



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

“SALUD ALIMENTARIA EN LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR DEL INFA SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD, DE LA PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. 2012”

**TESIS DE GRADO**

Previa a la obtención del título de:

**NUTRICIONISTA DIETISTA**

**LUCITA ISABEL TOAZA TACURI**

**Riobamba – Ecuador**

## **CERTIFICIÓN**

La presente investigación ha sido revisada y se autoriza su presentación

Dra. Eulalia Santillán M.

**DIRECTORA DE TESIS**

## CERTIFICADO

Los miembros de la tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “**Salud Alimentaria en los Centros Infantiles del Buen Vivir del INFA Según Estándares de Calidad, de la Parroquia San Juan, Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo año 2012**”; de responsabilidad de la Srta. Lucita Isabel Toaza Tacuri, ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Dra. Eulalia Santillán M.

**DIRECTORA DE TESIS**

.....

Dra. Dayana Villavicencio B.

**MIEMBRO DE TESIS**

.....

**Riobamba, 17 de julio 2013**

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Nutrición y Dietética por ser una entidad formadora de profesionales con deseos de servir a la sociedad con calidad moral y científica.

A la Dra. Eulalia Santillán M. Directora de tesis por haber confiado en mi persona, y por los conocimientos brindados desinteresadamente.

A la Dra. Dayana Villavicencio Miembro de tesis, por su apoyo incondicional y humano durante el trayecto para la elaboración de mi investigación.

Al Instituto de la Niñez y la Familia MIES INFA, Coordinación Territorial Riobamba y a las personal que trabaja en los Centros Infantiles del Buen Vivir de la Parroquia San Juan que me abrieron sus puertas desinteresadamente.

Gracias por facilitar las cosas.

A todos mi mayor reconocimiento y gratitud.

**Lucita T.**

## DEDICATORIA

A ti DIOS con todo mi corazón, que me diste la oportunidad de vivir y de regalarme una familia maravillosa.

A mis padres que me dieron la vida, gracias papá y mamá.

Con mucho cariño a mis dos amores: a mi esposo Oswaldo Cucurí por darme una carrera para mi futuro y creer en mí; pero más que nada, por su amor y en especial a mi hijo CristoferCucurí por ser parte importante de mi vida y por darme la fuerza necesaria para continuar día a día, esta tesis es dedicado a ustedes.

A mi primo Pascual, por estar conmigo en los momentos más difíciles de mi vida.

A mi hermana, a mis hermanos, sobrin@s y cuñada, por haber apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me han permitido ser una persona de bien.

A mis abuelos y cuñado que ya no están con nosotros pero me amparan con sus bendiciones y la protección de DIOS.

A la familia de mi esposo, especialmente a mí su edra y a mí su edro por haber apoyado en todo momento.

A mis ti@s, abuelas y prim@s por haberme brindado su apoyo en todo momento; también a algunos amigos y amigas que estuvieron conmigo siempre dándome aliento.

A todos ustedes dedico el producto de mi esfuerzo.

## RESUMEN

Además de los problemas de salud y nutrición que afectan a las niñas y niños menores de 5 años, otros factores que inciden en su alimentación, como son la disponibilidad de alimentos, sus hábitos de alimentación, costumbres y tradiciones. La finalidad del presente estudio descriptivo fue determinar la Salud Alimentaria de los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) del INFA de la Parroquia San Juan según estándares de calidad y proponer un plan de mejoramiento, para lo cual se aplicó una encuesta a todos CIBV; basados en estándares de calidad y la toma de peso de las preparaciones servidas; para tabulación, análisis y procesamientos se utilizó el programa Excel, software, Canasta y Ceres. De los resultados sobre la Seguridad Alimentaria en la compra y preparación de alimentos se definió que en la mayoría de ítems no cumplen con las normas y estándares de calidad. Un 22.22% de CIBV no disponen de las instalaciones e implementos necesarios para administrar la alimentación a los niños y niñas en forma adecuada. El promedio general en el consumo de Macronutrientes de los CIBV por días no llegan a cubrir el 100% de lo recomendado siendo más deficiente en Proteína y Grasa. Las trabajadoras no tienen Capacitación sobre el manejo y funcionamiento de los servicios de alimentación, por lo que se recomienda capacitar adecuadamente en el ámbito alimentario y nutricional para un buen servicio y aporte a la salud de los niños que asisten CIBV.

## **SUMMARY**

Further than nutrition and health issues that affects the children under age of 5; other factors influencing infant's nutrition, like food availability, their eating habits, manners and traditions. The purpose of this descriptive study was to determine the Healthy Eating at the "Centros Infantiles del Buen Vivir" (CIBV) from INFA at San Juan Town, according to food quality standards and propose an propose an Improvement Plan; it was applied a survey to all the (CIBV), based on the food quality standards and the weight of food portion size; for tabulation, analyzing and processes it was used Microsoft Excel, software, Canasta and Ceres. Results obtained over Eating Health, the purchase and preparation of food, it was defined, that the majority of items does not accomplish with the norms and food quality standards. A 22.22% of CIBV does not have the have the facilities and necessary implements to manage the Infants Nutrition in a proper way. The general average in the macronutrients consumption at CIBV per day does not cover the 100% recommended, being deficient in protein and fat. The workpeople do not have training in safe food handling and food services operations, thus, it is recommended to training in nutrition and health issues to improve the services and be a contribution to children's health that assist to CIBV.

## **INDICE DE CONTENIDO**

<b>CONTENIDO</b>	<b>PAGINA</b>
I. <b><u>INTRUDUCCION</u></b>	1
II. <b><u>OBJETIVOS</u></b>	4
A. GENERAL	4
B. ESPECIFICOS	4
III. <b><u>MARCO TEORICO CONCEPTUAL</u></b>	5
A. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	
B. COMEDORES INFANTILES	
C. HIGIENE ALIMENTARIA	
D. ALIMENTACION Y NUTRICION PREESCOLAR	
IV. <b><u>HIPOTESIS</u></b>	31
V. <b><u>METODOLOGIA</u></b>	32
A. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION	32
B. VARIABLES	32
1. <u>Identificación</u>	32
2. <u>Definición</u>	33
3. <u>Operacionalización</u>	34
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACION	35
D. POBLACION,MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO	35
E. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS	35
VI. <b><u>RESULTADOS</u></b>	45
VII. <b><u>CONCLUSIONES</u></b>	72
VIII. <b><u>RECOMENDACIONES</u></b>	74
IX. <b><u>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS</u></b>	75
X. <b><u>ANEXOS</u></b>	77

## ÍNDICE DE CUADROS Y GRÁFICOS



<b>CUADRO</b>	<b>CONTENIDO</b>	<b>PAG</b>
<b>Y</b>		
<b>GRÁFICO</b>		
<b>1</b>	Inocuidad en la compra y adquisición de alimentos	<b>46</b>
<b>2</b>	Inocuidad en la preparación de alimentos	<b>48</b>
<b>3</b>	Inocuidad en las preparaciones servidas. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y ambientes.	<b>50</b>
<b>4</b>	Variabilidad en la compra de alimentos	<b>51</b>
<b>5</b>	Combinación de alimentos	<b>52</b>
<b>6</b>	Promedios generales de los centros y días	<b>57</b>
<b>7</b>	calidad de las preparaciones servidas	<b>58</b>
<b>8</b>	Almacenamiento de Alimentos en bodega	<b>60</b>
<b>9</b>	Áreas y equipos del servicio de alimentación	<b>62</b>
<b>10</b>	Lugar y muebles para el comedor	<b>63</b>
<b>11</b>	Manejo y almacenamiento de alimentos.	<b>64</b>
<b>12</b>	Diseño de menús, preparación y combinación de alimentos	<b>65</b>
<b>13</b>	Inocuidad de los alimentos	<b>65</b>
<b>14</b>	Manejo ambiental de desechos y residuos	<b>66</b>
<b>15</b>	Servicio al cliente	<b>66</b>
<b>16</b>	Resumen de los Estándares de Calidad Alcanzados	<b>67</b>
<b>I.</b>		

## II. INTRODUCCION

Crecer y desarrollarse de acuerdo a su potencial es un derecho de todos y cada uno de los niños(as) en el Ecuador y en el mundo, para que éste se cumpla a cabalidad es necesario que el niño esté bien alimentado y no sufra enfermedades con frecuencia. “Aunque hay niños más pequeños que otros, todos deben crecer mes tras mes en un ritmo constante.”(1)

En el Ecuador los problemas nutricionales por déficit nutricionales, exceso y desbalance es igual que en la mayoría de los países de la región de las Américas. Los problemas nutricionales que afectan a proporciones importantes de las poblaciones se resumen en tres categorías: 1) El retardo en talla conocido como Desnutrición Crónica; 2) La deficiencia de Micronutrientes y, 3) El Sobrepeso y Obesidad. (2)

Además de los problemas de salud y nutrición que afectan a las niñas y niños menores de 5 años, otros factores que inciden en su alimentación, son como la disponibilidad de alimentos, sus hábitos de alimentación, sus costumbres y tradiciones de la Parroquia en estudio.

El Instituto de la Niñez y la Familia INFA es una institución pública que garantiza los derechos de los niños, niñas y adolescentes, los que reciben varios servicios, entre ellos está la Modalidad Desarrollo Infantil, con los centros infantiles del buen vivir (CIBVS), cuyos beneficiarios son niños y niñas menores de 5 años pertenecientes a familias de escasos recursos económicos o en situación de vulnerabilidad.

La atención a los menores es de lunes a viernes durante las ocho horas diarias de permanencia en los centros bajo la seguridad y protección de un personal comunitario llamado Promotoras Sociales, que tiene como perfil ser mayores de 18 años, saber leer y escribir (siclo básico o bachillerato), son elegidos/as por los padres de familia, dirigentes y bajo el aval de los técnicos responsables de la institución; estos hombres y mujeres son los que ejecutan directamente actividades diarias en salud preventiva, nutrición, cuidado diario, recreación, traba con familias y educación inicial con los infantes: Donde los problemas nutricionales por exceso (Sobrepeso, Obesidad.) y déficit (anemia, bajo peso, talla baja) aún persisten.

En cuanto al acceso a atención médica integral de niño y niñas ha sido muy limitada, ya que el MSP por la amplia cobertura y los insuficientes recursos materiales, financieros y talento humano, no ha llegado de manera continua, eficiente y oportuna.

A esto se suma la inadecuada infraestructura con que se dispone en la Parroquia de San Juan para el funcionamiento de los centros infantiles del buen vivir (CIBVS), así como la infraestructura de saneamiento en donde las condiciones no son óptimas para brindar un servicio de calidad a los niños y niñas.

El conocimiento familiar y de la Parroquia de estos problemas y sus análisis, pueden convertirse en un mecanismo de cambio impulsado por la propia Parroquia, que siente la necesidad de mejorar la condiciones de salud y nutrición especialmente de sus niños garantizándoles de esta forma, una mejor expectativa de vida.

Por este motivo, se ha visto la necesidad de llevar a efecto esta investigación, cuyos resultados mediante la autogestión permitirá buscar la colaboración de entidades gubernamentales y no gubernamentales orientadas a dar solución a problemas nutricionales y por lo tanto disminuir la prevalencia de los problemas antes mencionadas. Tomando en cuenta como principio básico que en la medida en que los niños satisfagan sus necesidades, requerimientos nutricionales, se les garantice un ambiente físico y social e intelectual; Y esta manera traerá beneficios para las madres comunitarias encargados de la preparación de los alimentos, para que orienten y mejoren sus prácticas y mantengan en límites adecuados los ambientes, las preparaciones, el entorno y permitan una alimentación de calidad que contribuirá notablemente a la salud y nutrición del beneficiario directo.

### **III. OBJETIVOS**

#### **A. OBJETIVO GENERAL**

Determinar la Salud Alimentaria de los Centros Infantiles del Buen Vivir del INFA según estándares de calidad, de la Parroquia San Juan, Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo.

#### **B. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

1. Identificar las características de seguridad alimentaria en el ámbito de inocuidad, de los productos que se utilizan, procesan y se sirven en los comedores infantiles del Buen Vivir.
2. Identificar las características nutricionales de los productos, procesos y de la alimentación servida a los niños/as de los CIBV.
3. Identificar las características de las instalaciones e implementos que se utilizan en las áreas de bodega, cocina y comedor.
4. Determinar las características educativas del personal que maneja el CIBV.
5. Proponer un plan de mejoramiento de las condiciones de salud alimentaria.

#### IV. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

##### A. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Se define a la seguridad alimentaria como la capacidad que tienen “Todas las personas en todo momento al acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana” (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, Roma 1996)

Generalmente en la mayoría de casos se estudia a la seguridad alimentaria en términos cuantitativos y económicos, es decir se enfatiza la capacidad económica de la personas para acceder a una cierta cantidad de alimentos; hasta ahora se ha dado menos énfasis en las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos que se consumen.

La existencia de sistemas de control de los alimentos en comedores infantiles es fundamental para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

El termino **inocuidad de los alimentos** ha sido definida como el asegurar que los alimentos no van a causar daño al consumidor cuando este sea preparado y/o consumido de acuerdo con el uso que debería dársele **(3)**

**CALIDAD:** Es la satisfacción del cliente en todos los ámbitos o estándares técnicos y sanitarios como color, olor, aroma, sabor, textura, origen, valor nutritivo y métodos de elaboración de los alimentos.

**Requisitos de calidad** emiten normativas, muchas de ellas a partir de las legislaciones establecidas por organizaciones internacionales relacionadas con la alimentación y la salud, como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), entre otras. La violación de estas disposiciones compromete la salud de la población **(4)**.

Los pasos de selección y compra de los productos alimenticios se encuentran estrechamente vinculados. La selección constituye un proceso cualitativo en el que intervienen los conocimientos sobre las cualidades intrínsecas o externas de los alimentos objeto de compra (valores nutricionales y alimenticios, calidad de presentación), junto a los gustos y preferencias de los clientes.

**Control de calidad** para asegurarse de que la preparación industrial de los alimentos confiere de forma constante a los productos la calidad y la higiene buscadas, el fabricante se sirve de procedimientos modernos de control de calidad. Las prácticas de elaboración adecuadas garantizan una calidad y una higiene constantes. El procedimiento basado en el análisis de los riesgos a través de los aspectos de control importantes (HACCP, HazardAnalysisCritical Control Points) se concentra en la prevención de errores en el propio proceso de preparación, lo que elimina por adelantado todo posible riesgo de contaminación.

En este contexto, se analiza los factores que inciden en la seguridad alimentaria de los alimentos en los comedores infantiles como es la inocuidad y la calidad alimentaria.

**Características externas de calidad** de los productos alimenticios, se exponen los aspectos fundamentales por grupos de alimentos:

- **Vegetales** de hojas: acelga, berro, col, lechuga. Deben estar limpios de tierra, sin daños mecánicos ni hojas partidas. No deben estar afectados por enfermedades ni plagas, y los tiempos de almacenamiento son muy breves. La mayoría deben estar recién colectados. En condiciones domésticas se aconseja guardarlos en paños húmedos.

- **Frutas:** berenjena, pepino, calabaza, chayote, tomate, cítricas, pulposas. Se reciben sanas, con maduración uniforme, masa consistente, color característico, sin afectaciones de plagas ni quemaduras de sol. No deben presentar grietas o hendiduras sin cicatrizar.

- **Flores:** En el caso de la coliflor debe tener una masa compacta, blanca, sin afectaciones de plagas. El brócoli debe estar compacto, de color verde brillante, con las puntas de las flores cerradas, sin coloración amarilla. Otras flores comestibles de consumo más novedoso (hibiscus, flor del espino, crisantemo, flor de la calabaza), deben estar recién colectadas debido a su rápida marchitarían.

- **Semillas:** frijoles, maíz. Las mazorcas deben estar sanas, perfectamente desarrolladas, con hileras de granos completas, granos tiernos (blandos, con gran



contenido de humedad). Los frijoles deben estar enteros, sin afectaciones de insectos y con su color y brillo característicos.

- **Tubérculos:** malanga, ñame, papa. Estos productos deben adquirirse sanos, limpios de afectaciones por pudrición, bien desarrollados, secos y sustancialmente libres de tierra o restos de vegetales.

- **Bulbos:** ajo, cebolla. Deben estar frescos, sanos, secos, bien desarrollados, sin afectaciones por pudrición o insectos.

- **Vegetales de raíces:** nabo, rábano, remolacha, zanahoria, yuca. Se adquieren limpios, sanos, secos, bien desarrollados y sin afectaciones por pudrición o insectos. La yuca se recolecta al momento. Las hojas de la remolacha y la zanahoria, entre otras, son comestibles.

**Carnes, pescados y huevos.** Las carnes deben tener un olor característico; su textura debe ser firme, elástica y ligeramente húmeda, y el color varía en dependencia del tipo de animal. Los pescados deben presentar agallas rojas, ojos brillantes y escamas bien adheridas. Por su parte, los huevos deben adquirirse enteros, sin grietas y limpios, sin manchas de excremento o sangre.

**Harinas y cereales.** Deben comprarse sin afectaciones por insectos y roedores. De forma general, la selección de los alimentos, como primer paso de su procesamiento tecnológico, junto a otros requisitos como la higiene y la conservación, conforman un segmento altamente sujeto a parámetros de calidad y control para garantizar la eficiencia y la eficacia de la alimentación en cada mesa y en cada país.

## **B. COMEDORES INFANTILES**

Los Centros infantiles de Cuidado diario con auspicio gubernamental, desarrollan una función social de cuidado infantil, que con la progresiva incorporación de la mujer a la vida laboral activa fuera del hogar no les permiten atender satisfactoriamente en la alimentación a sus niños. A estos centros acuden principalmente niños con edades comprendidas entre los 0 a 5 años que utilizan los servicios de comedor.

En el campo de la salud pública, los comedores infantiles adquieren una especial importancia por ser utilizada por un grupo de población infantil especialmente vulnerable a desequilibrios nutricionales, pero también especialmente receptivo a cualquier modificación y educación nutricional.

El comedor infantil puede y debe ser, por tanto, un marco en el que día a día proporcionar alimentos adecuados y nutritivos para los niños/as, donde se juntan diferentes necesidades: alimentarse, estar con otros, conversar, compartir experiencias, adquieran unos hábitos alimentarios saludables y se conozcan de forma práctica las normas para una óptima alimentación y nutrición durante toda la vida.

Los aportes alimentarios en este comedor deben ser adecuados cuantitativamente para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes.

### **1. Funciones de los comedores infantiles**

**a. Funciones técnicas**

- Planificación técnica de la alimentación de los niños menores de 5 años.
- Adquisición, almacenamiento, conservación, preparación y distribución de los alimentos.
- Mantenimiento higiénico del área física, equipo, materiales y utensilios de cocina.

**b. Funciones administrativas**

- Manejo administrativo del servicio de alimentación.
- Educación alimentaria y nutricional al personal y madres de familia

**2. Características del comedor infantil**

**a. Planta física**

**Ubicación:** debe ocupar un lugar estratégico del local, a fin de garantizar un acceso independiente y de libre circulación de alimentos, desde la adquisición hasta su consumo.

**Construcción:** Debe permitir:

- Espacio suficiente para los equipos
- Suficiente luz y aireación
- Desagües y drenajes
- Agua suficiente y permanente
- Pisos y paredes de fácil limpieza.

**Funcionalidad:** Toda área correspondiente al servicio de alimentación debe considerar sectores de trabajo, que permitan desarrollar labores sin interrupciones, el flujo del alimento debe seguir tomando en cuenta los siguientes aspectos.

- Recepción
- Almacenamiento
- Preparación previa y cocción
- Almacenamiento de vajilla limpia
- Eliminación de basura y desperdicios.

**b. Equipo.**

Hablar del equipo de cocina será referirnos a todas las instalaciones necesarias en una cocina moderna. Las más indispensables serán.

**Características del equipo.**

- acero inoxidable
- mesones o mostradores de bordes redondeados y de fácil limpieza
- cajones o muebles en buen estado
- tenga refrigeradora o guardafrío
- materiales de limpieza
- botiquín

**Limpieza del equipo.**

- Libres de residuos de alimentos
- Desinfecciones periódicas (semanales)

### **c. Personal**

Es una madre comunitaria elegida por los miembros de la comunidad y dentro del centro infantil por sus compañeros de trabajo, la cual es responsable de la preparación de los alimentos para los niños y las madres guías del centro.

A la hora de cocinar, es importante:

#### **1. Higiene personal**

- Lavarse las manos con abundante agua potable, jabón y cepillo al comenzar a cocinar y luego de ir al baño, cambiar pañales, tocar objetos contaminados (dinero, basura, pañuelos, restos de alimentos, etc.), fumar, tocarse el cabello, sonar la nariz, usar productos de limpieza o venenos.
- Tener ropa para usar únicamente en el comedor, preferentemente de color claro, para notar mejor cuándo se ensucia y reemplazarla.
- Evitar tener las uñas largas y pintadas.
- Mantener el cabello corto o recogido y utilizar pañuelo para cubrirlo.

#### **2. Higiene de la cocina**

- Tanto las mesadas como los utensilios que usemos para cocinar (ollas, cuchillos, cucharas, etc.) deberán ser lavados con agua potable y jabón o detergente, y luego deben ser desinfectados (las cucharas deben ser hervidos).
- Evitar el ingreso a la cocina de animales domésticos, roedores o insectos.(5)

#### **3. Utilizar agua limpia**

Utilizar siempre agua potable. En caso que sea agua de pozo y no estemos seguros que sean potables, hervirla durante 3 minutos o desinfectar con sustancias más utilizadas como el cloro u otros.

**Cloro.**-es efectivo y económico. Es un bactericida y virucida: posee un efecto residual que ayuda a proteger el agua contra la recontaminación microbiana. Por lo tanto se debe almacenar en lugares

Oscuros, frascos opacos y fuera del alcance de las niñas y niños. Luego de la aplicación del cloro, el agua debe mezclarse bien y dejar reposar unos 30 minutos, para dar tiempo suficiente a que el cloro actúe.

Preparación del agua clorada:

- La dosis se prepara utilizando un gotero o la medida ya definida:
- En un litro de agua coloque 4 gotas de cloro
- En 20 litros coloque una tapa plástica de gaseosa llena de cloro
- En 100 litros (un metro cúbico )coloque una taza de cloro (el tamaño de la taza es de una de tomar café )
- El agua clorada tiene su duración de un tiempo de **una semana**; de sobrar, puede utilizar en las actividades caseras. **(6)**

#### **4. El menú**

Es importante poder definir los menús para toda una semana

#### **5. Las compras**

Calculemos las cantidades según el número de personas que acuden al comedor antes de ir de compras.

Elegir los alimentos en buen estado. Para no olvidarnos ningún ingrediente y asegurarnos que compramos suficiente cantidad de todo lo necesario, debe utilizar la “Planilla semanal de compra de alimentos”.

## **6. Hora de comer**

La hora de la comida, es un momento donde se juntan diferentes necesidades: alimentarse, estar con otros, conversar y compartir experiencias.

Es importante que los niños y niñas y adultos en el comedor se sientan atendidos de manera cálida y afectuosa, transformando ese momento en una experiencia de aprendizaje y convivencia solidaria: También transmitir la necesidad de lavarse las manos antes de comer, para evitar enfermedades. Para un funcionamiento ordenado, debemos definir claramente las tareas a realizar y quién hará cada cosa. Es importante que eso lo pongamos por escrito para que cada uno sepa qué es lo que tiene que hacer a lo largo de todo el mes.

## **7. Al Servir la comida**

Es necesario organizarse bien para que la comida no tarde mucho en llegar a la mesa una vez que los niños y niñas estén listos para comer.

También es importante que no haya mucho tiempo entre comida y comida para que los niños y niñas no se levanten de la mesa. Si esto ocurre, podemos entretenerlos cantando una canción. **El niño o niña no debe ser castigado física, ni psicológicamente, ni obligar a comer alimentos que no le gusten.** Después de cada comida, también los invitaremos a lavarse las manos y cepillarse los dientes.

Los utensilios de servicio, manteles y servilletas de tela (si se utilizan) deben estar limpios. Los cubiertos, vasos, tazas, platos, popotes, y otros utensilios o implementos deben manipularse de manera que los dedos no toquen las partes que estarán en contacto con los alimentos o con la boca de la invitada.

## **8. Registros**

Es importante tener un registro de asistencia de las personas que vienen al comedor. Eso nos ayudará a calcular la cantidad de alimentos que necesitaremos cada mes y ver cómo aumenta o disminuye la cantidad de raciones servidas. Es útil tener un listado con los nombres y edades de los niños y las niñas para poder trabajar con el Centro de Salud u otra Institución en los controles de peso, la vacunación y otras actividades. **(7)**

## **9. Eliminación de basuras**

- **Basura**

Los desperdicios, son las cosas o materiales sobrantes de las actividades productivas o de consumo de la familia o la comunidad que se botan como productos inservibles. Salen del hogar, las tiendas, restaurantes, mercados y comedores infantiles; la basura puede ser de origen orgánico e inorgánico.

- **Basura orgánica o biodegradable:** son los desechos que pueden descomponerse naturalmente cuando se los entierra, desintegrándose al suelo sin causar contaminación. La basura de origen orgánico se la entierra para producir abono (humos, compost).



**Ejemplos:** restos de comida y otros productos de origen vegetal y animal.

- **Basura inorgánica o no biodegradable:** son los productos que no descomponen, razón por la cual contaminan el medio ambiente.

Ejemplos: plásticos, vidrios, metales, llantas y materiales de caucho.

Cuando la localidad donde vive la familia tiene un sistema de recolección de basura, esta debe ser de preferencia depositada en bolsas de plásticas.

- **Utilizar letrinas limpias, tapadas y ventiladas**

Podemos llamar letrinas sanitarias a la construcción de un espacio en el que se eliminan la excretas y aguas servidas, en tal forma que no contaminen al suelo, al agua ni a las personas de la comunidad.

Muchas enfermedades, en particular las diarreas, tienen su origen en los microorganismos contenidos en las heces humanas.

La medida más eficaz y segura, que puede adoptar la familias para evitar la propagación de los microorganismos (bacterias, hongos, parásitos y virus). Es realizar una correcta eliminación de excretas (heces humanas y orina), aguas de cocina y lavandería de ropa.

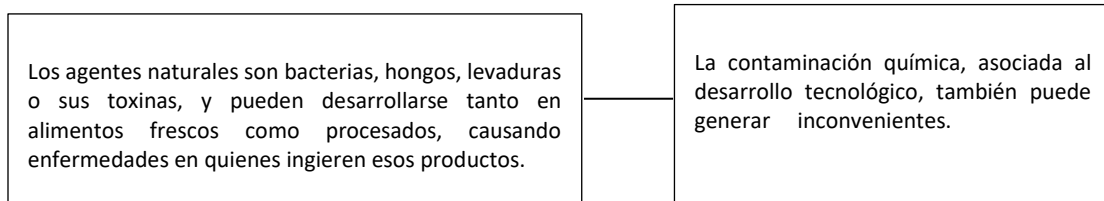
## **C. HIGIENE ALIMENTARIA**

La higiene es indispensable para elaborar una comida verdaderamente sana y de calidad, que además de satisfacer una necesidad básica, sea aprovechada adecuadamente y que no perjudique al organismo. **(8)**

Según la Organización Mundial de la Salud, la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional. **(9)**

Los alimentos están expuestos a la acción de contaminante de innumerables microorganismos, algunos de ellos inofensivos, otros capaces de ocasionar enfermedades y hasta la muerte. Su correcta manipulación es fundamental para evitar el contagio de enfermedades.

Desde el momento de su producción hasta el de su consumo, los alimentos están expuestos a la contaminación ya sea por agentes naturales o debido a la intervención humana.



Por suerte, con los cuidados adecuados en las diferentes etapas, además de la higiene y manipulación cuidadosa de los alimentos y utensilios que se utilizan en la cocina, es posible prevenir en gran medida consecuencias indeseables para nuestra salud.

El organismo sano tiene muchas defensas. El estómago es el gran filtro donde el ácido clorhídrico mata muchas bacterias que ingieren a través de los alimentos. Pero las que pasan esta barrera pueden ocasionar enfermedades: botulismo, salmonelosis, hepatitis A, tuberculosis, envenenamiento por estafilococos.

En el Ecuador, más de la mitad de las enfermedades y muertes ocurridas en la primera infancia son causadas por el consumo de agua o alimentos contaminados por parásitos o microorganismos patógenos.

La higiene de los alimentos estudia la forma de producir alimentos de una calidad higiénico-sanitaria elevada, de forma que estos sean inocuos para la salud del consumidor. Para lograr esto es necesario conocer los peligros que pueden ir asociados al consumo de alimentos, cuál es su origen y las medidas que se pueden adoptar para evitarlos, pues siempre es más fácil evitar un peligro que eliminarlo tras su aparición. Con este fin, es fundamental que todas las personas implicadas en el proceso de elaboración de un alimento se involucren en asegurar su calidad higiénico-sanitaria, para lo cual es necesario que actúen basándose en unas adecuadas prácticas higiénicas.

Según las normas internacionales (Codex Alimentarius) y nacionales (Real Decreto 3484/2000 sobre normas para la elaboración, distribución y servicio de comidas preparadas y Real Decreto

640/2006 de aplicación de las disposiciones comunitarias sobre higiene de los alimentos), las empresas alimentarias deben implantar un sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.)

Para asegurar la correcta implantación del sistema APPCC, el centro debe contar con unas bases sólidas (PRERREQUISITOS) ya que, si estos no se cumplen, el sistema carece de toda posibilidad de éxito. Estos prerrequisitos son: plan de formación de manipuladores, plan de mantenimiento, plan de limpieza y desinfección, plan de desinsectación y desratización, plan de control del agua, plan de trazabilidad, buenas prácticas de manipulación, homologación de proveedores y tratamiento de basuras.

El sistema APPCC es un sistema que permite identificar los peligros específicos (biológicos, químicos y físicos) susceptibles de afectar a la seguridad de un producto. La primera acción consiste en diseñar el diagrama de flujo de nuestra producción, con la descripción de las etapas principales de la misma.

En cada una de las etapas descritas se debe describir el listado de peligros potenciales y realizar el análisis de los mismos, estableciendo las medidas preventivas que los controlen. Una vez determinados los puntos de control críticos, se establecen los límites críticos de cada uno, la vigilancia de los mismos y las posibles y necesarias acciones correctoras cuando sean necesarias. **(10)**

**Existen 4 pasos básicos en higiene alimentaria** que deben seguirse para evitar el riesgo de intoxicación alimentaria.

a) **Cocción:** Cocinar alimentos totalmente, especialmente carnes y huevos. Las carnes picadas tienen un alto riesgo de contaminación por lo tanto toda preparación que las contenga deben estar cocinadas hasta los 74<sup>a</sup>C.

b) **Separación:** Nunca permita que entren en contacto alimentos crudos con alimentos listos para consumo. Los utensilios de corte, cuchillos, tablas y recipientes usados para las carnes crudas deben lavarse y enjuagarse completamente antes de ser usados para la comida procesada evitando con ellos la contaminación “cruzada”.

c) **Higiene:** Quienes manipulan los alimentos en el hogar o trabajo deben conocer la importancia de una higiene personal permanente y adecuada especialmente en sus manos que deben lavarse con frecuencia durante la jornada y sin excepción al salir del baño.

d) **Conservación:** En el hogar o en los comedores infantiles, la comida preparada para comer o las porciones sobrantes de la comida deben guardarse en el refrigerador o en un sitio fresco, nunca en el horno o en la alacena.

Los alimentos presentan siempre microorganismos en su superficie o en su interior. De acuerdo a las características propias de los alimentos: su contenido de agua,

acidez, composición química, el proceso de elaboración que ha sufrido, la forma de conservación requerida y condiciones específicas de su consumo, podemos clasificarlos en: Alimentos de alto riesgo y de bajo riesgo.

- **Alimentos de alto riesgo:** Son aquellos bajo condiciones favorables de temperatura, tiempo y humedad pueden experimentar el desarrollo de bacterias patógenas y /o la aparición de toxinas. Se caracteriza por poseer alto contenido proteico, alto porcentaje de humedad, no ser ácidos, requerir un control estricto de la temperatura de cocción y de conservación (lácteos, carne, huevos).

- **Alimentos de bajo riesgo:** Son aquellos que permanecen estables a temperatura ambiente y no se echan a perder a menos que su manipulación sea incorrecta. Este grupo de alimentos comprenden aquellos con bajo contenido acuoso, ácidos, conservados por agregado de azúcar y sal, (cereales, leguminosas, azúcar, sal, encurtidos, harinas, pan, galletas).

- **Vías de contaminación de los alimentos:**

- **Humanos.-** Manos sin lavar, especialmente después de usar el servicio higiénico o de manipular carne cruda. Las heridas abiertas, tos, estornudos incrementan el riesgo de contaminación. Se debe evitar la manipulación directa de los alimentos con las manos; es preferible utilizar utensilios adecuados.

- **Utensilios de cocina sucios.**- Las superficies sucias de la cocina, y los utensilios sin lavar, son medios que favorecen el crecimiento de microorganismos contaminantes.
  - **Animales domésticos.**- Los pelos de los animales, las heces y orina, pueden transmitir microorganismos y generar contaminación y enfermedad.
  - **Insectos y roedores.**- Las moscas que se posan en la comida son un peligro obvio; las heces y las orinas de las ratas contaminan los alimentos, incluyendo las superficies donde se almacenan y manipulan.
  - **Contaminación cruzada.**- (contacto entre los alimentos crudos y alimentos cocidos).-los microorganismos presentes en las carnes crudas pueden contaminar otros alimentos que están en el refrigerador, o ser transmitidos a otros alimentos, cortados con el mismo cuchillo y la misma tabla de picar.
- **Normas de higiene en la preparación y cocción de los alimentos**
    - **Vegetales:** todas las frutas, verduras y hortalizas, tubérculos y raíces a utilizarse crudos o cocidos, se lavaran en abundante agua.
    - Todos los productos vegetales que vayan a ser consumidos en crudo (lechuga, tomate, pimiento) deben sumergirse en agua potable a chorro.
    - **Verdura de hoja:** la limpieza consiste en desechar las hojas deterioradas; se corta la base y se separa los tallos. El lavado debe hacerse en abundante agua corriente para facilitar el desprendimiento de la tierra y cuerpo extraño, una vez

lavada y escurrida, se mantiene en un recipiente adecuado, en refrigerador hasta su utilización. La cocción debe realizarse en poca agua y en una olla con tapa, por unos cinco minutos: para evitar la pérdida de nutrientes.

- **Tubérculos** (papa, yuca, camote, oca, melloco, zanahoria blanca): su limpieza se efectúa en abundante agua para luego proceder a pelarlas manualmente. Una vez peladas se lavan nuevamente y se colocan en agua para evitar su oscurecimiento. La cocción se la realizara en abundante agua, hasta que el alimento esté listo para ser consumido.

- **Leguminosas frescas:** lavar en abundante agua, retirar basuras e impurezas. Cocinar a partir de agua hervido, en una olla con tapa, hasta que este suaves para evitar la pérdida de nutrientes.

- **Carne de res:** lavar en abundante agua, proceder a realizar los cortes de acuerdo al tipo de preparación: utilizar utensilios exclusivos para preparación de carne. Las vísceras se deben lavar cuidadosamente con abundante agua: desechar todo lo que no sea comestible y no dejar a la intemperie por mucho tiempo; hígado y riñones deben sumergirse en leche o agua con limón, durante 30-60 minutos a fin de eliminar malos olores y mejorar el sabor. La cocción de cualquier tipo de carne y de vísceras dependerá del tipo de preparación.

- **Carnes de ave:** lavar cuidadosamente, comprobar que este en buenas condiciones. Hacer presas o cortes de acuerdo a la preparación, en caso de utilizar las vísceras, lavarlas bien en agua fría con sal y limón. La cocción dependerá del tiempo de preparación.



- **Pescado:** lavar bien, hacer filetes o conservar entero de acuerdo a la preparación y utilizar inmediatamente.
- **Leche:** Comprobar que se halle en buenas condiciones; si la leche se corta al hervirla no debe utilizarse en ninguna preparación.
- **Huevos:** lavar antes de usarlas, se debe vaciar uno por uno en un recipiente pequeño para comprobar su estado y evitar así desperdicios por contaminación de una unidad que se encuentre dañada.
- **Alimentos secos:** todas las harinas serán tamizadas para retener partículas y terrones.
- Lave las manos después de manipular pescado, aves, carnes o alimentos envasados o frescos no lavados.(6)

## D. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PRE-ESCOLAR

### 1. Etapa pre-escolar

La alimentación desempeña un papel muy importante durante la edad preescolar, por cuanto en esta etapa de crecimiento, desarrollo e intelectual aumenta su actividad física (corre, salta, juega) y por ello es necesario asegurar una alimentación saludable.

Durante este periodo se forma muchos hábitos de alimentación e higiene que perduraran toda la vida. La práctica de hábitos incorrectos, predispone a que se presenten problemas de mal nutrición, por déficit o por exceso.

El consumo de dulces, bebidas gaseosas, gelatinas y otros alimentos muy azucarados de alto contenido energético y bajo valor nutritivo, no debe remplazar al consumo de alimentos necesarios para el crecimiento, desarrollo y mantener la salud del niño. Aunque los requerimientos de energía y nutrientes son altos muchas veces el apetito esta disminuido por lo tanto es importante incluir:

- Comidas frecuentes en pequeñas porciones
- Moderar el uso de sal en las comidas
- Evitar alimentos muy grasosos
- Comidas nutricionalmente densas que tenga un alto contenido energético y de nutrientes en un pequeño volumen de comida.

## **2. Característica de la edad preescolar**

El niño desde su concepción hasta que alcanza su edad adulta, es un ser individualizado, destinado a crecer y desarrollarse física, intelectual, afectiva, social y espiritualmente.

Las características más notables en los primeros años de vida son:

- ❖ Al **primer año** de vida se lo conoce como el periodo de la dependencia y sensorialidad, es evidente que el niño dependa de su madre para mantener su existencia física y lograr bienestar; se manifiesta también dependencia psicológica.
- ❖ El **segundo año** se caracteriza por un desarrollo rápido centrado sobre todo en dos importantes habilidades: hablar y caminar.
- ❖ El mayor progreso que los niños tienen demuestran a los **tres años** es un aumento general en el control de los movimientos del cuerpo al caminar y correr, son uniformes y menos bruscos que a los dos años. Hay un aumento significativo de las habilidades motoras, desde las más delicadas hasta las más firmes. Aceptan mejor el mundo real y sus limitaciones impuestas por sus dimensiones y peso.
- ❖ A los **cuatro años** los niños han adquirido ya una considerable destreza física y verbal e incluso cierto discernimiento social. La rapidez de sus movimientos y de su lenguaje han aumentado tanto que al compararlo con los niños de tres años parecen lentos y hasta torpes. La mayor destreza física conlleva a carreras, saltos, trampolines y hasta en ocasiones balanceo en un pie, otro tanto ocurre con las palabras, hablan más y con más rapidez.
- ❖ Al cumplir los **cinco años**, los niños evidencian muy claramente su necesidad de conocer y experimentar con todo y establecer vínculos con objetos, animales, plantas, personas o fenómenos de la naturaleza. Hay que brindarles la oportunidad de satisfacer sus requerimientos e incrementar sus relaciones.

### 3. Alimentación del pre-escolar

La edad pre-escolar es muy importante pues permite establecer en los niños correctos hábitos alimentarios. La educación alimentaria nutricional de los responsables de los servicios de alimentación es fundamental para formar en el niño actitudes favorables hacia los alimentos.

Al cumplir el **primer año**, el niño empieza a seleccionar más los alimentos y su apetito disminuye. Observa lo que se le va a dar, eligiendo los más atractivos; también rechaza los que no le gusta. Hay algunas razones que lo llevan a escoger sus alimentos:

- ❖ Empieza a comprender que tiene opción propia sobre ellos.- Puede distinguir los diferentes sabores: dulce, amargo, salado, agrio.
- ❖ Su memoria está organizada. Se da cuenta que le suministran comidas con regularidad y que dispone de tiempo para seleccionar lo que prefiere.

En la etapa de los **dos a cinco años**, es cuando se inicia el aprendizaje. El niño empieza a descubrir los principios del comportamiento alimentario fijándose, en los padres y las personas que lo rodean, igualmente el niño ira descubriendo las nociones de higiene alimentaria: lavarse las manos, estar juicioso durante las comidas, masticar bien los alimentos, cepillarse los dientes y con regularidad. De este aprendizaje va a depender el buen funcionamiento digestivo y la correcta nutrición del futuro adulto. **(5)**

#### 4. Necesidades nutricionales

##### a. **Requerimientos Calóricos de los niños/as menores de 5 años, en actividad moderada. (11)**

Grupo de edad	Requerimientos Calórico	Promedio
0 – 6 meses	500 (Lactancia materna exclusiva)	
6 – 12 meses	750	
1 – 2 años	850 - 950 =	(900)
2 – 3 años	1050 - 1125	(1088)
3 – 4 años	1150 – 1250	(1200)
4 – 5 años	1250 – 1350	(1300)

FUENTE: Body weight all mid-point of age interval (WHO. 1983)

##### b. **Las proporciones de nutrientes que contribuyen al Valor Calórico Total para niños preescolares son:**

- 50-60% de la energía de los carbohidratos
- 25-35% de la energía de las grasas
- 10-15% de la energía de las proteínas

##### c. **Distribución de nutrientes en el Valor Calórico Total**

VALOR CALÓRICO	% de ENERGÍA POR NUTRIENTES		CALORÍAS	GRAMOS
750Calorías	<b>PROTEÍNAS</b>	15	112,5	28,125
	<b>GRASA</b>	30	225	25
	<b>H DE C.</b>	55	412,5	103,125
		100	750	

**d. Proporción de la alimentación según tiempos de comida**

En la distribución de alimentos se aplican la siguiente distribución:

COMIDA	%
Desayuno	20
Colación de la mañana	15
Almuerzo	30
Colación de la tarde	15
Merienda	20
TOTAL	100

**e. Distribución de Nutrientes según el Valor Calórico Total y Tiempos de Comida.**

VALOR CALÓRICO	% de ENERGÍA POR NUTRIENTES		CALORÍAS	GRAMOS	COMIDA SERVIDA			
					20 % DESAYUNO	15 % COLACIÓN MAÑANA	30 % ALMUERZO	15 % COLACIÓN TARDE
750	PROTEÍNAS	15	112,5	28,125	6	4	8	4
	GRASA	30	225	25	5	4	8	4
	H DE C.	55	412,5	103,125	21	15	31	15
		100	750					

COMIDA SERVIDA
----------------

VALOR CALORICO	% de ENERGIA POR NUTRIENTES		CALORIAS	GRAMOS	COMIDA SERVIDA			
					20 % DESAYUNO	15 % COLACION MANANA	30 % ALMUERZO	15 % COLACION TARDE
900	PROTEINAS	15	135	33,75	7	5	10	5
	GRASA	30	270	30	6	5	9	5
	H DE C.	55	495	123,75	25	19	37	19
		100	900					

VALOR CALORICO	% de ENERGIA POR NUTRIENTES		CALORIAS	GRAMOS	COMIDA SERVIDA			
					20 % DESAYUNO	15 % COLACION MANANA	30 % ALMUERZO	15 % COLACION TARDE
1088	PROTEINAS	15	163,2	40,8	8	6	12	6
	GRASA	30	326,4	36,3	7	5	11	5
	H DE C.	55	598,4	149,6	30	22	45	22
		100	1088					

VALOR CALORICO	% de ENERGIA POR NUTRIENTES		CALORIAS	GRAMOS	COMIDA SERVIDA			
					20 % DESAYUNO	15 % COLACION MANANA	30 % ALMUERZO	15 % COLACION TARDE
1200	PROTEINAS	15	180	45	9	7	14	7
	GRASA	30	360	40	8	6	12	6
	H DE C.	55	660	165	33	25	50	25
		100	1200					

VALOR CALORICO	% de ENERGIA POR NUTRIENTES		CALORIAS	GRAMOS	COMIDA SERVIDA			
					20 % DESAYUNO	15 % COLACION MANANA	30 % ALMUERZO	15 % COLACION TARDE
1300	PROTEINAS	15	195	48,75	10	7	15	7
	GRASA	30	390	43,3	9	7	13	7
	H DE C.	55	715	178,75	36	27	54	27
		100	1300					

## V. HIPÓTESIS

Las madres comunitarias responsables de la alimentación en los CIBV conocen las técnicas de seguridad alimentaria con enfoque de inocuidad y calidad en la realización de las preparaciones para los niños y niñas, pero no lo aplican.

La alimentación servida cumple con las normas y estándares de calidad nutricional.

Todos los CIBV disponen de las instalaciones e implementos necesarios para administrar la alimentación a los niños y niñas en forma adecuada.

## **VI. METODOLOGÍA**



## **A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

La presente investigación se desarrolló en los Centros Infantiles del Buen Vivir del INFA de la Parroquia San Juan (Ubicación ver Anexo 1) con una duración de 6 meses aproximadamente.

## **B. VARIABLES**

### **1. Identificación**

- a. Seguridad Alimentaria: Inocuidad
- b. Condiciones nutricionales de los alimentos y alimentación servida
- c. Características de las instalaciones e implementos
- d. Características educativas del personal.

### **2. Definición**

**a. Seguridad Alimentaria:** Inocuidad de alimentos ha sido definido como el asegurar que los alimentos no van a causar daño al consumidor cuando este sea preparado y/o consumido de acuerdo con el uso que debería dársele.

**b. Condiciones nutricionales de la alimentación servida:** Son los aportes alimentarios que deben ser adecuados cuantitativamente para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes.

**c. Características de las instalaciones e implementos**

**Las instalaciones** deben estar en perfectas condiciones, a fin de garantizar un acceso independiente y de libre circulación de alimentos, desde la adquisición hasta su consumo. Todos los equipos y utensilios son usados para los fines que fueron diseñados, el equipo y utensilios se mantienen limpios y en caso necesario se desinfecta.

**d. Características educativas del personal.** Todo el personal que opere en el CIBV debe estar preparado para educar, enseñar y las buenas prácticas de higiene y sanidad, así como conocer el proceso que le toca realizar.

### 3. Operacionalización

<b>VARIABLE</b>	<b>CATEGORÍA/ Escala</b>	<b>INDICADOR</b>
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	PRODUCTOS/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inocuidad en la adquisición de alimentos</li> </ul> PROCESOS/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inocuidad en la preparación</li> </ul> SERVICIO/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inocuidad en la alimentación servida</li> </ul>	% de la categoría en situación correcta
<b>CONDICIONES NUTRICIONALES</b>	PRODUCTOS/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Variabilidad en la compra de alimentos</li> </ul> PROCESOS/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Combinación de alimentos</li> </ul> ALIMENTACIÓN SERVIDA/Intervalos <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingesta de macronutrientes y energía/Intervalos               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteínas</li> <li>- Lípidos</li> <li>- Carbohidratos</li> <li>- Energía</li> </ul> </li> </ul>	% de Adecuación de Nutrientes
<b>CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIONES E IMPLEMENTOS</b>	BODEGA/ Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Almacenamiento de Alimentos</li> </ul> COCINA/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Áreas y equipos para la preparación.</li> </ul> COMEDOR/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lugar y muebles para el comedor</li> </ul>	% de la categoría en situación correcta según estándar.
<b>CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL</b>	CAPACITACIÓN/Nominal <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manejo y almacenamiento de alimentos</li> <li>▪ Diseño de menús, preparación y combinación de alimentos.</li> <li>▪ Servicio al cliente</li> <li>▪ Inocuidad de alimentos (productos, procesos y servicios) y manejo ambiental de residuos</li> </ul>	% de la categoría en cada categoría.

### **C. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

En la presente investigación se realizó un estudio de tipo descriptivo, no experimental.

#### **D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO**

Se investigó en los 9 CIBV de la Parroquia San Juan Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, pertenecientes al INFA según las variables indicadas.

Para evaluar los ingesta de Macro y Micro nutrientes se tomó el peso de 3 preparaciones servidas durante 3 días diferentes en cada centro infantil del buen vivir.

#### **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

##### **1. Acercamiento**

- Inicialmente, se realizó un oficio dirigido a la Directora INFA de Chimborazo, donde se solicita la autorización para la ejecución de la presente investigación (Anexo 2).
- Se contactó con el coordinador Territorial Riobamba INFA, que estaba a cargo de los CIBV de la Parroquia San Juan Cantón Riobamba, en donde se le explico en forma general y especifica en que consiste la presente investigación, (Anexo 3).
- En cada centro infantil se informó del trabajo investigativo y su autorización.

## **2. Recolección de Datos**

- Mediante observación directa y con la ayuda de un cuestionario (Anexo 4). se recopiló, la información sobre la calidad del servicio de alimentaciones de los CIBV; según estándares de calidad definidas para el efecto. De acuerdo a la siguiente estructura.

## CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD

SEGURIDAD ALIMENTARIA				
ACTIVIDAD	ACCIONES	ESTÁNDAR DE CALIDAD	SI	NO
<b>PRODUCTOS</b>				
Inocuidad en la compra – adquisición de alimentos	Antes de la compra, verifique que los alimentos presenten características de óptima calidad. Nunca compre alimentos que presenten riesgos para las niñas y los niños, que tengan envases rotos o deteriorados.	1. Los alimentos comprados o adquiridos presentan características de óptima calidad, (sin envases rotos, hinchados o deteriorados)	✓	
	El color de la carne debe ser brillante y su consistencia firme, que cuando hundamos el dedo en un pedazo quede hundido un rato e inmediatamente regrese a su lugar y los huesos son brillantes, traslucidos y de un blanco rosado	2. La carne comprada y lista para preparar es de color brillante y de consistencia firme	✓	
	Los huevos deben ser frescos, sin excrementos, ni roturas. (Prueba de huevos frescos: Cuando depositas un huevo en un vaso de agua, éste debe hundirse completamente, ya que si flota es señal de que no es fresco)	3. Los huevos comprados son frescos, sin excrementos, ni roturas.	✓	
	Las leches y productos lácteos deben ser pasteurizados (o sino las leches de vacas sanas que deben ser hervidas durante al menos por 10 minutos)	4. Las leches y derivados son pasteurizados o de vacas sanas y hervidas durante al menos por 10 minutos.	✓	
	Las frutas y verduras compre por: <b>Textura:</b> Elija las frutas y verduras de piel firme, que no tengan abolladuras, raspones o zonas picadas. Revise que, al tocarlas, no tengan zonas aguadas. <b>Color:</b> los colores vivos y brillantes no sólo son llamativos en la mesa, son signo de que el producto está en su máximo punto de frescura. <b>Olor:</b> cada fruta o verdura tiene su aroma propio, pero cuando está fresca éste no debe ser muy fuerte (humedad o fermentación).	5. Las frutas y verduras se compran según la textura, color y olor. Y en ningún caso compran deterioradas y aplastadas.	✓	
<b>PROCESOS</b>				
Inocuidad en la preparación de alimentos	Lavarse la manos antes de preparar los alimentos	6. Se lava las manos siempre que va a preparar los alimentos	✓	
	Usar gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos	7. El personal del servicio de alimentación usa gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos	✓	

	Usar ropa de trabajo exclusiva y limpia para la preparación de alimentos ( <b>El personal técnico y operario</b> que manipule alimentos, dispondrá en todo momento la máxima higiene en su aseo personal, con ropa e indumentaria de color claro, calzado impermeable, cubrecabezas y/o redecilla en su caso, siendo todo ello de uso exclusivo para el trabajo. Además, el personal que intervenga en el proceso de envasado de alimentos, deberá llevar guantes y mascarilla)	8. Usa ropa de trabajo exclusiva y limpia para la preparación de alimentos	✓	
	Está prohibido fumar, comer, masticar goma o cualquier otra práctica antihigiénica dentro de la cocina, sala de preparación y envasado de alimentos o dependencias donde se manipulen o almacenen alimentos o sus envases.	9. Realiza prácticas higiénicas dentro de la cocina, sala de preparación y envasado de alimentos u otra dependencia del SA. ( no fumar, no comer, ni mastica goma u otra práctica antihigiénica)	✓	
	Usar equipo y utensilios sanitizados y limpios durante la preparación de alimentos.	10. Usa equipo y utensilios sanitizados y limpios siempre durante la preparación de alimentos	✓	
	Mantener las uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos.	11. Mantienen las uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos.	✓	
	Excluir a los manipuladores de alimentos que muestren lesiones en la piel o presenten afecciones respiratoria clásicas como faringitis	12. Se excluyen a los manipuladores de alimentos que muestren lesiones en la piel o presenten afecciones respiratoria clásicas como faringitis	✓	
	Mantener los alimentos en recipientes separados antes de servir	13. Mantiene los alimentos en recipientes separados 30 minutos antes de servir	✓	
	Preparar los alimentos lo más cerca que sea posible de la hora del servicio (máximo 30 minutos antes)	14. Se sirven los alimentos inmediatamente de preparados (máximo 30 minutos después de preparados)	✓	
	Descartar los alimentos potencialmente peligrosos (pescados y mariscos) después de 4 horas de preparados.	15. Eliminan los alimentos peligrosos (pescados y mariscos) que han sido preparados antes de 4 horas.	✓	
	Los responsables del servicio de comedor, los cocineros y el personal auxiliar desempeñan un papel clave, con el carnet de manipulador de alimentos vigente.	16. Los responsables del servicio de cocina, comedor y el personal auxiliar del servicio de alimentación tienen el carnet de manipulador de alimentos vigente.	✓	
<b>SERVICIOS</b>				
Inocuidad en las preparaciones servidas	Las raciones servidas se harán en bandejas individuales, en forma que las distintas partes integrantes del menú conserven su independencia y estén protegidas del ambiente exterior.	17. Las raciones servidas se dan en bandejas individuales, cada plato del menú en	✓	

Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y ambientes		utensilio aparte y están protegidas del ambiente exterior.		
	Los artículos para limpieza y desinfección de ambientes, debe ubicarse en lugar alejado del contacto con los alimentos	18. Los artículos para limpieza y desinfección de ambientes, están guardados en lugar alejado del contacto con los alimentos	✓	
	La limpieza y desinfección debe realizarse con detergentes adecuados, que no causen corrosión a los equipos y utensilios y no dejen residuos que puedan entrar en contacto con los alimentos.	19. La limpieza y desinfección se realiza con detergentes adecuados, que no causen corrosión a los equipos y utensilios y no dejen residuos que entren en contacto con los alimentos.	✓	
	Las operaciones de limpieza de la vajilla requerirán tres tiempos: 1) Lavado con agua fría y caliente que contenga detergente. La caliente tendrá una temperatura de 60°C como mínimo. 2) Aclarado con agua caliente a temperatura de 82°C como mínimo. 3) Tratamiento germicida. Este podrá ser calor u otros medios esterilizantes.	20. Las operaciones de limpieza de la vajilla se realiza con agua a temperaturas adecuadas, detergente y tratamiento germicida.	✓	
	La limpieza de los locales del SA puede realizarse mediante tres procesos: físicos, químicos o biológicos. Los físicos consisten en la eliminación de los restos por agua o acción mecánica, los químicos en limpiar mediante un producto detergente, y los biológicos en eliminar los microorganismos (bacterias y hongos) por un producto desinfectante.	21. La limpieza de los locales del SA se realiza mediante tres procesos: físicos, químicos o biológicos.	✓	
	Los insectos y ratas son un peligro sanitario potencial en los servicios de alimentación, se debe mantener un control estricto periódico.	22. Se realiza al menos semanalmente control de insectos y ratas en el servicio de alimentación.	✓	
<b>CONDICIONES NUTRICIONALES</b>				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>ESTÁNDAR DE CALIDAD</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>PRODUCTOS</b>				
Variabilidad en la compra de alimentos (La diversidad dietética es un indicador de calidad de la alimentación por promover la ingesta adecuada de nutrientes, disminuir los riesgos de desarrollar deficiencia o exceso de nutrientes, propiciar un equilibrio apropiado de micronutrientes y de energía, y reducir la probabilidad de exposición a cantidades excesivas de contaminantes)	La compra de alimentos debe incluir alimentos de todos los grupos como Productos lácteos, carnes, cereales, tubérculos, leguminosas, verduras, frutas, grasa y azúcares.	23. Los alimentos comprados incluyen todos los grupos de alimentos para sus preparaciones	✓	
<b>PROCESOS</b>				
Combinación de alimentos	Tienen la misión principal de asegurar aportes nutricionales adecuados a las características de los usuarios	24. Los menús dados, aseguran aportes nutricionales adecuados a las características de los niños/as	✓	



	Los menús deben ser nutricionalmente suficientes, equilibrados y adecuados a las características de los niños/as.	25. Los menús son nutricionalmente suficientes, equilibrados y adecuados a las características de los niños/as.	✓	
	Los menús disponen en cada comida de una fuente de proteína animal, o vegetal (cereal y leguminosas), cereales o tubérculos y frutas y verduras.	26. Los menús disponen en cada comida de una fuente de proteína animal, o vegetal (cereales + leguminosas), cereales o tubérculos y frutas y verduras.	✓	
<b>SERVICIOS</b>				
Calidad de las preparaciones servidas	Servir caliente la comida caliente y fría la comida fría, de modo que las bacterias no tengan oportunidad de desarrollarse.	27. Se sirve caliente la comida caliente y fría la comida fría.	✓	
	Al servir las preparaciones, usar cucharones, cucharas y tenedores, y manipular los platos y copas por la base o el borde, no tocar la comida.	28. Se usa cucharones, cucharas y tenedores, y se manipula los platos y copas por la base o el borde, sin tocar la comida con las manos	✓	
	Las preparaciones servidas deben tener cualidades como buena coloración, aspecto y agrado de su consumo	29. Las preparaciones servidas tienen cualidades como buena coloración, aspecto y agrado de su consumo	✓	

<b>CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIONES E IMPLEMENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</b>				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>ESTÁNDAR DE CALIDAD</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>PRODUCTOS</b>				
Almacenamiento de Alimentos en bodega	Ningún alimento estará en contacto con el suelo y la pared, debiendo estar aislado del mismo como mínimo 10 centímetros.	30. Ningún alimento está en contacto con el suelo y están aislados del mismo como mínimo 10 centímetros.	✓	
	La refrigeración sería el único procedimiento, manteniendo el alimento a temperaturas inferiores a 10 °C hasta el momento de su transformación y consumo	31. Los alimentos se mantienen refrigerados a temperaturas inferiores a 10 ° hasta el momento de su transformación y consumo	✓	
	Extremar la limpieza en los locales donde se almacenen o manipulen alimentos, ya que se levanta polvo que transporta las esporas	32. Los locales donde se almacenen o manipulen alimentos, siempre se mantienen limpios.	✓	

	Se puede transmitir olores de unos alimentos a otros sin haber contacto. Hay que separar los alimentos contaminantes físicamente en lugares distintos o en recipientes cerrados.	33. Se almacenan los alimentos en lugares distintos según el tipo, o en recipientes cerrados.	✓	
	La planificación de comidas se realizará con la suficiente organización y antelación que permita la correcta rotación y utilización de las materias primas almacenadas	34. La planificación de comidas se realiza con la suficiente organización y antelación de modo que las materias primas no queden almacenadas por más de una semana.	✓	
	Las verduras y frutas que no necesitan refrigeración (papas, cebollas, bananos) se almacenan en recipientes amplios para evitar presiones y con tapa.	35. Las verduras y frutas que no necesitan refrigeración (papas, cebollas, bananos) se almacenan en recipientes amplios y con tapa.	✓	
	Los huevos, guardar en el lugar destinado para ellos (puerta de la refrigeradora generalmente) o en un lugar seco y fresco (canastas o cubetas).	36. Los huevos están guardados en la puerta de la refrigeradora o en un lugar seco y fresco en canastas o cubetas.	✓	
	Las carnes se refrigerarán sin envolturas y esparcidas para facilitar la circulación del aire.	37. Las carnes están refrigeradas sin envolturas y esparcidas para facilitar la circulación del aire.	✓	
<b>PROCESOS</b>				
Áreas y equipos del servicio de alimentación (SA)	Las instalaciones para el servicio de alimentación deben estar ubicadas en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación	38. Las instalaciones para el servicio de alimentación están ubicadas en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación	✓	
	El ingreso a la cocina debe ser independiente del ingreso de abastecedores y otros servicios.	39. El ingreso a la cocina es independiente del ingreso de abastecedores y otros servicios.	✓	
	Las áreas para la preparación de alimentos debe ser sólida, resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.	40. Las áreas para la preparación de alimentos son sólidas, resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.	✓	
	Los instrumentos de corte y demás utensilios, mesas y estanterías, serán de material impermeable e inoxidable. No se permitirá la utilización de madera.	41. Los instrumentos de corte y demás utensilios, mesas y estanterías, son de material impermeable e inoxidable.	✓	
	El servicio de alimentación debe permanecer en buen estado de conservación e higiene.	42. El servicio de alimentación está en buen estado de conservación e higiene.	✓	

	El Servicio de Alimentación debe disponer de agua potable para la preparación de alimentos	43. El Servicio de Alimentación dispone de agua potable para la preparación de alimentos	✓	
	El Servicio de Alimentación debe disponer de un lugar e implementos adecuados para residuos líquidos y sólidos	44. El Servicio de Alimentación dispone de un lugar e implementos adecuados para residuos líquidos y sólidos	✓	
	Debe disponer de suficientes lavamanos, urinarios y vestuarios acorde con el número de trabajadoras y niños/as.	45. Dispone de suficientes lavamanos, urinarios y vestuarios acorde con el número de trabajadoras y niños/as	✓	
	El piso del servicio de alimentación será de pavimentos impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección y con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.	46. El piso del servicio de alimentación esta con pavimentos impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección y con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües.	✓	
	Dispondrán de vestuarios y servicios dotados de retretes, lavabos y duchas, con separación de sexos. Y aislados de las zonas de trabajo.	47. El SA Dispone de vestuarios y servicios higiénicos, lavabos y duchas, con separación de sexos y aislados de las zonas de trabajo.	✓	
	Para la recogida de desperdicios, se dispondrán de recipientes higiénicos de fácil limpieza y desinfección, dotados de cierre hermético	48. Para la recogida de desperdicios, se dispone de recipientes higiénicos de fácil limpieza y desinfección, dotados de cierre hermético	✓	
	La zona de cocina estará completamente aislada e independiente del resto de locales, disponiendo de sistemas de extracción de vapores y humos.	49. La zona de cocina está completamente aislada e independiente del resto de locales, dispone de sistemas de extracción de vapores y humos.	✓	
	Dispondrán de un área de frío para productos frescos y de fácil descomposición	50. Disponen de un refrigerador/congelador para productos frescos y de fácil descomposición	✓	
<b>SERVICIOS</b>				
Lugar y muebles para el comedor	El ambiente de las comidas es un elemento importante de la calidad de los comedores escolares. Los comedores deben ser adecuados para el número de niños/as, no demasiado grandes y demasiado ruidosos.	51. Los comedores son adecuados para el número de niños/as (2 metros cuadrados por cada niño/a) y no demasiado ruidosos,	✓	
	Las mesas del comedor deben ser máximas para seis niños.	52. Las mesas del comedor son máximo para seis niños.	✓	
	La vajilla con que cuenta el Centro debe ser suficiente para todos los niños/as	53. La vajilla con que cuenta el Centro es suficiente para todos los niños/as	✓	
	Debe existir el suficiente mobiliario para guardar los enseres de la cocina y la vajilla	54. Existe suficiente mobiliario para guardar los enseres y la vajilla	✓	

CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN				
ACTIVIDAD	ACCIONES	ESTÁNDAR DE CALIDAD	SI	NO
<b>PRODUCTOS</b>				
Manejo y almacenamiento de alimentos	Capacitación en el Manejo y almacenamiento de alimentos	55. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en el Manejo y almacenamiento de alimentos	✓	
<b>PROCESOS</b>				
Diseño de menús, preparación y combinación de alimentos	Capacitación en el diseño de menús, preparación y combinación de alimentos	56. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en el diseño de menús, preparación y combinación de alimentos	✓	
	Conocimiento adecuado, por parte de los manipuladores, de las técnicas de preparación y conservación de alimentos	57. Los manipuladores de los alimentos tienen conocimientos adecuados, de las técnicas de preparación y conservación de alimentos	✓	
Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios	Capacitación en Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios	58. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios	✓	
Manejo ambiental de desechos y residuos	Capacitación en Manejo ambiental de desechos y residuos	59. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Manejo ambiental de desechos y residuos	✓	
<b>SERVICIOS</b>				
Servicio al cliente	Capacitación en Servicio al cliente	60. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Servicio al cliente	✓	

**Calidad del Servicio de Alimentación del CIBV.**

**Porcentaje de Estándares de Calidad Satisfactorios**

(A) Bueno 45 a 60

(B) Regular 30 a 44

(C) Malo 15 a 29

(D) Deficiente < 15

Se elaboró un formulario con los Estándares de Calidad a investigar.

