



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO
DE LICENCIADA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

TEMA

**“ANÁLISIS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD E
HIGIENE ALIMENTARIA EN CAFETERÍAS ESCOLARES”**

AUTORES

COBEÑA CAGUA CORAIMA CICIBEL

TUTOR

ING. CAROLINA ANCHUNDIA PAZMIÑO

MANTA, JULIO DEL 2025

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
|  | NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A). | CÓDIGO: PAT-04-F-004 |
| | PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR | REVISIÓN: 1 Página 1 de 1 |

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante COBEÑA CAGUA CORAIMA CICIBEL, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "*ANÁLISIS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN CAFETERÍAS ESCOLARES.*"

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Lunes, 11 de agosto de 2025.

Lo certifico,



ANCHUNDIA PAZMIÑO JULIANA CAROLINA
Docente Tutor

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, "Análisis del cumplimiento de las normativas de seguridad e higiene alimentaria en las cafeterías escolares", ha sido realizado y concluido por Cobeña Cagua Coraima Cicibel; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

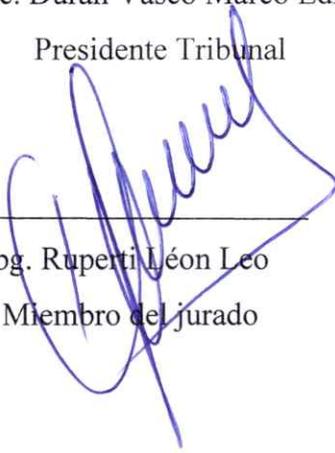
Firmamos:



Lic. Dúran Vasco Marco Edmundo
Presidente Tribunal



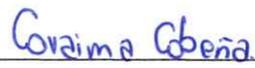
Ing. Becerra Ávila Mauricio Arturo
Miembro del jurado



Abg. Ruperti León Leo
Miembro del jurado



Ing. Anchundia Pazmiño Juliana Carolina
Tutor/a



Cobeña Cagua Coraima Cicibel
Graduado/a

Declaración de autoría

Yo, **Cobeña Cagua Coraima Cicibel**, con cédula de ciudadanía **131686362-8**, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **“ANÁLISIS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN CAFETERÍAS ESCOLARES”** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, respetando los derechos intelectuales de tercero y referenciando las citas bibliográficas. Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Coraima Cobeña.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por guiarme, brindarme la fortaleza, sabidurías necesarias para culminar este proyecto. Expreso mi más profundo agradecimiento a mi tutora Ing. Carolina Anchundia, por su paciencia y constante apoyo para poder culminar esta investigación de manera exitosa.

A mi esposo, expreso mi más sincero agradecimiento por su amor incondicional, apoyo, a mis padres, a quienes debo gran parte de mis valores y principios, por su ejemplo de esfuerzo, sacrificio y perseverancia, a mis hijos, que son mi pilar fundamental, mi mayor fuente de inspiración, quienes con sus sonrisas y amor motivaron a dar lo mejor de mí durante toda esta trayectoria.

DEDICATORIA

A Dios, por ser mi guía, fortaleza y luz en cada paso de este camino, por darme la sabiduría y la perseverancia para alcanzar esta meta. Sin Su apoyo nada de esto habría sido posible.

Y a mi por no haberme rendido y haber culminado una etapa mas en mi vida, y lo mas importante esto va dedicado a mis pilares fundamentales a mis dos hijos, que sin su amor no hubiera llegado hasta donde estoy muchas personas pensaron que mis hijos iban a truncar mis sueños, pero con esto les demuestro que gracias a ellos termine mi carrera.

ÍNDICE

Contenido

| | |
|--|----|
| TRABAJO DE TITULACIÓN..... | 1 |
| CERTIFICACIÓN DE TUTOR | 2 |
| APROBACIÓN DEL TRIBUNAL | 2 |
| AGRADECIMIENTO | 2 |
| DEDICATORIA | 3 |
| RESUMEN | 6 |
| ABSTRACT | 7 |
| INTRODUCCIÓN..... | 8 |
| ARBOL DE PROBLEMA | 12 |
| Problema de investigación..... | 12 |
| 8.4. Objeto de investigación | 12 |
| Variable independiente: | 13 |
| Variable dependiente: | 13 |
| Objetivo general: | 13 |
| Objetivos específicos:..... | 13 |
| CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO | 15 |
| CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO..... | 27 |
| Enfoque metodológico | 27 |
| Cuantitativo | 27 |
| Tipo de investigación | 27 |
| Investigación descriptiva..... | 27 |
| Investigación evaluativa..... | 28 |
| Diseño de la investigación..... | 28 |
| Diseño no experimental..... | 28 |
| Diseño transversal | 28 |
| Técnicas e instrumentos de recolección de datos | 29 |
| Observación directa..... | 29 |
| Cuestionario..... | 29 |
| Instrumentos: Encuesta, ficha de revisión documental | 29 |
| Encuesta..... | 29 |
| Población y muestra | 34 |
| Población..... | 34 |

| | |
|---|----|
| Muestra | 34 |
| No Probabilística | 35 |
| CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 36 |
| Conclusión | 47 |
| Recomendación | 48 |

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo analizar el cumplimiento de los reglamentos de seguridad e higiene alimentaria en cafeterías escolares, con el propósito de proteger la salud y el bienestar de los estudiantes, quienes necesitan de estos espacios para adquirir una ingestión adecuada durante su jornada escolar.

Para conseguirlo, es importante que el personal encargado de las cafeterías esté formalmente capacitado y preparado en temas como la manipulación segura de alimentos, el aseo correcto de manos, el manejo adecuado de utensilios y la higiene perseverante de las áreas de trabajo. Por otro lado, los equipamientos y los materiales deben mantenerse en perfecto estado, con espacios adecuados para el almacenamiento, aireación adecuada para poder asegurar la preservación correcta de los alimentos.

Por último, tenemos lo que es la inspección y el control por parte de las entidades sanitarias y escolares, las cuales cumplen un papel esencial, de modo que permiten reconocer posibles infracciones. Por lo que se refiere a la implementación segura de las normativas de seguridad e higiene alimentaria no solo colaboran evitar los trastornos alimenticios, sino que al mismo tiempo ayudan a promover hábitos saludables en los alumnos para así poder generar confianza en la colectividad estudiantil.

Palabras claves: Higiene, seguridad, normativa, capacitación, cafetería,

ABSTRACT

This research aims to analyze compliance with food safety and hygiene regulations in school cafeterias, with the goal of protecting the health and well-being of students, who need these spaces to obtain adequate food during their school day.

To achieve this, it is important that cafeteria staff be formally trained and prepared in areas such as safe food handling, proper hand hygiene, proper utensil handling, and consistent hygiene in work areas. Furthermore, equipment and materials must be kept in perfect condition, with adequate storage space and proper ventilation to ensure proper food preservation.

Finally, we have inspection and monitoring by health and school authorities, which play an essential role in identifying potential violations. Regarding the safe implementation of food safety and hygiene regulations, they not only help prevent eating disorders but also help promote healthy habits in students, thereby building trust within the student community.

Keywords: Hygiene, safety, regulations, training, cafeteria.

INTRODUCCIÓN

La alimentación es un pilar esencial para el bienestar físico y mental. Consiste en incluir una amplia variedad de alimentos en nuestras comidas diarias, garantizando que cada uno aporte los nutrientes necesarios para el correcto funcionamiento del organismo. A través de una dieta equilibrada, no solo se cubren las necesidades energéticas, sino también las demandas de vitaminas, minerales, proteínas y otros elementos esenciales que nuestro cuerpo requiere para realizar sus funciones vitales de manera óptima. Incorporar hábitos alimentarios saludables es clave para prevenir enfermedades y promover una vida más activa y plena.

“La alimentación saludable es aquella que proporciona gran variedad de alimentos en cada una de las comidas que realizamos, esta también tiene que ser equilibrada proporcionándonos la cantidad adecuada de nutrientes que nuestro cuerpo necesita para efectuar las funciones vitales” (Jorge, 2008).

Una alimentación adecuada y equilibrada es la base fundamental para el desarrollo mental, físico y emocional, para obtener estos beneficios se debe seguir una dieta equilibrada las cuales aporten suficientes nutrientes, ya que esto no solo satisface las necesidades energéticas del cuerpo, sino que además nos ayuda a fortalecer el sistema inmunológico para evitar las bajas de defensas y adquirir múltiples enfermedades.

Los niños en edad escolar y los adolescentes tienen necesidades calóricas diferentes según su edad. Se recomiendan entre 1.700 y 2.800 calorías por día para niños de 4 a 12 años. Debido a que los requerimientos calóricos y nutricionales varían con la edad, la actividad física y el estilo de vida, los menús de la cafetería escolar deben ser preparados por nutricionistas profesionales, por otra parte, una dieta balanceada es elemental para el crecimiento y desarrollo, los alimentos suministran los nutrientes dispensables, minerales, vitaminas carbohidratos y proteínas para su crecimiento.

Relacionaron el desarrollo y crecimiento en niños con la actividad física, la importancia de los alimentos saludables y adecuados a las edades de los niños en las cafeterías de los centros educativos, la necesidad de ingerir alimentos que aporten un beneficio energético, para obtener energías y poder combatir la problemática nutricional de los estudiantes. (Morales, Lopez, & Zepeda, 2019)

Con relación a promover una alimentación adecuada en las cafeterías escolares es fundamental para asegurar que los niños obtengan los nutrientes, indispensable para el crecimiento y desarrollo, también combinar una dieta sana con la debida actividad física ayuda a regular y combatir problemas nutricionales y además previene los trastornos enlazadas con la mala alimentación, por lo tanto es importante que las cafeterías escolares brinden varias alternativas nutritivas y que se oriente a los estudiantes sobre la importancia de una dieta equilibrada, para poder aplicar hábitos saludables desde temprana edad.

