

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN Y LOS CICLOS DE MENÚS
EN LOS HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE
BIENESTAR FAMILIAR –ICBF- Centro zonal Usme BOGOTA D.C.

NATALIA RODERO GALLEGO

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
FACULTAD DE CIENCIAS
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Bogotá, D. C.(7 Diciembre 2011)

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN Y LOS CICLOS DE MENÚS
EN LOS HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE
BIENESTAR FAMILIAR –ICBF- Centro zonal Usme BOGOTA D.C

NATALIA RODERO GALLEGO

TRABAJO DE GRADO

Presentado como requisito parcial para optar al título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

GRACIELA BARRIGA MARTINEZ

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
FACULTAD DE CIENCIAS
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Bogotá, D. C. (7 Diciembre 2011)

NOTA DE ADVERTENCIA

Artículo 23 de la Resolución N° 13 de Julio de 1946

“La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de tesis. Solo velará por que no se publique nada contrario al dogma y a la moral católica y por qué las tesis no contengan ataques personales contra persona alguna, antes bien se vea en ellas el anhelo de buscar la verdad y la justicia”.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN Y LOS CICLOS DE MENÚS
EN LOS HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE
BIENESTAR FAMILIAR –ICBF- Centro zonal Usme BOGOTA D.C

NATALIA RODERO GALLEGO

APROBADO

Nombre,
Título profesional
Decano Académico

Nombre
Título profesional,
Director de Carrera

Dedicatoria:

A mis Padres por ofrecer años de amor incondicional, quienes siempre han buscado otorgarme una formación integral como ser social para abrirme al mundo como una persona exitosa con principios y valores, quienes mediante sus esfuerzos físicos y cognitivos han ofrecido lo mejor de sí para sus hijos. A mis tres hermanos por todo el apoyo y confianza que han depositado en mí con el pasar del tiempo, que más que hermanos son amigos y confidentes, personas admirables de éxito; y a mi pequeño sobrino, que a pesar de su corta edad e inocencia que muestra frente al mundo, ha traído muchas enseñanzas de amor a toda la familia.

Finalmente a mis amigas y Compañeras de carrera en quienes he podido depositar toda mi confianza, y amistad con momentos memorables que me dejan por claro qué la incondicionalidad de la amistad no tiene precio.

Agradecimientos:

Agradezco enormemente el acompañamiento y la asesoría enriquecedora que me prestó la Profesora Graciela Barriga Martínez en la elaboración de éste trabajo de Grado, A través del cual culmino una meta muy importante en mi vida, así también como a la Doctora Yadira Cortes Directora del Programa de Nutrición y Dietética, quien permitió en Nombre de La universidad ser la representante ante el Instituto colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para llevar con éxito este trabajo, y así mismo ofrezco mis sinceros agradecimientos las directivas del área de Nutrición de la Organización en mención de la regional Bogotá; a la Doctora Berta Forero, a las directivas del ICBF del centro zonal de USME en Bogotá, las nutricionistas Luz Dary Goyeneche, Sandra Liliana Rodríguez, y Hasbleidy Colmenares quienes además demostraron su interés por la temática citada y me permitieron para el deseo de Culminar exitosamente mi Trabajo de grado.

TABLA DE CONTENIDO

	Pag
RESUMEN	
ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS	
FORMATOS DE RECOLECCIÓN	
Formato 1: Identificación de documentos y caracterización HCB.....	26
Formato 2: Evaluación Minuta Patrón y Ciclo menús.....	27
Formato 3: Cumplimiento BPM.....	28
Formato 4: Evaluación condiciones de almacenamiento.....	29
Tabla 1: Porcentaje promedio de adecuación por grupos de alimentos primer tiempo de comida.....	31
Tabla 2: Porcentaje promedio de adecuación por grupos de alimentos segundo tiempo de comida.....	31
Tabla 3: Promedio HCB Vs Aporte Nutricional.....	32
Tabla 3A: Promedio HCB Vs Aporte Nutricional.....	33
Tabla 4: Determinación cumplimiento BPM.....	33
Gráfica 1: Condiciones de almacenamiento.....	34
1. INTRODUCCIÓN.....	12
2. MARCO TEÓRICO.....	14
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN.....	17
3.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	17
3.2 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
4. OBJETIVOS.....	19
4.1 OBJETIVO GENERAL.....	19
4.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	19
5. HIPÓTESIS.....	19
6. MATERIALES Y MÉTODOS.....	20

6.1 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	20
6.1.1 Población de estudio y muestra.....	20
6.1.2 Variables del estudio.....	21
6.2 MÉTODOS.....	21
6.3 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	22
6.4 ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.....	30
7. RESULTADOS.....	30
8. DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	34
9. CONCLUSIONES.....	39
10. RECOMENDACIONES.....	40
11. REFERENCIAS.....	41

RESUMEN

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN Y LOS CICLOS DE MENÚS EN LOS HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR –ICBF- Centro zonal Usme BOGOTA D.C.

Éste estudio recoge los resultados sobre el cumplimiento de la Minuta patrón y los ciclos de menús establecido por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) en once Hogares Comunitarios de Bienestar (HCB) del centro zonal de Usme en la ciudad de Bogotá, así mismo, refleja el empleo de Buenas Prácticas de Manufactura en el procesamiento y suministro de la alimentación. El respaldo de las ideas presentadas se centra en los Lineamientos para los Hogares infantiles, Lactantes y Preescolares del ICBF, donde se establece la normatividad para el funcionamiento administrativo para los HCB. Estos hogares son una modalidad de atención a la primera Infancia de niveles de SISBEN 1 y 2 cuya finalidad es, atender necesidades básicas, entre las cuales, para el componente nutricional, es el suministro de una alimentación inocua, con un aporte del 60 al 75% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes de los niños.

El interés de estudio, es conocer si, en los HCB, se cumple con la minuta patrón y ciclo de menús como herramientas fundamentales, en la planificación de la alimentación de los niños beneficiarios y al mismo tiempo identificar, posibles problemáticas que puedan llegar a limitar el cumplimiento de los éstos lineamientos.

Para llevar a cabo el estudio, se realizó un trabajo netamente observacional, para y comparar el menú ofrecido con el propuesto en la minuta patrón y ciclo de menús del ICBF.

Los resultados obtenidos, reflejan significativamente que en los HCB del estudio, no se cumple con los lineamientos del ICBF, para el componente alimentario, y por tanto, tampoco con los estándares, de una alimentación saludable (completa, equilibrada, suficiente adecuada e inocua).

Abstract,

ASSESSMENT OF COMPLIANCE OF THE MODEL MINUTE AND THE MENU CYCLES
AT THE WELFARE COMMUNITY HOMES OF THE COLOMBIAN INSTITUTE -
BIENESTAR FAMILIAR –ICBF – Usme Zonal Center, BOGOTA D.C

This study gathers the results on the compliance of the Model Minute and the menu cycles proposed by the Colombian Family Welfare Institute, (ICBF), at the welfare community homes (WCH) of the Usme Zonal Center, in the city of Bogota. In the same sense, this research also gathers the results on compliance of the Good Manufacturing Practices (GMP) at the WCH for the menu preparation. The reasoning for the presented ideas is based on the guidelines for infant, nursing and pre-school homes of the ICBF, established by law, for the administrative operation of the WCH. These homes are a modality of attention to the childhood with the objective to assist on basic needs; within which, for the nutritional component is established an input of 60 to 75% of the daily recommendations of energy and nutrients for the kids. There is a profound interest in indentifying possible flaws that could limit the compliance of the guidelines.

To carry out this study, a merely observational work was made in order to determine the quality and quantity compliance of the menu and fulfillment of the manufacturing practices on the preparation of the two first meals (Snack and Lunch) at 11 WCH, and to compare their offered menu with the one proposed on the Model Minute and cycle menu of the ICBF.

The results obtained significantly reflect, for the majority of the homes, an input of energy and nutrients inferior or excessive, and also the absence of knowledge on proper food handling; as of which, it is found the necessity to improve the training of personnel who handles the foodstuff in respect of recipe standardization, not only to maintain an adequate nutritional input on the menu offered at the WCH, but also as a necessary measure for the adequate administration of the resources and budget management.

1. INTRODUCCIÓN

El presente estudio buscó evaluar el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús establecidos en los Hogares Comunitarios de Bienestar, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Los Hogares comunitarios de Bienestar (HCB) son modalidades de atención para la primera infancia, que mediante la acción coordinada de entidades territoriales, ICBF, la familia, la comunidad y demás actores del sistema Nacional de Bienestar familiar se atienden las necesidades básicas, en cuidado afecto, protección y desarrollo, psicosocial, salud y nutrición. A los niños y niñas en condiciones vulnerables, de niveles socioeconómicos SISBEN 1 y 2, en donde en Colombia el 13% de ésta población presenta retraso en la estatura.