VARIABLE	CATEGORÍA	N° DE ESTÁNDARES
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	PRODUCTOS	5
	PROCESOS	11
	SERVICIOS	6
<b>CONDICIONES NUTRICIONALES</b>	PRODUCTOS	1
	PROCESOS	3
	ALIMENTACIÓN SERVIDA	3
<b>CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIONES E IMPLEMENTOS</b>	BODEGA	8
	COCINA	13
	COMEDOR	4
<b>CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL</b>	PRODUCTOS	1
	PROCESOS	4
	SERVICIOS	1
<b>TOTAL</b>		60

- La calidad de las preparaciones servidas se obtuvo mediante el registro de pesos y medidas de las preparaciones (Anexo 5). Se realizó la pesada y medida de 3 preparaciones completas por cada comida (desayuno, colación de media mañana, almuerzo y colación de la tarde) y en 3 días diferentes en cada uno de los centros de desarrollo infantil, para lo cual se utilizó una balanza para la toma de peso de la preparación y un vaso para la toma de líquidos.
- El análisis químico calculado de las preparaciones por día se analizó mediante el software, Microsoft Excel, CANASTA y CERES.

### 3. Procesamiento de datos

Las variables cualitativas se analizaron en forma descriptiva y las cuantitativas se procesaron mediante estadísticas descriptivas.

## **VII. RESULTADOS**

### **A. CARACTERISTICAS DE LOS CENTROS INFANTILES**

La presente investigación se realizó en 9 Centros Infantiles del Buen Vivir pertenecientes al MIES INFA de la Parroquia San Juan, Cantón Riobamba, Provincia Chimborazo.

Los cuales están establecidos de la siguiente manera; 3 centros está ubicado en el centro de la Parroquia (Waylla Muyukuna, Luz y Vida y Los Pitufos) y los 6 restantes están distribuidos en diferentes comunidades (El Chavo, Fernando Díaz, Nueva Esperanza, Baltazara Llangoma, Natividad Guzmán, Los Enanitos).

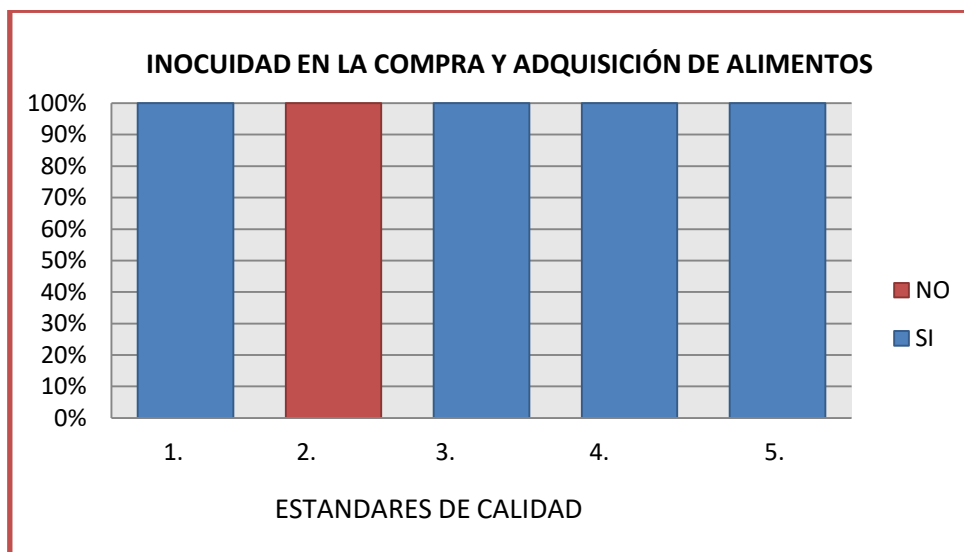
### **B. SEGURIDAD ALIMENTARIA**

#### **1. PRODUCTOS: Inocuidad en la Compra y Adquisición de Alimentos**

De los 9 Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) que participaron en la investigación se encontró que al comprar los alimentos se adquiere según las características físicas correctas (fin de semana) pero a la hora de prepararlas están ya deteriorados por consecuencia los alimentos no cumplen con las normas y estándares de calidad (Ver Cuadro 1 y Gráfico 1).

**CUADRO 1 Y GRÁFICO 1: Inocuidad en la compra y adquisición de alimentos**

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
1. Los alimentos comprados o adquiridos presentan características de óptima calidad, (sin envases rotos, hinchados o deteriorados)	9	100	0	0
2. La carne comprada y lista para preparar es de color brillante y de consistencia firme	0	0	9	100
3. Los huevos comprados son frescos, sin excrementos, ni roturas.	9	100	0	0
4. Las leches y derivados son pasteurizados o de vacas sanas y hervidas durante al menos por 10 minutos.	9	100	0	0
5. Las frutas y verduras se compran según la textura, color y olor. Y en ningún caso compran deterioradas y aplastadas.	9	100	0	0



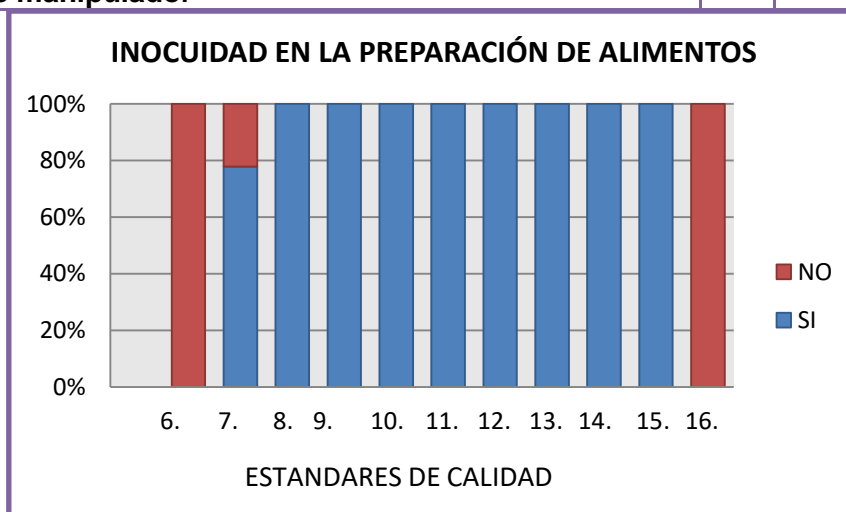


## **2. PROCESOS: Inocuidad en la preparación de alimentos**

Según la encuesta aplicada en los CIBV. Se observa que un 100% de personas responsables del servicio de Alimentación no se lavan las manos; por la prisa de preparar el menú, falta de costumbre o no tienen conocimientos y técnicas adecuadas de lavar las manos (Ver Cuadro 2 y Gráfico 2). El 100% de personas responsables del servicio de cocina, comedor y el personal auxiliar del servicio de alimentación, no cuenta con el carnet de manipulador de los alimentos pero si disponen el certificado de salud emitido por el MSP, ya que es una condición para laborar en estos centros. Una mínima parte del personal del S.A no usan gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos (22.22%). Se recalca un 100% que el personal del S.A tienen mucho cuidado en cuanto al uso de la ropa de trabajo, prácticas higiénicas, en equipo, utensilios, mantenimiento de las uñas, de mantener los alimentos en recipientes separados, servir los alimentos inmediatamente de la preparación, eliminar alimentos peligrosos y se excluyen a los manipuladores de alimentos que muestren lesiones que son perjudiciales para la salud de los niños que asisten al CIBV.

**CUADRO 2 Y GRÁFICO 2: Inocuidad en la preparación de alimentos**

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
6. Se lava las manos siempre que va a preparar los alimentos	0	0	9	100
7. El personal del S.A usa gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos	7	77,78	2	22,22
8. Usa ropa de trabajo exclusiva y limpia para la preparación de alimentos	9	100	0	0
9. Realiza prácticas higiénicas dentro de la cocina, sala de preparación y envasado de alimentos	9	100	0	0
10. Usa equipo y utensilios sanitizados y limpios	9	100	0	0
11. Mantienen las uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos	9	100	0	0
12. Se excluyen a los manipuladores de alimentos que muestren lesiones	9	100	0	0
13. Mantiene los alimentos en recipientes separados 30 minutos antes de servir.	9	100	0	0
14. Se sirven los alimentos inmediatamente de preparados	9	100	0	0
15. Eliminan los alimentos peligrosos (pescados y mariscos)	9	100	0	0
16. Los responsables del servicio de cocina, comedor y el personal auxiliar del servicio de alimentación tienen el carnet de manipulador	0	0	9	100

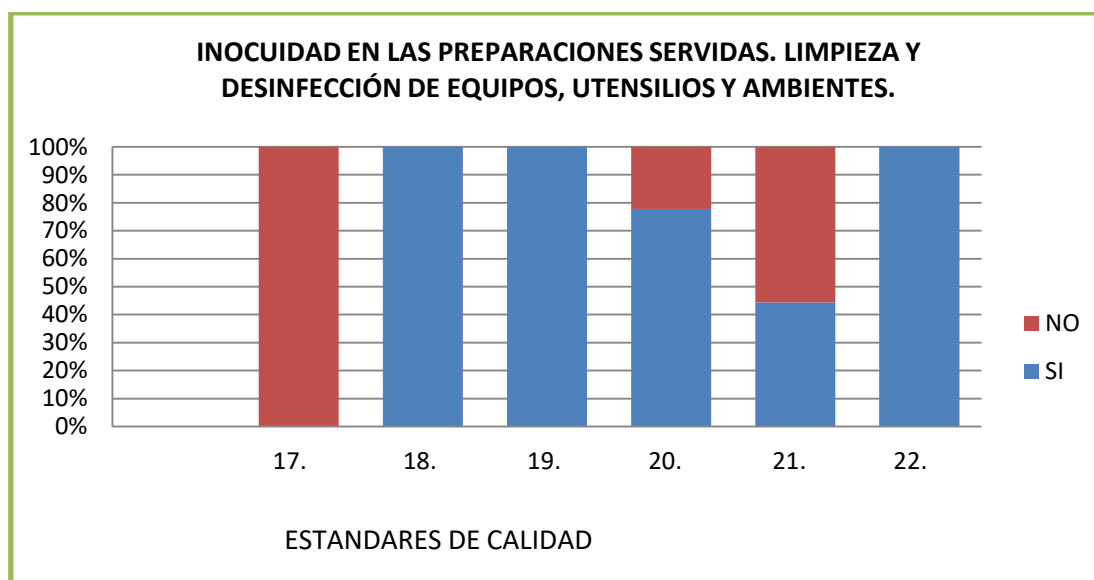


### **3. SERVICIOS: Inocuidad en las preparaciones servidas. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y ambientes.**

Las raciones servidas en los 9 CIBV investigados se pudo observar que un 100% CIBV no utilizan platos o bandejas individuales para dar los menús a los niños en especialmente las frutas. (Ver Cuadro 3 y Gráfico 3) el 55.56% de CIBV realizan la limpieza de los locales del S.A mediante 3 procesos que son correctos y los otro CIBV restantes solo utilizan la escoba para el piso, una franela o toalla para las mesas y sillas. Se recalca un 100% de los CIBV investigados que realizan al menos semanalmente control de insectos y ratas en el servicio de alimentación.

**CUADRO 3 Y GRAFICO 3: Inocuidad en las preparaciones servidas. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y ambientes.**

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
17. Las raciones servidas se dan en bandejas individuales, cada plato del menú en utensilio aparte y está protegido del ambiente exterior.	0	0	9	100
18. Los artículos para limpieza y desinfección de ambientes, están guardados en lugar alejado del contacto con los alimentos	9	100	0	0
19. La limpieza y desinfección se realiza con detergentes adecuados	9	100	0	0
20. Las operaciones de limpieza de la vajilla se realizan con agua a temperaturas adecuadas, detergente y tratamiento germicida.	7	77,78	2	22,22
21. La limpieza de los locales del SA se realiza mediante tres procesos: físicos, químicos o biológicos.	4	44,44	5	55,56
22. Se realiza al menos semanalmente control de insectos y ratas en el servicio de alimentación.	9	100	0	0



## CONDICIONES NUTRICIONALES

### 1. PRODUCTOS :Variabilidad en la compra de alimentos

El 100% de los CIBV incluyen todos los grupos de alimentos en la compra y en las preparaciones por lo menos 1 de cada grupo de alimentos. Ya que esto es beneficioso para la salud y nutrición de los niños y niñas. Alimentarse correctamente es fundamental para un buen desarrollo y funcionamiento del organismo de igual forma para prevenir diferentes enfermedades (Ver Cuadro 4).

**CUADRO 4:** Variabilidad en la compra de alimentos

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
<b>23. Los alimentos comprados incluyen todos los grupos de alimentos para sus preparaciones</b>	9	100	0	0

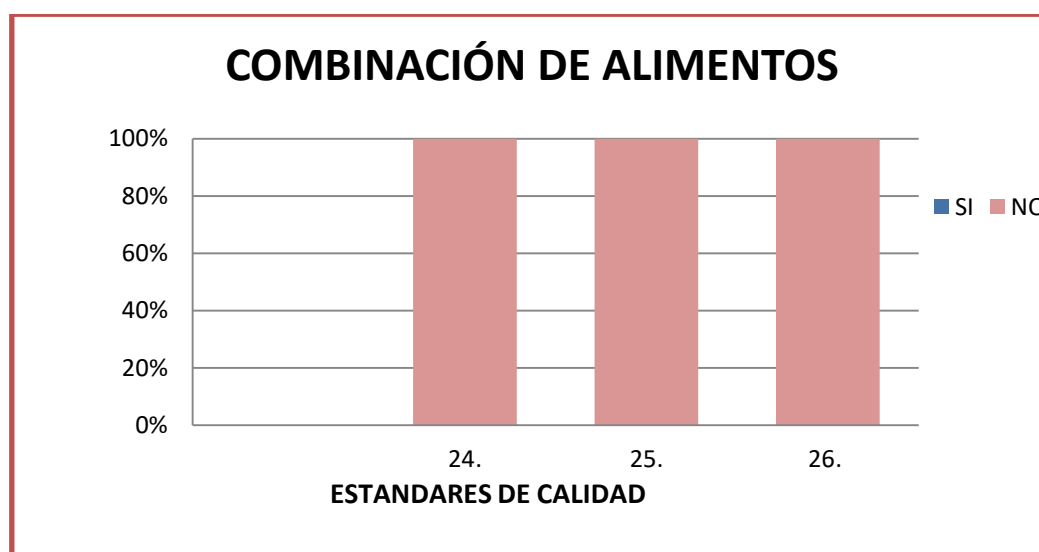
### 2. PROCESOS:Combinación de alimentos

Los 9 CIBV investigados no cumplen con los estándares de calidad (Ver Cuadro 5 y Gráfico 5).en cuanto a la combinación de alimentos (aportes nutricionales adecuados, nutricionalmente suficientes, equilibrados, los menús no disponen en cada comida de una fuente de proteína animal, o vegetal, cereales o tubérculos y frutas y verduras). Ya que la alimentación desempeña un papel muy importante durante la infancia, por cuanto en esta etapa de crecimiento, desarrollo e intelectual, aumenta su actividad física(corre, salta,juega) y por ello es necesario asegurar una alimentación saludable.Durante este periodo se formaran muchos habitos de

alimentación e higiene que perduraran toda la vida. Por eso es fundamental fomentar hábitos alimentarios saludables en el niño/niña, labor que deben cumplir la familia y los Centros Infantiles de Buen Vivir. La práctica de hábitos incorrectos, predispone a que se presenten problemas de malnutrición, por déficit o por exceso.

**CUADRO 5 Y GRAFICO 5: Combinación de alimentos**

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
24. Los menús dados, aseguran aportes nutricionales adecuados a las características de los niños/as	0	0	9	100
25. Los menús son nutricionalmente suficientes, equilibrados y adecuados a las características de los niños/as.	0	0	9	100
26. Los menús disponen en cada comida de una fuente de proteína animal, o vegetal (cereales + leguminosas), cereales o tubérculos y frutas y verduras.	0	0	9	100



## VALOR NUTRICIONAL DE LAS PREPARACIONES DE CADA CENTRO

### INFANTIL.

<b>LOS PITUFOS</b>	<b>Consumo, gr</b>		<b>Recomendación, gr</b>	<b>% Adecuación</b>
DIA 1 Niña de 2 años 2meses	PROTEINA	17.56 g	41	43
	GRASAS	20.24g	36	56
	CARBOHIDRATOS	150.30g	150	<b>100</b>
	<b>ENERGIA</b>	854	1088	<b>78</b>
DIA 2 Niña de 3 años 4meses	PROTEINA	34.11g	45	76
	GRASOS	31.42g	40	79
	CARBOHIDRATOS	193.10g	165	117
	<b>ENERGIA</b>	<b>1187</b>	<b>1200</b>	<b>99</b>
DIA 3 Niño de 4 años	PROTEINA	30.48g	45	68
	GRASOS	22.58g	40	56
	CARBOHIDRATOS	191.14g	165	<b>116</b>
	<b>ENERGIA</b>	980	1200	<b>82</b>
<b>LUZ Y VIDA</b>				
DIA 1 Niña de 2 años	PROTEINA	14.64g	34	43
	GRASOS	19.59g	30	65
	CARBOHIDRATOS	139.20g	124	<b>112</b>
	<b>ENERGIA</b>	796	900	<b>88</b>
DIA 2 Niño de 3 años	PROTEINA	14.78g	41	36
	GRASOS	55.02g	36	<b>153</b>
	CARBOHIDRATOS	174.39g	150	<b>116</b>
	<b>ENERGIA</b>	1251	1088	<b>115</b>
DIA 3 Niña de 4 años 7meses	PROTEINA	24.35g	49	50
	GRASOS	34.38g	43	80
	CARBOHIDRATOS	166.45g	179	<b>93</b>
	<b>ENERGIA</b>	1070	1300	<b>82</b>
<b>WayllaMuyukuna</b>				
DIA 1 Niña de 2 años	PROTEINA	24.89g	34	73
	GRASOS	28.77g	30	96
	CARBOHIDRATOS	158.68g	124	128
	<b>ENERGIA</b>	997	900	<b>111</b>
DIA 2 Niño de 3 años	PROTEINA	16.97g	41	41
	GRASOS	19.37g	36	54
	CARBOHIDRATOS	145.07g	150	97
	<b>ENERGIA</b>	<b>811</b>	<b>1088</b>	<b>75</b>

DIA 3 Niño de 1 años	PROTEINA	19.95g	28	71
	GRASOS	40.67g	25	<b>163</b>
	CARBOHIDRATOS	89.53g	103	87
	ENERGIA	809	750	108
<b>El Chavo</b>				
DIA 1 Niño de 3 años	PROTEINA	16.21g	41	40
	GRASOS	41.69g	36	116
	CARBOHIDRATOS	123.99g	150	83
	<b>ENERGIA</b>	938	1088	86
DIA 2 Niño de 2 años	PROTEINA	12.82g	34	38
	GRASOS	24.97g	30	83
	CARBOHIDRATOS	118.59g	124	96
	<b>ENERGIA</b>	753	900	84
DIA 3 Niña de 4 años	PROTEINA	15.19g	45	34
	GRASOS	50.28g	40	126
	CARBOHIDRATOS	106.52g	165	65
	<b>ENERGIA</b>	938	1200	78
<b>Baltazara Llangoma</b>				
DIA 1 Niña de 1 años 8meses	PROTEINA	13.65g	34	40
	GRASOS	20.44g	30	68
	CARBOHIDRATOS	123.05g	124	<b>99</b>
	<b>ENERGIA</b>	728	900	<b>81</b>
DIA 2 Niño de 2 años 1meses	PROTEINA	9.62g	41	23
	GRASOS	25.54g	36	71
	CARBOHIDRATOS	70.04g	150	47
	<b>ENERGIA</b>	554	1088	51
DIA 3 Niña de 3 años 5meses	PROTEINA	31.14g	45	69
	GRASOS	44.16g	40	110
	CARBOHIDRATOS	157.15g	165	<b>95</b>
	<b>ENERGIA</b>	1148	1200	<b>96</b>
<b>Natividad Guzmán</b>				
DIA 1 Niño de 2 años 11meses	PROTEINA	13.94g	41	34
	GRASOS	48.30g	36	134
	CARBOHIDRATOS	143.84g	150	<b>96</b>
	<b>ENERGIA</b>	1064	1088	<b>98</b>
DIA 2 Niño de 3 años	PROTEINA	25.54g	45	57
	GRASOS	22.05g	40	55
	CARBOHIDRATOS	147.61g	165	89
	<b>ENERGIA</b>	894	1088	82
DIA 3	PROTEINA	8.99g	34	26
	GRASOS	9.99g	30	33