La seguridad alimentaria no se trata solo de la protección de la salud, también se encarga de prevenir, identificar y controlar los peligros que involucra la inocuidad de los alimentos, ya sean físicos, químicos y biológicos, dado a que estos elementos son altamente riesgosos para los consumidores, causando enfermedades por transmisión alimentaria, presentando secuelas como malestares leves, hasta situaciones mortales, con esto quiero decir que la aparición de estas sustancias peligrosas no solo afectan a la salud de los habitantes, sino que al mismo tiempo empiezan las desconfianza de los productos consumidos, por lo tanto se puede presentar pérdidas económicas, además de afectar las industria alimentaria.

El término seguridad alimentaria se vincula directamente con la presencia de peligros químicos, físicos o biológicos en los alimentos. Estos peligros pueden desencadenar desde enfermedades de transmisión alimentaria (con consecuencias leves o fatales) hasta brotes epidemiológicos con un efecto drástico sobre la confianza del consumidor, además de provocar pérdidas importantes en el sector alimentario. *(Berlanga, Lopez, Orús, & Soler, 2019)*

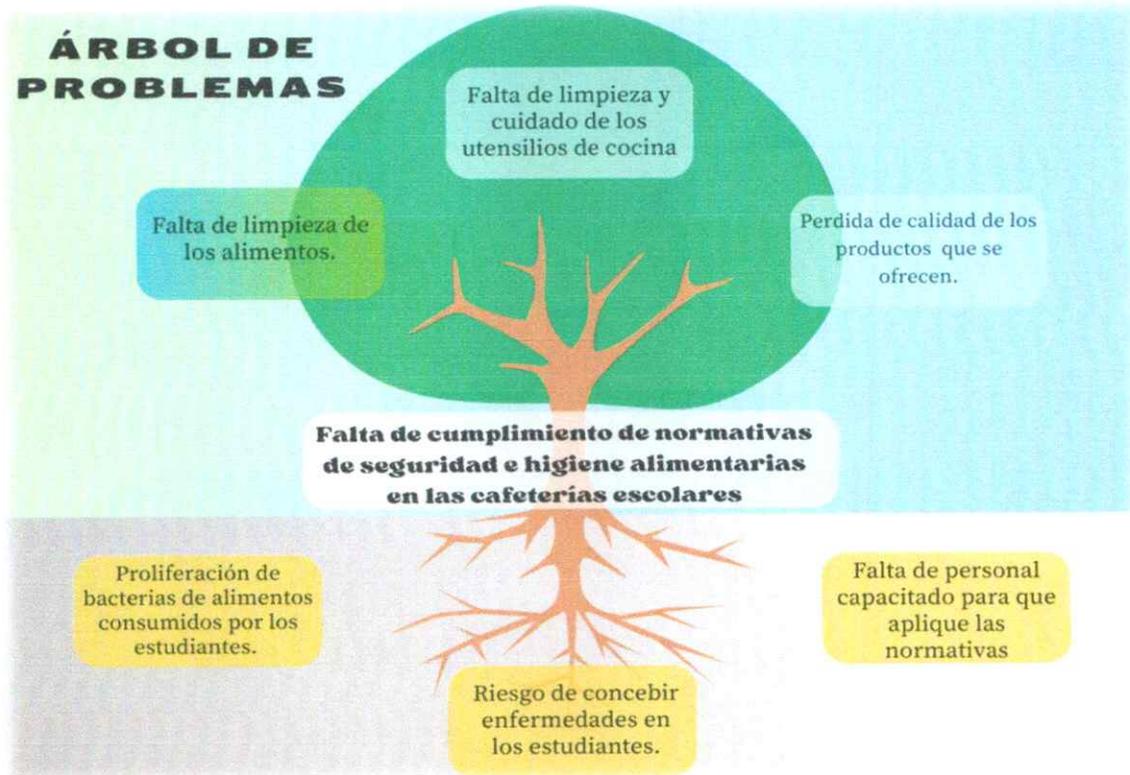
La seguridad alimentaria es esencial para favorecer a la salud de los consumidores y respaldar la seguridad de los productos alimentarios. En cuanto a la presencia de componentes peligrosos en los alimentos representan un riesgo altamente grave, para la salud empezando desde enfermedades leves hasta posibles apariciones epidemiológicos, las cuales se ven afectados tanto salud como la estabilidad económica de los sectores alimenticios. Debido a esto es importante implementar medidas de seguridad para prevenir y minimizar riesgos por la inocuidad de los alimentos.

La presentación y la higiene personal es un aspecto importante para los que están encargados en la manipulación de los alimentos, debido a que esto desempeña un papel fundamental para la prevención de inoculación por parte alimentaria. Los microorganismos concurrentes en el microbiota, tanto invitados como contagiosos, pueden transmitirse a los alimentos si no se conservan de manera adecuada. Por consiguiente, si un empleado que tenga contacto con la manipulación de alimentos presenta una enfermedad infecciosa, es importante que comunique para tomar las medidas adecuadas y no seguir propagando el trastorno.

Es indispensable que todo manipulador mantenga una higiene personal estricta para evitar que su microbiota (microorganismos comensales y patógenos) pueda contaminar los alimentos. En el caso de padecer una enfermedad infecciosa gastrointestinal, deberá notificarlo al encargado y acudir al médico para tomar las medidas pertinentes. *(Berlangua, Lopez, Orús, & Soler, 2019)*

La presentación de la higiene personal impecable por parte del personal encargado del manejo de los alimentos es primordial, para poder evitar lo que es la contaminación alimentaria y cuidar la salud de los clientes, lo más importante antes de poder manipular cualquier tipo de alimento, es realizar la ficha médica en donde consta si algún empleado cuenta con alguna enfermedad contagiosa, para poder tomar las precauciones debidas, y que no se siga propagando aquella infección, además podemos cuidar y brindar la seguridad alimentaria y la confianza en los productos que se manipulan.

Figura 1
ARBOL DE PROBLEMA



elaboración propia

Problema de investigación.

Por consiguiente, el Problema de Investigación que se plantea en este trabajo es:

¿En qué medida cumplen las cafeterías escolares con las normativas de seguridad e higiene alimentaria, y cuáles son los factores que influyen en su cumplimiento o incumplimiento?

8.4. Objeto de investigación

El propósito de este análisis es proporcionar una visión completa sobre el estado del cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria en cafeterías

escolares, permitiendo generar recomendaciones para mejorar la gestión de la seguridad e *higiene* de los alimentos, y contribuir a la protección de la salud de los estudiantes, mediante el campo de acción Distrito 13D02 Manta- Montecristi- Jaramijó Zona 4.

Variable independiente:

El cumplimiento de las normativas de seguridad e higiene alimentaria.

Variable dependiente:

Condiciones de higiene ambiental alimentaria en las cafeterías escolares.

La principal variable de investigación es: Saber si están aplicando correctamente las normativas de seguridad e higiene alimentaria en las cafeterías escolares. Por consiguiente, se plantean los siguientes objetivos generales y específicos.

Objetivo general:

Examinar el cumplimiento de las normativas de seguridad e higiene alimentaria en las cafeterías escolares.

Objetivos específicos:

1. Determinar las normativas vigentes vinculadas con la seguridad e higiene alimentaria aplicables a las cafeterías escolares.
2. Considerar los factores que perjudican el cumplimiento o incumplimiento de las normativas, tales como la formación del personal, la infraestructura de las instalaciones, o la supervisión regulatoria.
3. Proponer recomendaciones para mejorar el cumplimiento de las normativas de seguridad e higiene alimentaria, basadas en los hallazgos de la investigación.

La estructura de esta investigación es la siguiente: El Capítulo I analiza el marco teórico del proyecto de investigación, enfocándose en conceptos, fundamentos teóricos específicos y herramientas estadísticas para su aplicación. El Capítulo II se basa en la metodología y detalla cómo y cómo utilizar métodos y herramientas de investigación para realizar investigaciones y analizar e interpretar información y resultados. Capítulo III presenta los resultados y su discusión, que permitirán cumplir con los objetivos generales y específicos, y el trabajo concluye con alternativas de solución para comprender si las normas de seguridad e higiene alimentaria se aplican adecuadamente en los comedores escolares.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

En primer lugar, la educación, es un derecho y una herramienta esencial para el crecimiento y la formación de cada individuo, por lo tanto, se decreta que es un apoyo primordial para la edificación de una comunidad justa e inclusiva. La formación no solo beneficia a la semejanza de oportunidades, sino que además favorece a la inclusión social y el acceso al buen vivir.

La educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el buen vivir. Las personas, las familias y la sociedad tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo (Constitución de la República del Ecuador, 2021).

En conclusión, la educación se erige como un derecho sustancial con un impacto profundo en la vida de las personas y en la estructura de una sociedad más justa e inclusiva. Su consideración como eje de las políticas públicas y de la inversión estatal resalta su potencial para proteger la igualdad, la inclusión y el bienestar común.

