

ENCUESTA RESTAURANTES ESCOLARES

Como un componente básico para la evaluación al desarrollo y aplicación del programa de Restaurantes Escolares, la Veeduría consideró pertinente tomar en cuenta la opinión de las personas que día a día están a cargo de la puesta en marcha del programa con los niños.

Se llevó a cabo una encuesta en la cual, de manera aleatoria, se seleccionó un total de 84 restaurantes escolares de la ciudad, distribuidos en diferentes barrios.

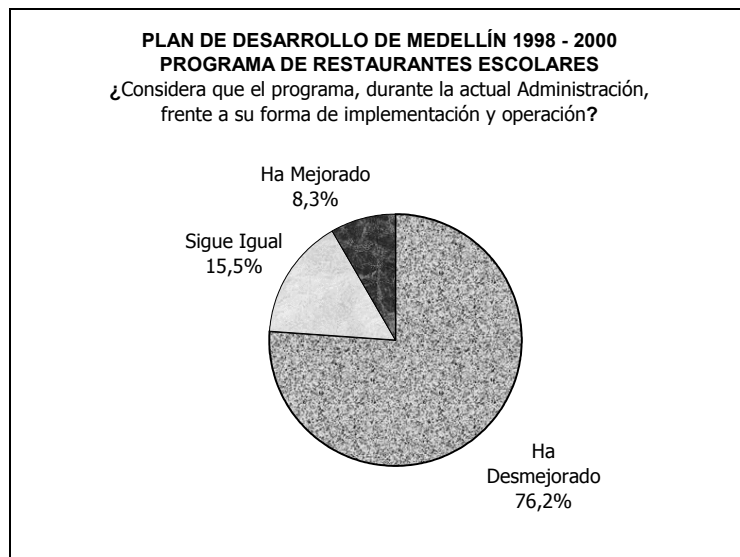
El formulario se aplicó a encargados de los restaurantes, madres e instructores de los colegios responsables del programa.

Las encuestas se realizaron en forma personalizada mediante visita a los establecimientos educativos, previa consecución de cita.

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

1. Para el 76.2% de las personas a cargo de los restaurantes, la aplicación de las distintas modalidades del programa, durante el periodo 1998 – 2000, ha desmejorado la calidad del mismo. Para el 8.3% el manejo que se ha dado ha producido efectos positivos, en tanto que para el 15.5% de los entrevistados, los cambios aplicados en el periodo no incidieron positiva ni negativamente.

Gráfico No. 1

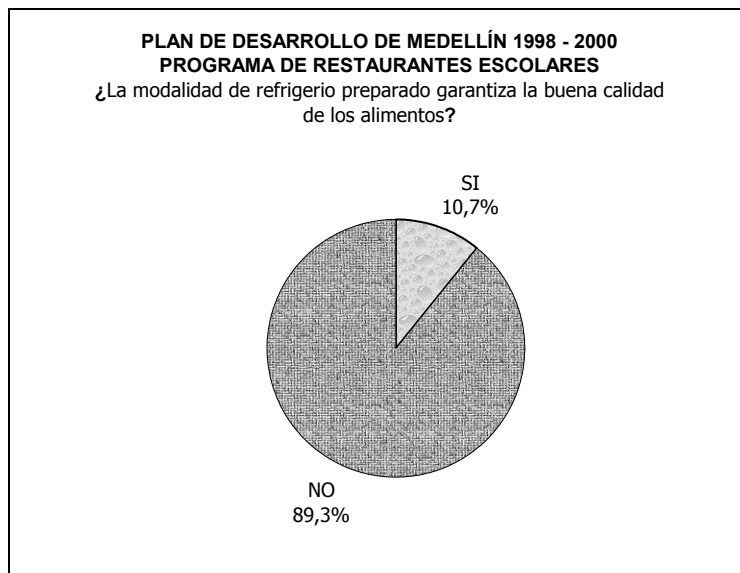


2. Una de los cambios mas controvertidos ha sido la implementación de la modalidad de Refrigerio Preparado.

Al respecto, los responsables de los restaurantes consideran que este no es un buen sistema en el sentido que el mismo (para el 89.3% de los entrevistados) no garantiza una adecuada calidad de los alimentos, con los cuales se prepara este refrigerio. Este resulta ser un asunto bastante crítico, pues está relacionado con el tipo de comida y el efecto que la misma pueda tener en los niños.

