DISEÑO DE UN PLAN DE GESTION DE CALIDAD PARA LAS INSTITUCIONES ESCOLARES PUBLICAS EN EL PLAN DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO

PRESENTADO POR

HORACIO MANUEL GONZALEZ PAYARES

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA (UNAD)

ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES, ECONOMICAS Y DE NEGOCIOS – ECACEN

ESPECIALIZACION EN GESTION DE PROYECTOS

SINCELEJO (SUCRE)

COLOMBIA

2018

DISEÑO DE UN PLAN DE GESTION DE CALIDAD PARA LAS INSTITUCIONES ESCOLARES PUBLICAS EN EL PLAN DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO

PRESENTADO POR

HORACIO MANUEL GONZALEZ PAYARES

DIRECTOR

LUIS CARVAJAL

MCS: CIENCIAS POLITICAS

Modalidad de proyecto Aplicado

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA (UNAD)

ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES, ECONOMICAS Y DE NEGOCIOS – ECACEN

ESPECIALIZACION EN GESTION DE PROYECTOS

SINCELEJO (SUCRE)

COLOMBIA

2018

DEDICATORIA

El presente trabajo está dirigido primero a Dios que me dio el discernimiento para poder realizar con éxito el trabajo que se está presentando, luego a mis padres y familiares, que con su apoyo no me hicieron desfallecer en este camino de estudio para mi formación profesional, a mis amigos , y sobre todo a la gran capacidad de los docentes de la institución, la universidad nacional abierta y a distancia (UNAD) en ofrecer sus excelentes capacidad de trasmitir sus conocimientos se pudo lograr los objetivos planteados

AGRADECIMIENTOS

Agradecer a todas las instituciones que me colaboraron en la realización del siguiente trabajo como: la Alcaldía de Sincelejo por los datos suministrados por esta institución, a las instituciones educativas donde se tubo visitas para recolección de datos para así obtener los respectivos informes que nos llevaron a algunas conclusiones, al DANE por la información que suministro con respecto a las instituciones educativas que tenían más complejo el problema, y a todas las personas que de una u otra forma contribuyeron a la realización del proyecto

A la universidad nacional abierta y a distancia (UNAD) a todos los docentes que me han permitido convertirme en una persona y profesional, razonable y consiente de la vasta ignorancia que aun poseo.

A mi director Luis Carvajal que con su dedicación, experiencia y conocimientos me oriento en el desarrollo de este trabajo

A todas las demás personas que hicieron posible la realización de este trabajo

RESUMEN

El PAE ha sufrido una serie de inconvenientes los cuales no le han permitido cumplir con el objetivo que se trazó desde su concepción. Falta o reducción del presupuesto, corrupción en la contratación de los operadores privados, falta de supervisión o ausencias de interventoría, alimentos con porciones sin el gramaje o nutrientes requeridos, Instituciones educativas sin infraestructura, alimentos preparados sin condiciones mínimas de calidad (dañados, con presencia de bacterias), fallas en la cadena de transporte o refrigeración inadecuada son algunos de estos factores.

El plan propuesto consiste en el suministro de alimentación escolar a las instituciones educativas del municipio de Sincelejo, siendo que en la actualidad estos suministros actualmente lo realizan entidades privadas, lo cual vienen presentando una serie de inconvenientes desde el aspecto de contratación, las operaciones y especialmente en la calidad de los productos alimenticios, el cual carece de un plan de gestión de calidad.

Este fenómeno también se presenta en el resto del país pues se siguen los mismos modelos; los contratistas tienen a cargo el suministro de los alimentos en las instituciones educativas del resto del país. En la actualidad este programa se a convertido en un sistema de alto riesgo, ya según las últimas investigaciones que han hecho los entes de vigilancia, se vienen presentando problemas en la salud de la población escolar por múltiples factores como la administración, operación, suministros, manejo de producción, infraestructura locativa y los estándares de calidad que deben cumplir un suministro de alimentación adecuado para la población escolar en el suministro del municipio de Sincelejo.

En el presente proyecto se aplicarán algunas normas que conlleven a un buen plan de manejo con el objetivo que los contratistas cumplan las normas mínimas de higiene en el manejo de alimentos para la población escolar del municipio, presentaremos a continuación algunas:

1 NTC ISO 9001 (tercera actualización). Sistema de gestión de la calidad

Esta norma se aplica a cualquier tipo de actividad orientada a la actividad de bienes y servicios.

.2. Norma ISO 10005:2005: Directrices para el diseño, aplicación y revisión del plan de calidad

Esta Norma Internacional fue preparada para atender a la necesidad de orientación sobre los planes de la calidad, ya sea en el contexto de un sistema de gestión de la calidad establecido o como una actividad de gestión independiente. (Online Browsing plattform (OBP)

3 ISO 14000 Norma ambiental

La norma que hoy día se conoce como norma ambiental ISO 14000, "se ocupan de establecer herramientas y sistemas enfocados a los procesos de producción en el interior de una empresa u organización y de los efectos que estos deriven en el medio ambiente. Aldana, de Vega, Luz Ángela 2011 (Pág. 295)

.4 Normas ISO 18001 (OSHAS). Sistema de gestión seguridad y salud

Cuando una empresa quiere demostrar su capacidad en el cumplimiento de requisitos respecto a la salud y seguridad laboral, trabaja con el esquema de las ohsas 18001, considerada como punto de referencia para todos los países que no disponen de reglamentos específicos de prevención de riesgos. Aldana, de Vega, Luz Ángela

.5 Norma ISO 22000. Sistema de gestión alimentario

Aldana, de Vega, Luz Angela 2011 dice que "Corresponde esta norma al sistema de inocuidad alimentaria, integra las directrices internacionales del Codex Alimentarius sobre buenas prácticas de manufactura (bpm), los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc) con las herramientas de un sistema de gestión, logrando el mismo lenguaje. Se utiliza en empresas que producen… Alimentos en general, Servicios de suministros de alimentos" (Pag 300)

PALABRAS CLAVES

(PAE), Acceso y permanencia, buenos hábitos alimentarios, vigilancia de la salud, nuevos alimentos.

SUMMARY

The PAE has suffered a series of inconveniences which have not allowed it to comply with the goal that was set since its inception. Lack or reduction of the budget, corruption in the hiring of private operators, lack of supervision or absences of supervision, food with portions without the grammage or required nutrients, educational institutions without infrastructure, food prepared without mínimum quality ions (damaged, with presence of bacteria), faults in the transport chain or inadequate cooling are some of these factors.

The proposed plan consists in the supply of school feeding to the educational institutions of the municipality of Sincelejo, being that at present these supplies are currently carried out by private entities, which have presented a series of inconveniences from the aspect of contracting, operations and especially in the quality of food products, which lacks a quality management plan.

This phenomenon also occurs in the rest of the country because the same models are followed; the contractors are in charge of supplying the food in the educational institutions of the rest of the country. At present, this program has become a high risk system, and according to the latest research done by the surveillance entities, there are problems in the health of the school population due to multiple factors such as administration, operation, supplies, production management, locative infrastructure and the quality standards that must be met by an adequate food supply for the school population in the supply of the municipality of Sincelejo.

In this Project Will apply some standards that lead to a good management plan with the objective that contractors meet the minimum standards of hygiene, food handling for the school population of the municipality, we present below some:

1 NTC ISO 9001 (third update). Quality management system

This rule applies to any type of activity oriented to the activity of goods and services.

.2. ISO 10005: 2005 Standard: Guidelines for the design, application and revision of the quality plan

This International Standard was prepared to address the need for guidance on quality plans, either in the context of an established quality management system or as an independent management activity. (Online Browsing plattform (OBP)

3 ISO 14000 Environmental standard

The standard that is now known as environmental standard ISO 14000, “is concerned with establishing tools and systems focused on production processes within a company or organization and the effects that these derive in the environment. Aldana, by Vega, Luz Ángela 2011 (Page 295)

.4 ISO 18001 Standards (OSHAS). Health and safety management system

When a company wants to demonstrate its capacity in fulfilling requirements regarding occupational health and safety, it Works with the ohsas 18001 scheme, considered a point of reference for all countries that do not have specific risk prevention regulations. Aldana, by Vega, Luz Ángela