La Visión Institucional del Distrito Educativo 13D02 Jaramijó-Manta-Montecristi representa la responsabilidad de implementar un método didáctico determinado por la importancia y la pasión, comprometido con las necesidades que requieren las comunidades. Mediante el marco legal, se busca afirmar que la educación no sólo sea accesible, sino que tengan lo más primordial que son los principios como, la inclusión, la pertinencia y la equidad, asegurando y buscando que las políticas educativas se acondicionen a las realidades como los desafíos y las oportunidades de cada región,

La Visión Institucional del Distrito Educativo 13D02 Jaramijó-Manta Montecristi, es Ser un Sistema Educativo de calidad y calidez, que funcione en el marco del Distrito 13D02, bajo un marco jurídico adecuado, que responda a las necesidades de desarrollo de la jurisdicción, con énfasis en la participación y distribución equitativa de recursos, que lidere los cambios sociales y el desarrollo cultural y socioeconómico distrital (Gobierno del Ecuador, 2022).

En conclusión, El Distrito Educativo 13D02 Jaramijó-Manta-Montecristi evidencia un acuerdo firme, mediante la elaboración de un método educativo que integre calidez y calidad, respaldando que todos los alumnos tengan acceso a una educación equitativa e integral, resguardo mediante un marco jurídico donde se indaga satisfacer las necesidades del desarrollo, cultural, social de la región, impulsando la colaboración activa de la comunidad

El Sistema Nacional de Educación busca confortar la estructuración entre las instituciones educativas y los organismos capacitados en seguridad y protección, fomentando un planteamiento integral y colaborativo para la gestión de riesgos. Con esta iniciativa, se reafirma el acuerdo del sistema educativo ecuatoriano de proteger la integridad de estudiantes, docentes, directivos y personal administrativo, al tiempo que se fortalece su capacidad para responder de manera efectiva ante posibles contingencias.

El Sistema Nacional de Educación ecuatoriano adopta el Sistema Integral de gestión de riesgos escolares (SIGR-E) como instrumento técnico que garantice el derecho de los estudiantes, docentes, directivos y personal administrativo a realizar sus actividades en ambientes seguros, formarlos con una actitud preventiva y prepararlos para responder a emergencias, en coordinación y con el apoyo de toda la comunidad educativa y las instituciones competentes en materia de seguridad y protección (Dean Torres Rites, 2016).

En conclusión, este enfoque integral no solo protege los derechos esenciales de los estudiantes, docentes, directivos y personal administrativo, sino que también impulsa una cultura de prevención y preparación en toda la comunidad educativa. Al coordinar esfuerzos con las instituciones especializadas en seguridad y protección, el SIGR-E refuerza la capacidad del sistema educativo para enfrentar emergencias de manera efectiva, protegiendo así la continuidad de las funciones escolares en condiciones de seguridad y bienestar para todos sus integrantes.

Tabla 1

Normativas y reglamentos para la seguridad e higiene de los bares escolares

| Numero | Nombre | Objeto | Vigencia |
|---------------|--|--|---------------------|
| 1 | REGLAMENTO DE ALIMENTOS | Disponer de normas reglamentarias a fin proteger la salud de la población ecuatoriana en lo concerniente a producción, fabricación, almacenamiento, transporte y/o comercialización de alimentos y materias primas para el consumo humano; y control e inspección que ejercen las autoridades sanitarias, en el área de alimentos. | 18-jun-2001 |
| 2 | ACUERDO MINISTERIAL 007 DEL REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN | El presente Reglamento tiene por objeto establecer los requisitos para el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control; así como, determinar y controlar las condiciones higiénicas sanitarias que deben cumplirse en los bares escolares, para que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden en dichos lugares sean sanos, nutritivos e inocuos. | 2020-10-28 |
| 3 | OPERATIVIZACIÓN DEL REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN. | Proporcionar directrices que faciliten la correcta aplicación del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, por parte de los miembros del comité de bares escolares, administradores de bares y comunidad educativa del Sistema Nacional de Educación. | 25 de julio de 2022 |

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| 4 | LEY ORGÁNICA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | La presente Ley tiene por objeto garantizar el derecho a la alimentación y nutrición de manera sostenible de las niñas, niños y adolescentes en edad escolar, parte del Sistema Nacional de Educación, para el disfrute de una vida digna, sana y activa. | 2020-04-21 |
| 5 | REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | El objeto del presente reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional. | 05-oct.-2018 |
| 6 | LINEAMIENTOS PARA CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BARES ESCOLARES | Emitir los lineamientos por parte de la Subsecretaría de Administración Escolar en cumplimiento de Acuerdo Ministerial MINEDUC-MINEDUC-2017-00084 de 24 de septiembre de 2017, para los contratos de arrendamiento de bares escolares a nivel nacional, dirigido a los niveles desconcentrados del MINEDUC, a fin de contar con el servicio de bares escolares de acuerdo con la necesidad institucional de cada unidad educativa. | Enero 2023 |

elaboración propia

Reglamentos de alimentos.

Art. 4.- Clasificación. - Los bares escolares, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

Tabla 2

a) Punto de expendio: local cerrado con una superficie no mayor a seis (6) metros cuadrados, autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o mínimamente procesados. Según la naturaleza de los

alimentos, contará con una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de estos. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control y vigilancia sanitaria correspondiente.

b) Bar escolar simple: local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados, en el cual pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento. Para su actividad requiere del permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA.

c) Bar escolar comedor: local cerrado de dieciséis (16) metros cuadrados o más; cuenta con equipamiento e infraestructura necesaria para la preparación y conservación de alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, como para el consumo de estos en sus propias instalaciones. Deberá tener un espacio suficiente para servicios higiénicos, con sus lavamanos respectivos, instalaciones que estarán aisladas físicamente de las áreas de elaboración, servicio y almacenamiento de los alimentos.

Fuente: elaboración propia a partir del reglamento de bares escolares del sistema nacional de educación (MSc. María Monserrat Creamer Guillen y Dr. Juan Carlos Zevallos López, 2020)

Un bar escolar simple es un asentamiento cerrado con una extensión máxima de 16 metros cuadrados, determinado a los preparativos y encargados a la venta de alimentos y bebidas, ya sean de manera naturales o procesados, siempre y cuando cumplan con los requerimientos y reglamentarios implementados en el presente reglamento. Su funcionamiento requiere notificar la autorización de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

Por otro lado, el bar escolar comedor es una instalación destinada a proporcionar alimentos saludables dentro de las instalaciones escolares. Asimismo, cuenta con un área mínima de 16 metros cuadrados, este espacio debe estar completamente equipado para asegurar la preparación y conservación de alimentos y bebidas naturales o procesados, y ofrecer un espacio donde los estudiantes puedan consumir dichos alimentos. Además, debe cumplir con requisitos sanitarios, contando con servicios higiénicos adecuados y lavamanos, los cuales deben estar apartados de las áreas de elaboración y almacenamiento para evitar cualquier tipo de contagio. Este tipo de instalación busca garantizar tanto la seguridad alimentaria como el bienestar de los estudiantes.

Tabla 3

Art. 14 De su clasificación. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

a) **Cafetería**

b) **Bar**

c) **Restaurante**

d) **Discoteca**

e) **Establecimiento móvil**

f) **Plazas de comida**

g) **Servicio de Catering**

Elaboración propia a partir del Reglamento turístico de alimentos y bebidas (Dr. Enrique Ponce de León Román, 2018)

Cafetería: Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. (Dr. Enrique Ponce de León Román, 2018)

Para empezar, se trata de un establecimiento destinado a la preparación, venta y servicio de alimentos de rápida elaboración o precocinados, los cuales pueden servirse fríos o calientes y requieren un proceso de preparación mínimo antes de su consumo. En estos lugares, la oferta gastronómica suele estar orientada a brindar soluciones alimenticias prácticas y accesibles para los clientes, permitiendo un consumo ágil y sin necesidad de una elaboración compleja en el momento.

Art. 18.- Categorización. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizarán mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento. Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán de la siguiente manera:

Figura 2

Tabla de categorización de los establecimientos de A&B

| | | | |
|---|---|--|--|
| A) LAS CAFETERÍAS SE CATEGORIZARÁN EN: | (2) dos tazas y (1) una taza  | siendo (2) dos tazas la mayor categoría | y (1) una taza la menor categoría |
| B) LOS RESTAURANTES SE CATEGORIZARÁN EN: | (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor  | siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría | (1) tenedor la menor categoría |
| C) LOS BARES Y DISCOTECAS SE CATEGORIZARÁN EN: | (3) tres, (2) dos y (1) una copa  | siendo (3) tres copas la mayor categoría | (1) una copa la menor categoría |
| D) LOS ESTABLECIMIENTOS MÓVILES | plazas de comida  | servicio de catering  | se categorizarán como categoría única. |

Elaboración propia a partir del reglamento turístico de A&B

Las cafeterías en la industria turística son asentamiento ubicados en un sector con alta demanda de turistas extranjeros y locales, como centros históricos, restaurantes, aeropuertos, playas entre otros. La finalidad de estos establecimientos es brindar una

experiencia única mediante el arte culinario irresistible con una alta variedad de bebidas y comidas, incluyendo lo que es gourmet.

Las cafeterías educativas son establecimientos ubicados dentro o cerca de instituciones académicas, como escuelas, colegios o universidades. Su objetivo principal es proporcionar a los estudiantes, profesores y administradores la gama de productos suele ser más sencilla y accesible y se prioriza el servicio rápido y el cumplimiento de las normas dietéticas marcadas por las instituciones educativas.