Para un 10.7% esta modalidad si es garantía, frente a la calidad del alimento suministrado.

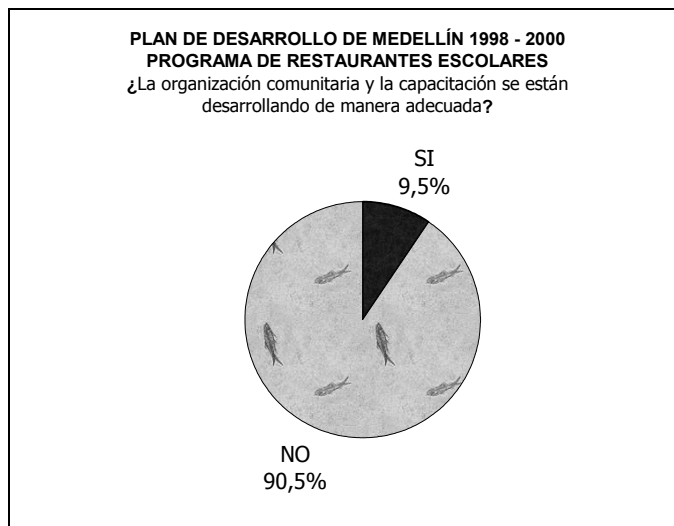
Gráfico No. 2



3. El programa se denomina “ Restaurantes Escolares Integrales” . Esta integralidad hace referencia a componentes del mismo como la participación y organización de la comunidad alrededor del desarrollo del programa, así como la capacitación de la misma.

Para el 90.5% de los encuestados el programa ha perdido su carácter de integralidad y por tanto ha quedado reducido a la entrega de alimentos. Para el 9.5% de las personas los componentes de capacitación y organización de la comunidad si se han presentado de manera adecuada.

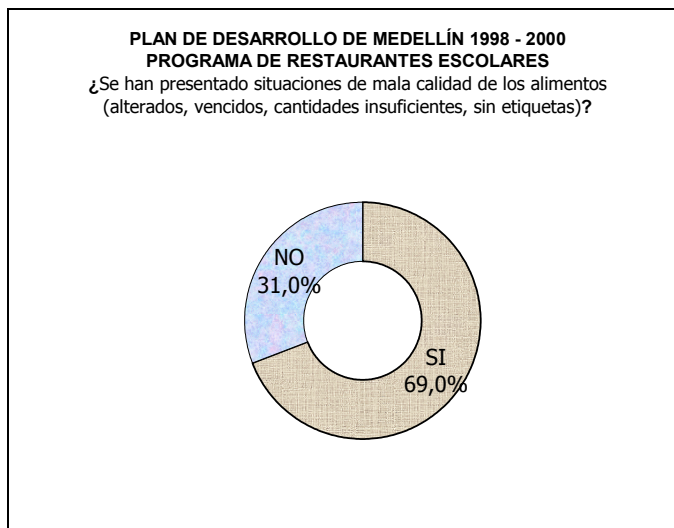
Gráfico No. 3



4. Volviendo al tema de la calidad, reporta el 69% de los entrevistados la ocurrencia de casos importantes donde se ha evidenciado problemas de calidad en el suministro de los alimentos, reflejando este hecho un incumplimiento de los contratos y convenios acordados entre la Secretaría de Bienestar Social y el contratista. De acuerdo a lo indagado, las mayores ocurrencias de casos se deben a:

- Productos con fecha de vencimiento expirada.
- Suministro de carne con cortes diferentes a los especificados.
- Leche y jugos pasados.
- Leche de marcas desconocidas y con mal sabor.
- Inadecuados medios para el transporte de los alimentos.
- Carnes fría de marcas no conocidas.
- Porcentaje de productos importados superior al especificado.
- Verduras en mal estado y hasta podridas. Etc.