Uno de los Objetivos de atención, es garantizar a los niños y niñas el suministro de una alimentación nutricionalmente balanceada, inocua con características organolépticas aceptadas por los usuarios, ésta debe aportar entre el 60 al 75% de los requerimientos diarios de energía y nutrientes de los niños y niñas.

Para éste fin, los HCB deben ofrecer alimentación diaria a los niños y niñas bajo los lineamientos establecidos por ICBF, dentro de los cuales hay establecida una minuta patrón por grupos de edad, además de ciclo de menús.

No obstante, nace el interés de conocer, que tanto cumplen los menús ofrecidos a los niños y niñas beneficiarios de los HCB, con respecto a la propuesta de la minuta patrón de los lineamientos del ICBF, realmente se están cubriendo las recomendaciones de energía y nutrientes de los niños y niñas beneficiarios de la alimentación ofrecida en los HCB?

Para analizar esta problemática es necesario conocer sus posibles causas, una de ellas es la falta de conocimientos del personal manipulador de alimentos, encargado de la preparación de los menús, quienes no emplean la estandarización de las preparaciones para el cumplimiento de la minuta patrón⁶.

Con lo anterior se quiso identificar a través del presente trabajo de grado, qué aspectos o condiciones son limitantes para el cumplimiento de los lineamientos del ICBF para el componente alimentario y nutricional, específicamente en el no seguimiento de la Minuta Patrón y los ciclos de menús propuestos, para cubrir las necesidades de energía y nutrientes de los niños y niñas beneficiarios del programa.

El desarrollo del presente estudio se realizó durante 3 semanas, se acudió a once hogares para obtener la información requerida, en los HCB, se realizó entrevistas al personal de los servicios de alimentación y a las madres comunitarias, sobre el seguimiento de los lineamientos técnicos del ICBF para el procesamiento y suministro de la alimentación, y se evidenció el cumplimiento de la Minuta Patrón y los ciclos de menús.

Con base a los resultados obtenidos, se propone estrategias, que permitan reforzar el conocimiento de las personas encargadas de manipular y procesar los alimentos, con el fin de dar cumplimiento en el seguimiento de los lineamientos del ICBF, en cuanto a BPM y Minuta Patrón en pro de mejorar el estado nutricional de los niños y niñas de la primera infancia, teniendo en cuenta que los HCB, han sido creados como una estrategia integral y masiva de complementación alimentaria, control nutricional, protección y desarrollo individual y social de los niños y niñas bajo el marco de la política de la primera infancia.

2. MARCO TEÓRICO Y REVISIÓN DE LITERATURA:

Los hogares comunitarios de bienestar, (HCB) del ICBF, se crean como una estrategia integral y masiva de complementación alimentaria, control nutricional, protección y desarrollo individual y social de los niños y niñas bajo el marco de la política de la primera infancia.

Este programa fue creado para atender a la población infantil más vulnerable, de los sectores sociales rurales y urbanos; según el departamento de “Subdirección de Planeación” del ministerio de la protección social y “Dirección de planeación y control de gestión” del ICBF, en él se propician espacios de socialización para los niños y niñas de hasta cinco años de edad (12 ó 14 niños y niñas por unidad) y se plantean las bases de los lineamientos para la asistencia a la primera infancia a nivel nacional con una serie de objetivos y acciones a nivel nutricional y salud, a nivel psicosocial y a nivel del entorno familiar y comunidad, permitiéndoles participar como sujetos de derechos¹

A partir de lo anterior y teniendo en cuenta lo descrito en la Bitácora del “**PROGRAMA HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR**”, una de las acciones que lleva a cabo este programa, es suministrar una alimentación inocua, la cual debe ser acompañada de seguimiento nutricional, donde se asegure el aporte entre el 65% a 70% de las recomendaciones diarias de energía, para aquellos niños con jornadas de tiempo completo mediante tres tiempos de comida, entre los cuales se incluye como complemento la bienestarina, y además para aquellos niños que duran media jornada en el HCB les ofrecen dos tiempos de comida mediante los cuales se les aporta entre el 50% a 55% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes²

Cabe resaltar también que en situaciones de emergencia (desastres naturales, y problemas de orden público), se entrega “el paquete de alimentación” diario según lo establecido en la *minuta patrón* y bajo la supervisión del nutricionista del centro zonal respectivo, con el fin de mantener un aporte adecuado de energía y nutrientes aun cuando a los niños se les impide la asistencia a los HCB.

¹Ministerio de la Protección Social, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Modalidades Hogares Infantiles, lactantes y preescolares Lineamientos y Estándares Técnicos. Bogotá, Junio 2006 [en línea]:

<www.icbf.gov.co/icbf/directorio/portel/libreria/pdf/LINEAMIENTOSLINEAMIENTOSHOGARESINFANTILES LACTANTESYPREESCOLARES.pdf>

² Instituto Ccolombiano de Bienestar Familiar. Bitácora-Programas Hogares comunitarios de bienestar. 2010

Como se mencionaba anteriormente, éste programa permite garantizar el desarrollo *integral* de niños y niñas propiciando su participación como sujetos de derecho tal como se estipula en los términos del Artículo 44 de la constitución política de Colombia: “ Son derechos fundamentales de los niños y niñas, la vida, la integridad física, la salud, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad....”³. Para ello el ICBF además de propiciar una alimentación equilibrada e inocua como ya de describió, también busca promover y coordinar con los organismos de salud, la vinculación de los niños beneficiarios, al sistema general de salud, además de garantizar la aplicación del cuadro de vacunación completo de acuerdo a la edad, así como el control del crecimiento y desarrollo⁴

Por otro lado y retomando los objetivos específicos de éste programa, el ICBF, busca fomentar una cultura de deberes y responsabilidades, desde la primera infancia, para lo cual se llevan a cabo las acciones para el componente psicosocial por un lado, mediante la aplicabilidad del proyecto pedagógico educativo y comunitario del ICBF, bajo el enfoque de desarrollo humano y la concepción de desarrollo infantil, propuesto desde la mesa intersectorial, para la primera infancia. Y por otro lado mediante el componente familia y comunidad, los HCB vinculan a los padres de familia en el trabajo con sus hijos e hijas, centrado en el desarrollo de competencias para el cuidado, la protección y el desarrollo de los mismos, puesto que ellos representan significativamente biológica y socialmente su proceso de socialización, y vínculo afectivo; con la finalidad que los niños y niñas crezcan en relaciones de ética, y responsabilidad consigo mismos y con la sociedad; además éste programa tiene como propósito, generar empleo, vinculando a la mujer a los procesos productivos del país para combatir la pobreza⁵.

Para cumplir con el aporte de calorías y nutriente establecidos el ICBF planifica la alimentación de los menores, mediante el establecimiento de una minuta patrón, como herramienta central en el servicio de alimentación, que debe incluir el aporte calórico y

³ <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=20844>

⁴ Ministerio de la Protección social, Instituto colombiano de Bienestar familiar Bogotá 2011. Lineamiento Técnico Administrativo, Modalidad Hogares comunitarios de Bienestar en todas sus formas (FAMI, Familiares, Grupales, Múltiples) para atención a niños y niñas hasta los 5 años de edad. [En línea] :Marzo de 2011.
<<https://www.icbf.gov.co/icbf/directorio/portel/libreria/pdf/LineamientosHCB2011Agosto16de2011.pdf>> [Consulta:5 Septiembre 2011].

⁵ Instituto colombiano de bienestar Familiar. Bitacora-Programas Hogares comunitarios de bienestar. 2010

nutricional que se debe brindar a los niños con base en los grupos de alimentos según las guías alimentarias⁶, para cada uno de los grupos de edad, sexo, actividad, crecimiento y desarrollo.

Una vez diseñada la Minuta Patrón, se procede a la planeación del ciclo de menús o conjunto de menús diarios, que se repiten de manera regular y predecible (Tejada 2007) en un tiempo determinado, en la cual se deben proponer preparaciones de acuerdo al grupo de alimentos de la minuta patrón, teniendo en cuenta los alimentos disponibles en la región, hábitos, costumbres alimentarias y los costos. Partiendo del hecho que la alimentación saludable debe ser completa, equilibrada, suficiente adecuada e inocua, se propone en los lineamientos de alimentación del ICBF para HCB la elaboración de un ciclo de menús de cinco semanas.