Tabla 4

Diferencia de una cafetería entre el sector turístico y educativo

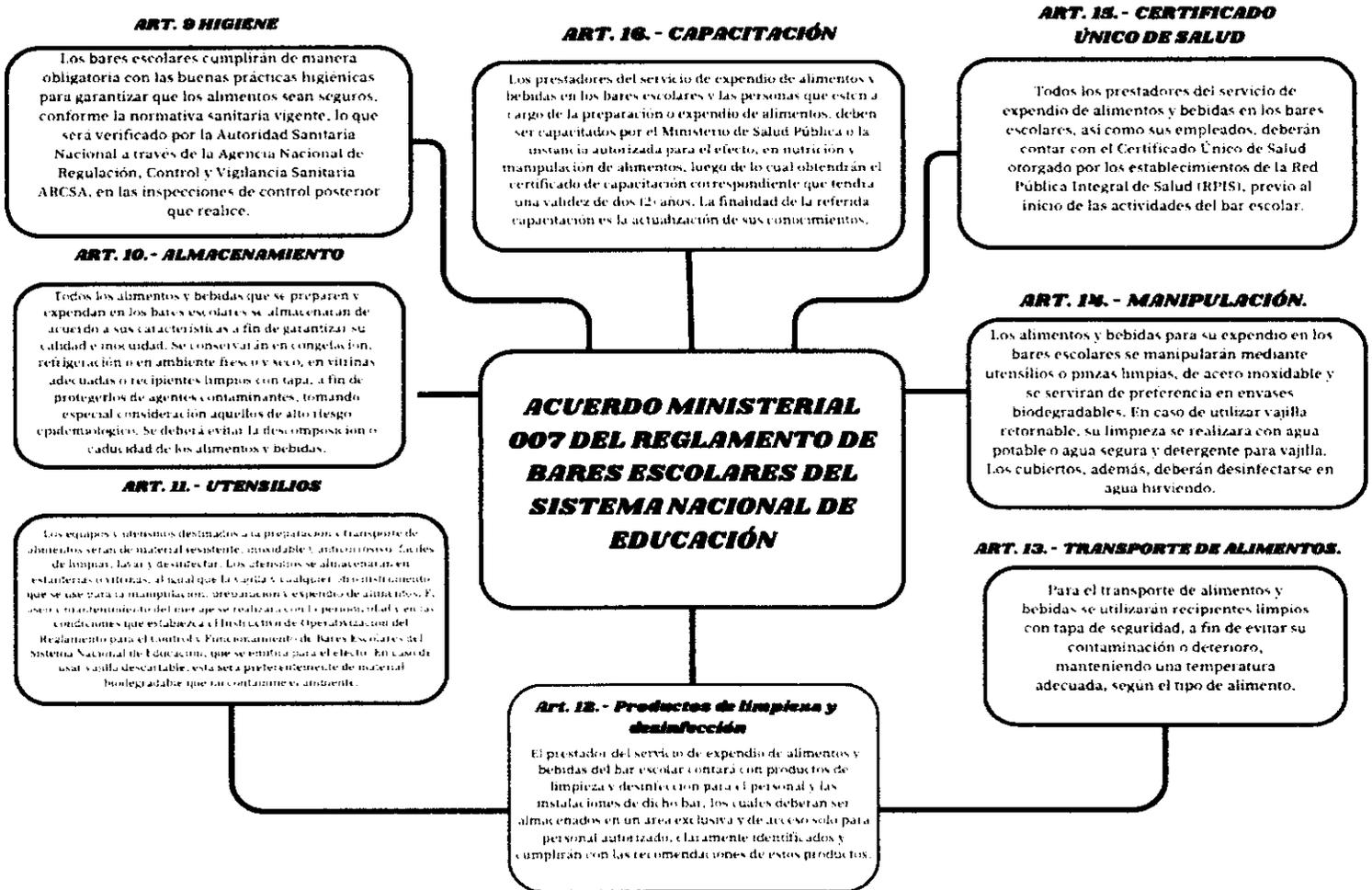
| <i>Aspecto</i> | <i>Cafetería en Sector Turístico</i> | <i>Cafetería en Sector Educativo</i> |
|----------------------------|--|--|
| Cliente objetivo | Excursionistas internacionales y nacionales, entre otros. | Alumnos, maestros y el equipo administrativo. |
| Demanda | Alternativo según los periodos | Permanente mientras el período escolar |
| Oferta de productos | Incrementa la variedad de B&A, | Productos accesibles, alimenticio y prácticos para el consumo. |
| Precios | Precios elevados, ya que los turistas pagan un poco mas por su estadía | Precios alcance al presupuesto del estudiante. |
| Ubicación | En zonas estratégicas cerca, de aeropuertos, terminal, restaurante, entre otros. | Instalaciones cerca o dentro de las instituciones |
| Competencia | Entre restaurantes, hoteles, entre otros. | Con vendedores ambulantes |
| Rentabilidad | Normalmente en temporadas altas con el costo un poco elevado | Ganancia con precios accesibles. |
| Regulaciones | Reglamentos turísticos, etc. | Reglamentos lineados a la seguridad alimentaria |

Elaboración propia

Figura 3

Acuerdo Ministerial 007 del Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional

de Educación



Elaboración propia a partir del Reglamento de bares escolares del sistema Nacional de

Educación (MSc. María Monserrat Creamer Guillen y Dr. Juan Carlos Zevallos López, 2020)

La finalidad de esta orden es verificar que los alimentos que se van a ofrecer en las cafeterías escolares sean viables, nutritivos y preparados bajo condiciones estrictamente higiénicas. Para poder realizar esto, se deben implementar una serie de actividades como una higiene clara, herramientas, almacenamiento, manipulación, limpieza, entre otras,

Tabla 5*Reglamento turístico de alimentos y bebidas*

| | |
|---|---|
| Art. 16 - De la alimentación escolar adecuada. | El Estado garantizará el ejercicio del derecho a una alimentación saludable como un derecho humano, sea en forma individual o colectiva, para tener acceso en todo momento a agua segura para el consumo humano y alimentos saludables, inocuos y nutritivos con pertinencia cultural, de manera que puedan ser utilizados para satisfacer sus necesidades nutricionales, mantener una vida sana y lograr un desarrollo integral. Este derecho humano comprende la accesibilidad, disponibilidad, uso y estabilidad en el suministro de alimentos adecuados |
|---|---|

Elaboración propia a partir del Reglamento turístico de alimentos y bebidas (Dr. Enrique Ponce de León Román, 2018)

El reconocimiento de la alimentación saludable como un derecho humano por parte del Estado es elemental, porque asegura que todas las personas de forma individual o colectiva, tengan acceso constante a alimentos nutritivos, seguros y culturalmente apropiados. Este derecho no solo busca cubrir una necesidad básica, sino también asegurar condiciones para una vida digna, saludable con pleno desarrollo físico y mental, al asegurar la disponibilidad, accesibilidad y estabilidad de los alimentos, se fortalece la equidad social y se previene la malnutrición y su efecto a largo plazo.

Tabla 6

Reglamento de bares escolares del sistema nacional de educación

Requisitos de obligatorio cumplimiento para los planteles educativos y para el arrendatario de bares escolares

Los planteles educativos deberán contar con los permisos de funcionamiento de bares escolares otorgados por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), además, el personal que labora y expende alimentos deberá contar con el certificado único de salud emitido por la Red Pública Integral de Salud.

Todo el personal deberá utilizar permanentemente mascarilla, gorros protectores y todos los equipos relacionados a la manipulación de alimentos mientras realiza las actividades en el bar escolar.

elaboración propia a partir Reglamento de bares escolares del sistema nacional de educación (Augusto X, Espinosa A, Vance K., 2014)

Es fundamental que las instituciones educativas cuenten con la autorización de funcionamiento de bares escolares y que el personal tenga su certificado único de salud, porque esto asegura que se cumplan los controles sanitarios necesarios para proteger la salud de los estudiantes. Además, el uso obligatorio de mascarillas, gorros y equipo de protección durante la manipulación de alimentos reduce el riesgo de contaminación, garantizando condiciones higiénicas adecuadas, estas medidas no solo previenen enfermedades, sino que generan confianza en la comunidad educativa sobre la seguridad de los alimentos ofrecidos.

CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO

Enfoque metodológico

Cuantitativo

La investigación cuantitativa se adapta a las concepciones emergentes del conocimiento, como es el de explicar la realidad desde la complejidad del conocimiento, a partir de tres elementos diferentes pero integrados en un sistema, los cuales son: la complejidad, organización y sistemas, conceptos derivados del funcionalismo, pero orientados bajo principios éticos, naturales y ambientales, es decir, que se incluye los valores del investigador en los procesos de innovación, descubrimiento e inventos, antes separados de la producción de nuevos conocimientos. (Novoa, 2017) Mediante este instrumento, se puede medir el grado de cumplimiento, identificar relaciones entre variables como; formación del personal y nivel de cumplimiento para generar propuestas de mejoras.

Tipo de investigación

Investigación descriptiva

La información suministrada por la investigación descriptiva debe ser verídica, precisa y sistemática. Se debe evitar hacer inferencias en torno al fenómeno. Lo fundamental son las características observables y verificables. La pregunta de investigación debe ser original y creativa. (*Guevara, Verdesoto, & Castro, 2020*) Con este enfoque, se puede determinar aspectos como el tipo de alimento ofrecido y condiciones de higiene.