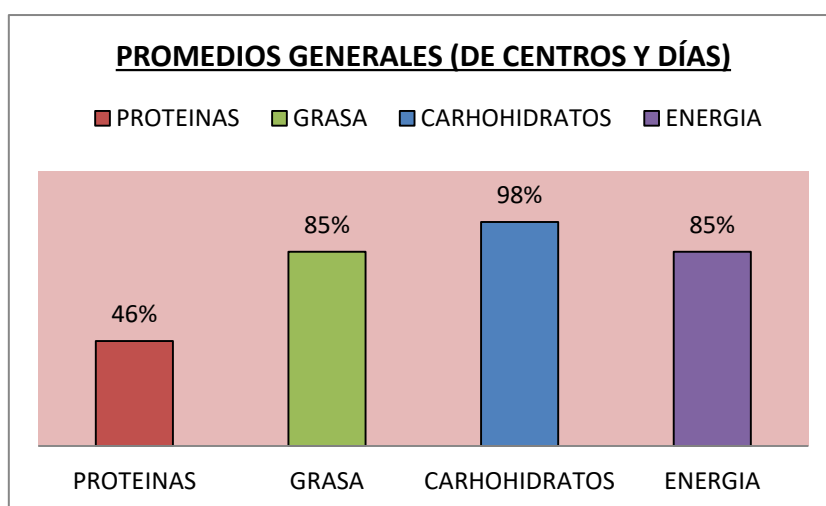
Niño de 1 años 9meses	CARBOHIDRATOS	92.19g	124	74
	<b>ENERGIA</b>	494	900	55
<b>Los Enanitos</b>				
DIA 1 Niña de 2 años	PROTEINA	10.73g	34	32
	GRASOS	32.32g	30	108
	CARBOHIDRATOS	115.25g	124	93
	<b>ENERGIA</b>	792	900	<b>88</b>
DIA 2 Niño de 3 años	PROTEINA	14.39g	41	35
	GRASOS	32.77g	36	<b>91</b>
	CARBOHIDRATOS	75.55g	150	50
	<b>ENERGIA</b>	657	1088	60
DIA 3 Niña de 4 años 6meses	PROTEINA	13.21g	49	27
	GRASOS	24.09g	43	56
	CARBOHIDRATOS	136.83g	179	76
	<b>ENERGIA</b>	816	1300	63
<b>Fernando Díaz</b>				
DIA 1 Niño de 1 años 10meses	PROTEINA	18.32g	34	54
	GRASOS	13.96g	30	47
	CARBOHIDRATOS	162.03g	124	<b>131</b>
	<b>ENERGIA</b>	846	900	<b>94</b>
<b>Nueva esperanza</b>				
DIA 1 Niño de 1 años 10meses	PROTEINA	14.96g	34	44
	GRASOS	33.25g	30	<b>111</b>
	CARBOHIDRATOS	100.32g	124	81
	<b>ENERGIA</b>	757	900	84
DIA 2 Niño de 4 años	PROTEINA	21.85g	45	49
	GRASOS	53.79g	40	<b>134</b>
	CARBOHIDRATOS	149.28g	165	90
	<b>ENERGIA</b>	1170	1200	98
DIA 3 Niña de 3 años 2meses	PROTEINA	13.87g	45	31
	GRASOS	20.61g	40	52
	CARBOHIDRATOS	247.36g	165	<b>150</b>
	<b>ENERGIA</b>	1233	1200	<b>103</b>

**VALORACION PROMEDIO (TRES DIAS) DE LA ADECUACION CALORICA  
PROTEICA DEL CONSUMO ALIMENTARIA POR RACIONES.**

<b>CENTRO INFANTIL</b>	<b>Adecuación del Consumo de los 3 días, %</b>	
<b>LOS PITUFOS</b>	PROTEINA	62
	GRASAS	64
	CARBOHIDRATOS	111
	<b>ENERGIA</b>	86
<b>LUZ Y VIDA</b>	PROTEINA	43
	GRASAS	99
	CARBOHIDRATOS	107
	<b>ENERGIA</b>	95
<b>WayllaMuyukuna</b>	PROTEINA	62
	GRASOS	104
	CARBOHIDRATOS	104
	<b>ENERGIA</b>	98
<b>El Chavo</b>	PROTEINA	37
	GRASOS	108
	CARBOHIDRATOS	81
	<b>ENERGIA</b>	83
<b>BaltazaraLlangoma</b>	PROTEINA	44
	GRASOS	83
	CARBOHIDRATOS	80
	<b>ENERGIA</b>	76
<b>Natividad Guzmán</b>	PROTEINA	39
	GRASOS	74
	CARBOHIDRATOS	86
	<b>ENERGIA</b>	78
<b>Los Enanitos</b>	PROTEINA	31
	GRASOS	85
	CARBOHIDRATOS	73
	<b>ENERGIA</b>	70
<b>Fernando Díaz</b> <b>DIA 1</b>	PROTEINA	54
	GRASOS	47
	CARBOHIDRATOS	131
	<b>ENERGIA</b>	<b>94</b>
<b>Nueva Esperanza</b>	PROTEINA	41
	GRASOS	99
	CARBOHIDRATOS	107
	<b>ENERGIA</b>	82
<b>PROMEDIOS GENERALES (De centros y días)</b>	PROTEINAS	46
	GRASA	85
	CARHOHIDRATOS	98
	<b>ENERGIA</b>	85

**CUADRO 6 Y GRAFICO 6: Promedios generales (De centros y días)**

<b>PROTEINAS</b>	<b>46%</b>
<b>GRASA</b>	<b>85%</b>
<b>CARHOHIDRATOS</b>	<b>98%</b>
<b>ENERGIA</b>	<b>85%</b>



### **Promedios Generales: De centros y días**

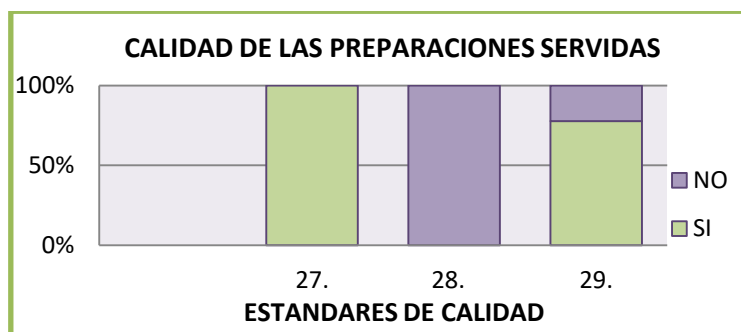
El promedio general de macronutrientes de los CIBV realizados por días, no llegan al 100% ninguna de ellos antes mencionados, esto nos da a entender que en los CIBV no están verificando los requerimientos nutricionales que necesita los niños y niñas ya que los macronutrientes en esta etapa de vida es esencial para su crecimiento y desarrollo.

### **3. SERVICIOS: calidad de las preparaciones servidas**

Los 9 CIBV que participaron en la investigación no utilizan cucharones, cucharas o tenedores, y se manipulaba los alimentos con la mano especialmente: canguil, empanadas, chifles y las frutas es por la falta de conocimiento y de hábito ya que de esta forma presenta un peligro para la salud de los niños y niñas (Ver Cuadro 6 y Gráfico 6). Una mínima parte (33,33%) de los CIBV investigados muestran aspectos negativos en su preparación y por ende no es agrado su consumo, mientras que el 66,67% de los CIBV demuestran una buena coloración, aspecto en la preparación de los alimentos y a la vez agradable para su consumo. Se recalca un 100% de los CIBV investigados se sirven caliente la comida caliente y fría la comida fría. De esta forma los niños y niñas aprovechan los nutrientes presentes en cada comida.

#### CUADRO 7 Y GRAFICO 7: Calidad de las preparaciones servidas

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
27. Se sirve caliente la comida caliente y fría la comida fría.	9	100	0	0
28. Se usa cucharones, cucharas y tenedores, y se manipula los platos y copas por la base o el borde, sin tocar la comida con las manos	0	0	9	100
29. Las preparaciones servidas tienen cualidades como buena coloración, aspecto y agrado de su consumo	6	66,67	3	33,33



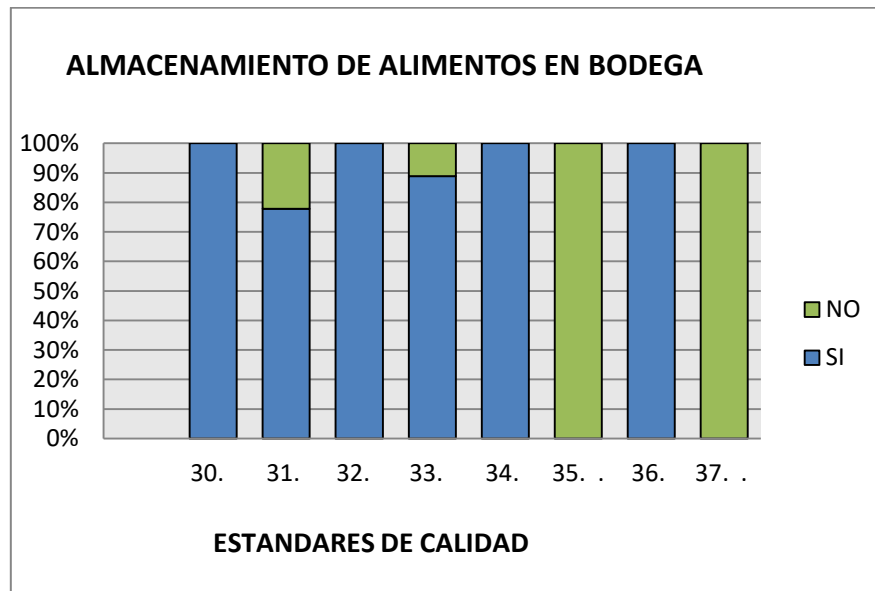
## **CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIONES E IMPLEMENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION**

### **1. PRODUCTOS : Almacenamiento de Alimentos en bodega**

Durante el almacenamiento de los alimentos el 100% de los CIBV no cumplen con los estándares de calidad establecidos (frutas y verduras). En cuanto a las carnes el 100% CIBV investigados no conocen o no tienen el hábito de almacenar la carne en la refrigeradora sin envolturas y peor aún esparcidas. Ya que esto es perjudicial para la salud de los niños y niñas. Con respecto al almacenamiento de los huevos los 9 CIBV investigados si cumplen con los estándares de calidad. Una mínima parte (22,22%) de los CIBV no mantienen refrigerados los alimentos que necesitan refrigeración, actualmente el Centro no cuenta con una refrigeradora (Ver Cuadro 7 y Gráfico 7). Mientras el 77,78% restante si cuentan con una refrigeradora y mantienen refrigerados los alimentos que lo necesitan, de esta forma se puede evitar las enfermedades causadas por los alimentos contaminados. En cuanto a la limpieza de los locales de almacenamiento de los 9 CIBV investigados se mantienen limpios y La planificación de comidas se realiza con la suficiente organización y anticipación de modo que las materias primas no queden almacenadas por más de una semana en los CIBV.

**CUADRO 8 Y GRAFICO 8: Almacenamiento de alimentos en bodega**

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
30. Ningún alimento está en contacto con el suelo y están aislados del mismo como mínimo 10 centímetros.	0	0	9	100
31. Los alimentos se mantienen refrigerados a temperaturas inferiores a 10 ° hasta el momento de su transformación y consumo	7	77,78	2	22,22
32. Los locales donde se almacenen o manipulen alimentos, siempre se mantienen limpios.	9	100	0	0
33. Se almacenan los alimentos en lugares distintos según el tipo, o en recipientes cerrados.	8	88,89	1	11,11
34. La planificación de comidas se realiza con la suficiente organización y antelación de modo que las materias primas no queden almacenadas por más de una semana.	9	100	0	0
35. Las verduras y frutas que no necesitan refrigeración (papas, cebollas, bananos) se almacenan en recipientes amplios y con tapa.	0	0,00	9	100
36. Los huevos están guardados en la puerta de la refrigeradora o en un lugar seco y fresco en canastas o cubetas.	9	100	0	0
37. Las carnes están refrigeradas sin envolturas y esparcidas para facilitar la circulación del aire.	0	0	9	100

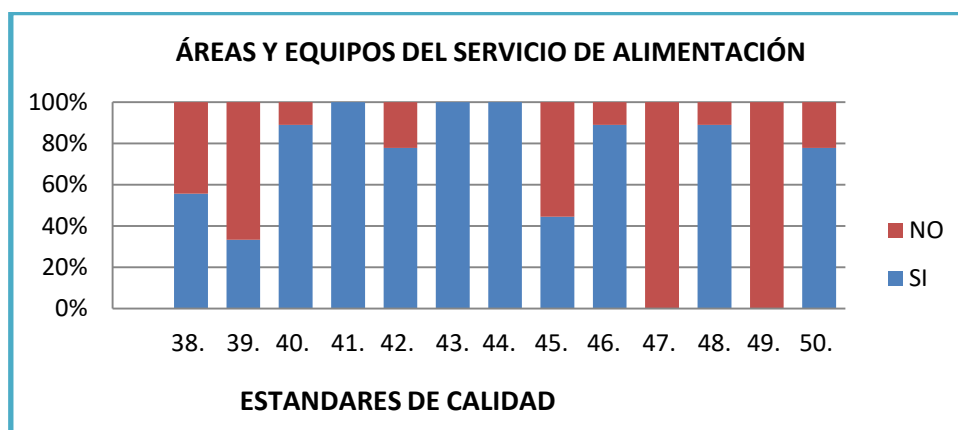


## 2. **PROCESOS:** Áreas y equipos del servicio de alimentación

Los 9 CIBV investigados no cumplen con los estándares de calidad en cuanto al S.A no disponen de vestuarios y servicios higiénicos, lavabos y duchas, con separación de sexos y aislados de las zonas de trabajo y la cocina no dispone de sistemas de extracción, vapores y humos. (Ver Cuadro 8 y Gráfico 8). Un 66,67% de los CIBV en cuanto al ingreso a la cocina no es independiente, por ende presentan algunas complicaciones. Mientras el 33,33% es independiente. El 88,89% de los CIBV cumplen con los estándares de calidad en cuanto a las áreas para la preparación de alimentos, el piso del S.A, para la recogida de desperdicios y el 11,11% no lo cumplen. El 77,78% de lo servicio de alimentación de los CIBV investigados está en buen estado de conservación e higiene, el resto (22,22%) de los CIBV no se encuentran en buen estado. Un 55,56% de las instalaciones para el servicio de alimentación en los CIBV están ubicadas libres de contaminación y un 44,44% no se encuentran ubicados adecuadamente. El 55,56% de los CIBV investigados no dispone de suficientes lavamanos, urinarios y vestuarios acorde con el número de trabajadoras y niños/as. Un 44,44% restante si lo disponen, por lo cual es beneficioso para la salud de los niños y para los que trabajan en el CIBV. Cabe recalca que los 9 CIBV investigados cuentan con agua potable, implementos adecuados, un lugar, y material impermeable e inoxidable. Para la preparación, almacenamiento y conservación de los alimentos.

## CUADRO 9 Y GRAFICO 9: Áreas y equipos del servicio de alimentación

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
38. Las instalaciones para el servicio de alimentación están ubicadas en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación	5	55,56	4	44,44
39. El ingreso a la cocina es independiente del ingreso de abastecedores y otros servicios.	3	33,33	6	66,67
40. Las áreas para la preparación de alimentos son sólidas, resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.	8	88,89	1	11,11
41. Los instrumentos de corte y demás utensilios, mesas y estanterías, son de material impermeable e inoxidable.	9	100,00	0	0
42. El servicio de alimentación está en buen estado de conservación e higiene.	7	77,78	2	22,22
43. El Servicio de Alimentación dispone de agua potable para la preparación de alimentos	9	100	0	0
44. El Servicio de Alimentación dispone de un lugar e implementos adecuados para residuos líquidos y sólidos	9	100	0	0
45. Dispone de suficientes lavamanos, urinarios y vestuarios acorde con el número de trabajadoras y niños/as	4	44,44	5	55,56
46. El piso del servicio de alimentación esta con pavimentos impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección y con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües.	8	88,89	1	11,11
47. El SA Dispone de vestuarios y servicios higiénicos, lavabos y duchas, con separación de sexos y aislados de las zonas de trabajo.	0	0	9	100
48. Para la recogida de desperdicios, se dispone de recipientes higiénicos de fácil limpieza y desinfección, dotados de cierre hermético	8	88,89	1	11,11
49. La zona de cocina está completamente aislada e independiente del resto de locales, dispone de sistemas de extracción de vapores y humos.	0	0	9	100
50. Disponen de un refrigerador/congelador para productos frescos y de fácil descomposición	7	77,78	2	22,22



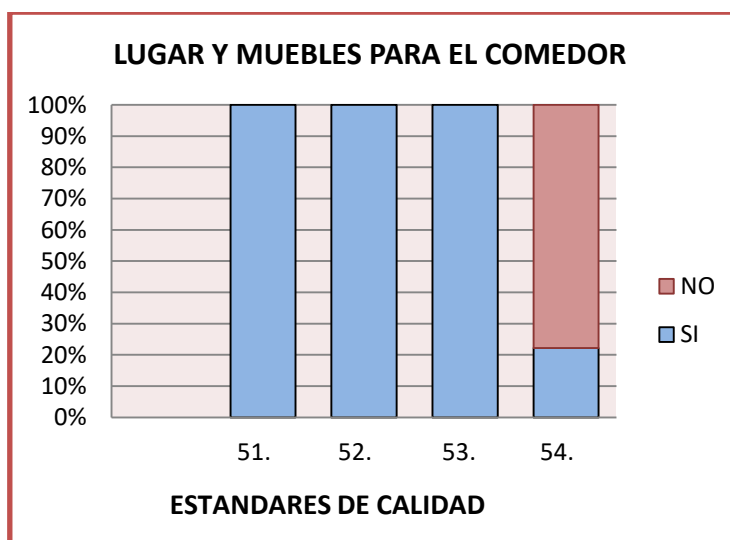


### 3. SERVICIOS: Lugar y muebles para el comedor

El 77,78% de los CIBV. No tienen suficiente mobiliario para guardar los enseres y la vajilla de los niños. Y una mínima parte (22,22%) de los CIBV si lo cuentan ya que estos centros tienen la colaboración de los padres de familia y la comunidad o el barro. El 100% de los CIBV investigados cuentan con las vajillas suficientes, los comedores son adecuados y las mesas. Ya que de esta forma los niños se sienten bien durante la alimentación. (Ver Cuadro 9 y Gráfico 9).

**CUADRO 10 Y GRAFICO 10:** Lugar y muebles para el comedor

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
51. Los comedores son adecuados para el número de niños/as (2 metros cuadrados por cada niño/a) y no demasiado ruidosos,	9	100	0	0
52. Las mesas del comedor son máximas para seis niños.	9	100	0	0
53. La vajilla con que cuenta el Centro es suficiente para todos los niños/as	9	100	0	0
54. Existe suficiente mobiliario para guardar los enseres y la vajilla	2	22,22	7	77,78



## CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE LA ALIMENTACION

### 1. PRODUCTOS: Manejo y almacenamiento de alimentos.

Los 9 CIBV investigados en cuanto al manejo y almacenamiento de alimentos no han recibido capacitación a cerca de este tema por ninguna institución por lo menos estos últimos años (Ver Cuadro 10). Ya que algunos de los trabajadores son recién contratados, por lo cual es importante que los trabajadores del SA tengan capacitación constante en Manejo y almacenamiento de alimentos.

**CUADRO 11:** Manejo y almacenamiento de alimentos.

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
55. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en el Manejo y almacenamiento de alimentos	0	0	9	100

### 2. PROCESOS:

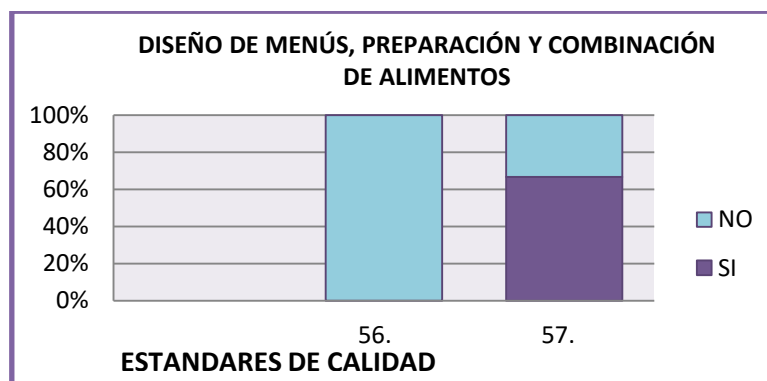
#### a. Diseño de menús, preparación y combinación de alimentos

Durante la investigación de los CIBV el 100% de los trabajadores no han recibido capacitación en el diseño de menús, preparación y conservación de alimentos. Ya que un 66,6CIBV tiene conocimientos adecuados acerca de las técnicas de preparación y conservación de los alimentos, esto es gracias a los trabajadores salientes que les dejó enseñó o a su vez ya trabajan más de 3años en el CIBV y

en el S.A. un 33,33% no tiene estos conocimientos porque son nuevas (Ver Cuadro 11 y Gráfico 11).

**CUADRO 12 Y GRAFICO 12:** Diseño de menús, preparación y combinación de alimentos

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
56. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en el diseño de menús, preparación y conservación de alimentos	0	0	9	100
57. Los manipuladores de los alimentos tienen conocimientos adecuados, de las técnicas de preparación y conservación de alimentos	6	66,67	3	33,33



**b. Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios**

Los trabajadores de los 9 CIBV del S.A no tienen Capacitación en Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios ya que todo esto es necesario para el Crecimiento y Desarrollo de los niños que acuden al CIBV.

**CUADRO 13:** Inocuidad de alimentos

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
58. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios	0	0	9	100

### c. Manejo ambiental de desechos y residuos.

Los trabajadores de los 9 CIBV no tienen capacitación en cuanto al manejo ambiental de desechos y residuos, por lo tanto es perjudicial para la salud de todos los que habitan en la zona.

**CUADRO 14:** Manejo ambiental de desechos y residuos.

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
<b>59 Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Manejo ambiental de desechos y residuos</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>100</b>

### 3. SERVICIOS: Servicio al cliente

Un 100% de los CIBV investigadas no tienen Capacitación en Servicio al cliente (Ver Cuadro 12), por cuanto no pueden atender adecuadamente a los niños durante la alimentación. Ya que esto es necesario para que los niños tengan una buena atención antes, durante y después de la alimentación.

**CUADRO 15:** Servicio al cliente

ESTANDARES DE CALIDAD	SI	%	NO	%
	#		#	
<b>60. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Servicio al cliente</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>100</b>

### **CUADRO 15: Resumen de los Estándares de Calidad Alcanzados**

De los 9 CIBV investigadas en cuanto a los estándares de calidad alcanzados por CIBV tienen el mínimo de 31 números de estándares de calidad y el máximo de 41 donde según categorización definida de Regular. Dónde nos refleja que en los CIBV no se está aplicando las estrategias de capacitación, control sistemático y continuo de los objetivos propuestos en el Buen Vivir.