Así mismo, en los lineamientos del ICBF, para HCB se destaca la importancia de la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM), en los procesos de producción y suministro de alimentación a colectividades, lo cual garantiza, la inocuidad de la misma y el aprovechamiento de los nutrientes, así como la disminución de riesgos de adquirir enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS); por lo anterior el ICBF propone capacitar al personal encargado de la preparación de los alimentos, en los HCB con base a la normatividad del decreto 3075 de 1997 (Asistencia a la primera infancia a nivel nacional)⁷; especialmente aquellas relacionadas con, medidas de protección del manipulador, higienización de alimentos y desinfección adecuada de utensilios, envases o menaje y superficies que entrarán en contacto directo con los alimentos bien durante el proceso de producción, bien hasta el momento de servir. Por otro lado se tiene en cuenta también condiciones mismas en que se almacenen los alimentos ya que de ello depende mantener las características propias de los alimentos, y preparaciones, y la disponibilidad de éstos para la prestación del servicio de alimentación de manera oportuna y efectiva.

⁶ TEJADA, Blanca D. 2007. Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2 Ed. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia. Pág. 168.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN

3.1 Formulación del problema

De acuerdo al último reporte de la Encuesta Nacional de Nutrición (ENSIN 2010), en Colombia el 40,8% de los Hogares Colombianos presentan inseguridad alimentaria, condición que aflige principalmente a la población infantil, ya que el 13,5% de los niños de la primera infancia del nivel de SISBEN 1 Y 2 presentan retraso en crecimiento.⁷ A partir de esta situación se crea una enorme incertidumbre, puesto que en Colombia se han creado estrategias en pro del cuidado de la salud, y del estado nutricional de los niños y niñas de la primera infancia, siendo los Hogares Comunitarios de Bienestar (HCB) una de las modalidades encaminadas a suplir necesidades básicas para ésta población, sin embargo esto no ha sido suficiente para mejorar esta problemática, por tal motivo, nace un inmenso interés en conocer cómo se lleva a cabo la planeación, el procesamiento y suministro de los menús en éstos lugares (HCB) teniendo como base la propuesta establecida por el ICBF, a partir de ésta idea crítica, la problemática de éste estudio se centra en si ¿Los menús ofrecidos a los niños y niñas durante la permanencia en los Hogares Comunitarios cumplen con los lineamientos establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar-ICBF?. Ö por el contrario ¿Qué condiciones presentes en los HCB, impiden el cumplimiento de dichos lineamientos?,

3.2 Justificación de la Investigación

En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, celebrada en Roma en el año de 1996, el Comité Nacional de Seguridad Alimentaria en la definición de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Colombia, concluyó que la seguridad alimentaria y nutricional "comprende la disponibilidad suficiente y estable de los suministros de alimentos a nivel local, el acceso oportuno y permanente por parte de todas las personas a los alimentos necesarios en cantidad, calidad e inocuidad, el adecuado consumo y la utilización biológica de los mismos, bajo condiciones de oportunidad a los servicios básicos de saneamiento y de

⁷Resumen Ejecutivo ENSIN 2010. Encuesta nacional de la Situación en Colombia 2010. <<http://www.icbf.gov.co/icbf/directorio/portel/libreria/pdf/RESUMENEJECUTIVOcorregidoJUNIO30de2011.pdf>>

atención en salud⁸; reconociendo que: "Son derechos fundamentales de los niños y las niñas, la vida, la integridad física, la salud y la alimentación equilibrada"⁹

En el ICBF, se crean "Los Hogares Comunitarios de Bienestar (HCB), los cuales son una modalidad de atención a la primera infancia, que funcionan mediante el otorgamiento de becas a las familias, para que mancomunadamente y mediante la acción coordinada entre las entidades territoriales, el ICBF, la familia, la comunidad y demás actores del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, se atiendan las necesidades básicas en cuidado, afecto, nutrición, salud, protección y desarrollo psicosocial, de los niños y niñas de 6 meses hasta 5 años de edad pertenecientes a familias clasificadas en los niveles 1 y 2 del SISBEN.¹⁰ (más vulnerables)

Los hogares contribuyen al desarrollo integral de los niños y niñas, en el marco de la política de la "Primera Infancia" a través del apoyo psicológico, pedagógico, nutricional y alimentario para mejorar sus condiciones de vida. Uno de los objetivos que manejan los Hogares Comunitarios de Bienestar es garantizar a los niños y niñas suministro de una alimentación nutricionalmente balanceada, inocua y con características organolépticas, que sean aceptados por los usuarios, durante el tiempo que permanezcan dentro del hogar, para garantizar que la alimentación ofrecida sea óptima, esta debe aportar entre el 65 % al 70% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes de los niños.¹¹

Para cumplir con el aporte de calorías y nutrientes establecidos, los Hogares Comunitarios de Bienestar, bajo los lineamientos del ICBF, planifican la alimentación, mediante el establecimiento de una minuta patrón (ofrecida por el ICBF); ésta cumple con las recomendaciones de energía y nutrientes para cada uno de los grupos de edad de los niños usuarios del hogar, sin embargo de acuerdo a la experiencia obtenida mediante las

⁸ Alcaldía Mayor de Bogotá. Resolución 664 de 2006 (Julio 11 de 2006). [en línea] : Resolución664de2006.<<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=2084>

⁹ INFORME 2010. Acción Humanitaria de Unicef, alianza a favor de los niños en situaciones de emergencia[enlínea]:
<http://www.unicef.org/colombia/pdf/UNICEF_Humanitarian_Action_Report_2010Summary_Report_WEB_SP.pdf >

¹⁰ Instituto colombiano de bienestar Familiar. Bitacora-Programas Hogares comunitarios de bienestar. 2010

¹¹f Ministerio de la Protección Social, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Modalidades Hogares Infantiles, lactantes y preescolares Lineamientos y Estándares Técnicos. Bogotá, Junio 2006

prácticas académicas, la realidad muestra que existe una brecha entre las propuestas encaminadas para la corrección de una problemática y las acciones del día a día para solucionarlas.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General

Evaluar el cumplimiento de la minuta patrón y los ciclos de menús, con relación a los lineamientos del ICBF, para Hogares Comunitarios de Bienestar (HCB) en el centro zonal de Usme de la ciudad de Bogotá.

4.2 Objetivos Específicos

Verificar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menús del ICBF, en la planificación de la alimentación para los niños y niñas beneficiarios de los programas de HCB.

Identificar los factores que limitan el cumplimiento de minuta patrón, condicionando las características nutricionales y organolépticas de la alimentación brindada a los beneficiarios del programa de HCB en cada tiempo de comida.

Determinar si la alimentación que se brinda a los niños y niñas de la primera infancia en los hogares comunitarios cumple con los estándares de una alimentación saludable: completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua. CESAI.

Evaluar las buenas prácticas de manufacturas, durante todo el proceso de producción y suministro de la alimentación a los niños y niñas beneficiarios del programa de HCB.

5. HIPÓTESIS

Los menús ofrecidos en las HCB cumplen realmente con la minuta Patrón establecida en los lineamientos del ICBF, lo cual indica que cubre las recomendaciones nutricionales para cada uno de los grupos etáreos.

6. MATERIALES Y MÉTODOS



6.1 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Es un estudio *“Transversal descriptivo”* de los Hogares Comunitarios de Bienestar del ICBF situados en la Localidad de Usme en la ciudad de Bogotá.

La recolección de la información se realizó durante las tres primeras semanas del mes de octubre de 2011. Durante este tiempo se obtuvo la información cuali-cuantitativa del proceso de la planeación de los menús. En primer lugar, a través de encuestas y observación a las respectivas coordinadoras de los HCB, y a los conserjes del servicio de alimentación; y en segundo lugar, mediante el pesaje de las porciones ofrecidas en los menús.

6.1.1 Población de estudio y muestra

En la ciudad de Bogotá existen dieciséis (16) centros zonales entre los cuales se encuentran actualmente 5.309 HCB: Hogares que brindan atención a 78.892 usuarios.

Dado el gran tamaño de la población, para obtener una muestra representativa, y realizar el estudio que arroje resultados significativos, se requiere de mayor tiempo y recurso humano, desafortunadamente, estas dos condiciones no se pueden cumplir para el desarrollo del presente estudio, por lo tanto, se estableció tomar una submuestra de once (11) HCB y analizarlos, se justifica éste hecho para que como estudiante se apliquen los conceptos de metodología de la investigación. Para efectos de éste trabajo, se seleccionó aleatoriamente, centro Zonal de Usme, localizado en la localidad del mismo nombre en la ciudad de Bogotá¹²

6.1.2 Variables del Estudio

Para éste trabajo se consideran las siguientes variables:

Variables dependientes: Los menús ofrecidos en cada uno de los HCB con respecto a la Minuta patrón establecida por el ICBF, y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) empleadas en los HCB durante la elaboración de los menús, las cuales permitieron determinar la calidad cualitativa de los menús ofrecidos a los niños.