Investigación evaluativa

La investigación evaluativa se ha convertido en la actualidad en una importante fuente de conocimientos y directrices en las diversas actividades e instituciones de las sociedades modernas porque nos indica el grado de eficiencia o deficiencia de los programas de trabajo y señala el camino para la formulación de nuevos y mejores programas, así como éxito alcanzado por éstos. *(Weiss, 2008)* Con este método, se puede determinar los resultados, detallar mis éxitos y errores para recomendar mejoras en cierta evidencia.

Diseño de la investigación

Diseño no experimental

En el tipo de investigación no experimental, se busca establecer relaciones entre variables o describir comportamientos y características, pero sin influir activamente en ellas. Por lo general, se usa para estudiar situaciones en las que no es posible o ético manipular el fenómeno o su entorno. *(Kiss, 2025)* El diseño no experimental nos permite a examinar la situación de las cafeterías escolares en las que actualmente están laborando sin modificar los procesos o intervenir en el servicio. De esta manera, se puede analizar y registrar la condición de los alimentos, el desempeño de los estándares de higiene y los deseos de los estudiantes.

Diseño transversal

Un estudio cruzado es un tipo de diseño de investigación en el que los datos de muchas personas diferentes se recopilan al mismo tiempo. *(Thomas, 2020)* Este enfoque permite evaluar en un momento determinado, si las cafeterías siguen las reglas aplicables, observan y miden las variables, como la gestión de alimentos, la desinfección de equipos y el uso de los instrumentos apropiadas sin la necesidad de una inspección a largo plazo.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas: Observación directa, cuestionario.

Observación directa

La observación directa es cuando el instigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar. *(Sanjuán, 2010)* Por otro lado, esta técnica me permite conseguir información real y objetiva porque se basa en lo que acontece en este momento y en el lugar donde tiene lugar la actividad.

Cuestionario

El cuestionario es la técnica o instrumento empleado, la metodología de encuestas es el conjunto de pasos organizados para su diseño y administración, y para la recogida de los datos obtenidos. *(Meneses, 2016)* El proceso del diseño de las preguntas para aplicar mediante una encuesta a los profesores y el personal encargado de las cafeterías de las instituciones las preguntas se orientan en su conocimiento sobre prácticas de seguridad, normativas, capacitación, entre otras.

Instrumentos: Encuesta, ficha de revisión documental

Encuesta

Se pueden aplicar encuestas a un grupo grande de personas mediante la entrega de cuestionarios o la realización de encuestas telefónicas o en línea. *(Medina, Rojas, Bustamante, Loaiza, & Martel y Castillo, 2023)* La encuesta está dirigida a los docentes y el personal encargado de la cafetería escolar y tiene como objetivo conocer la percepción de los alumnos sobre la higiene, la manipulación de alimentos y las condiciones sanitarias de las instituciones.

Encuesta para docentes y personal de las cafeterías escolares.

1. Edad

Menor de 23

24 – 29

30 – 35

36 – 40

Mayor de 41

2. Genero

Femenino

Masculino

3. ¿Seleccione el tipo de Unidad Educativa al que pertenece?

Pública

Privada

4. ¿Ha recibido capacitación el personal de la cafetería escolar sobre las normativas sanitarias y alimentarias vigentes?

Si

No

No sabe

5. **¿Con qué frecuencia se actualiza la formación del personal sobre normas de higiene y alimentación saludable?**

- Nunca
- Una vez al año
- Cada seis meses
- Más de una vez al año

6. **¿Considera que la formación recibida es suficiente para cumplir con las normativas**

- Totalmente suficiente
- Parcialmente suficiente
- Insuficiente
- No se ha recibido formación

7. **¿Conoce usted quién provee la formación sobre normativas al personal del bar escolar?**

- Institución educativa
- Ministerio de salud o educación
- Empresa privada
- Desconozco

8. ¿El bar escolar cuenta con instalaciones adecuadas para la conservación de alimentos perecederos (refrigeradores, cámaras de frío, etc.)?

Si

No

Parcialmente

9. ¿Las condiciones de higiene (pisos, paredes, utensilios, lavamanos, etc.) cumplen con los estándares requeridos por las normativas?

Mensualmente

Trimestralmente

Semestralmente

Anualmente

10. ¿Con qué frecuencia recibe visitas de inspección el bar escolar por parte de autoridades competentes?

Mensualmente

Trimestralmente

Anualmente

Casi nunca

Nunca

11. ¿Se han impuesto sanciones o advertencias por incumplimiento de normas en los últimos 12 meses?

Sí

No

No sabe

12. ¿Qué tan efectivas considera las acciones de supervisión en el cumplimiento de las normativas?

Muy efectivas

Poco efectivas

Nada efectivas

No ha habido supervisión

13. ¿Qué factores considera más determinantes en el cumplimiento de las normativas en el bar escolar? (Marque los que correspondan)

Formación del personal

Condiciones de infraestructura

Supervisión externa

Recursos disponible

Cultura institucional

Población y muestra

Población

La población de estudio es un conjunto de casos, definido, limitado y accesible, que formará el referente para la elección de la muestra, y que cumple con una serie de criterios predeterminados (*Arias J, Villasís M, Miranda G, 2016*) La población de este proyecto son los docentes y el personal encargado de las cafeterías escolar, los cuales sean escogido por la zona de distrito 13D02 de Educación, en donde abarcan los cantones de Jaramijó, Manta y Montecristi, escogí 3 instituciones dos del cantón de Manta y uno de Montecristi con un total de 60 docentes y 6 personas encargadas de la cafetería.

Muestra

Es un conjunto de elementos extraídos de un conjunto mayor (la población), con el fin de conocer aproximadamente las características de la población. (*Romero, 2019*)

n: Tamaño de muestra buscado
N: Tamaño de la población o Universo
Z: Parámetro estadístico que depende de N
e: Error de estimación máximo aceptado
p: Probabilidad de que ocurra el evento
q: (1-p) Probabilidad de que no ocurra el evento

| Parámetro | Valor |
|-----------|-------|
| N | 66 |
| Z | 1,96 |
| p | 50% |
| q | 50% |
| e | 9% |

Tamaño de la muestra

n= 42,8987475

n= 63,3864
1,4775816

=42,8987475

El tamaño de la muestra calculado es de aproximadamente 42 personas. Esta cantidad de encuestas permite obtener resultados representativos con un 95% de confianza y un margen de error del 9%. Este valor se distribuye en 1 encuestas para clientes docente y el personal de la cafetería de una población de 66 maestros y dueños de la cafetería.

Muestra de este proyecto

No Probabilística

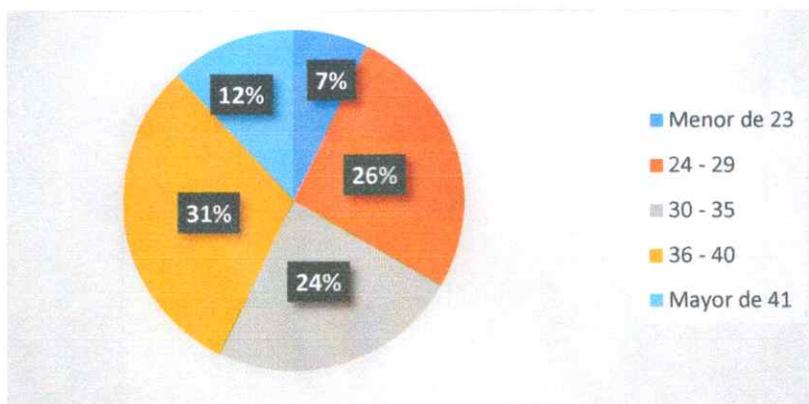
En este estudio se aplica un muestreo de conveniencia, ya que los análisis se eligen mediante la disponibilidad y conformidad con la investigación. La encuesta se basa en el personal de la cafetería escolar, tanto los administradores como los que manipulan los alimentos que participan en la seguridad alimentaria y la capacitación de higiene o que necesitan recibirlo.

CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Encuesta aplicada a docentes y personal de la cafetería escolar

Figura 4

Edad

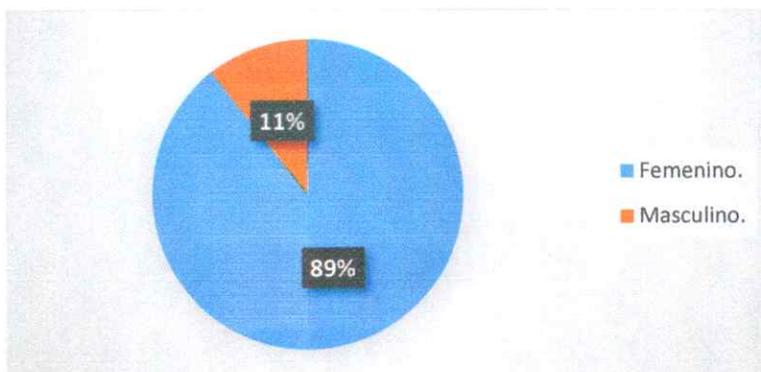


Elaboración propia

El gráfico muestra que la mayoría del personal tiene entre 24 y 40 años (81%), destacando el rango de 36-40 años con el 31%. Los mayores de 41 años representan el 12% y los menores de 23 el 7%. Esta composición indica una fuerza laboral mayoritariamente joven y adulta, con experiencia.

