



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**  
**FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD**  
**LICENCIATURA EN NUTRICION HUMANA**

**INFORME DE PRÁCTICAS EN  
BARES ESCOLARES DEL  
CANTÓN MILAGRO**



**SEXTO SEMESTRE**  
**NUTRICION HUMANA**

Milagro, 26 de Julio del 2017

INFORME N°

**ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE**
**1. Título del proyecto:**

Bares Escolares

**2. Institución / Entidad beneficiada, Nombre, Dirección:**




Instituciones	Dirección
Centro de Salud Los Vergeles	Av. Cristóbal colon y gran Colombia
Colegio José María Velasco Ibarra	Av. chirijo y calle centenario
Escuela Juan Vargas	Pedro 5 Montero 218 y Juan Coral
Colegio 17 de Septiembre	General Andrade y Av. Jaime Roldós
Colegio Técnico Milagro	General Andrade y Av. Jaime Roldós
Escuela León Febres Cordero	km 4 Reciento las Avispas
Unidad Educativa Gorky Elizalde	Ciudadela Judith Ortega

**3. Actividades y Evidencias.**

FECHA	OBJETIVO ESPECÍFICO	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
03/07/2017	Verificar que los puntos de expendios y bares escolares cuenten con todas las normas que el Ministerio de Salud Pública exige para poder laborar.	<p>Se visitó Colegio José María Velasco Ibarra, antes de iniciar la inspección el administrador del local manifestó que estos controles se vienen haciendo continuamente por lo que aprecio el trabajo que se realiza por parte de las autoridades, al momento de la inspección del bar escolar se pudo constatar que el establecimiento cuenta con la infraestructura adecuada, además el administrador cuenta con todos los documentos pertinente para poder laborar dentro de la institución.</p> <p>Se verifico que los alimentos que se expendien se encuentran dentro de las normas estipulada por el Ministerio de Salud Pública, por lo que no presento sanción alguna</p>		95%	Ninguna



**INFORME DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO A BASARES SALUDABLES  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

0/07/2017	<p>Verificar que los puntos de expendios y bares escolares cuenten con todas las normas que el Ministerio de Salud Pública exige para poder laborar.</p>	<p>Se acudió a la <u>Escuela Juan Vargas</u>, dentro de la inspección al bar escolar se pudo notar que el punto de expendio se encuentra en buenas condiciones en cuanto a infraestructura, además la administradora del bar contaba con todos los permisos pertinentes y actualizados.</p> <p>Por ser segunda visita a la institución educativa se constató, que la unidad contaba con todas las normas de higiene y manipulación de alimentos.</p>		96%	Ninguno
0/07/2017	<p>Verificar que los puntos de expendios y bares escolares cuenten con todas las normas que el Ministerio de Salud Pública exige para poder laborar.</p>	<p>En el <u>Colegio 17 de Septiembre</u> se pudo corroborar que los 8 puntos de expendio están en buenas condiciones y se expenden alimentos saludables, cuenta con los permisos correspondientes, existen dos certificados de salud que se encuentran en proceso, por lo que se presentó el correspondiente certificado que muestra dicho trámite. La infraestructura de los puntos de expendios se encuentra en óptimas condiciones.</p>		90%	<p>En la primera visita no contaban con los certificado de salud, ahora se encuentran en trámite, posteriormente en otra visita se verificara que cuenten con dichos certificados</p>
0/07/2017	<p>Verificar que los puntos de expendios y bares escolares cuenten con todas las normas que el Ministerio de Salud Pública exige para poder laborar.</p>	<p>Visitamos el <u>Colegio Técnico Milagro</u>, en la primera inspección se constató que el bar simple de la institución educativa no presentaban los certificados de salud del personal que labora, ni el permiso que otorga el ARCSA (Agencia Nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria), por lo que el motivo de la segunda visita fue verificar si el administrador del bar contaba con los documentos que en primera instancia no presentaba, adicional que expendía alimentos con edulcorantes no calóricos.</p> <p>Al momento de realizar la inspección en la segunda visita se entregaron los documentos faltantes, y se verificó que los alimentos que se expenden se encuentra de acuerdo a los estipulados por el Ministerio de Salud Pública, también se verificó que el establecimiento cuenta con todas las normas tanto de higiene como de infraestructura para poder brindar sus servicios dentro del institución educativa.</p>		85%	<p>Certificados de salud en tramites</p>

**INFORME DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO A BASARES SALUDABLES  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

17/07/2017	<p>Verificar que los puntos de expendio s y bares escolares cuenten con todas las normas que el Ministerio de Salud Pública exige para poder laborar.</p>	<p>La escuela <u>León Febres Cordero</u>, en la primera visita la administradora del punto de expendio no contaba con los certificados de salud actualizados, y expendía alimentos con edulcorante no calórico "Frutaris"; por lo que el objetivo de la segunda visita fue verificar si la administradora del punto de expendio ya dispone de los documentos que son obligatorios para poder brindar sus servicios.</p> <p>Al momento de realizar la inspección se verificó que la administradora contaba con los documentos que faltaban para poder laborar, de igual manera se revisó los productos que expendían, efectivamente ya no expendía dichos productos con edulcorante no calórico.</p>		85%	<p>Expendio de bebidas procesadas que contienen edulcorantes no calóricos "Frutaris"</p>
24/07/2017	<p>Verificar que los puntos de expendio s y bares escolares cuenten con todas las normas que el Ministerio de Salud Pública exige para poder laborar.</p>	<p>Se acudió a la <u>Unidad Educativa Gorky Elizalde</u>, por motivo de verificación para determinar si el bar simple que opera dentro de la institución educativa cumple con las normas establecidas por el Ministerio de Salud Pública, el administrador del bar contaba con todo los documentos pertinente para poder funcionar , y a su vez dicho bar cumplía con todas las normas tanto de higiene como de infraestructura, manipulación de alimentos, uso adecuado de la vestimenta; los alimentos que se expenden son elaborados en el local, no se expenden alimentos procesados , solo agua embotellada.</p>		100%	Ninguna

**4. Observaciones.**

Desde el momento que se realizó los controles a los bares escolares se pudo constatar que hubieron algunas anomalías, como la falta de certificados de salud, expendio de alimentos con altos de niveles de azúcar y grasa, permisos de funcionalmente. En las primeras visitas se realizó un llamado de atención para que los administradores puedan obtener dicho documento y eliminar de las perchas aquellos alimentos que nos son permitidos. Los controles que se debe realizar a los bares escolares deben de ser continuo para verificar que la salud de los niños no se vea afectado.

Jorge Arteaga Quijije  
Marlon Dominguez Dominguez  
Elaborado por: