceite y el expendio de los alimentos altos en grasa y dulces no lo cambian.

En la cuarta visita realizada el 5 de diciembre las personas encargadas del bar nos supieron manifestar que si tomaran en cuenta las recomendaciones brindadas para seguir con el programa de bares escolares saludables.

Unidad Educativa "17 de Septiembre"

Dentro de la visita que realizamos como parte del programa de bares saludables, nos dirigimos al Colegio 17 de septiembre en la sección matutina, para verificar y realizar una encuesta de cómo se encontraban los bares dentro de dicha institución.

El Lunes 14 de noviembre fue nuestra primera visita la cual por medio de una observación directa pudimos encontrar que el bar tenía muchas falencias en infraestructura y aseo del mismo, la cual planteamos nuestras recomendaciones al Administrador del Bar para que pueda cambiar y poder solucionar las observaciones que realizamos .

El 21 de noviembre realizamos la segunda visita en la cual vimos las mismas falencias dentro del bar en lo que corresponde a la manipulación de alimentos y que expenden alimentos en altos en grasas y azúcares, se encontraron alimentos que no tenían registro sanitario y valor nutricional, también se le indico que debe expender alimentos ricos en vitaminas y minerales como son las frutas, la cual nos indicó que iba a seguir nuestras recomendaciones. La siguiente visita que se registra con fecha del 28 de noviembre pudimos observar que el Administrador ya expendía frutas dentro de los bares.

Hoy lunes de 05 de noviembre, el señor nos indicó que esta presta a seguir las recomendaciones sugeridas por parte de nosotros para así poder cumplir con los reglamentos que contiene el programa de bares saludables.

Escuela "Juan Ezequiel Vargas"

En la primera inspección que se realizó mediante una encuesta al punto de expendio de la escuela Juan Ezequiel Vargas el lunes 14 de noviembre se encontraron pocas falencias como la falta de implementos exactamente el botiquín de primeros auxilios y el extintor para incendios, también se observó que el tacho de basura no contaba con una tapa respectiva para evitar una contaminación, el punto de expendio tampoco contaba con mallas de protección. Todas estas falencias se le comunico a la administrado del bar escolar junto con las recomendaciones respectivas, para que pudieran mejorar en la próxima visita.

En la segunda inspección realizada el lunes 21 de noviembre mediante la observación se verifico



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



que tomaron en cuenta la recomendación de colocar la tapa al tacho de basura, en cuanto a las demás recomendaciones seguía todo igual como en la primera visita.
Con respecto a la recomendación de las mallas de protección la administradora del bar supo decir que para ella invertir en eso, tenía q primero pedir un permiso al distrito de educación.

Unidad Educativa "Alfredo Perez Guerrero"

Se realizo la inspeccion en el colegio Alfredo Perez Guerrero en la cual se comprovo que si se realizo los cambios correspondientes ellos mayormente no tenian inconvenientes ya que es un bar simple y desde la primero inspeccion se mostraron dispuestos a la colaboracion, solo venden jugos naturales, los alimentos estan tapados, usan aceite girasol, el personal utiliza guantes y gorro tienen las uñas cortas, en la nevera los alimentos estan tapados y en un completo orden.

CONCLUSIONES:	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar en equipo y en coordinación con las instituciones que vienen haciendo labores de nutrición y salud en donde el estudiante pueda desenvolverse de mejor manera y poner en práctica lo aprendido en las aulas. • La estrategia utilizada para normar el consumo de alimentos en las escuelas ha sido la reglamentación de los servicios que presten los bares escolares • La prohibición de consumo de alimentos altos en azúcar grasas o sal genera a largo plazo hábitos saludables en los jóvenes y niños • El etiquetado de alimentos a través del semáforo de colores ha tenido un gran impacto en la reducción del consumo de productos nocivos para la salud incrementando la adquisición de agua, frutas, legumbres y alimentos bajos en azúcar, grasa y sal. 	
RECOMENDACIONES:	<ul style="list-style-type: none"> • Continuar con el seguimiento a bares saludables en donde se fortalece las capacidades de enseñanza aprendizaje de los estudiantes de la Carrera de nutrición Humana. 	
ANEXOS:		
RESPONSABILIDADES	NOMBRES / CARGOS	FIRMAS
ELABORADO POR:	ND. Angélica María Solís M. DOCENTE CARRERA DE NUTRICION HUMANA	
APROBADO POR:	Dra. Nibia Novillo Luzuriaga DIRECTORA DE LA CARRERA EN NUTRICION HUMANA	