Variables Independientes: La Minuta Patrón, edad de los niños (grupos etáreos), recomendaciones nutricionales y ubicación de los centros zonales.

A partir de la primera variable “Menú ofrecido en HCB” se obtuvo otras sub-variables como son el aporte nutricional del menú ofrecido la cual permitió conocer la calidad cuantitativa de la alimentación ofrecida a los niños y niñas, teniendo en cuenta principalmente al aporte de energía, macronutrientes y micronutrientes entre los cuales se consideraron los de interés Hierro, Calcio, Zinc, Vitamina A

6.2 Métodos.

El estudio se desarrolló en 2 fases:

1. Revisión exhaustiva de los documentos existentes en el ICBF sobre el tema, puesto que es necesario conocer, las políticas actuales que contengan información sobre los

¹² http://www.bogota.gov.co/mad/info_sitio.php?id_sitio=25818

lineamientos para el funcionamiento de los HCB. Una vez conocida la propuesta de éste estudio por parte de la subdirección de nutrición del ICBF, se solicitó al centro zonal de Usme la colaboración por parte del nutricionista del programa para que asignara los HCB, a la autora del presente trabajo, y así iniciar a la recolección de la información.

2. Se asistió a cada uno de los HCB de interés durante un mes, con el fin de identificar, los procesos de preparación de los menús ofrecidos a los niños y niñas. En éste proceso se observó que de los seis (6) hogares asistidos, dos (2) pertenecen a la categoría de HCB agrupados, los cuales se caracterizan por tener un mayor número de beneficiarios, y a cargo de ellos se encuentra más de una madre comunitaria, esto se cumplió para el primer HCB al que se asistió, el cual es un agrupado de cuatro (4), de manera similar se cumplió para el HCB número cinco (5), pero en este caso, éste estaba bajo la dirección de 2 madres comunitarias, por lo tanto era un agrupado de dos (2), de ésta manera se determinó para el estudio la asistencia total para once (11) HCB.

La recolección de la información se realizó en un tiempo determinado, mediante encuestas a las coordinadoras o madres comunitarias de cada institución y a las conserjes del servicio de alimentación; además se observó el proceso de la elaboración de los menús para un día específico del ciclo menú, obteniendo así información de tipo cualitativa.

Posteriormente se identificaron los procesos de BPM, se realizó la entrevista a las personas encargadas de la preparación de los alimentos.

Se pesaron los alimentos que conformaban los menús servidos a los niños tomando tres (3) platos aleatoriamente y posteriormente se promediaron las medidas obtenidas de cada preparación y se registraron los datos en el formato establecido para tal fin. El pesaje de las porciones ofrecidas para cada tiempo de comida se realizó con la Báscula de Alimentos de tecnología Alemana "Beurer KS-45", así como vasos medidores de cristal con capacidad de 500 cc, Pinzas para alimentos, coladores y cucharas; adicionalmente gorro, bata blanca y tapabocas, como medidas higiénicas de protección.

6.3 Recolección de Información

El centro zonal de Usme, ésta ubicado al sur de la ciudad limita al norte con las localidades de san Cristóbal, Rafael Uribe-Uribe y Tunjuelito; al sur con la localidad de

Sumapaz; al oriente con los municipios de Ubaque y Chipaque y al occidente con la localidad de Ciudad Bolívar y el municipio de Pasca.

La localidad de Usme se considera una zona con tradición rural, fue un poblado nativo que por efectos de la Urbanización en Bogotá se fue incorporando al distrito capital. La dinámica de su poblamiento inicialmente estuvo determinada por la oferta de terrenos por parte de antiguos hacendados y más recientemente por las posibilidades de ser la zona de expansión urbana más grande de la ciudad. De tal manera que en la localidad se conjugan problemáticas de uso del suelo, disputa y ocupación ilegal del territorio, conflictos ambientales con recursos hídricos, con distintas formas de violencia asociadas al crecimiento urbano acelerado y las condiciones de pobreza en que vive la población generando problemáticas de convivencia y seguridad.

Dada la naturaleza de éste estudio, la recolección de los datos se realizó a través de un trabajo de observación, para tal fin se diseñaron cuatro (4) formatos, mediante los cuales se pudo obtener información completa para la medición de las variables.

El primer formato empleado en este proceso Formato 1: Identificación de Documentos en el servicio de alimentación; hace referencia principalmente a la caracterización del HCB, donde se recopilan los datos generales, además permite conocer si el personal encargado de la elaboración de los alimentos tiene en cuenta la minuta patrón y el ciclo de menús para la elaboración del menú.

El diseño del formato exclusivo, "Evaluación de la Minuta Patrón y Ciclo de menús" se destinó para obtener la información del pesaje de las porciones, ésta actividad permite introducir al estudio un análisis comparativo de acuerdo a lo que se planea Vs lo que se ofrece a los beneficiarios de los HCB, y por tanto el cumplimiento de la planeación de los menús mediante porcentajes de adecuación.

Para su diligenciamiento se partió de la identificación del día del ciclo de menús para fecha de la visita, así mismo la identificación del menú para cada tiempo de comida, cabe mencionar que sólo se tuvo en cuenta los dos primeros tiempos de comida, refrigerio de la mañana y almuerzo, en este formato se asignan las cantidades de alimentos que se ofrecen a los niños al momento de servirse, por grupo de alimentos, cabe aclarar que para el grupo de la carne o alimentos sustituto la cantidad se tuvo en cuenta, en su peso crudo, por otro lado, aún cuando en el menú no se designa la materia grasa empleada para la preparación de los alimentos, en este formato fue necesario incluir el aceite o

margarina y así conocer con mayor precisión el aporte nutricional del menú. Se hace la aclaración que para determinar si la minuta patrón cumplía para un determinado grupo de alimento, se tuvo en cuenta el porcentaje de adecuación en cuanto al tamaño de la porción, de la misma manera para los líquidos, sin embargo, en este caso se deberá tener en cuenta la proporción de componentes diluidos en relación con el volumen que se haya ofrecido y la aceptabilidad se dará dependiendo únicamente para la cantidad de alimento(s) que se emplearon para la dilución, por ejemplo, fruta, para jugo, azúcar, leche en polvo; adicionalmente para éste último alimento el porcentaje de adecuación se designó con base al porcentaje de dilución o concentración en que se encontraba con respecto a la propuesta de la minuta del ICBF, cabe mencionar que se justifica éste hecho dado al alto aporte de proteína del alimento.

Por otro lado el cumplimiento del menú fué con base a las preparaciones ofrecidas en comparación con las correspondientes para el ciclo del menú establecido por el ICBF, en caso de la modificación de las preparaciones o de la sustitución de un alimento por otro se consideró válido si solo si, el alimento sustituto u ofrecido en comparación con el correspondiente para el menú del día, tuvieran un aporte nutricional similar, es decir que éstos pertenezcan al mismo grupo de alimentos.

Las variables de los formatos destinados a la recolección de información para determinar el cumplimiento de las BPM en los HCB (Formato 3), se determinaron por observación, y fueron diseñadas partiendo de la reglamentación establecida por el Ministerio de la Protección Social en los Artículos, 8°, 10°, 13°, 14°, 17°, 18°, y 20°s en la resolución 3075 de 1997, ya que éstos numerales de la resolución son aplicables para los fines del estudio.

Éste formato consta de tres (3) partes, la primera hace referencia a condiciones de las instalaciones, donde únicamente se enfocó al uso de agua potable, ventilación y disposición de residuos; en la primera condición solo se determinó como cumplimiento si se empleaba agua potable para la elaboración del menú, y lavado de los alimentos; para la disposición de residuos, se enfatizó en dos (2) aspectos importantes, en su orden: Los residuos deberán ser removidos frecuentemente del lugar de elaboración de los alimentos, y el segundo si la disposición de esos residuos se realizaba de manera adecuada, minimizando riesgos de contaminación, de malos olores, y proliferación de plagas.

La segunda sección de éste formato hace referencia, especialmente a las condiciones y requisitos que debe cumplir el personal encargado de la elaboración, o al personal

manipulador de alimentos, los aspectos a tener en cuenta para la evaluación de éstas condiciones en cada HCB, fue si el personal respectivo presentaba el certificado de estado de salud, vigente, además del certificado de manipulación de alimentos, y finalmente si éste portaba con la vestimenta y medidas de protección adecuadas para la manipulación de alimentos, el uso del tapabocas no se consideró como obligatorio, si el personal no presentaba algún signos de enfermedad de vías respiratorias, tos entre otros.