<b>CENTROS INFANTILES</b>	<b>NºDE ESTÁNDARES</b>	<b>CATEGORIZACIÓN</b>
<b>1. Waylla Muyukuna</b>	39	Regular
<b>2. Luz y Vida</b>	31	Regular
<b>3. Los Pitufos</b>	39	Regular
<b>4. El Chavo,</b>	41	Regular
<b>5. Fernando Díaz</b>	39	Regular
<b>6. Nueva Esperanza</b>	39	Regular
<b>7. Baltazara Llangoma</b>	39	Regular
<b>8. Natividad Guzmán</b>	40	Regular
<b>9. Los Enanitos</b>	34	Regular
<b>TOTAL</b>	<b>341</b>	<b>37.8 Regular</b>

**C. PLAN DE MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SALUD ALIMENTARIA EN LOS CIBV DEL INFA.**

N°	ÍTEMS	OBJETIVOS	ACTIVIDADES
1	Seguridad alimentaria	Disponer de alimentos y productos alimentarios inocuos y de óptima calidad tanto en la compra como en la preparación	<p><b>Compra y adquisición de los alimentos</b></p> <p><b>Lácteos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No comprar productos sin registro sanitario</li> <li>• Identificar la fecha de vencimiento en el envase</li> <li>• Observar que se encuentren en refrigeración</li> <li>• No comprar productos que muestren deterioros en sus envases</li> <li>• No comprar cuando exista alteraciones en el color y sabor</li> <li>• Si la leche se corta el hervir no utilizase en ninguna preparación.</li> <li>• Comprar al final, por tratarse de alimento perecible.</li> </ul> <p><b>Carnes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elegir locales y carnicerías que cumplan con estándares de calidad.</li> <li>• Evitar cortes, pedazos o trozos de carne con características organolépticas alternados.</li> <li>• Pedir que piquen o muelan la carne a la vista</li> <li>• No adquirir productos de origen clandestino o dudoso</li> <li>• No permitir que se envuelva la carne en papel periódico.</li> <li>• Las carnes cocinadas no deben mezclarse en ningún momento con las crudas, ya que el índice de contaminación cruzada es muy alto en este caso.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cocción depende del tipo de preparación</li> <li>• Lavar con abundante agua y cuidadosamente.</li> </ul> <p><b>Huevos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No adquirir con cáscara sucia o rota</li> <li>• Tomar en cuenta que la cáscara del huevo fresco es áspera y opaca; y la del huevo viejo es lisa y brillante</li> <li>• Los huevos deben refrigerarse, o almacenar en un lugar seco y fresco en canastas o cubetas.</li> <li>• Al momento de utilizarlos es conveniente lavar la cascara de huevo con agua potable.</li> </ul> <p><b>Hortalizas y verduras:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprar hortalizas y verduras frescas</li> <li>• Observar que no presenten signos de deterioro o mal estado</li> <li>• Comprar únicamente la cantidad necesaria</li> <li>• Observar que su olor sea agradable y su consistencia firme.</li> <li>• No cocinar mucho tiempo máximo de 15 a 20 minutos para no perder los nutrientes que tienen.</li> <li>• Lavar en abundante agua potable especialmente los que van a ser consumidos crudos.</li> </ul> <p><b>Frutas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprar frutas que tengan más vitamina C (cítricos)</li> <li>• Escoger frutas de temporada, que se encuentran en abundancia en el mercado</li> <li>• Comprar frutas frescas, enteras y sin gusanos e insectos</li> <li>• No adquirir frutas que estén golpeadas.</li> </ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben lavar con abundante agua potable</li> <li>• Las frutas deben consumirlos con cascara los que son posibles, ya que en ella se encuentran los nutrientes.</li> </ul> <p><b>Granos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los granos se deben comprar cuando están enteros; no deben tener insectos, ni estar podridos o con basuras</li> <li>• Las harinas derivadas de los cereales y leguminosas se compran escogiendo las más integrales; que no tengan moho, grumos ni hilos, ni mal olor.</li> <li>• Al momento de la preparación deben cernir la harina para retener partículas y terrones.</li> </ul> <p><b>Tubérculos y raíces:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar los tubérculos y raíces por su variedad y calidad. Al escoger, que no sean ni muy tiernas ni muy maduros, y sin gusanos e insectos.</li> <li>• Lavar con abundante agua para su utilización.</li> </ul> <p><b>Grasas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El aceite debe ser de origen vegetal, de preferencia de soya, maíz, girasol y oliva. Se debe seleccionar por su olor, color y presentación en el envase</li> <li>• Fijarse que el recipiente esté bien sellado y la fecha de expiración no se encuentre caducada.</li> <li>• No reutilizar las grasas sobrantes de los fritos, porque son perjudiciales para la salud.</li> </ul> <p><b>Azúcares y panelas:</b></p>
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los azúcares, la blanca como la morena, así como la panela o raspadura, deben seleccionarse teniendo cuidado que no estén sucias ni húmedas.</li> </ul>
2	Condiciones nutricionales	Incluir todos los grupos de los alimentos en la compra, combinación de los alimentos y en la calidad de las preparaciones servidas	<p>Seleccionar por lo menos un alimento de cada grupo para aportar al organismo los elementos nutritivos, como: proteínas, grasas, hidratos de carbono (azúcares, almidones), y vitaminas y minerales, en diferentes proporciones.</p> <p>En las preparaciones servidas deben incluir todos los grupos de alimento o por lo menos uno de cada grupo.</p>
3	Características de instalaciones e implementos del servicio de alimentación	Contar con áreas, equipos, lugar, muebles para el comedor y lugar de almacenamiento de los alimentos sea individual y suficiente para cada alimento o grupo de alimentos.	<p>Los CIBV. Cumplan con los estándares de calidad en el ámbito de instalaciones e implementos del Servicio de Alimentación para lograr un funcionamiento adecuado.</p> <p>Todos los CIBV deben contar con instalaciones e implementos necesarios para el buen funcionamiento del CIBV.</p> <p>Los encargados de los CIBV den seguimiento continuo para ver el cambio o mejoramiento en los centros infantiles.</p>
4	Conocimientos del personal del servicio de alimentación	Brindar conocimientos al personal del servicio de alimentación a cargo de la organización de los CIBV.	<p><b>El personal del S.A debe realizar capacitación en:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manejo y almacenamiento de alimentos</li> <li>▪ Diseño de menús, preparación y combinación de alimentos</li> <li>▪ Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios</li> <li>▪ Manejo ambiental de desechos y residuos</li> <li>▪ Servicio al cliente</li> </ul>

## **VII. CONCLUSIONES**

- De los 9 Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) que participaron en la investigación se encontró que al comprar los alimentos (fin de semana) se adquiere según las características físicas correctas pero a la hora de prepararlas están ya deteriorados por consecuencia los alimentos no cumplen con las normas y estándares de calidad
- El personal responsable del servicio de Alimentación no se lavan las manos; por la prisa de preparar el menú, falta de costumbre o no tienen conocimientos y técnicas adecuadas para lavar sus manos, y no cuentan con el carnet de manipulador de los alimentos, pero si disponen del certificado de salud emitido por el MSP, ya que es una condición para laborar en estos centros.
- En cuanto a las características nutricionales de los productos, procesos y de la alimentación servida para los niños/as. no cumplen con los estándares de calidad establecidas.
- Los 9 CIBV investigados no utilizan platos o bandejas individuales al momento de servir los alimentos a los niños, especialmente: canguil, empanadas, chifles y las frutas; esto es por la falta de conocimiento y de hábito que no tienen, ya que de esta forma presenta un peligro para la salud de los niños y niñas
- Durante el almacenamiento de los alimentos no cumplen con los estándares de calidad establecidos (frutas y verduras). En cuanto a las carnes no conocen o no tienen el hábito de almacenar la carne en la refrigeradora sin envolturas y peor aún fileteados.

- Un 22.22% parte de los CIBV no mantienen refrigerados los alimentos que necesitan refrigeración, debido a que estos Centros no cuentan con una refrigeradora, por lo que el proyecto que está a cargo no tiene presupuesto para adquirirlo, En cuanto a la limpieza de los locales de almacenamiento de los CIBV investigados se mantienen limpios.
- El S.A de los CIBV investigados no disponen de vestuarios, servicios higiénicos, lavabos y duchas, con separación de sexos, ni aislados de las zonas de trabajo y la cocina, no disponen de sistemas de extracción, vapores y humos.
- Los trabajadores de los 9 CIBV del S.A no tienen Capacitación en manipulación de los alimentos, eliminación de desechos, Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios; porque todo esto es necesario para el Crecimiento y Desarrollo de los niños que acuden al CIBV.

## **VIII. RECOMENDACIONES**

- Al momento de comprar o adquirir los alimentos hay que tener una serie de cuidados estos son: prestar atención a las condiciones de higiene del establecimiento en donde se va a realizar la compra del alimento y cómo se manipulan los alimentos. Los alimentos frescos, como lácteos, carnes, etc., deben estar refrigerados. Lo más conveniente es adquirirlos justo antes de finalizar la compra.
- Las personas responsables del servicio de alimentación, deben contar con el carnet de manipulador de los alimentos, para laborar en el Centro Infantil del Buen Vivir.
- Es importante utilizar instrumentos (cucharones, cucharas o tenedores, platos o bandejas individuales) al momento de manipular o servir los alimentos a los niños.
- Los encargados de los CIBV deben Capacitar al personal del servicio de alimentación en temas como: manipulación de los alimentos, eliminación de desechos, Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios ya que todo esto es necesario para el Crecimiento y Desarrollo de los niños que acuden al CIBV.
- Realizar vigilancia constante a los CIBV por los encargados de estos centros investigados en; cuidado y la alimentación de los niños que acuden al CIBV, de esta forma contribuirá al mejoramiento y desarrollo de los CIBV de la Parroquia San Juan.

## IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Astudillo Reyes, P. González Armijos, K.** Evaluación Nutricional A Niños(As) del Centro de Desarrollo Infantil Solidario el Cebollar y Capacitación a sus Padres Cuenca. Diciembre -Junio 2010. Tesis Licenciada en Nutrición y Dietética Universidad de Cuenca 2010
2. **Armijo Barragán,P.** Estado Nutricional, Niveles de Hemoglobina, Condiciones Socioeconómicas y de Salud de Niños y Niñas que Asisten a los Centros Infantiles del Buen Vivir en la Parroquia Guancaje, Cantón Pujili, Provinciade Cotopaxi 2011 Tesis Nutrición y Dietista Riobamba: ESPOCH 2011
3. **Essers,S.** Inocuidad Alimentaria y Seguridad Alimentaria. II Curso de Posgrado de Seguridad Alimentaria. Guatemala 2005  
<http://www.fao.org/alc/legacy/iniciativa/cursos>  
2012/09/30
4. **Vázquez Gálvez, M.***Educación alimentaria para la sostenibilidad: Como seleccionar los alimentos* [en línea]  
<http://www.cubasolar.cu/biblioteca/energia/>  
2012/12/10
5. **Andrade,L. Lascano,B.** Propuesta de un Diseño Organizacional para el Servicio de Alimentación de las Guarderías Municipales de la Ciudad de Loja. Riobamba 2000Tesis Doctora en Nutrición y DietéticaRiobamba: ESPCH. 2000
6. **Ecuador: Ministerio de Salud Pública.** Seguridad Alimentaria Nutricional: Saber Alimentarse, Manual de capacitación en alimentación y nutrición para elpersonal de saludQuito: PANIN 2007

7. **Batista, M.** Manual para Comedores Comunitarios. Buenos Aires: Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales 2002 [en línea]  
<http://www.alimentosargentinos.gov>  
2012/11/20
  
8. **ALIMENTOS (MANIPULACIÓN)**  
<http://revistarestaura.com/node/1005>  
2012/11/05
  
9. **NUTRICIÓN HIGIENE ALIMENTARIA**  
<http://www.saludalia.com>  
2012/11/05
  
10. **Ávila Torres, J. M. Cuadrado Vives, C. Del Pozo de la Calle, S. Ruiz Moreno, E. Varela Moreira, G. et. al.** Guíade Comedores Escolares Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo. 2008 [en línea]  
<http://www.mecd.gob.es>  
2012/09/30
  
11. **Villa, M.** Requerimientos de Energía en Niños. Comité de Expertos de FAO/OMS/UNU, 2004 Revista Nutrición Pediátrica [en línea]  
<http://www.rls.fao.org>  
2012/09/30

X. ANEXOS

ANEXO 1

MAPA DE SAN JUAN Y UBICACIÓN DE LOS CIBV



## ANEXO 2

### Oficio dirigido a la Directora del INFA Chimborazo

Riobamba, 7 de noviembre de 2012

Sra. Lcda.

Sandra Naula

DIRECTORA INFA CHIMBORAZO

Presente.-

De nuestras consideraciones:

Reciba un atento y cordial saludo, por la presente solicitamos muy comedidamente se sirva autorizar el desarrollo de la Investigación titulada "SALUD ALIMENTARIA EN LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR DE LA PARROQUIA SAN JUAN, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. 2012", como trabajo investigativo para obtener el Título de Nutricionista-Dietista en la Escuela de Nutrición y Dietética de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Los objetivos específicos de esta investigación son:

1. Identificar las características de seguridad alimentaria de los alimentos que se administran en los CIBV
2. Determinar las condiciones nutricionales de la alimentación servida
3. Evaluar las condiciones de los alimentos según estándares de calidad
4. Proponer un plan de mejoramiento de las condiciones de salud alimentaria

Por la autorización y colaboración para la realización de este trabajo que contribuirá notablemente al mejoramiento de la atención alimentaria infantil en estos CIBV, nos suscribimos de usted.

**Atentamente:**

Dra. Lilia Peralta

VICEDECANA FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

Dra. Eulalia Santillana M.

DIRECTORA DE TESIS

Egresada Lucita Toaza T.

TESISTA



## ANEXO 3

### AUTORIZACIÓN DEL INFA



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
Panamericana Sur km 1 ½ - Tel/fax 2605909-2605903  
RIOBAMBA – ECUADOR

Riobamba, 7 de noviembre de 2012

Sra. Lcda.  
Sandra Naula  
DIRECTORA INFA CHIMBORAZO  
Presente.-

*Setuado 13/11/12*  
*Juan Paredes*  
**MIES infa**  
Instituto de la Niñez y la Familia  
COORDINACION TERRITORIAL RIOBAMBA

De nuestras consideraciones:

Reciba un atento y cordial saludo, por la presente solicitamos muy comedidamente se sirva autorizar el desarrollo de la Investigación titulada "SALUD ALIMENTARIA EN LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR DE LA PARROQUIA SAN JUAN, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. 2012", como trabajo investigativo para obtener el Título de Nutricionista-Dietista en la Escuela de Nutrición y Dietética de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Los objetivos específicos de esta investigación son:

1. Identificar las características de seguridad alimentaria de los alimentos que se administran en los CIBV
2. Determinar las condiciones nutricionales de la alimentación servida
3. Evaluar las condiciones de los alimentos según estándares de calidad
4. Proponer un plan de mejoramiento de las condiciones de salud alimentaria

Por la autorización y colaboración para la realización de este trabajo que contribuirá notablemente al mejoramiento de la atención alimentaria infantil en estos CIBV, nos suscribimos de usted.

Atentamente:

*Lilia Peralta*  
~~Dra. Lilia Peralta~~

VICEDECANA FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

*Eulalia Santillana M*  
Dra. Eulalia Santillana M  
DIRECTORA DE TESIS

*Lucita Toaza T.*  
Egresada Lucita Toaza T.  
TESISTA

<b>INSTITUTO DE LA NIÑEZ Y LA FAMILIA</b>	
DIRECCION PROVINCIAL INFA CHIMBORAZO	
UNIDAD DE ARCHIVO	
<b>RECEPCION DE DOCUMENTOS</b>	
Fecha	07 NOV 2012
Hora	15:07
RESPONSABLE DE ARCHIVO	

## ANEXO 4

### CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD

#### DATOS PRINCIPALES

NOMBRE DEL CIBV: \_\_\_\_\_

COMUNIDAD: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL COORDINADOR/O/RA DEL CIBV: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_

<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>			
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ESTÁNDAR DE CALIDAD</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>PRODUCTOS</b>			
Inocuidad en la compra – adquisición de alimentos	1. Los alimentos comprados o adquiridos presentan características de óptima calidad, (sin envases rotos, hinchados o deteriorados)		
	2. La carne comprada y lista para preparar es de color brillante y de consistencia firme		
	3. Los huevos comprados son frescos, sin excrementos, ni roturas.		
	4. Las leches y derivados son pasteurizados o de vacas sanas y hervidas durante al menos por 10 minutos.		
	5. Las frutas y verduras se compran según la textura, color y olor. Y en ningún caso compran deterioradas y aplastadas.		
<b>PROCESOS</b>			
Inocuidad en la preparación de alimentos	6. Se lava las manos siempre que va a preparar los alimentos		
	7. El personal del servicio de alimentación usa gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos		
	8. Usa ropa de trabajo exclusiva y limpia para la preparación de alimentos		
	9. Realiza prácticas higiénicas dentro de la cocina, sala de preparación y envasado de alimentos u otra dependencia del SA. ( no fumar, no comer, ni mastica goma u otra práctica antihigiénica)		
	10. Usa equipo y utensilios sanitizados y limpios siempre durante la preparación de alimentos		
	11. Mantienen las uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos.		
	12. Se excluyen a los manipuladores de alimentos que muestren lesiones en la piel o presenten afecciones respiratoria clásicas como faringitis		
	13. Mantiene los alimentos en recipientes separados 30 minutos antes de servir		
	14. Se sirven los alimentos inmediatamente de preparados (máximo 30 minutos después de preparados)		
	15. Eliminan los alimentos peligrosos (pescados y mariscos) que han sido preparados antes de 4 horas.		

	16. Los responsables del servicio de cocina, comedor y el personal auxiliar del servicio de alimentación tienen el carnet de manipulador de alimentos vigente.		
<b>SERVICIOS</b>			
Inocuidad en las preparaciones servidas Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y ambientes	17. Las raciones servidas se dan en bandejas individuales, cada plato del menú en utensilio aparte y están protegidas del ambiente exterior.		
	18. Los artículos para limpieza y desinfección de ambientes, están guardados en lugar alejado del contacto con los alimentos		
	19. La limpieza y desinfección se realiza con detergentes adecuados, que no causen corrosión a los equipos y utensilios y no dejen residuos que entren en contacto con los alimentos.		
	20. Las operaciones de limpieza de la vajilla se realiza con agua a temperaturas adecuadas, detergente y tratamiento germicida.		
	21. La limpieza de los locales del SA se realiza mediante tres procesos: físicos, químicos o biológicos.		
	22. Se realiza al menos semanalmente control de insectos y ratas en el servicio de alimentación.		

<b>CONDICIONES NUTRICIONALES</b>			
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ESTÁNDAR DE CALIDAD</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>PRODUCTOS</b>			
Variabilidad en la compra de alimentos (La diversidad dietética es un indicador de calidad de la alimentación por promover la ingesta adecuada de nutrientes, disminuir los riesgos de desarrollar deficiencia o exceso de nutrientes, propiciar un equilibrio apropiado de micronutrientes y de energía, y reducir la probabilidad de exposición a cantidades excesivas de contaminantes)	23. Los alimentos comprados incluyen todos los grupos de alimentos para sus preparaciones		
<b>PROCESOS</b>			
Combinación de alimentos	24. Los menús dados, aseguran aportes nutricionales adecuados a las características de los niños/as		
	25. Los menús son nutricionalmente suficientes, equilibrados y adecuados a las características de los niños/as.		
	26. Los menús disponen en cada comida de una fuente de proteína animal, o vegetal (cereales + leguminosas), cereales o tubérculos y frutas y verduras.		
<b>SERVICIOS</b>			
Calidad de las preparaciones servidas	27. Se sirve caliente la comida caliente y fría la comida fría.		
	28. Se usa cucharones, cucharas y tenedores, y se manipula los platos y copas por la base o el borde, sin tocar la comida con las manos		
	29. Las preparaciones servidas tienen cualidades como buena coloración, aspecto y agrado de su consumo		

CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIONES E IMPLEMENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
ACTIVIDAD	ESTÁNDAR DE CALIDAD	SI	NO
<b>PRODUCTOS</b>			
Almacenamiento de Alimentos en bodega	30. Ningún alimento está en contacto con el suelo y están aislados del mismo como mínimo 10 centímetros.		
	31. Los alimentos se mantienen refrigerados a temperaturas inferiores a 10 ° hasta el momento de su transformación y consumo		
	32. Los locales donde se almacenen o manipulen alimentos, siempre se mantienen limpios.		
	33. Se almacenan los alimentos en lugares distintos según el tipo, o en recipientes cerrados.		
	34. La planificación de comidas se realiza con la suficiente organización y antelación de modo que las materias primas no queden almacenadas por más de una semana.		
	35. Las verduras y frutas que no necesitan refrigeración (papas, cebollas, bananos) se almacenan en recipientes amplios y con tapa.		
	36. Los huevos están guardados en la puerta de la refrigeradora o en un lugar seco y fresco en canastas o cubetas.		
	37. Las carnes están refrigeradas sin envolturas y esparcidas para facilitar la circulación del aire.		
<b>PROCESOS</b>			
Áreas y equipos del servicio de alimentación (SA)	38. Las instalaciones para el servicio de alimentación están ubicadas en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación		
	39. El ingreso a la cocina es independiente del ingreso de abastecedores y otros servicios.		
	40. Las áreas para la preparación de alimentos son sólidas, resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.		
	41. Los instrumentos de corte y demás utensilios, mesas y estanterías, son de material impermeable e inoxidable.		
	42. El servicio de alimentación está en buen estado de conservación e higiene.		
	43. El Servicio de Alimentación dispone de agua potable para la preparación de alimentos		
	44. El Servicio de Alimentación dispone de un lugar e implementos adecuados para residuos líquidos y sólidos		
	45. Dispone de suficientes lavamanos, urinarios y vestuarios acorde con el número de trabajadoras y niños/as		
	46. El piso del servicio de alimentación esta con pavimentos impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección y con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües.		
	47. El SA Dispone de vestuarios y servicios higiénicos, lavabos y duchas, con separación de sexos y aislados de las zonas de trabajo.		