Figura 5

Género

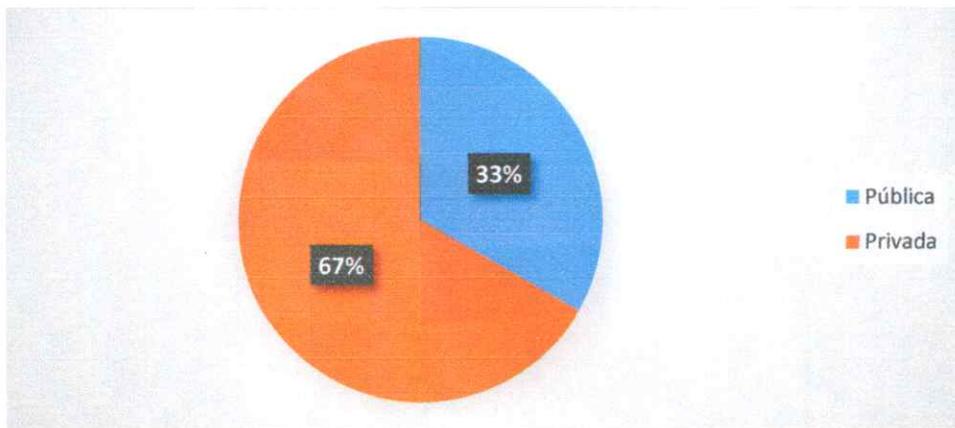


Elaboración propia

El gráfico nos muestra una marcada predominancia femenina, con un 89% de mujeres frente a solo un 11% de hombres, evidenciando que la participación está compuesta principalmente por mujeres.

Figura 6

¿Seleccione el tipo de Unidad Educativa al que pertenece?

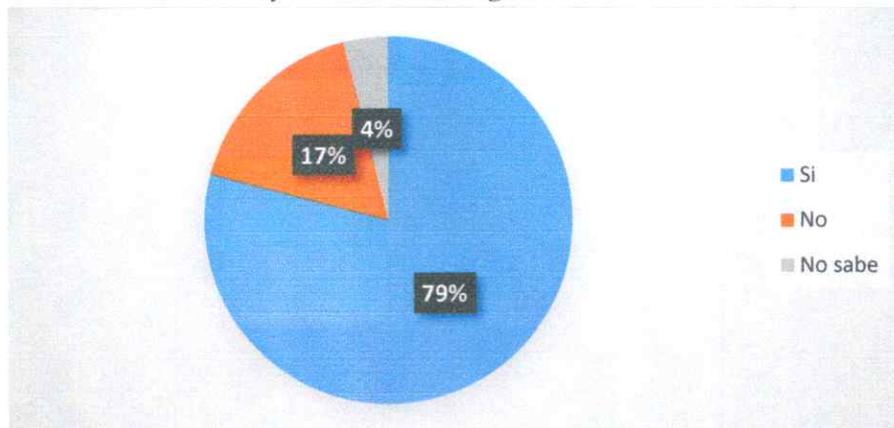


Elaboración propia

El gráfico nos indica que un 67% de los participantes proviene de unidades educativas privadas, mientras que el 33% pertenece a instituciones públicas, mostrando una mayor representación del sector privado.

Figura 7

¿Ha recibido capacitación el personal del bar escolar sobre las normativas sanitarias y alimentarias vigentes?

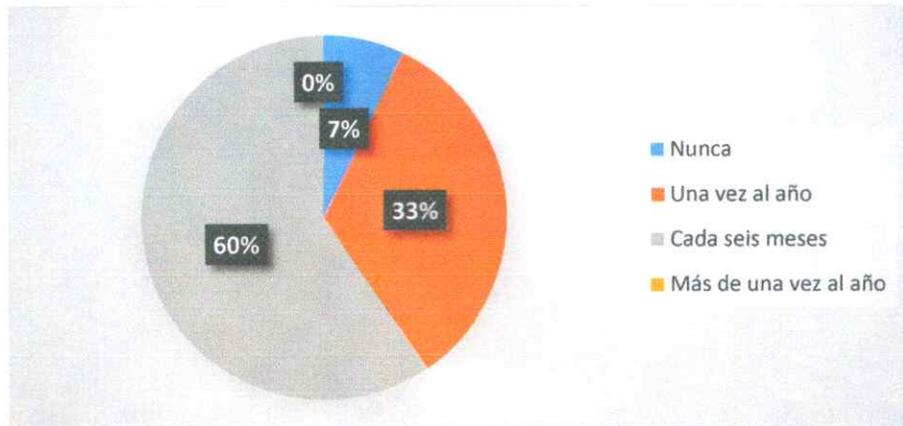


Elaboración propia

El grafica circular representa el 79% del sujeto señala que sí ha recibido formación el personal de la cafetería escolar sobre las normativas y alimentación vigente, mientras que el 17% reitera que no y solo un 4% no tiene una opinión definida. Esto sugiere que la mayoría está a favor, con una oposición moderada y un nivel mínimo de incertidumbre.

Figura 8

¿Con qué frecuencia se actualiza la formación del personal sobre normas de higiene y alimentación saludable?

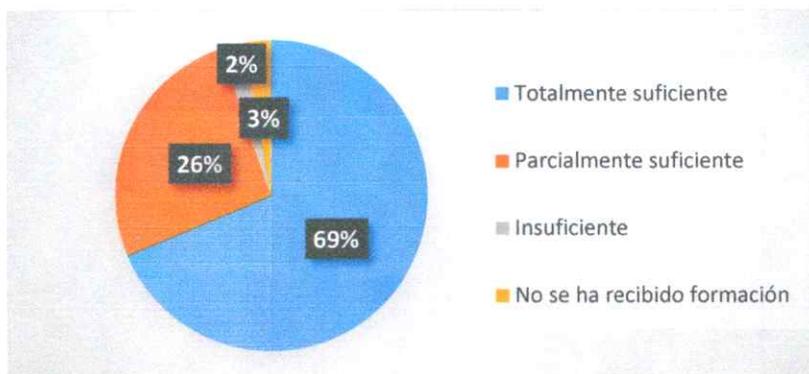


Elaboración propia

El gráfico muestra como la mayor parte del personal, con un 60%, reformula su formación sobre el reglamento de higiene y alimentación saludable cada seis meses. Además, tenemos que el 33% lo realiza una vez al año, y por último un 7% nunca realiza este proceso, y tampoco se registran casos con una frecuencia superior a una vez al año, lo que refleja hábitos de actualización mayormente regulares.

Figura 9

¿Considera que la formación recibida es suficiente para cumplir con las normativas?

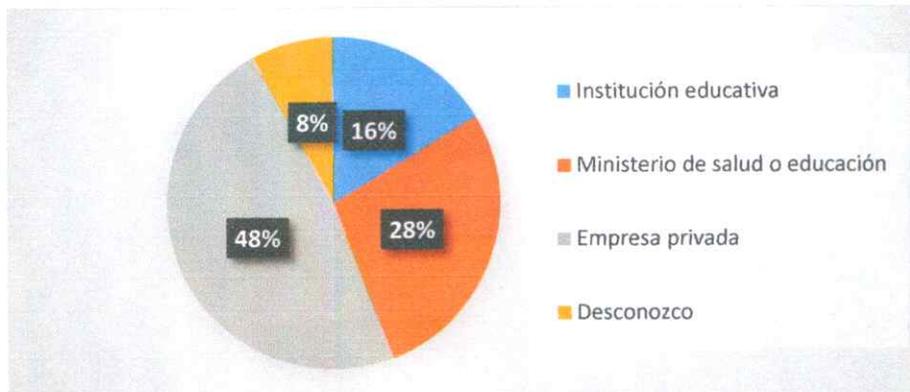


Elaboración propia

La gráfica circular muestra que el 69% considera la formación totalmente suficiente, el 26% la percibe como parcialmente suficiente, el 3% la califica de insuficiente y solo el otro 2% indica no haber recibido formación, evidenciando una valoración mayoritariamente positiva.

Figura 10

¿Conoce usted quién provee la formación sobre normativas al personal del bar escolar?

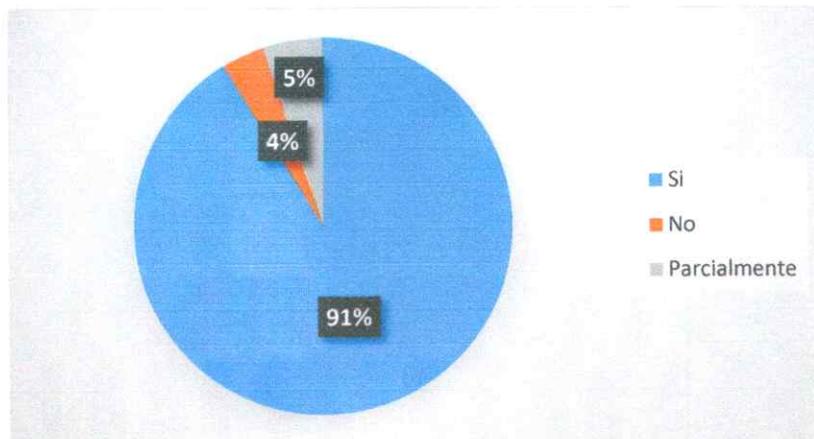


Elaboración propia

Según la gráfica, la mayoría de los encuestados (48%) indicó que la formación es provista por empresas privadas, seguida por el Ministerio de Salud o de Educación con un 28%, las instituciones educativas con un 16%, y un 8% manifestó desconocerlo. Esto evidencia que el sector privado es el principal proveedor de dicha formación.

Figura 11

¿El bar escolar cuenta con instalaciones adecuadas para la conservación de alimentos perecederos (refrigeradores, cámaras de frío, etc.)?