Finalmente el formato se compone de tres aspectos relacionados con las condiciones salubres para la presentación del menú, en su orden son limpieza en cuanto al manejo de materias primas e insumos se refiere, el segundo componente es aquel que tiene que ver con los envases destinados a la preparación y presentación del menú, entre los que se consideró de mayor importancia, que el uso de estos envases, sea únicamente destinado a procesos de preparación de alimentos; y el estado de limpieza y almacenamiento es decir, que estos envases se encuentren en buenas condiciones y en óptimo estado de limpieza para preparar o servir los alimentos, por lo tanto se considera ideal que cuando estos no se estén utilizando, sean almacenados bajo medidas de protección para evitar su contaminación.

Se consideró como cumplimiento absoluto, del componente descrito para cada categoría, si solo si, cada una de las variables eran adecuadas, y por el contrario si alguna de las variables no eran válidas se consideraba como "no Cumple" para la totalidad del componente.

El último formato fue de utilidad para conocer las condiciones de almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, para lo cual se designó una escala en los niveles de, bueno para un cumplimiento total, deficiente, si el método de conservación era ideal, pero existe algún riesgo de contaminación cruzada o deterioro físico del alimento, y no adecuado, si definitivamente las condiciones de almacenamiento para ese alimento no es el indicado. Cabe destacar que aún cuando se diferenció en éste proceso los alimentos perecederos de no Perecederos se enfatizó en las condiciones de almacenamiento de los alimentos perecederos por su alto riesgo Biológico.

En conclusión las preguntas de cada uno de los formatos fueron para responder a los objetivos específicos propuestos en el estudio.

Formato 1: Identificación del Documentos y caracterización del HCB

	
1. INSTITUCIÓN: <u>(Nombre de la institución de donde procede el investigador, para éste caso Universidad Javeriana)</u>	
2. PERSONAL ENCARGADO DE LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACION: <u>(Nombre del encuestador)</u>	
3. TÍTULO DEL PYOYECTO: <u>titulo de estudio</u>	FECHA: <u>(Correspondiente al día de la visita)</u>
4. DOCUMENTO: <u>Identificación de Minuta Patrón, Ciclo de menús visibles, y Lista de Intercambios</u>	
5. DATOS GENERALES:	3.1 CENTRO ZONAL: <u>Correspondiente a USME</u>
	3.2 NOMBRE DEL HCB: <u>(Según corresponda para el día de la visita)</u>
	3.3 UNICACIÓN: <u>(Se refiere al barrio donde el HCB está Ubicado)</u>
	3.4 DIRECCIÓN: <u>(Nomenclatura residencial, del HCB del día de visita)</u>
	3.5 TELÉFONO: <u>(No. Telefónico local de contacto del HCB)</u>
6. No. DE BENEFICIARIOS: <u>(Cantidad en número entero de niños y niñas matriculados en ese HCB)</u>	
7. GRUPO DE EDAD: <u>(Se refiere a el grupo de edad de los niños que asisten a ese HCB)</u>	
8. MINUTA PATRON VISIBLE: <u>(En éste caso se demarcará con una X en la casilla SI, ó NO, según corresponda, en caso que el documento de la minuta sea de fácil visibilidad para el personal. SI: _____ NO: _____)</u>	
9. CONOCE LA MINUTA PATRÓN DEL ICBF <u>(Según respuesta que indique la madre comunitaria del hogar)</u> SI: _____ NO: _____	
10. CICLO DE MENÚS ENTREGADO POR EL ICBF: <u>(Respuesta de la Madre Comunitaria de bienestar)</u> EXISTE: _____ NO EXISTE: _____	
11. QUIEN PLANEA LOS MENÚS <u>(solo si no lo entrega el ICBF): (Solo se diligenciará si la pregunta anterior es negativa, y según respuesta de la madre comunitaria del Hogar)</u>	
12. TIPO DE CICLO DE MENÚS: <u>(Con base al iclo de menú que se maneje en el HCB)</u>	

Formato 2: Evaluación minuta Patrón y Ciclo de menús

									
		1. TIEMPO DE COMIDA : Se refiere a la ración del día que ofrecen y que se va a analizar, ejemplo: Refrigerio 1 (1° tiempo de comida)			DÍA CICLO: se refiere al día del ciclo del menú que corresponde debera ser diligenciado en numeros enteros				
EDAD	CUPOS ASIGNADOS	MINUTA PATRÓN ICBF		MENÚ ICBF	MENÚ HCB	MINUTA PATRÓN		MENÚ	
		GRUPO ALIMENTO				CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
		Bebida Láctea 100 ml		Chocolate con leche	Chocolate Con leche 100ml			X	
		leche Polvo	13 g	Leche Polvo	leche Polvo 12.6 g	X			
				Chocolate					
		Cereal elaborado (arepa, pan, otros) 20 g		Arepa con BNA	Arepa 30 g			X	
				BNA	BNA 15g		X		
		Carne o Sustituto(Huevo -Queso)	50 g	Huevo cocido	huevo cocido 50 g	X		X	
a. Para Determinar el grupo del alimento, se deberá tener no solo el tiempo de comida sino la presentación en la Minuta Patrón , por ejemplo bebida láctea, cereal elaborado, Carnes o sustitutos (huevo-queso) etc.									
b. En la columna de " MENÚ ICBF" plasmar cada una de las preparaciones que se sugieren para el menú de ese tiempo de comida									
c. En la columna de minuta patrón se determinará como "CUMPLE", si la cantidad para el grupo de alimento es coherente con la cantidad de ese alimento propuesta en la minuta									
d. En la columna de "MENÚ", se denotará con una X si cumple, cuando las preparaciones y los alimentos que se ofrecen en el menú para ese tiempo de comida coinciden con los establecidos en el ciclo de menú, sin embargo en caso de modificaciones en las preparaciones solo se considerará valido, si el aliment(s) o preparacion(es) sustituta(s) pertenece al mismo grupo de alimentos propuesto por ICBF									

Formato 3: Cumplimiento de BPM

			
INSTALACIONES		CUMPLE	NO CUMPLE
1. ABASTECIMIENTO DE AGUA	Calidad potable		
2. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	Removidos del área de producción Disposicin adecuada		
3. VENTILACIÓN	Aberturas protegidas		
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		CUMPLE	NO CUMPLE
1. ESTADO DE SALUD	Reconocimiento medico actualizado		
2. CAPACITACION Y EDUCACIÓN	Certificación Vigente		
3. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	Higiene Personal Lavado de manos Empleo medidas de protección		
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	Limpieza		
2. ENVASES	Uso adecuado Limpieza Almacenamiento		
4. PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA.	Evita el contacto Directo o Indirecto con materias primas sin cocción Evita contacto de materis primas o semielaborados con el producto final Evita el contacto directo con superficies poco higienizadas		

Formato 4: Evaluación condiciones de Almacenamiento

					
Alimentos Perecederos	Método de conservación	Tiempo de Conservación	BUENO	DEFICIENTE	NO ADECUADO
Leche en Polvo					
Yogurt					
Queso					
Carnes					
Huevos					
Pan					
Frutas					
Verduras y hortalizas					
Alimentos No Perecederos	Lugar y forma de almacenamiento		BUENO	DEFICIENTE	NO ADECUADO
Cereales secos					
Leguminosas secas					
Bienestarina					
Aceite					
Azúcar					
NOTA*					
<p>1. Para el método de conservación en el caso de los alimentos perecederos, se deberá asignar el método que implique conservación de la temperatura ej: congelación, refrigeración, t° ambiente entre otros</p>					
<p>2. Para el tiempo de conservación en los alimentos perecederos se indicará en días y teniendo las respuestas de la madre comunitaria</p>					
<p>3. Para determinar si un método de almacenamiento es Bueno, deficiente o en su defecto no adecuado, se deberá indicar con una X, como en el ejemplo, además que el criterio se realizará teniendo en cuenta la temperatura a la cual se conservan, de acuerdo a las características de cada alimento y debe coincidir con el método de conservación.</p>					

6.4 Análisis de Información

El análisis de la información se hizo por medio Excel, en primer lugar, para evaluar el cumplimiento de la minuta patrón donde se determinó el porcentaje de adecuación de las porciones servidas por grupo de alimentos, en relación a las recomendadas en los lineamientos del ICBF; en segundo lugar, para conocer el aporte nutricional de la alimentación ofrecida en los HCB, donde inicialmente se empleó la tabla de composición de alimentos colombianos, y la tabla de composición de alimentos de Medellín; posteriormente se estima el porcentaje de adecuación mediante la herramienta de Excel y se utilizó la prueba para estadística T (Sturden) con la cual se obtuvo el grado de significancia de las variables a medir (aporte nutricional de alimentación ofrecida) con respecto a un valor de “oro” (aporte nutricional de alimentación propuesta en la minuta, según los lineamientos del ICBF).