.5 ISO 22000 standard. Food management system

Aldana, de Vega, Luz Angela 2011 says that “This standard corresponds to the food safety system, integrates the international guidelines of the Codex Alimentarius on good manufacturing practices (bpm), the principles of hazard analysis and critical control points (appcc) with the tools of a management system, achieving the same language. It is used in companies that produce ... Food in general, Food supply services “(Pag 300)

KEYWORDS

(PARA), Access and permanence, Good eating habits, health surveillance, new foods

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCION……12
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA…… 14
1.2 JUSTIFICACION DEL PROBLEMA…… 15
2. OBJETIVOS…… 16
2.1 OBJETIVOS GENERAL…… 16
2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS…… 16
3. MARCO TEORICO…… 16
3.1 MARCO CONCEPTUAL…… 17
3.2 . MARCO LEGAL…… 19
4. MARCO METODOLOGICO…… 20
4.1 DISEÑO DE INVESTIGACION…… 21
4.2 POBLACION Y MUESTRA……21
4.2.1 POBLACION…… .22
4.2.2 MUESTRA…… 22
4.3 TECNICA Y RECOLECION DE DATOS…… 22
4.4 PROCESOS Y ANALISIS DE DATOS…… 22
5. DESARROLLO DEL TRABAJO…… 23
5.1 ACTA DE CONSTITUCION DEL PROYECTO…… 23
6. APLICACIÓN DE LAS SIETE HERRAMIENTAS DEL PROYEC ..31
6.1 DIAGRAMA DE CAUSA – EFECTO…… .31
6.2 DIAGRAMA DE FLUJO O MAPAS DE PROCESO…… 32
6.3 DIAGRAMA DE PARETO…… 33
6.4 HISTOGRAMAS……36
6.5 DIAGRAMA DE CONTROL…… 37
6,5.1 ASPECTOS ORGANIZACIONALES DEL PAE…… .38
6.5.2 INFRAESTRUCTURA DE LAS INSTITUCIONESN EDUCATIVAS...40
6.5.3 PROCESOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS…… …42
6.5.4 SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO……43
6.5.5 CONDICIONES DE HIGIENE Y SANIDAD……44

6.5.6 ALMACENAMIENTO……45
6,5,7 TRANSPORTE DE ALIMENTOS…… ..46
6.5.8 VERIFICACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO…… 47
6.5.9 EVALUACION TOTAL DEL PLAN MEDIANTE DIAGRAMAS DE DISPERSION……47
7. PLAN DE GESTION DE CALIDAD…… ...48
7,1 PRESENTACION DEL PLAN DE CALIDAD…… .50
7.2 PLAN DE MEJORAS DEL PROCESO…… .56
7.3 METRICAS DE CALIDAD……58
7.4 LISTAS DE VERIFICACION DE CALIDAD……...59
7.5 REGISTRO DE INTERESADOS……62
8. RESULTADOS OBTENIDOS…… .81
8.1 ANEXOS…… 82
9. CONCLUCIONES…… .85
10. BIBLIOGRAFIA…… 87

1. INTRODUCCION

El Plan de Alimentación Escolar PAE, es una iniciativa del Ministerio de educación Nacional (MEN) que busca como propósito el aumentar la permanencia escolar a través del suministro de un componente alimenticio, lo anterior basado en pruebas de mercado en las que encontraron que aquellas zonas del país en las que no contaban con una buena alimentación los índices de deserción escolar se comportaban dramáticamente más altos en relación con aquellas que gozaban de una mejor alimentación.

El PAE ha sufrido una serie de inconvenientes los cuales no le han permitido cumplir con el objetivo que se trazó desde su concepción. Falta o reducción del presupuesto, corrupción en la contratación de los operadores privados, falta de supervisión o ausencias de interventoría, alimentos con porciones sin el gramaje o nutrientes requeridos,

Instituciones educativas sin infraestructura, alimentos preparados sin condiciones mínimas de calidad (dañados, con presencia de bacterias), fallas en la cadena de transporte o refrigeración inadecuada son algunos de estos factores.