Gráfico No. 4

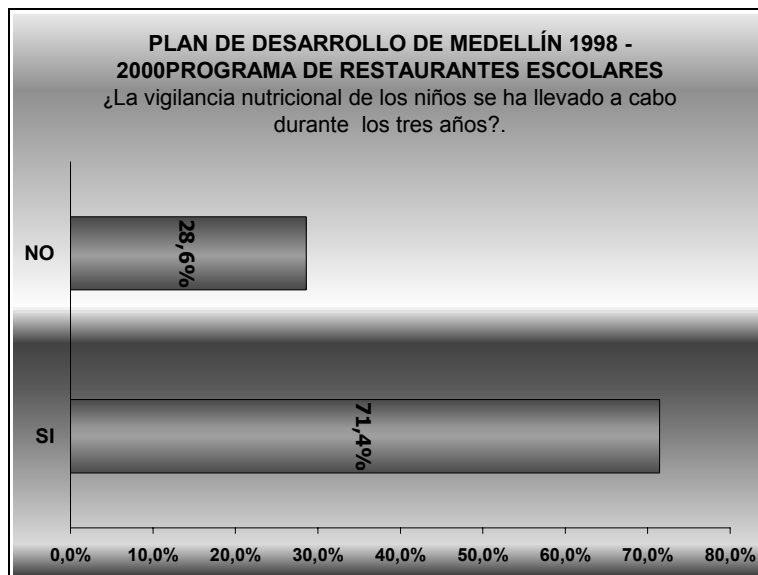


5. Sobre la supervisión que debería realizar la Secretaría de Bienestar Social, los entrevistados manifestaron que en promedio reciben 7.4 visitas durante el año, cuando reclaman que en promedio deberían ser visitados 22 veces cada año, es decir casi dos veces por mes.

A este respecto, funcionarios de la Secretaría de Bienestar Social adujeron la falta de transporte para no poder realizar esta supervisión en forma más permanente.

6. Sobre los efectos que debe tener el programa en la evolución de los niños, esta establecida una vigilancia nutricional que debe llevarse a cabo durante el transcurso del año. En este aspecto los entrevistados, en su gran mayoría (71.4%), manifestaron que la vigilancia nutricional si se había llevado a efecto, de acuerdo a lo estipulado. El 28.6% estuvieron de acuerdo en que esta no se había cumplido como estaba establecido.

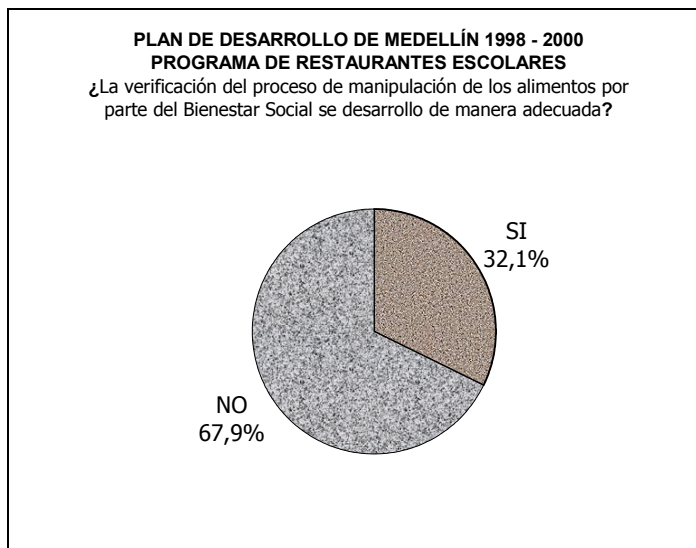
Gráfico No. 5



7. La vigilancia por parte de la trabajadora social se llevó a cabo, igualmente como estaba establecido, afirmó el 64% de los entrevistados.
8. Frente al proceso de manipulación de los alimentos, para el 67.9% de los entrevistados ésta no se ha llevado a cabo en forma adecuada y con la cantidad de visitas requerida.

En este punto el principal reclamo radica en que la supervisión no se realizaba en todo los puntos, sino que se visitaban las bodegas y el contratista, pero no la entrega final de los alimentos, que era donde se producía la mayor cantidad de anomalías.