	48. Para la recogida de desperdicios, se dispone de recipientes higiénicos de fácil limpieza y desinfección, dotados de cierre hermético		
	49. La zona de cocina está completamente aislada e independiente del resto de locales, dispone de sistemas de extracción de vapores y humos.		
	50. Disponen de un refrigerador/congelador para productos frescos y de fácil descomposición		
<b>SERVICIOS</b>			
Lugar y muebles para el comedor	51. Los comedores son adecuados para el número de niños/as (2 metros cuadrados por cada niño/a) y no demasiado ruidosos,		
	52. Las mesas del comedor son máximo para seis niños.		
	53. La vajilla con que cuenta el Centro es suficiente para todos los niños/as		
	54. Existe suficiente mobiliario para guardar los enseres y la vajilla		

<b>CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</b>			
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ESTÁNDAR DE CALIDAD</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>PRODUCTOS</b>			
Manejo y almacenamiento de alimentos	55. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en el Manejo y almacenamiento de alimentos		
<b>PROCESOS</b>			
Diseño de menús, preparación y combinación de alimentos	56. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en el diseño de menús, preparación y combinación de alimentos		
	57. Los manipuladores de los alimentos tienen conocimientos adecuados, de las técnicas de preparación y conservación de alimentos		
Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios	58. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Inocuidad de alimentos: productos, procesos y servicios		
Manejo ambiental de desechos y residuos	59. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Manejo ambiental de desechos y residuos		
<b>SERVICIOS</b>			
Servicio al cliente	60. Los trabajadores del SA tienen Capacitación en Servicio al cliente		

**ANEXO5**  
**PESASDA Y MEDIDA DE ALIMENTOS DE LA COMIDA SERVIDA EL DIA DE**  
**LA OBSERVACION**  
**CENTRO INFANTIL LOS PITUFOS**

**Comunidad/Barrio:** Santa Marianita

**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. Mercedes

**PRIMERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Joselyn Tayupanda

**Edad:** 2<sup>a</sup>.2m **Sexo:** F

**Peso:** 14.4Kg

**Talla:** 87 cm

**Fecha:** 10 de Enero del 2013

<b>COMIDA</b>	<b>PREPARACIÓN/ alimentos</b>	<b>Medida casera</b>	<b>Peso en gramos</b>
DESAYUNO	<b>Colada de arrocillo</b> Arrocillo Leche Azúcar	1 porción ½ vaso ½ cucharada	<b>189</b>
	Chochos	½ taza	<b>28</b>
	Encebollado	1 cuchara	<b>15</b>
COLACIÓN	Orito	1 Unidad	<b>69</b>
ALMUERZO	<b>Sopa de trigo pelado</b> Trigo Papa Cebolla Tomate Zanahoria amarilla	½ plato 1 Porción 1 Porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>216</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción	<b>79</b>
	Ensalada de col morada y zanahoria	1 cucharada	<b>15</b>
	Papaya	1 porción	<b>26</b>
COLACIÓN	<b>Avena con naranjilla</b> Avena naranjilla Azúcar	1/2 vaso 1 porción 1 porción ½ cucharada	<b>95</b>

**SEGUNDA PESADA:****Nombre de la niña:** Lidia**Edad:** 3<sup>a</sup>.4m **Sexo:** F**Peso:** 15.5Kg**Talla:** 96 cm**Fecha:** 15 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos	
DESAYUNO	<b>Colada de arrocillo</b> Arrocillo Leche Azúcar	1 Porción ½ vaso 1 cucharada	<b>238</b>	
	Canguil Aceite	3 puñados ½ cucharada	<b>18</b>	
	Queso	1Porción	<b>19</b>	
COLACIÓN	Guineo	1 Unida pequeña	<b>145</b>	
ALMUERZO	<b>Sopa de acelga</b> Acelga Papas Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Ajo Hierbita	½ plato 1Porción 1u grande 1Porción 1Porción 1Porción 1Porción ½ u pequeña 1Porción	<b>249</b>	
	<b>Tortilla de papa</b> Papas Aceite	2 porciones 4unidades 1cuchrada	<b>40</b>	
	<b>Pollo al jugo</b> Pollo Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita	1 presa 1Porción 1Porción 1Porción 1Porción 1Porción	<b>85</b>	
	Ensalada de remolacha y zanahoria	1 cucharada	<b>15</b>	
	<b>Jugo de babaco</b> Babaco Azúcar	1 vaso 1Porción 1 cucharada	<b>246</b>	
	COLACIÓN	<b>Colada de h. de trigo</b> h. de trigo Azúcar	1 vaso 2 ½ cucharadas 1 cucharada	<b>211</b>

**TERCERA PESADA:****Nombre de la niña:** Martín**Edad:** 4a **Sexo:** M**Peso:** 13.9Kg**Talla:** 92 cm**Fecha:** 25 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Morocho con leche</b> Morocho Leche Azúcar	3 ½cucharada ½ vaso 1 cucharada	<b>235</b>
	<b>Chochos con tostado</b> Tostada Chochos	½ taza 1 porción 1 porción	<b>80</b>
COLACIÓN	Naranja	1 Unida	<b>200</b>
ALMUERZO	<b>Sancocho</b> Yuca Choclo Carne Papa Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita	1/4 plato 1 porción 1 rodaja 1 porción 1 u grande 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>274</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción 1 cucharada	<b>110</b>
	<b>Menestra de frejol canario</b> frejol canario Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita	1 cucharon 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>74</b>
	<b>Jugo de guayaba</b> Guayaba Azúcar	1 vaso 1 porción 1 cucharada	<b>149</b>
COLACIÓN Los días viernes realizan limpieza general por lo cual, los niños son retirados del CIBV: A partir de las 2 de la tarde.			



## CENTRO INFANTILLUZ Y VIDA

**Comunidad/Barrio:** San Vicente

**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. Mirian

**PRIMERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Yadira

**Edad:** 2a **Sexo:** F

**Peso:** 10.4Kg

**Talla:** 81 cm

**Fecha:** 16 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos	
DESAYUNO	<b>Colada de h. plátano</b> h. plátano leche Azúcar	2 ½ cucharadas ½ vaso ½ cucharada	<b>142</b>	
	Canguil Aceite	1 puñado grande 1/2cucharada	<b>7</b>	
	Encebollado	1 cucharada	<b>15</b>	
COLACIÓN	Manzana	1 Unida	<b>96</b>	
ALMUERZO	<b>Sopa de avena</b> Avena Papas Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita	½ plato 2cucharada 1 unidad 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>100</b>	
	<b>Arroz</b> <b>Aceite</b>	1 porción ½ cucharada	<b>46</b>	
	<b>Menestra de lenteja</b> Lenteja Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita	2cucharadas 1cucharada 1 porción 1 porción 1porción 1 porción 1porción	<b>28</b>	
	Ensalada rábano y zanahoria	1 cucharada	<b>14</b>	
	Jugo de tomatillo Tomatillo Azúcar	1/4 vaso 1porción ½ cucharadita	<b>11</b>	
	COLACIÓN	Avena con guayaba Avena Guayaba Azúcar	1 bazo 2 cucharada 1porción 1 cucharada	<b>118</b>

**SEGUNDA PESADA:****Nombre del niño:** Elvis Tene**Edad:** 3a **Sexo:** M**Peso:** 13.2Kg**Talla:** 88 cm**Fecha:** 18 de Enero del 2013

<b>COMIDA</b>	<b>PREPARACIÓN/ alimentos</b>	<b>Medida casera</b>	<b>Peso en gramos</b>
DESAYUNO	<b>Colada de cauca con leche</b> cauca leche Azúcar	2 cucharada 1 vaso 1 cucharada	<b>153</b>
	<b>Maíz y panela</b> (caca de perro) Maíz Panela Aceite	½ taza 1 porción 2cucharadas 1½ cucharada	<b>42</b>
COLACIÓN	Mandarina	1 Unida pequeña	<b>75</b>
ALMUERZO	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción 1cucharada	<b>113</b>
	<b>Tortilla de brócoli</b> Brócoli Huevo Aceite	1 porción ½ unidad 1cucharada	<b>60</b>
	Ensalada de pepinillo con tomate	1 cucharada	<b>18</b>
	<b>Jugo de maracuyá</b> Maracuyá Azúcar	1 vaso 1 porción 1cucharada	<b>166</b>
COLACIÓN	<b>Colada de machica con guayaba.</b> Machica Guayaba Azúcar	1 vaso  2cucharada 1 porción 1cucharada	<b>161</b>

**TERCERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Joselyn Yaguachi

**Edad:** 4<sup>a</sup>. 7m **Sexo:** F

**Peso:** 13.09Kg

**Talla:** 90,6 cm

**Fecha:** 22 de Enero del 2013

<b>COMIDA</b>	<b>PREPARACIÓN/ alimentos</b>	<b>Medida casera</b>	<b>Peso en gramos</b>
DESAYUNO	<b>Colada de h. de maíz</b> h. de maíz leche Azúcar	1 vaso 1 ½ cucharada 1 porción 1 cucharada	<b>151</b>
	<b>Empanada</b> h. de flor Aceite	1 unidad 2 cucharada 1 cucharada	<b>31</b>
COLACIÓN	Granadilla	1 Unida	<b>55</b>
ALMUERZO	<b>Locro de col</b> Col Frejol Papas Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita Queso	½ plato 1 porción 1 porción 2 unidad 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción ½ tajada	<b>221</b>
	<b>Arroz</b> <b>Aceite</b>	1 porción 1 cucharada	<b>105</b>
	Hígado	1 porción	<b>14</b>
	<b>Lenteja</b> Hierbita Cebolla	4 cucharadas 1 porción 1 porción	<b>77</b>
	Ensalada de pepinillo con pimiento	2 cucharada	<b>32</b>
	<b>Jugo de papaya</b> papaya Azúcar	1 vaso 1 porción 1 cucharada	<b>180</b>
	COLACIÓN	<b>Colada de arrocillo con naranjilla</b> arrocillo naranjilla panela	1 vaso 2½ cucharada 1 porción 1 porción

**CENTRO INFANTIL WAYLLA MUYUKUNA**

**Comunidad/Barrio:** Cantarilla

**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. María

### PRIMERA PESADA

**Nombre de la niña:** Kimberly

**Edad:** 2a **Sexo:** F

**Peso:** 10.Kg

**Talla:** 81.7 cm

**Fecha:** 17 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Colada de arrozillo con leche.</b> Arrocillo Leche. Panela	1 vaso  2 cucharada 1 porción 1 cucharada	<b>128</b>
	Habas y Ensalada	1/4taza 1/2cucharada(8g)	<b>29</b>
COLACIÓN	Pepino de dulce	1 Unida	<b>123</b>
ALMUERZO	<b>Sopa de morocho</b> Morocho Papas Acelga Arveja Zanahoria amarilla Pimiento Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción 1 unidad 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>158</b>
	carne de res	1 porción	<b>37</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción 1 cucharada	<b>100</b>
	<b>Tortilla de huevo con zanahoria</b> huevo zanahoria Aceite	  1 porción 1 porción ½ cucharada	<b>17</b>
	<b>Jugo de guayaba</b> guayaba Azúcar	 1 vaso 1 cucharada	<b>179</b>
	COLACIÓN	<b>Colada de trigo pelado con naranjilla</b> trigo pelado naranjilla Panela	1 vaso  1 porción 1 porción 1 cucharada

### SEGUNDA PESADA:

**Nombre del niño:** Sebastián Miñercaja

**Edad:** 3a **Sexo:** M

**Peso:** 15.Kg

**Talla:** 89.2 cm

**Fecha:** 21 de Enero del 2013

<b>COMIDA</b>	<b>PREPARACIÓN/ alimentos</b>	<b>Medida casera</b>	<b>Peso en gramos</b>
DESAYUNO	<b>Colada de avena</b> Avena Leche Panela	1 cucharada 1/4 vaso ½ puño pequeño	<b>20</b>
	<b>Revuelto de mote</b> Mote huevo Aceite	1/2 taza 1 porción 1 porción 1 cucharada	<b>56</b>
COLACIÓN	Frutilla	2 Unida grandes	<b>41</b>
ALMUERZO	<b>Colada de h. arveja</b> Papas h. arveja Zanahoria amarilla Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>278</b>
	<b>Ensalada de tomate y lechuga</b> Tomate Lechuga	½ cucharada ½ cucharada	<b>32</b>
	<b>Carne al jugo</b> Carne Zanahoria amarilla Tomate Ajo Cebolla Hierbita	1 cucharon 1 porción(25g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>47</b>
	<b>Jugo de mora</b> mora Azúcar	1 vaso 1 porción 1 cucharada	<b>144</b>
COLACIÓN	<b>Colada de cauca con guayaba</b> cauca guayaba Panela	1 ½ vaso 1 ½ cucharada 1 porción 1 cucharada	<b>372</b>

**TERCERA PESADA:**

**Nombre del niño:** Mateo

**Edad:** 1a **Sexo:** M

**Peso:** 8.9Kg

**Talla:** 70.1 cm

**Fecha:** 23 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Colada de machica con leche</b> machica leche Panela	1 vaso 1cuchrada 1 porción 1cuchrada	<b>164</b>
	<b>Machín de yuca (empanada)</b> Yuca Huevo Queso Pimiento Arveja Aceite	1/2 unidad pequeño 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción ½ cucharada	<b>15</b>
COLACIÓN	Orito	¼ Unida pequeña	<b>7</b>
ALMUERZO	<b>Locro de habas</b> Habas seca Papas Col Zanahoria amarilla Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción 1 u. 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>53</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción 1cucharada	<b>100</b>
	<b>Carne frita</b> Aceite	1 porción 1cucharada	<b>44</b>
	Ensalada de vainita con zanahoria	1 cucharada	<b>17</b>
	<b>Jugo de mora</b> Mora Azúcar	1 bazo 1 cucharada	<b>118</b>
COLACIÓN	<b>Colada de arroz de cebada</b> arroz de cebada panela	¼ vaso 1 porción ¼ cucharadita	<b>10</b>

**CENTRO INFANTIL EL CHAVO**

**Comunidad:** Calera shobol pamba

**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. Nancy

**PRIMERA PESADA:**

**Nombre del niño:** Cristian

**Edad:** 3a **Sexo:** M

**Peso:** 13.8Kg

**Talla:** 90.7 cm

**Fecha:** 28 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Colada de avena con leche</b>	1 vaso	<b>258</b>
	avena	2½ cucharada	<b>8</b>
	leche	1 porción	
	Panela	½ cucharada	
	<b>Empanada de maduro</b>		<b>101</b>
	Maduro	2 unidades	
	Aceite	1 ½ cucharada	
COLACIÓN	Durazno	1 Unida pequeña	<b>64</b>
ALMUERZO	<b>Sopa de acelga</b>	½ plato	<b>226</b>
	Acelga	1 porción	
	Queso	1 porción	
	Leche	1 porción	
	Zanahoria amarilla	1 porción	
	Cebolla	1 porción	
	Hierbita	1 porción	
	Papas	2 unidad grande(69g)	
	<b>Arroz</b>	1 porción	<b>100</b>
	Aceite	1 cucharada	
	<b>Jugo de carne</b>	1/4cucharon	<b>7</b>
	Carne	1 porción (3g)	
	Zanahoria amarilla	1 porción	
	Cebolla	1 porción	
	Tomate	1 porción	
	Hierbita	1 porción	
	Ensalada de tomate , hierbita y lechuga	1 ½ cucharada	<b>18</b>
	Sandía	1 tajadita	<b>78</b>
COLACIÓN	<b>Colada de cauca con guayaba</b>	1 vaso	<b>152</b>
	Cauca	1 cucharada al ras	
	Guayaba		
	Panela		

**SEGRUNDA PESADA:****Nombre del niño:** Maikel Broncano**Edad:** 2a **Sexo:** M**Peso:** 10.8Kg**Talla:** 75.5 cm**Fecha:** 30 de Enero del 2013

<b>COMIDA</b>	<b>PREPARACIÓN/ alimentos</b>	<b>Medida casera</b>	<b>Peso en gramos</b>	
DESAYUNO	Agua aromática	½ bazo	<b>80</b>	
	Azúcar	½ cucharada		
DESAYUNO	<b>Tortilla de huevo</b>		<b>25</b>	
	Huevo	1 porción		
	Tomate	1 porción		
	Cebolla	1 porción		
	Pimiento	1 porción		
	Aceite	1 cucharada		
COLACIÓN	Guineo	1 Unida pequeña	<b>84</b>	
ALMUERZO	Sopa de quínoa	½ plato	<b>105</b>	
	Quínoa	½ cucharada		
	Papas	2 u.(59g)		
	Carne	1 porción(18g)		
	Zanahoria amarilla	1 porción		
	Cebolla	1 porción		
	Pimiento	1 porción		
	Hierbita	1 porción		
	<b>Arroz</b>	1 porción		<b>85</b>
	Aceite	½ cucharada		
ALMUERZO	(sopa)Como menestra	1 cucharon	<b>48</b>	
	Zanahoria amarilla	1 porción		
	Cebolla	1 porción		
	Pimiento	1 porción		
	Hierbita	1 porción		
ALMUERZO	Papaya	1 taja	<b>49</b>	
	<b>Colada de h. quínoa con guayaba</b>		<b>375</b>	
h. quínoa	2 bazos			
guayaba	2 ½ cucharada			
Panela	1 porción			
COLACIÓN		1 ½ cucharada		

**TERCERA PESADA:**



**Nombre de la niña:** LliselBroncano

**Edad:** 4<sup>a</sup> **Sexo:** F

**Peso:** 16.5Kg

**Talla:** 99.4 cm

**Fecha:** 1 de Febrero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Majado de verde</b> Verde Arveja Cebolla Mantequilla	½ taza 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>92</b>
	<b>Colada de h. quínoa</b> Leche h. quínoa Panela	1 bazo 1 porción 1 cucharada 1 cucharada a ras	<b>205</b>
COLACIÓN	No había nada que dar por lo que, estaban cambiando al proveedor de alimentos		
ALMUERZO	<b>Sopa de frejol tierno</b> frejol tierno col papas Zanahoria amarilla Cebolla Pimiento Hierbita	½ plato 1 porción 1 porción 2 U 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>198</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción 1 cucharada	<b>114</b>
	<b>Tortilla de huevo</b> Huevo Tomate Cebolla Pimiento Aceite	1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 cucharada	<b>26</b>
	<b>Ensalada de lechuga</b> Tomate Lechuga	1 porción 1 porción	<b>37</b>
	Agua de aromática Azúcar	½ bazo ½ cucharada	<b>80</b>
	COLACIÓN	<b>Colada de avena</b> Avena Panela	1 vaso 1 porción 1 cucharada al ras

**CENTRO INFANTIL BALTAZARA LLANGOMA**

**Comunidad:** ShobolLlinllin

**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. Barbarita

**PRIMERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Alis

**Edad:** 1<sup>a</sup>.8m **Sexo:** F

**Peso:** 10Kg

**Talla:** 80.5cm

**Fecha:** 29 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Colada de arrocillo con leche</b> arrocillo leche Panela	1¼cucharada 1 vaso 1 cucharadita	<b>195</b>
	Habas tierna Queso	1 porción ¼ taja pequeño(7g)	<b>26</b>
COLACIÓN	Guineo	1 Unida	<b>78</b>
ALMUERZO	<b>Menestrón:</b> Papas Col Frejol tierno Fideo macarrón Zanahoria amarilla Cebolla Pimiento Hierbita	½ plato 2 unidad 1 porción 1 porción 1 unidad grande(23) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>134</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>25</b>
	Ensalada de remolacha y zanahoria	1 cuchara y ½	<b>24</b>
	<b>Tortilla de huevo</b> huevo tomate Cebolla Pimiento Aceite	1 porción 1 porción 1 porción 1 porción ½ cucharada	<b>16</b>
	<b>Jugo de guayaba</b> guayaba Azúcar	1 vaso 1 cucharada	<b>113</b>
COLACIÓN	<b>Colada de trigo con guayaba</b> trigo guayaba Panela	1 vaso 1 porción 1 porción 1cucharada al ras	<b>210</b>

**SEGUMDA PESADA:**

**Nombre del niño:** Elvis

**Edad:** 2<sup>a</sup>.1m **Sexo:** M

**Peso:** 11.9 Kg

**Talla:** 81.7cm

**Fecha:** 25 de Febrero del 2013

<b>COMIDA</b>	<b>PREPARACIÓN/ alimentos</b>	<b>Medida casera</b>	<b>Peso en gramos</b>
DESAYUNO	<b>Colada de arroz de cebada con leche</b> arroz de cebada leche Azúcar	1 vaso 1 cucharada 1 porción 1 cucharada	<b>116</b>
	Guineo	1/2 unidad	<b>27</b>
COLACIÓN	Pera	1 rodajita	<b>5</b>
ALMUERZO	<b>Sopa de verduras</b> Verde Papas Acelga Coliflor Zanahoria amarilla Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción 2U 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>99</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>27</b>
	Huevo frito Aceite	1 unidad 1 cucharada	<b>16</b>
	<b>Jugo de guayaba</b> guayaba Azúcar	1/2 vaso 1 porción ½ cucharada	<b>63</b>
COLACIÓN	Habas tierna Queso	9 unidades 1/2 taja pequeño(11)	<b>33</b>

**TERCERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Erika Zarate

**Edad:** 3<sup>a</sup>.5m **Sexo:** F

**Peso:** 13Kg

**Talla:** 97cm

**Fecha:** 01 de Marzo del 2013

<b>COMIDA</b>	<b>PREPARACIÓN/ alimentos</b>	<b>Medida casera</b>	<b>Peso en gramos</b>
DESAYUNO	<b>Colada de h. maíz</b> h. maíz leche Azúcar	½ cucharada ½ vaso ½ cucharada	<b>116</b>
COLACIÓN	Uvas	8 unidades	<b>54</b>
ALMUERZO	<b>Sopa de quínoa</b> Quínoa Papas Carne Zanahoria amarilla Cebolla Pimiento Hierbita	½ plato 1 cucharada 1 unidad mediana(11g) 1 porción (17g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>133</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>49</b>
	Tallarín	1 porción	<b>146</b>
	Pollo	1 presa	<b>43</b>
	<b>Jugo de melón</b> melón Azúcar	1/4 vaso 1 porción 1 cucharadita	<b>56</b>
COLACIÓN	Canguil Chifles Aceite	1 ½ puñado 1 puñado 2 cucharadas	<b>23</b>

**CENTRO INFANTIL NATIVIDAD GUZMÁN**

**Comunidad:** Guabug

**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. María

**PRIMERA PESADA:**

**Nombre del niño:** Erick Inga

**Edad:** 2<sup>a</sup>.11m **Sexo:** M

**Peso:** 12.5Kg

**Talla:** 89,2cm

**Fecha:** 26 de Febrero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Avena con maracuyá</b> Avena maracuyá Panela	½ vaso 1 cucharada 1 porción ½ cucharada	193
	Manzana	1 pequeña	68
COLACIÓN	Durazno	1 Unida	33
	<b>Colada de machica con guayaba.</b> Leche machica guayaba Panela	½ vaso  1 porción 1 cucharada 1 porción 1 cucharadita	168
ALMUERZO	<b>Locro de col</b> Col Papas Haba Zanahoria amarilla Cebolla Pimiento Hierbita	½ plato 1 porción 2U 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	168
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción 1 cucharada	92
	Ensalada de rábano y perejil	1 cuchara	20
	<b>Tortilla de huevo</b> Huevo Tomate Cebolla Pimiento Aceite	1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 cucharada	41
	<b>Jugo de melón</b> melón Azúcar	1 vaso 1 porción 1 cucharada	131
	COLACIÓN	Agua aromática Azúcar	1 vaso 1 cucharada
<b>Empanada</b> Harina de flor Aceite		1 unidad 2 cucharada 1 cucharada	33

**SEGUNDA PESADA:**

**Nombre del niño:** Alexis Paucar

**Edad:** 3a **Sexo:** M

**Peso:** 12.1Kg

**Talla:** 85,4cm

**Fecha:** 28 de Febrero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos	
DESAYUNO	<b>Machica con leche</b> Machica leche Panela	1/2 vaso 1 cucharadita 1 porción 1 cucharadita	<b>108</b>	
	Sandía	1 taja mediana	<b>72</b>	
COLACIÓN	Claudia	1 Unidad	<b>29</b>	
	<b>Colada de h. plátano</b> h. plátano Panela	½ vaso 1 porción 1 cucharadita	<b>177</b>	
ALMUERZO	<b>Sopa de menestrón</b> Col Frejol tierno Fideo macarrón Zanahoria amarilla Cebolla Hierbita Carne Papas Fideo	½ plato 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción(21g) 1 unidad mediana(27g) 1 porción(94)	<b>253</b>	
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>24</b>	
	<b>Bistec de carne</b> carne Zanahoria amarilla Pimiento tomate Cebolla Hierbita	1 porción(17g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>28</b>	
	Ensalada de rábano y tomate	½ cucharada	<b>7</b>	
	<b>Maduro frito</b> Maduro Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>14</b>	
	<b>Jugo mora</b> mora Azúcar	½ vaso ½ cucharada	<b>29</b>	
	COLACIÓN	Yogurt natural Panela	1/2 vaso ½ cucharada	<b>51</b>

**TERCERA PESADA:**

**Nombre del niño:** DilanGabin

**Edad:** 1<sup>a</sup>.9m **Sexo:** M

**Peso:** 10.7Kg

**Talla:** 78,2cm

**Fecha:** 5 de Marzo del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Colada de soya con guayaba</b> soya guayaba Panela	½ vaso ½ cucharada 1 porción 1 cucharadita	<b>109</b>
	Guineo	½ unidad grande	<b>45</b>
COLACIÓN	<b>Colada de plátano</b> Harina de plátano Panela	¼ bazo ½ cucharada 1 cucharadita al ras	<b>57</b>
	Piña	1/2taja	<b>26</b>
ALMUERZO	<b>Locro de zapallo</b> Zapallo Arveja Papas Zanahoria amarilla Hierbita	½ plato 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>161</b>
	<b>Arroz relleno</b> Arroz Zanahoria amarilla Arveja Cebolla Apio Ajo Tomate	1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>106</b>
	<b>Jugo de mora</b> Mora Azúcar	½ vaso 1 porción ½ cucharada	<b>125</b>
COLACIÓN	<b>Yogurt natural</b> Panela	½ vaso ½ cucharada	<b>90</b>

**CENTRO INFANTIL LOS ENANITOS**

**Comunidad:** Santa Isabel

**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. Aurora

**PRIMERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Karla Remache

**Edad:** 2a **Sexo:** F

**Peso:** 13Kg

**Talla:** 85,6cm

**Fecha:** 27 de Febrero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Avena con maracuyá</b> Avena maracuyá Panel	½ vaso 2 cucharada 1 porción ½ cucharada	<b>127</b>
	Manzana	1U. pequeña	<b>84</b>
COLACIÓN	Durazno	1 Unida	<b>39</b>
ALMUERZO	<b>Locro de col</b> Col Queso Papas Habas Zanahoria amarilla Pimiento tomate Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción 1 porción(6g) 2 unidades medianas(46g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>205</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>57</b>
	Ensalada de rábano y perejil	1 cuchara	<b>16</b>
	<b>Tortilla de huevo</b> huevo tomate Pimiento Cebolla Aceite	1 porción 1 porción 1 porción 1 porción ½ cucharada	<b>27</b>
	<b>Jugo de melón</b> Melón Azúcar	½ vaso 1 porción ½ cucharada	<b>107</b>
	COLACIÓN	<b>Colada de h. plátano</b> h. plátano Panela	1/2 bazo 1 cucharada ½ cucharada
<b>Empanada</b> Harina de flor Aceite		1 unidad 1 porción 1 cucharada	<b>37</b>

**SEGUNDA PESADA:**



**Nombre del niño:** José David

**Edad:** 3a **Sexo:** M

**Peso:** 10Kg

**Talla:** 79cm

**Fecha:** 4 de Marzo del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	Colada de h. maíz h. maíz leche Panela	½ vaso ½ cucharada 1 porción ½ cucharada	143
COLACIÓN	Uvas	4Unidades	25
ALMUERZO	<b>Sopa de morocho</b> Morocho Papa Carne Arveja Acelga Zanahoria amarilla Pimiento tomate Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción ½ unidad(10g) 1 porción(18) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	213
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	15
	<b>Maduro frito</b> Maduro Aceite	1 porción ½ cucharada	12
	<b>Jugo de pollo</b> Pollo Zanahoria amarilla Pimiento tomate Cebolla Hierbita	1 cucharada ¼ presa 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	16
	<b>Jugo de babaco</b> babaco Azúcar	½ bazo ½ cucharada	128
COLACIÓN	<b>Emborrajado</b> Harina de flor Guineo Aceite	1 porción 1 porción 1 cucharada	32

**TERCERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Yajaira Guaba

**Edad:** 4<sup>a</sup>6m **Sexo:** F

**Peso:** 14Kg

**Talla:** 96,1cm

**Fecha:** 7 de Marzo del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Colada de machica con guayaba</b> machica guayaba Panela	1/2 vaso  2 cucharada 1 porción ½ cucharada	<b>185</b>
COLACIÓN	Papaya	½ taja	<b>135</b>
ALMUERZO	<b>Sopa de arroz de cebada</b> arroz de cebada Papa Carne Zanahoria amarilla Pimiento tomate Cebolla Hierbita	½ plato 1 u (22g) 1 porción(19g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>228</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>75</b>
	<b>Papas frito</b> Papas Aceite	1 porción 1 cucharada	<b>34</b>
	<b>Jugo de piña</b> Piña Azúcar	1 vaso 1 porción 1 cucharada	<b>296</b>
COLACIÓN	Pera	1 porción	<b>24</b>
	Frutilla	3u	<b>30</b>

**CENTRO INFANTIL FERNANDO DIAZ**

**Comunidad:** Calera Grande Pomalo  
**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. Mariela  
**PRIMERA PESADA:**  
**Nombre del niño:** Jostin Lozano  
**Edad:** 1<sup>a</sup>10m **Sexo:** M  
**Peso:** 9.Kg  
**Talla:** 72,9cm  
**Fecha:** 31 de Enero del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos	
DESAYUNO	<b>Colada de arroz de cebada con leche</b> arroz de cebada leche Panela	½ vaso 1 cucharada 1 porción ½ cucharada	<b>174</b>	
	Mote	1 porción	<b>44</b>	
	Queso	1 porción	<b>14</b>	
COLACIÓN	Naranja	1 u	<b>139</b>	
ALMUERZO	<b>Sopa de acelga</b> Acelga Papas Zanahoria amarilla Pimiento Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción 1 u. (23g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>233</b>	
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>130</b>	
	<b>Carne al jugo</b> Carne Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita	 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>17</b>	
	<b>Jugo de tomate</b> Tomate Azúcar	½ vaso 1 porción ½ cucharada	<b>99</b>	
	COLACIÓN	<b>Colada de machica con guayaba</b> machica guayaba Azúcar	½ vaso 1 cucharada 1 porción 1 cucharada	<b>148</b>

**CENTRO INFANTIL NUEVA ESPERANZA**

**Comunidad:** Calera Santa Rosa  
**Madre Comunitaria Responsable:** Sra. Rosa  
**PRIMERA PESADA:**  
**Nombre del niño:** Juan de Dios Inga  
**Edad:** 1<sup>a</sup>10m **Sexo:** M  
**Peso:** 9.5Kg  
**Talla:** 75,3cm  
**Fecha:** 6 de Marzo del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Colada de avena con leche</b> Avena Leche Panela	½ vaso 1½ cucharada 1 porción ½ cucharada	<b>190</b>
	Sandía	1 porción	<b>55</b>
COLACIÓN	Yogurt natural Panela	1/2 vaso ½ cucharada	<b>71</b>
ALMUERZO	<b>Sopa de quínoa</b> Quínoa Papas Carne de chancho Arveja Zanahoria amarilla Pimiento Tomate Cebolla Hierbita	½ plato 1 cucharada 2 u.(40g) 1 porción(5g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>165</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>41</b>
	<b>Ensalada de vainita, tomate y perejil</b> Vainita Tomate Perejil	1 ½ cucharada 1 porción 1 porción 1 porción	<b>18</b>
	Carne frita Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>17</b>
	<b>Jugo de maracuyá</b> maracuyá Azúcar	½ vaso 1 porción ½ cucharada	<b>66</b>
	COLACIÓN	Canguil Aceite Infusión Azúcar	2 puñados 1 cucharada ½ vaso 1 cucharada

**SEGUNDA PESADA:**

**Nombre del niño:** David Inga

**Edad:** 4a **Sexo:** M

**Peso:** 15.4Kg

**Talla:** 96,5cm

**Fecha:** 8 de Marzo del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Cauca con leche</b> Cauca Leche Panela	½ vaso 1 cucharada 1 porción ½ cucharada	<b>226</b>
	Manzana	½ unidad	<b>78</b>
COLACIÓN	Canguil Aceite	6 puñados 1 cucharada	<b>36</b>
ALMUERZO	<b>Sancocho</b> verde Yuca choclo Hueso Arveja Zanahoria amarilla Pimiento Cebolla Hierbita	½ plato 1 porción 1 porción(43g) 1 porción(12g) 1 porción(6g) 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción 1 porción	<b>185</b>
	<b>Arroz</b> Aceite	1 porción ½ cucharada	<b>63</b>
	<b>Huevo frito</b> Aceite	1 unidad ½ cucharada	<b>49</b>
	<b>Llapingacho</b> Papas Aceite	1 u ½ cucharada	<b>44</b>
	Ensalada de remolacha	2 cucharada	<b>29</b>
	<b>Jugo de tomate</b> Tomate Azúcar	½ vaso 1 porción ½ cucharada	<b>219</b>
	COLACIÓN	Canguil Aceite	8 puñados ½ cucharada
<b>Jucho de capulí con Durazno</b> Capulí Durazno Azúcar		½ vaso 1 porción 1 porción 1 cucharada	<b>219</b>

**TERCERA PESADA:**

**Nombre de la niña:** Maite Borja

**Edad:** 3ª2m **Sexo:** F

**Peso:** 11.5Kg

**Talla:** 81,5cm

**Fecha:** 11 de Marzo del 2013

COMIDA	PREPARACIÓN/ alimentos	Medida casera	Peso en gramos
DESAYUNO	<b>Arroz de cebada con leche</b>	½ vaso	<b>200</b>
	Arroz de cebada	1½ cucharada	
	Leche	1 porción	
	Panela	½ cucharada	
	Uvas	1 porción	<b>29</b>
COLACIÓN	<b>Colada de machica con naranjilla</b>	½ vaso	<b>162</b>
	Machica	1 cucharada	
	Naranjilla	1 porción	
	Panela	½ cucharada	
	Pera	1 u	<b>59</b>
ALMUERZO	Sopa de verduras	½ plato	<b>226</b>
	Papas	1 u. (44g)	
	Queso	1 porción(2g)	
	Acelga	1 porción	
	Coliflor	1 porción	
	Zanahoria amarilla	1 porción	
	Pimiento	1 porción	
	Tomate	1 porción	
	Cebolla	1 porción	
	Hierbita	1 porción	
	<b>Arroz</b>	1 porción	
Aceite	½ cucharada		
<b>Ensalada de choclo, zanahoria y arveja</b>	½ cucharadita	<b>4</b>	
Choclo	1 porción		
Zanahoria	1 porción		
Arveja	1 porción		
<b>Tortilla de Huevo</b>		<b>14</b>	
Huevo	1 porción		
Pimiento	1 porción		
Tomate	1 porción		
Cebolla	1 porción		
Aceite	½ cucharada		
<b>Jugo de guayaba</b>	½ vaso	<b>107</b>	
Guayaba	1 porción		
Azúcar	½ cucharada		
COLACIÓN	Habas tierna	3 u	<b>9</b>
	Queso	1 porción	<b>7</b>

CIBV	MENU		
	DIA 1	DIA 2	DIA 3
<b>LOS PITUFOS</b>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de arrocillo</li> <li>Chochos con Encebollado</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Orito</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de trigo pelado</li> <li>Arroz</li> <li>Ensalada de col morada y zanahoria</li> <li>Taja de papaya</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avena con naranjilla</li> </ul>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de arrocillo</li> <li>Canguil con queso</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guineo</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de acelga</li> <li>Tortilla de papa</li> <li>Pollo al jugo</li> <li>Ensalada de remolacha y zanahoria</li> <li>Jugo de babaco</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de h. de trigo</li> </ul>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Morocho con leche</li> <li>Chochos con tostado</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Naranja</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sancocho de yuca, verde, choclo con carne de res</li> <li>Arroz</li> <li>Menestra de frejol canario</li> <li>Jugo de guayaba</li> </ul>
<b>LUZ Y VIDA</b>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de plátano</li> <li>Canguil con Encebollado</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manzana</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de avena</li> <li>Arroz</li> <li>Menestra de lenteja</li> <li>Ensalada de rábano y zanahoria</li> <li>Jugo de tomatillo</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avena con guayaba</li> </ul>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de cauca con leche</li> <li>Maíz y panela (caca de perro)</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mandarina</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Tortilla de brócoli</li> <li>Ensalada de pepinillo con tomate</li> <li>Jugo de maracuyá</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de machica con guayaba</li> </ul>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de h. de maíz</li> <li>Empanada</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>granadilla</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Locro de col</li> <li>Arroz</li> <li>Hígado con lenteja</li> <li>Ensalada de pepinillo con pimiento</li> <li>Jugo de papaya</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de arrocillo con naranjilla</li> </ul>
<b>WayllaMuyuk una</b>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de arrocillo con leche.</li> <li>Habas con curtido</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pepino de dulce</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de morocho con carne de res</li> <li>Arroz</li> <li>Tortilla de huevo con zanahoria</li> <li>Jugo de guayaba</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de trigo pelado con naranjilla</li> </ul>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de avena</li> <li>Revuelto de mote</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frutilla</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de h. de arveja</li> <li>Papas</li> <li>Ensalada de tomate y lechuga</li> <li>Carne al jugo</li> <li>Jugo de mora</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de cauca con guayaba</li> </ul>	<b>DESAYUNO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de machica con leche.</li> <li>Muchin de yuca (empanada)</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Orito</li> </ul> <b>ALMUERZO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Locro de habas</li> <li>Arroz</li> <li>Carne frita</li> <li>Ensalada de vainita con zanahoria</li> <li>Jugo de mora</li> </ul> <b>COLACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colada de arroz de cebada</li> </ul>

<p><b>El Chavo</b></p>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de avena con leche</li> <li>• Empanada de maduro</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durazno</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de acelga</li> <li>• Arroz</li> <li>• Jugo de Carne</li> <li>• Ensalada de tomate ,hierbita y lechuga</li> <li>• Sandía</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de cauca con guayaba</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua aromática</li> <li>• Tortilla de hueva</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guineo</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de quínoa</li> <li>• Arroz</li> <li>• (sopa)Como menestra</li> <li>• Papaya</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de h. quínoa con guayaba</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majado de verde</li> <li>• Colada de h. quínoa</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de frejol tierno</li> <li>• Arroz</li> <li>• Tortilla de huevo</li> <li>• Ensalada de lechuga</li> <li>• Agua aromática</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de avena</li> </ul>
<p><b>BaltazaraLla ngoma</b></p>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de arrozillo con leche</li> <li>• Habas con queso</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guineo</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menestrón</li> <li>• Arroz</li> <li>• Ensalada de remolacha y zanahoria</li> <li>• Tortilla de huevo</li> <li>• Jugo de guayaba</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de trigo con guayaba</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de arroz de cebada con leche</li> <li>• Guineo</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pera</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de verduras</li> <li>• Arroz</li> <li>• Huevo frito</li> <li>• Jugo de guayaba</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Habas con queso</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de h. maíz</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvas</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de quínoa</li> <li>• Arroz</li> <li>• Tallarín</li> <li>• Pollo</li> <li>• Jugo de melón</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canguil con chifles</li> </ul>
<p><b>Natividad Guzmán</b></p>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avena con maracuyá</li> <li>• Manzana</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durazno</li> <li>• Colada de machica con guayaba</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Locro de col</li> <li>• Arroz</li> <li>• Ensalada de rábano y perejil</li> <li>• Tortilla de huevo</li> <li>• Jugo de melón</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua aromática</li> <li>• Empanada</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machica con leche</li> <li>• Sandía</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Claudia</li> <li>• Colada de h. plátano</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de Menestrón</li> <li>• Arroz</li> <li>• Bistec de carne</li> <li>• Ensalada de rábano y tomate</li> <li>• Maduro frito</li> <li>• Jugo de mora</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt natural con panela</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de soya con guayaba</li> <li>• Guineo</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de plátano</li> <li>• Piña</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Locro de zapallo</li> <li>• Arroz relleno</li> <li>• Jugo de mora</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt natural con panela</li> </ul>
<p><b>Los Enanitos</b></p>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avena con maracuyá</li> <li>• Manzana</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de h. maíz</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de machica con guayaba</li> </ul>



	<p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durazno</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Locro de col Arroz</li> <li>• Bistec de carne</li> <li>• Ensalada de rábano y perejil</li> <li>• Tortilla de huevo</li> <li>• Jugo de melón</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de h. plátano</li> <li>• Empanada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvas</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de morocho</li> <li>• Arroz</li> <li>• Maduro frito</li> <li>• Jugo de pollo</li> <li>• Maduro frito</li> <li>• Jugo de babaco</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emborrajado</li> </ul>	<p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papaya</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de arroz de cebada</li> <li>• Arroz</li> <li>• Papas frito</li> <li>• Jugo de piña</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutilla</li> <li>• Pera</li> </ul>
<b>Fernando Diaz</b>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de arroz de cebada con leche</li> <li>• Mote con queso</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naranja</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de acelga</li> <li>• Arroz</li> <li>• Carne al jugo</li> <li>• Jugo de tomate</li> <li>• Maduro frito</li> <li>• Jugo de babaco</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de machica con guayaba</li> </ul>		
<b>Nueva esperanza</b>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de avena con leche</li> <li>• Sandia</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt natural</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de quínoa con carne de chancho</li> <li>• Arroz</li> <li>• Ensalada de vainita, tomate y perejil</li> <li>• Carne frita</li> <li>• Jugo de maracuyá</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canguil con agua aromática</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cauca con leche</li> <li>• Manzana</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canguil</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sancocho :verde</li> <li>• Arroz</li> <li>• Huevo frito</li> <li>• Llapingacho</li> <li>• Ensalada de remolacha</li> <li>• Carne frita</li> <li>• Jugo de tomate</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canguil</li> <li>• Jucho de capulí con Durazno</li> </ul>	<p><b>DESAYUNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz de cebada con leche</li> <li>• Uvas</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada de machica con naranjilla</li> <li>• Pera</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sancocho de verduras</li> <li>• Arroz</li> <li>• Ensalada de choclo, zanahoria y arveja</li> <li>• Tortilla de huevo frito</li> <li>• Jugo de guayaba</li> </ul> <p><b>COLACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Habas con queso</li> </ul>