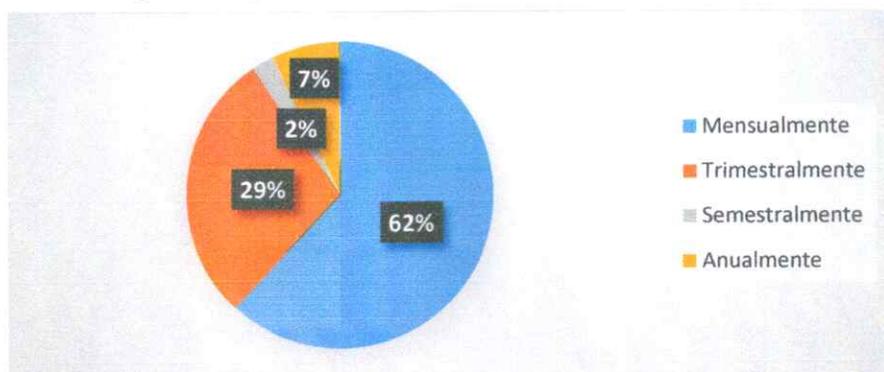


Elaboración propia

Según la gráfica, el 91% de los encuestados respondió afirmativamente, mientras que un 4% dijo “No” y un 5% “Parcialmente”, evidenciando que la gran mayoría considera que el bar escolar sí cuenta con dichas instalaciones

Figura 11

¿Las condiciones de higiene (pisos, paredes, utensilios, lavamanos, etc.) cumplen con los estándares requeridos por las normativas?

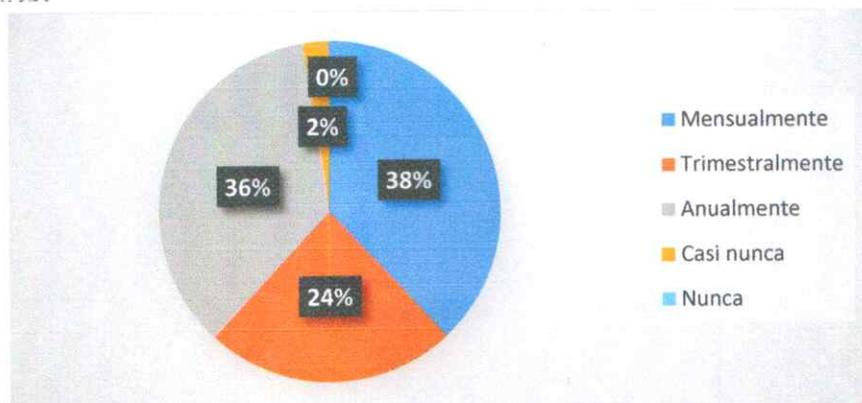


Elaboración propia

De acuerdo con la gráfica, el 62% señaló que las condiciones de higienes se revisan mensualmente, el 29% indicó que se controlan trimestralmente y un 2% semestralmente y por último un 7% anualmente. Esto refleja que la mayoría considera que existe un seguimiento frecuente, lo que favorece el cumplimiento de los estándares requeridos por las normativas.

Figura 12

¿Con qué frecuencia recibe visitas de inspección el bar escolar por parte de autoridades competentes?

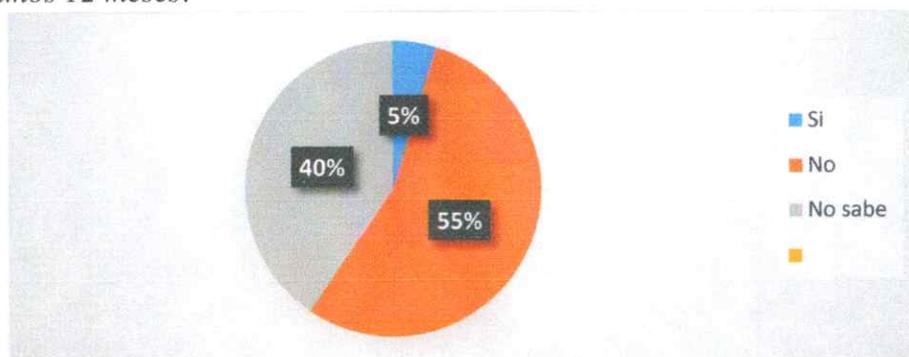


Elaboración propia

La gráfica, el 38% de los encuestados afirmó que las inspecciones se realizan mensualmente, el 36% indicó que son anuales y el 24% que se efectúan trimestralmente, mientras que solo un 2% dijo que casi nunca. Esto evidencia que el bar escolar recibe supervisiones de manera regular, predominando la frecuencia mensual y anual.

Figura 13

¿Se han impuesto sanciones o advertencias por incumplimiento de normas en los últimos 12 meses?

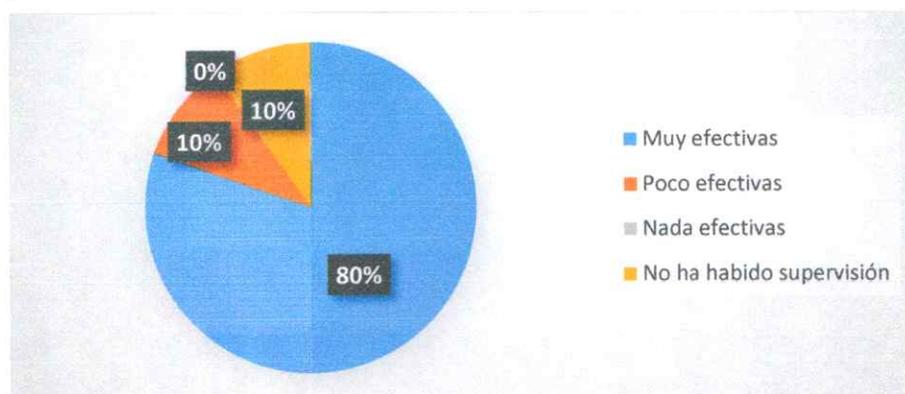


Elaboración propia

Según la gráfica circular, un 55% de los encuestados indica que no se han dado sanciones, un 5% respondió que sí y el otro 40% manifestó no saberlo. Por lo tanto, se sugiere que la mayoría, no ha habido medidas correctivas recientes, aunque existe una proporción considerable que desconoce la situación.

Figura 14

¿Qué tan efectivas usted considera las acciones de supervisión en el cumplimiento de las normativas?



Elaboración propia

El 80% considera que la supervisión es muy efectiva, un 10% la ve poco efectiva, otro 10% indica que no ha habido supervisión y 0% la califica como nada efectiva, mostrando una valoración mayoritariamente positiva.

Figura 15

¿Qué factores considera más determinantes en el cumplimiento de las normativas en el bar escolar? (Marque los que correspondan)



Elaboración propia

Mediante la gráfica, observamos que los factores más determinantes en el cumplimiento de las normativas en el bar escolar son la formación del personal con un (31%) y los recursos disponibles con (25%), asimismo, las condiciones de infraestructura con un (21%) y la supervisión externa (20%), mientras que la cultura institucional con tan solo un (3%) por lo tanto es el factor con menor incidencia. Esto señala que la capacitación y los recursos juegan un papel fundamental para garantizar el cumplimiento, apoyados por una infraestructura adecuada y una supervisión constante.

Tabla 7

Check list para permiso de funcionamiento para Bares Escolares

Parámetro a verificar

Cumple (✓ / X)

Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Contrato de prestación de servicio de expendio de alimentos y bebidas con la institución educativa.

Certificado de manipulación de alimentos otorgado por el Servicio Ecuatoriano de capacitación profesional (SECAP) o la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

elaboración propia a partir de Registro oficial Órgano de la República del Ecuador (Hugo Del Pozo Barrezueta,, 2022)

Tabla 8

Formulario monitoreo y seguimiento de bares escolares para uso de la ARCSA

Aspectos Administrativos, Financieros y Legales (para verificar)

Cumple (✓ / X)

Dispone de permiso de funcionamiento.

Dispone de contrato de prestación de servicios.

El personal del bar escolar dispone del Certificado Único de Salud
(Verificar, periodicidad anual).

Área de recepción y almacenamiento de productos

Presta facilidad para la limpieza.

Tiene fácil acceso.

Se verifica la fecha de elaboración y caducidad de todos los productos.

Dispone de un refrigerador para el caso de productos que se requiera
almacenar en cadena de

frío.

Área de preparación de alimentos

Los mesones son de un material resistente de fácil limpieza y desinfección.

Tiene utensilios de cocina en buen estado y que sea de fácil limpieza y desinfección

Realiza una correcta manipulación de alimentos.

Realiza desinfección profunda en estos espacios al menos una vez a la semana.

El depósito del cilindro de gas permanece fuera de los lugares de procesamiento de alimentos, expendio y comedor, en la manera de lo posible.

Condiciones del personal que manipula alimentos

El personal usa ropa limpia, incluido un delantal de color claro y en buen estado.

El personal mantiene el rostro sin maquillaje.

El personal no usar reloj, anillos, aretes, pulseras, u otros accesorios.

El personal usa gorra, redecilla para el cabello o cualquier otro objeto, para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos.

No se hace uso de celular mientras se trabaja en las áreas del bar escolar.

El personal mantiene las uñas limpias y cortas, sin esmalte.

No se permite el acceso de personas no autorizadas al área de preparación y manipulación de alimentos.

Área de sanitarios

Tiene lavamanos funcional con provisión de agua.

Tiene inodoro y/o urinario, cuando corresponda.

Tiene un dispensador de gel alcohol antiséptico o alcohol gel, dentro o fuera de las instalaciones sanitarias.