El análisis del cumplimiento de las BPM, se llevó a cabo mediante indicadores de cumplimiento en Excel. Finalmente la información se representó mediante gráficas estadísticas y cuadros resumen, obteniendo el promedio del porcentaje de cumplimiento (para cada caso); con ésta información fue posible conocer el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos y además se precisó la razón por la cual se establece la importancia de llevar a cabo el estudio.

7. RESULTADOS

Los resultados de evaluación de cumplimiento de la Minuta Patrón y características cualitativas del menú para cada tiempo de comida, muestran que para el refrigerio de la mañana (Tabla 1) el porcentaje promedio de adecuación en la porciones ofrecidas para los once (11) HCB es significativamente bajo para el grupo de mezclas vegetales, y lácteos y derivados, y frutas: esto respectivamente, dado que no ofrecen el alimento diariamente como complemento alimentario, que las preparaciones ofrecidas están diluidas, y que aún cuando se debería ofrecer fruta todos los días, en los HCB para el día de la visita, la ofrecen únicamente cuando ésta se plasma en el menú del día.

Tabla1. Porcentaje Promedio de adecuación por grupo de alimentos en primer tiempo de comida

Alimento	Promedio %	% Normalidad	% Déficit	% Exceso	% No ofrecen
Cereales	102,5	36,4	36,4	27,3	0
Frutas	100,6	18,2	9,1	0	72,7
Carnes/Huevos	92,9	54,5	9,1	0	36,4
Mezclas vegetales	56,1	9,1	45,5	0	45,5
Lácteos y derivados	55,1	9,1	90,9	0	0
Grasas	93,8	9,1	18,2	9,1	54,5
Azúcares	105,3	9,1	27,3	18,2	45,5

Por otro lado para el segundo tiempo de comida o almuerzo se observa una variación significativa en el porcentaje de adecuación promedio para los once (11) HCB, con respecto a los datos obtenidos para el refrigerio, nótese que la base de los menús ofrecidos para los niños en el segundo tiempo de comida está representado por grandes cantidades de hidratos de carbono y azúcares (Tabla 2), de igual manera para el caso de las frutas son el grupo en la categoría de déficit.

Tabla 2. Porcentaje de adecuación por grupo de alimentos en segundo tiempo de comida

Alimento	Promedio %	% Normalidad	% Déficit	% Exceso	% No ofrecen
Cereales	133,5	27,3	9,1	63,6	0
Raíces/Tubérculos	77,8	18,2	63,6	18,2	0
Hortalizas	58,7	9,1	54,5	9,1	9,1
Frutas	65,6	9,1	81,8	0	0
Carnes o Sustitutos	133,8	27,3	27,3	45,5	0
Leguminosas/ Mezclas					
Vegetales	203,34	27,3	0	54,5	36,4
Grasas	111,8	27,3	36,4	36,4	0
Azucars	159,9	18,2	18,2	54,5	9,1

Las características del aporte nutricional de la alimentación ofrecida a los niños y niñas de los HCB que participaron en el estudio, se plasmaron en la Tabla 3 y 3.A, para el primer y segundo tiempo de comida respectivamente, en cada una de ellas, se refleja el número de HCB y promedio de éstos que brindan un nutriente específico, teniendo en cuenta el grado de adecuación, en general.

Para el primer tiempo de comida (Refrigerio de la mañana) se obtuvo que el promedio de hogares que brindan un aporte nutricional adecuado es relativamente bajo y se puede decir que no hay diferencia significativa al comparar este valor promedio con el promedio de hogares que presentan un déficit en el aporte nutricional del menú ofrecido. Cabe mencionar que en su mayoría, los HCB del estudio, ofrecen un refrigerio con un aporte bajo de calcio, condición cuestionable, dada la importancia de éste nutriente para un crecimiento y desarrollo óptimo de los niños y niñas. En cuanto al aporte de energía se obtuvo un valor de $p=0,17$, mediante el test de Sturudent.

Tabla 3: Promedio HCB Vs aporte nutricional para el primer tiempo de comida

NUTRIENTE	DEFICIT <90%	NORMAL90-110%	EXCESO >110%
ENERGÍA	3	5	3
PROTEINA	5	5	1
GRASA	3	6	2
HDC	3	7	1
HIERRO	5	5	1
CALCIO	6	2	3
ZINC	5	4	2
VITA A	5	4	2
PROMEDIO	4,4	4,8	1,9

Los resultados obtenidos para el segundo tiempo de comida (almuerzo), Tabla 3.A, reflejan que un mayor número de hogares ofrecen menús con cantidades deficientes de Vitamina A, adicionalmente, ningún HCB brinda un aporte adecuado de Proteína, siendo el mayor número de hogares que brindan éste nutriente en exceso lo cual posiblemente se relacione a que los hogares reciben subsidio de carne de parte de la fundación éxito, y hay la posibilidad de ofrecer porciones de mayor tamaño, además se considera significativamente bajo, el valor promedio de los hogares que brindan un aporte adecuado de Hierro. En cuanto al aporte de energía para este tiempo de comida se obtuvo un valor de $p=0,015$, mucho menor a (0,05) lo que mostró que el aporte de energía para éste tiempo de comida no cumple con las recomendaciones especificadas por el ICBF.

Tabla 3.A : Promedio HCB Vs aporte nutricional para el segundo tiempo de comida

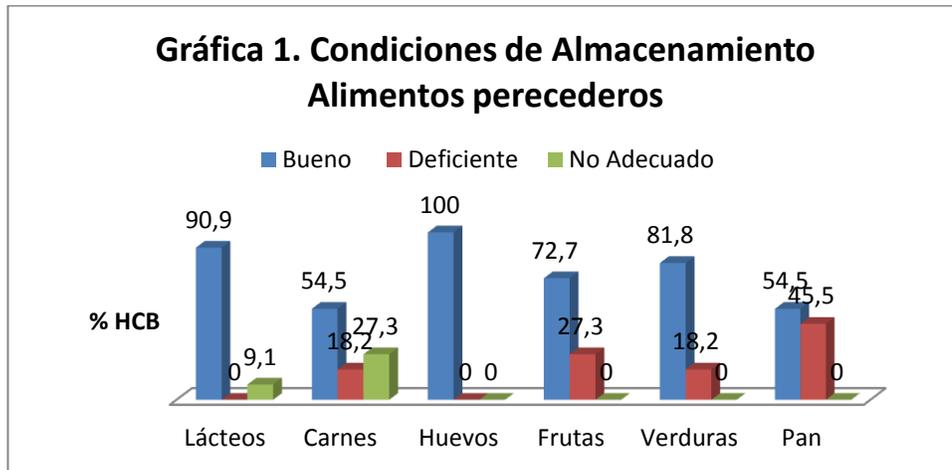
NUTRIENTE	DEFICIT <90%	NORMAL90-110%	EXCESO >110%
ENERGÍA	3	4	4
PROTEINA	4	0	6
GRASA	6	3	2
HDC	3	4	4
HIERRO	5	1	5
CALCIO	4	3	4
ZINC	4	2	4
VITA A	9	1	1
PROMEDIO	4,8	2,3	3,8

En cuanto al cumplimiento de las BPM se refiere como se ilustra en la Tabla 4. La gran mayoría de los HCB presentaron falencias en cuanto la ventilación del servicio de alimentación del hogar así como en la disposición y manejo de residuos, en cuanto a las practicas higiénicas y medidas de protección y en los procedimientos de prevención de contaminación cruzada al momento de la elaboración de los menús, considerando de mayor significancia a la falta de implementación de medidas para la prevención de contaminación cruzada especialmente de los alimentos durante el proceso de elaboración.

Tabla 4. Determinación del cumplimiento de BPM.

PRÁMETRO	n	% HCB
Abastecimiento de Agua	11	100
Disposición de residuos	8	72,7
Instalaciones Ventilación	1	9,1
Estado de Salud	11	100
Capacitación y Educación	11	100
Personal Prácticas higiénicas y medidas de Protección	6	54,5
Materias Primas e Insumos	8	72,7
Requisitos Higiénicos de Fabricación Envases	11	100
Prevencción Contaminación Cruzada	5	45,5

De acuerdo a los resultados de las condiciones de almacenamiento, en la Gráfica 1, se observó en general que los HCB conservan de manera adecuada los alimentos, otorgándole mayor significancia a las hortalizas, seguido de las frutas y el pan. Dado que las características de los huevos y lácteos empleados en los HCB durante el tiempo de las visitas, les confiere condiciones de almacenamiento menos estrictas.



7. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Los resultados del estudio, se discutieron teniendo en cuenta las situaciones encontradas en las visitas realizadas. Se afirma que hay pequeñas falencias que se presentan internamente en los HCB, aún cuando el ICBF brinda todas las herramientas necesarias para la planificación de la alimentación de los niños y niñas, según los lineamientos entre las cuales, la Minuta patrón con porciones estandarizadas, un ciclo de menús, una lista de intercambio de alimentos, en los Hogares Comunitarios de Bienestar, en los HCB participantes del estudio, no se cumple la minuta patrón propuesta por el ICBF, según los lineamientos del componente alimentario, ya que se encontraron situaciones desfavorables dentro de cada institución, las cuales se resumen, en primer lugar que al momento del procesamiento y suministro de la alimentación, no se tiene en cuenta la minuta patrón, y tampoco la lista de intercambios otorgada por el ICBF; el personal encargado de la preparación de la alimentación para los niños, se basa únicamente en el ciclo de menús para conocer las preparaciones correspondientes para cada día, lo que refleja que no se emplea adecuadamente la estandarización de las preparaciones, lo que condiciona las características organolépticas de la alimentación de los niños y niñas beneficiarios del programa, y además el aporte nutricional de la alimentación que se les ofrece, lo que puede ser un punto de partida dentro de un círculo vicioso, que aún cuando no compete al

estudio tendrá como resultado, el compromiso del estado nutricional de los menores bien por déficit, bien por exceso, otorgando un resultado negativo en la solución a la problemática nacional de inseguridad alimentaria.

Ahora bien con base a la Tabla 1. Porcentaje de adecuación por grupo de alimentos para el primer tiempo de comida, el grupo de los lácteos, las preparaciones a base de leche o bebidas lácteas, son elaboradas con leche en polvo, como se indica en los lineamientos y en la minuta patrón, sin embargo, éstas preparaciones se encuentran diluidas si se comparación con la dilución (13%) para bebidas lácteas que se propone en los lineamientos del ICBF; por otra parte cuando se habla del grupo de las mezclas vegetales, se hace referencia a la Bienestarina, para este grupo se encontró dos falencias; la primera, que en algunos HCB no la incluyeron en el menú como se indicaba en los lineamientos, donde se conoce, que el ICBF, recomienda el uso diario de bienestarina para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes de los niños y niñas beneficiarios; por otro lado, a diferencia de lo que sucede con la leche, las preparaciones con bienestarina quedan muy concentradas dando una consistencia poco agradable para su consumo.

Para el grupo de las frutas, los lineamientos indican ofrecerla diariamente, sin embargo el porcentaje de adecuación promedio para las frutas fue de 18,2% y el porcentaje promedio de hogares que no ofrecen el alimento es del 72% aproximadamente, posiblemente porque no está plasmado en el ciclo de menús, pero en los lineamientos la recomendación para el consumo es diaria.

Ahora bien cabe aclarar que los resultados para el grupo de las carnes o sustitutos (Huevos o queso) se observa un porcentaje aproximado del 36% que no ofrecen este grupo de alimentos, sin embargo se debe tener en cuenta que, las veces que no se ofrecieron era porque ofrecían Bienestarina para ese tiempo de comida y la bienestarina tiene aporte adecuado de proteína. Lo que no sucede en el segundo tiempo de comida Tabla 2: (Porcentaje de adecuación por grupo de alimentos para el segundo tiempo de comida) ya que se ofrecen preparaciones con bienestarina acompañadas de alimentos del grupo de las carnes, lo que refleja el exceso del aporte de proteína para éste tiempo de comida, en comparación con la cantidad recomendada en los lineamientos.

Por otro lado para éste tiempo de comida se observó un exceso en el aporte de hidratos de carbono, con relación a la cantidad recomendada, puesto que las porciones ofrecidas de alimentos del grupo de los cereales es bastante mayor, en comparación a la cantidad de la

minuta patrón del ICBF, teniendo en cuenta esta situación se preguntó al personal del servicio, y a las madres comunitarias, quienes manifestaron que los niños quedan con hambre y piden más, en el caso de los azúcares el porcentaje promedio de adecuación es bastante elevado en más del 50% de los hogares, lo que nuevamente permite confirmar, que en los HCB, del estudio no se cumple la minuta patrón.

Lo anterior también se puede comprobar, en el caso del grupo de las frutas, para cada tiempo de comida, pues bien, si en el primero no lo ofrecen a diario, en el segundo si las ofrecen diariamente en forma de jugos diluidos; de manera similar, ocurre en el caso de las hortalizas, ya que las porciones de éstas, son significativamente pequeñas, en comparación con establecida en la Minuta Patrón.

Con lo anteriormente descrito, se puede evidenciar las implicaciones en el menú ofrecido en los niños en cuanto al aporte nutricional se refiere; partiendo del primer tiempo de comida, Tabla 3. El aporte de hierro es deficiente para casi la mitad de los hogares, lo que puede estar relacionado con el aporte insuficiente de bienestarina, lo mismo sucede para el calcio, pues es de esperarse que al brindar preparaciones de bebidas lácteas diluidas, el aporte de éste nutriente es insuficiente, lo mismo sucede con la vitamina A, ya que únicamente la mitad de los HCB estudiados cumple con un aporte adecuado para éste nutriente, claro está relacionado con un aporte insuficiente de frutas para el tiempo de comida. Por otro lado para el segundo tiempo de comida Tabla 3.A, en cuanto al aporte energético la prueba T para estadística determinada por pass program confiere una probabilidad de 0,015 un valor muy por debajo de 0,05, con lo que pone en evidencia que no se cumple con las recomendaciones especificadas en los lineamientos, y el aporte nutricional del menú para éste tiempo de comida se ve comprometido principalmente por vitamina A, esto se relaciona claramente con un aporte deficiente de alimentos del grupo de las hortalizas tal como se especificó anteriormente, de manera similar sucede con el hierro nutriente implicado en el bienestar nutricional de los niños para el cual su aporte fue bajo en casi el 50% de los hogares.

Por otro lado, se resaltó el cumplimiento del ciclo de menús, pues se observó algunas modificaciones del menú ofrecido, con relación al ciclo de menú del ICBF, en algunos de los HCB del estudio, principalmente por falta de disponibilidad inmediata de los alimentos para el día de la visita; sin embargo estas modificaciones, fueron adecuadas, ya que las preparaciones presentaban características nutricionales similares, y se debe tener en cuenta que el ciclo de menús no es una camisa de fuerza, y éste se puede modificar según la

disponibilidad de alimentos, y la finalidad del ciclo de menús de cinco (5) semanas que propone el ICBF, es otorgar variedad a la alimentación de los niños, condición que si se cumple en los HCB, en relación con los lineamientos del ICBF.

Finalmente para terminar con la evaluación de las características cualitativas del menú, se tiene en cuenta la calidad microbiológica de la alimentación para los niños en relación con la determinación del cumplimiento de BPM de manera adecuada, en la Tabla 4. Se observó que los hogares cumplían con algunos lineamientos de BPM con base en el decreto 3075, para empezar se observa en cuanto a los parámetros de estudio en la disposición de residuos, el 30% de HCB de estudio no disponen de éstos en la manera adecuada al exterior del servicio, y los recipientes para la recolección de los mismos, permanecen llenos y no están tapados; adicionalmente, es necesario que los desechos orgánicos de los alimentos, sean removidos del lugar de preparación tan pronto como sea posible, y por el contrario se observó que en los hogares del estudio, al momento de la visita, se dejan acumular estos productos en el área de producción, o lugar de lavado de los alimentos, lo cual implicaría un alto riesgo de contaminación microbiológica para los alimentos, en cuanto a la ventilación de los servicios de alimentación, tan solo el 9,1% de los hogares cumple; el criterio para determinar si cumplían o no, con esta condición fue teniendo en cuenta las características de la forma de ventilación del lugar, es decir, que la ventana o medio de ventilación directa con el exterior estuviese protegida por una malla de material adecuado, con el fin de evitar la entrada de insectos u otro tipo de animales o plagas al área de procesamiento de los alimentos, pues es conocido que este tipo de animales son vehículo de contaminación para los alimentos.

En cuanto a las condiciones relacionadas con el personal de manipulación de alimentos, encargado de la preparación de los menús para los niños y niñas, cuentan con todos sus certificados de salud y manipulación vigentes, así mismo, emplean adecuadamente los elementos de medidas de protección, sin embargo la principal falencia observada fue en cuanto al lavado de manos, además de insuficiente durante el cambio de actividades, esto se refiere a la preparación de alimentos, como ensaladas, jugos de frutas, después de haber manipulado alimentos de alta carga microbiológica (Carne, pollo) sin realizar el proceso de lavado adecuadamente o sencillamente no lo hacían. Es importante tener en cuenta, que al momento de las visitas no se observó signos de enfermedades virales en los manipuladores de alimentos que pudieran poner en riesgo la salud de los niños.