Gráfico No. 6

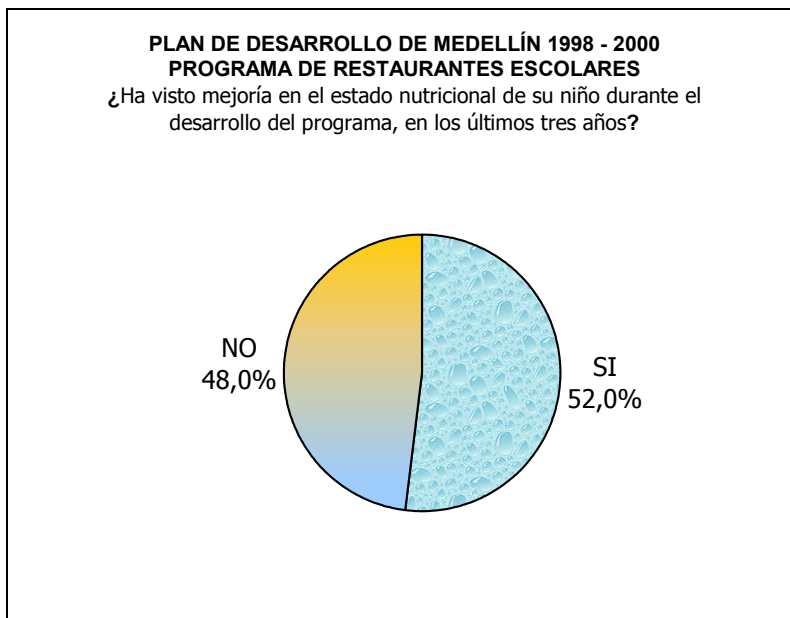


9. ¿Se ha visto la mejoría en el estado nutricional de los niños?. (Interrogante para las madres).

Sobre esta inquietud, para el 52% de las madres ha sido notoria la mejoría de los niños, en cambio para un 48% esta no se ha manifestado en la forma esperada.

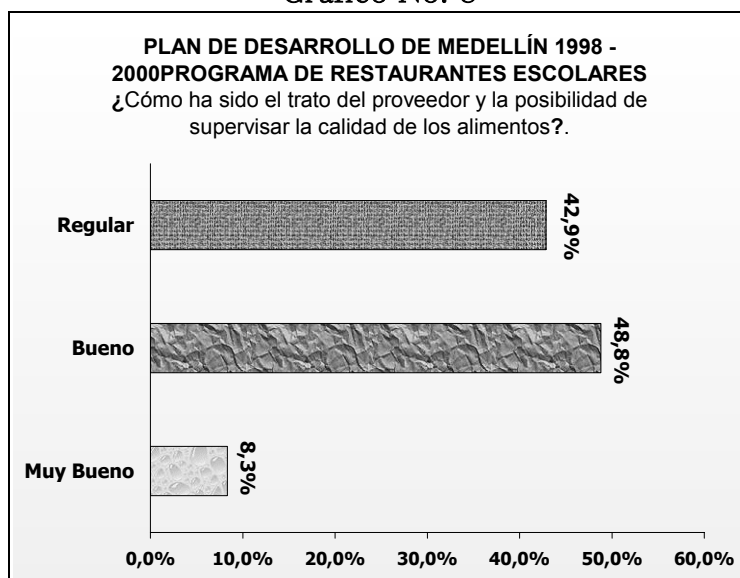
A este respecto, la principal inquietud de las madres, para no considerar que haya avances significativos en la nutrición de sus hijos, radica en que la cobertura del programa tiene vigencia por un periodo inferior al año, y por tanto durante la época que no sé esta con la alimentación de los restaurantes, los niños pierden gran parte de lo acumulado.

Gráfico No. 7



10. El 48% de los entrevistados califica de bueno el trato recibido por parte del proveedor, en la medida que han permitido supervisión de los productos entregados. Para un 42,9% este trato ha sido apenas regular y un 8,3% lo califican de muy bueno.

Gráfico No. 8



OBSERVACIONES:

Algunas inquietudes recibidas y que son importantes para el futuro desarrollo del programa son:

- Mayor inversión en la infraestructura y dotación de los restaurantes. La razón por la que se continua con la modalidad de los refrigerios preparados, radica en el hecho que no se cuenta con las comodidades locativas e instrumentos de trabajo con los cuales llevar a cabo las labores de restaurante.
- Retomar el carácter inicial de integralidad al programa, mediante una mayor participación de la comunidad en el desarrollo del mismo.
- Que se vigile la calidad de los alimentos, en particular en el momento de la entrega para evitar “ cambiazos”
- Exigir en la minuta del contrato que todos los alimentos empacados cumplan con las normas del INVIMA.
- Mayor tiempo de cobertura. Ojalá todo el año.