Tiene dispensador provisto con papel higiénico.

Tiene basurero con funda plástica y tapa.

Dispone de energía eléctrica.

elaboración propia a partir de Registro oficial Órgano de la República del Ecuador (Hugo Del Pozo Barrezueta., 2022)

Fortalezas clave reveladas por la metodología aplicada

En términos de capacitación del personal, se ha comprobado que en la mayoría de las instituciones existe un interés por sostener la actualización de los colaboradores con respecto a las normativas sanitarias y alimentarias, para así poder tener una mejor gestión de productos y prevención de riesgos.

Por otra parte, la infraestructura y las condiciones higiénicas, la encuesta nos permitió identificar las prácticas adecuadas para la conservación de alimentos perecederos, así como un nivel razonable de limpieza en paredes, pisos, lavamanos y utensilios en varias instituciones, lo que establece como un apoyo fundamental para garantizar la seguridad alimentaria.

En conclusión, el ámbito de la supervisión y control, la investigación nos facilitó el registro del periodo de los controles y el impacto de las acciones de seguimiento por parte de las autoridades. La captación positiva y la efectividad de estas supervisiones en algunas ocasiones reflejan un compromiso institucional por mantener los estándares exigidos.

Tabla 9*Cuadro de propuesta de estrategias y recomendaciones*

| Área de Mejora Identificada | Periodicidad | Responsable |
|---|------------------------------------|--|
| Implementar programas de capacitación continua en seguridad e higiene alimentaria | Trimestral | Dirección de la cafetería / Coordinador de salud escolar |
| Realizar mantenimiento y adecuación de las instalaciones y equipos | Semestral | Administración escolar / Servicios generales |
| Establecer inspecciones periódicas y auditorías internas | Mensual | Autoridad sanitaria / Comité de vigilancia escolar |
| Actualizar y difundir protocolos claros y prácticos para el personal | Anual / Según necesidad | Dirección de la cafetería / Salud escolar |
| Implementar un sistema de registro para seguimiento de incumplimientos y mejoras <i>elaboración propia</i> | Permanente (actualización mensual) | Coordinador de calidad / Supervisión escolar |

Conclusión

En conclusión, se logró comprobar que las cafeterías escolares evaluadas cumplen con un método satisfactorio con respecto a las normativas de seguridad e higiene alimentaria, garantizando la adecuada manipulación, preparación y el almacenamiento de los alimentos. El uso positivo del reglamento decretado, como la capacitación del personal y la protección apropiada del equipo, ha autorizado permitir un servicio seguro y de una mejor calidad para la comunidad estudiantil. Esta muestra nos reafirma que las medidas implementadas han sido efectivas y que se ha logrado el propósito planteado en la investigación.

Se logró reconocer de manera fundamental los reglamentos vigentes vinculados con la seguridad e higiene alimentaria aplicados a las cafeterías escolares, mediante la ordenanza y disposiciones legales, entre otras. Mediante la recopilación se pudo establecer un marco de referencia claro para determinar las condiciones de, manipulación de alimentos, funcionamiento, mantenimiento de las instalaciones y control sanitario, mejorando la investigación que se desarrollara con base en criterios oficiales y actualizados.

Se realizó un análisis de las causas que intervienen en el cumplimiento o incumplimiento de las normativas de seguridad e higiene alimentaria en las cafeterías escolares, determinando que la capacitación continua del personal, la condición y adecuación de la infraestructura, así como la continuidad y rigurosidad de la supervisión regulatoria, son elementos determinantes. Los resultados que se obtuvieron evidenciaron que las cafeterías con empleados capacitado, instalaciones apropiadas y supervisión constante muestran un mayor nivel de desempeño.

En conclusión, se plantearon acciones para poder mejorar el cumplimiento de las normativas de seguridad e higiene alimentaria en las cafeterías escolares, como fortalecer la preparación del personal, optimizar la infraestructura, confirmar el buen estado de equipos y utensilios, y reforzar la inspección regulatoria. Además, estas medidas contribuirán a garantizar un beneficio seguro y de buena calidad para la corporación estudiantil.

Recomendación

Se recomienda fortalecer la supervisión para sea constante y así regular las cafeterías escolares y mejorar el equipamiento para asegurar que se cumplan las normativas de seguridad e higiene alimentaria, para poder brindar un ambiente saludable para los estudiantes.

Establecer un método actualizado y accesible de consulta normativa para el personal encargado de las cafeterías, para favorecer el conocimiento y el uso correcto de las leyes y reglamentos.

Implementar programas de capacitación de manera continua para el personal y para la mejora de la infraestructura, asimismo, fortalecer la supervisión persistente para garantizar que se realicen las normativas.

Bibliografía

- Arias J, Villasís M, Miranda G. (2016). *El protocolo de investigación III: la población de estudio*. Revista alergica Mexico, 7.
- Augusto X, Espinosa A, Vance K,. (2014). REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA. Quito.
- Barrezueta, Hugo Del Pozo. (2022). “Operativización del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación. Quito.
- Berlanga, M., Lopez, S., Orús, P., & Soler, L. (2019). *Higiene y seguridad alimentaria*. En M. Berlanga, S. Lopez, P. Orús, & L. Soler, *Higiene y seguridad alimentaria* (pág. 84). España: FUOC.
- Constitución de la República del Ecuador. (Enero de 2021). CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008. Obtenido de CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf](https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf)
- Dean Torres Rites. (2016). *Política integral de seguridad escolar*. En Dean Torres Rites, *Política integral de seguridad escolar* (pág. 51). Quito - Ecuador: Ministerio de Educación del Ecuador.
- Dr. Enrique Ponce de León Román. (viernes de Octubre de 2018). REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Obtenido de REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)
- educacion, M. d. (2022). *Formar para Transformar*. QUITO: República del Ecuador .
- Gobierno del Ecuador. (Enero-Diciembre de 2022). “La educación es un derecho fundamental” “Juntos cumplimos y lo hacemos con todos ustedes”. Obtenido de “La educación es un derecho fundamental” “Juntos cumplimos y lo hacemos con todos ustedes”: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/04/13D02.pdf](https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/04/13D02.pdf)
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). *Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción)*. Babahoyo: Saberes del Conocimiento.
- Hernando, J. P. (2008). *Análisis comparativo de normativa y guías de comedores escolares en España* . En J. P. Hernando, *Análisis comparativo de normativa y guías de comedores escolares en España* (pág. 76). Valladolid: Universidad de Valladolid .

- Hernando, J. P. (2018). TRABAJO DE FIN DE GRADO: ANÁLISIS COMPARATIVO DE NORMATIVA Y GUÍAS DE COMEDORES ESCOLARES EN ESPAÑA (Pedagogía Comparada). Valladolid. Obtenido de TRABAJO DE FIN DE GRADO: ANÁLISIS COMPARATIVO DE NORMATIVA Y GUÍAS DE COMEDORES ESCOLARES EN ESPAÑA (Pedagogía Comparada).*
- Jorge, P. (2008). Análisis comparativo de normativa y guías de comedores en España. Valladolid: Universidad de Valladolid.*
- Kiss, T. (2025). Concepto. Obtenido de Concepto : <https://concepto.de/investigacion-no-experimental/>*
- Medina, Rojas, Bustamante, Loaiza, & Martel y Castillo, e. a. (2023). Metodología de la investigación técnicas e instrumentos de investigación. Jardín Mz. B3 Lt. 2, Puno – Perú: Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú S.A.C.*
- Meneses, J. (2016). El cuestionario . Catalunya.*
- MORALES, G. D., LOPEZ, R. A., & ZEPEDA, K. A. (2020). LAS CIENCIAS APLICADAS EN LA CULTURA FÍSICA Y SU INCIDENCIA EN LA EDUCACIÓN FÍSICA, SALUD FÍSICA Y DEPORTE A NIVEL NACIONAL DURANTE EN EL AÑO 2019. . El salvador .*
- Morales, G. d., Lopez, R., & Zepeda, K. (2019). Las ciencias aplicadas en la cultura física y su incidencia en la educación física , salud física y y deporte a nivel nacional durante en el año 2019. En G. d. Morales, R. Lopez, & K. Zepeda, Las ciencias aplicadas en la cultura física y su incidencia en la educación física , salud física y y deporte a nivel nacional durante en el año 2019 (pág. 195). El Salvador : Universidad el Salvador facultad de ciencias y humanidades departamento de ciencias en la educación.*
- MSc. María Monserrat Creamer Guillen y Dr. Juan Carlos Zevallos López. (Martes de Octubre de 2020). REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN. Obtenido de REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN: file:///C:/Users/Hp/Desktop/Cori%20Tesis/AM007_-Reglamento-Bares-Escolares-del-Sistema-Nacional-Educacion.pdf*
- Novoa, C. A. (2017). Investigación cuantitativa. Bogotá D.C., Colombia: Fondo editorial Areandino.*
- Romero, D. (2019). Conceptos Básicos de Estadística. Mexico: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.*
- Sanjuán, L. D. (2010). LA OBSERVACIÓN. Mexico.*
- Thomas, L. (8 de Mayo de 2020). Scribbr. Obtenido de Scribbr: <https://www.scribbr.com/methodology/cross-sectional-study/>*

Weiss, C. H. (2008). Investigación Evaluativa: Métodos Para Determinar la Eficiencia de los Programas de Acción. En C. H. Weiss, Investigación Evaluativa: Métodos Para Determinar la Eficiencia de los Programas de Acción (pág. 231). Trillas.