Es importante, citar las falencias principales observadas en los Hogares del estudio al momento de las visitas, ya que el 27% del personal manipulador de alimentos en los HCB, llevaron de manera inadecuada las tareas para el manejo de materias primas e insumos, adicionalmente, se observó que la limpieza y el proceso de higienización de alimentos fue inadecuado, especialmente en el caso de las hortalizas, lo cual es una condición de alto riesgo de enfermedad para los niños, de igual manera esta condición de higienización de los alimentos también se encuentra citada en los lineamientos del ICBF, en cuanto a las condiciones que incrementan el riesgo de contaminación cruzada observadas en los servicios de alimentación de los HCB están, la limpieza y uso inadecuado de implementos tales como cuchillos y cucharas para el procesamiento de los alimentos, a su vez, se observó la limpieza inadecuada de las superficies donde se preparan los alimentos.

Otra condición a tener en cuenta, que de hecho también está relacionada con el mantenimiento de la calidad de los alimentos y BMP, son las condiciones de almacenamiento de productos perecederos principalmente, Gráfica 1. Éstos alimentos por ser los más vulnerables para el crecimiento de microorganismos patógenos, deben ser almacenados, bajo condiciones específicas, que inhiban el crecimiento bacteriano y la actividad enzimática.

Se puede decir que en los HCB participantes del estudio, mostraron un almacenamiento adecuado de frutas, verduras y hortalizas, y pan, para el día específico de la visita, se observó que no solo las mantiene en refrigeración para mantener el punto de maduración sino además las mantienen en empaque por separado. Es importante aclarar que el almacenamiento de la leche y los huevos, es adecuado, ya que las características de la leche empleada (en polvo), y dado tiempo de utilidad (diario) y compra (semanal) de los huevos, no se requiere un método específico de conservación con temperatura

En cuanto a las carnes cabe mencionar que se mantienen congeladas, los lineamientos del ICBF, recomiendan descongelarlas a temperatura de refrigeración un día antes de su preparación para mantener la cadena de frío y por ende sus propiedades organolépticas y microbiológicas, sin embargo casi el 50% de los HCB, presentaron falencias para la conservación de frío de las carnes, pues descongelaban por inmersión en agua fría o a temperatura ambiente.

El incumplimiento de las BPM, limita las características de una alimentación saludable, desde el punto de vista que se condiciona notoriamente la calidad organoléptica (Cualitativa) del menú y poniendo en riesgo no solo la salud, sino también el

aprovechamiento adecuado de los nutrientes de los niños y niñas beneficiarios del programa, de HCB, como sujetos de derecho.

9. CONCLUSIONES

El estudio permite concluir en primer lugar, que la muestra, no fue estadísticamente representativa, ya que las visitas fueron muy cortas (Una única visita por cada institución), dado que el tiempo de la coordinación para el ingreso a los hogares fue largo, motivo por el cual, se acortó el tiempo de la recolección de los datos.

En los HCB se cumple con los ciclos de menús de manera adecuada, sin embargo, la minuta patrón establecida por el ICBF no se cumple correctamente en éstos lugares, dado a la falta de capacitación del personal encargado de la preparación de la alimentación de los niños y niñas beneficiarios, y a que éstos no se implementan las medidas y recomendaciones de los lineamientos del ICBF, para el componente alimentario, como ejemplo de ello, el uso no adecuado de la lista de intercambios de alimentos, y de la minuta patrón como guía para la planificación y ofrecimiento de la alimentación a los niños beneficiarios del programa de HCB. Con base en lo anterior, se pudo concluir adicionalmente que la calidad nutricional y organoléptica de la alimentación de los niños y niñas de los HCB, está comprometida, ya que para el día correspondiente de la visita para cada uno de los HCB, fue posible observar el incumplimiento de los lineamientos y las BMP durante el proceso de producción y ofrecimiento de la alimentación a los niños, además; esto mostró como, la alimentación ofrecida a los niños beneficiarios, no cumple con los estándares de una alimentación saludable, pues contrario a que provee alimentos en forma variada, según lo que refleja el cumplimiento del ciclo de menús, no es equilibrada, ni suficiente y tampoco inocua; pues la alimentación ofrecida podrá tener un adecuado aporte de energía, pero hay que tener en cuenta, que, nutrientes como el calcio, hierro, zinc y vitamina A, son nutrientes que están directamente implicados en el estado nutricional de los niños, y no se proveen de manera adecuada en la alimentación; sumado al hecho, la falta de implementación de medidas salubres en la preparación y suministro de la alimentación de los niños, no solo pone en riesgo el estado de salud de estos niños y niñas, sino también condiciona el aprovechamiento biológico de los nutrientes, y tanto así, el incumplimiento de los objetivos propuestos en los programas de HCB, enfocados en otorgar seguridad alimentaria a la población colombiana de la primera infancia.

10. RECOMENDACIONES

Se recomienda a otras colegas continuar con el estudio, dado el impacto de éste en la implementación de estrategias que conduzcan al mejoramiento de la seguridad alimentaria de la población colombiana de la primera infancia, sin embargo se recomienda tener en cuenta el manejo del tiempo para la coordinación de las actividades, así como la disposición de talento humano para poder ampliar la significancia del estudio, por tanto se recomienda la asistencia como mínimo de tres (3) días a la semana en cada institución y en lo posible, tomar una muestra piloto representativa para Bogotá.

Es indispensable incentivar al cuerpo administrativo de los HCB : Madres comunitarias, y personal a cargo del servicio de alimentación, en cuanto al mejoramiento en el uso de las medidas de alimentos estandarizadas, en la minuta patrón, y mejoramiento de la implementación de prácticas higiénicas de manipulación de los alimentos, enfatizando en la importancia de cada una de ellas; igualmente es ideal que el ICBF se mantenga firme en el acompañamiento de las madres comunitarias para que refuercen sus fortalezas como administradoras de estos sitios de atención y así mismo siempre tengan presente que la importancia de corregir posibles falencias, una técnica ideal para mejorar la implementación de la minuta patrón como guía en la preparación del menú para los niños podría ser la disposición de fichas o carteles de materiales adecuados, que sean alusivos al uso de medidas caseras, y medidas de protección y manipulación seguras para los alimentos.

10. REFERENCIAS

Alcaldía Mayor de Bogotá. Resolución 664 de 2006 (Julio 11 de 2006). [en línea] :
Resolución 664 *de*
2006.<<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=20844> >

ESCOBAR, Magnolia, TEJADA, Blanca D. 1992 El menú, Su diseño y control en los servicios de alimentación. 2ª Edición. Editorial NUTRIASER LTDA. Medellín- Colombia.

GREGOIRE, Mary, B, SPEARS, Marian. 2007. Foodservice organizations a managerial and systems approach. 6Th Ed. Editorial Pearson Prentice Hall. Upper Saddle River, New Jersey. EE.UU.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Bitácora-Programas Hogares comunitarios de bienestar. 2010

Ministerio de la Protección social, Instituto colombiano de Bienestar familiar Bogotá 2011. Lineamiento Técnico Administrativo, Modalidad Hogares comunitarios de Bienestar en todas sus formas (FAMI, Familiares, Grupales, Múltiples) para atención a niños y niñas hasta los 5 años de edad. [En línea] :*Marzo de 2011*.

<<https://www.icbf.gov.co/icbf/directorio/portel/libreria/pdf/LineamientosHCB2011Agosto16de2011.pdf>> [Consulta:5 Septiembre 2011].

Ministerio de la Protección Social, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Modalidades Hogares Infantiles, lactantes y preescolares Lineamientos y Estándares Técnicos. Bogotá, Junio 2006 [en línea]:

<www.icbf.gov.co/icbf/directorio/portel/libreria/pdf/LINEAMIENTOSLINEAMIENTOSHOGARE SINFANTILESLACTANTESYPREESCOLARES.pdf> [Consulta: 4 Agosto. 2011].

Resumen Ejecutivo ENSIN 2010. Encuesta nacional de la Situación en Colombia 2010.

<<http://www.icbf.gov.co/icbf/directorio/portel/libreria/pdf/RESUMENEJECUTIVOcorregidoJUNIO30de2011.pdf>> [Consulta: 15 Agosto de 2011].

TEJADA, Blanca D. 2007.Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2 Ed. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia. Pág. 168.

INFORME 2010. Acción Humanitaria de Unicef, alianza a favor de los niños en situaciones de emergencia [en línea]:

<http://www.unicef.org/colombia/pdf/UNICEF_Humanitarian_Action_Report_2010Summary_Report_WEB_SP.pdf >[Consulta: 5 Agosto de 2011].