El programa de alimentación escolar (PAE) sirve a convertido en un trampolín para la corrupción dejando así a los jóvenes y adolescentes sin opción de obtener una buena alimentación nutricional, que el gobierno local y nacional debe garantizarle.

De acuerdo a información suministrada por el ministerio de educación nacional a la delegada de para los derechos de la infancia, la adolescencia y la familia, 19 entes territoriales presentan problemas por la contratación de operadores para el suministro de complemento alimentario de los beneficios del PAE en las instituciones educativas oficiales.

El ministerio publico identifico que se siguen presentando problemas de los años anteriores en los procesos de contratación del PAE, como la demora en los pliegos definitivos del proceso, la no contratación oportuna de equipos, los retrasos en la planeación de las operaciones e incluso la no definición de la forma en la que se va a operar el programa.

Debido a todos estos pormenores podemos evidenciar que el sistema de alimentación escolar en el municipio de Sincelejo es irregular ya que presenta una serie de

inconvenientes que se generan por el mal manejo tanto como del municipio como de la nación.

Tendremos en cuenta en el siguiente proyecto aplicativo mostrar con eficiencia el manejo de la alimentación escolar con un plan de calidad con normas que se ejecutaran estrictamente acorde a los estamentos que rigen el ministerio de educación par así tener un PAE con eficiencia y buenos manejos.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los altos índices de corrupción que se vienen presentando en nuestro país, no se hacen ajenos a la corrupción en nuestros municipios, como por ejemplo encontramos en los presupuestos presentados artículos que tienen un alto costo, como los huevos a un valor de $ 900 c/u, panes a $400 c/u y pechugas de pollo a $40000 la libra, estas irregularidades dieron la alerta al gobierno central y a la procuraduría, observando uno sobrecosto en los contratos bastante elevados, a esto se le suma la mala atención que se presta en las instituciones educativas, con los alimentos que no son frescos, alimentos en mal estados, con poca nutrición alimenticia y otra serie de irregularidades que se vienen presentando.

El Plan consiste en que el Ministerio de educación da los lineamientos y parte de los recursos presupuestales y los entes departamentales, distritales y municipales aportan otros recursos y ejercen la contratación.

El suministro de alimentación escolar a las Instituciones Educativas se viene haciendo a través de operadores privados el cual presentan una serie de varios inconvenientes desde el punto de vista de la contratación, la operación y especialmente en la calidad el cual carece de un plan de gestión de calidad serio.

En Sincelejo y Colombia en general, el sistema se ha convertido en un programa de alto riesgo en la salud de la población escolar por múltiples factores como la administración, operación, suministro, manejo de la producción, infraestructura locativa y los estándares de calidad que debe exigir un suministro de alimentación para niños y adolescentes.

El sistema presenta serios inconvenientes en el área de calidad, se puede notar profundas falencias en el manejo de estándares de calidad. En algunas instituciones a lo largo y ancho del país donde se efectuó un monitoreo, arrojaron presencia de moho, levadura, coliformes totales y fecales, meso filos, aerobios y salmonella

Entre los diferentes factores que causan el problema y cuya solución amerita un proyecto enfocado a un plan de gestión de la calidad se encuentra los siguientes:

- La falta de organización administrativa y financiera.
- La falta de infraestructura.
- Carencia de coordinación interinstitucional.

- Desfinanciación del plan.
- No hay un plan de calidad definido que incluya un sistema de monitoreo.
- Faltan condiciones para almacenar los alimentos.
- Carencia de entrenamiento a las manipuladoras de alimento.
- Carencia de presupuesto para pagar un equipo de monitoreo.
- En algunos municipios las entregas de los alimentos no se entregan a las horas indicadas y los lugares establecidos.
- Los niños consumen alimentos con cubiertos oxidados.
- Presencia de alimentos perecederos en el piso.
- Colegios con poco compromiso frente a la alimentación de sus estudiantes.

Tomado de www, alcaldía de Sincelejo.com, datos complementados del Dane

Minieducacion.com lineamientos estándar para proyectos de alimentación escolar

1.2 JUSTIFICACION DEL PROYECTO

El proyecto se justifica mediante el siguiente marco jurídico normativo de tipo social, de derecho a la educación y a la alimentación.

Decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación

Resolución 16432 del 2015 Del Ministerio de educación

Actualmente se lleva a cabo el plan de alimentación Escolar (PAE) Diseñado por el Ministerio de Educación nacional (MEN) y administrado por los entes territoriales quienes a través de la contratación le dan el manejo operativo del plan a privados.

El plan de alimentación escolar (PAE) tiene como estrategia la permanencia escolar en el sistema educativo. El sistema presenta serios inconvenientes en el área de calidad y se puede notar profundas falencias, como la carencia de un plan de gestión de la calidad que implemente el manejo de estándares que eviten que el programa se convierta en aumento del índice de deserción y de alto riesgo para la salud de la población escolar

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Diseñar un plan de gestión de calidad en las Instituciones escolares públicas para el Plan de alimentación Escolar (PAE) En el municipio de Sincelejo

2.2. Objetivos específicos.

Los siguientes objetivos específicos son los que se van a tener en cuenta para la elaboración del proyecto. Tomando como base las herramientas de la gestión de calidad para así realizar el proyecto, se tomarán algunos aspectos de la gestión de calidad.

Aplicar las siete herramientas de calidad

Analizar diagrama causa y efecto.

Mostrar diagrama de flujo o mapas de procesos

Enunciar las hojas de verificación

Explicar diagrama de Pareto

Actualizar los documentos del proyecto, entre otras que se tendrán en cuenta.

2. MARCO TEORICO

Desde 1948 en la declaración universal de los derechos humanos, la alimentación se consideró como un derecho

En el 1990, se convocó en nuevo york, a la cumbre mundial en favor de la infancia de las naciones unidas, se contó con la presencia de 71 jefes de estados y gobierno donde trazaron un plan de acción encaminado a mejorar la vida de los niños, niñas y mujeres en el decenio del 1990. El anterior evento, genero la atención de muchos líderes que realizaron acciones orientadas al cumplimiento de las 27 metas establecidas en el plan de acción y relacionadas con la supervivencia, salud, nutrición, educación y protección de los niños (UNICEF, 2012, UNICEF& ONU, 2002)

Son diversas las acciones e intervenciones frente al hambre y la desnutrición que se a realizado a nivel nacional a través de la historia, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones.

INTERVENCIONES FRENTE AL HAMBRE Y LA DESNUTRICION A NIVEL NACIONAL

1967	Se creo la primera política sobre alimentación y nutrición, la cual implicaba el suministro de complementos alimenticios para erradicar el hambre y la desnutrición en la población. Para esto, el gobierno decidió institucionalizar el plan nacional de alimentos para el desarrollo y programa nacional de educación nutricional y complementación alimentaria.
1969	Para centralizar todos los programas gubernamentales de alimentación a nivel nacional, se diseñó el primer plan de alimentos (DNP 1969). Para el desarrollo de este plan, se accedió a recursos económicos internacionales, entre ellos el programa mundial de alimentos (PMA) y al gobierno de Estados Unidos (Restrepo 2011)
1972	Posterior al desmonte de las ayudas internacionales, se creó el comité nacional de políticas sobre alimentación y nutrición con el objetivo de diseñar, ejecutar y financiar una política nacional de auto sostenimiento de alimentos (Restrepo 2011)
1975	Ante un diagnóstico nutricional que reflejaba la presencia de desnutrición en un 60% de la población infantil 8 Restrepo 2011), se creó el plan nacional de nutrición (PAN) para mejorar la disponibilidad y el estado nutricional de la población más vulnerables (DNP, 1975). Este plan, fue incorporado al plan nacional del gobierno de Alfonzo López Michelsen (1974-1978) y Julio Cesar Turbay Ayala (1978-1982).
1990	Durante el gobierno de Cesar Gaviria Trujillo, se creó el plan nacional de seguridad Alimentaria para fortalecer la seguridad alimentaria y solucionar los accesos a los alimentos (COMPES 1990)

1991	La constitución política del 1991, instauro la alimentación como un derecho, de tal forma que el artículo 44 de la misma la señala "Son derechos fundamentales de los niños: La vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, la educación, la familia la sociedad y el estado tiene la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos"
1994	Se creo el comité nacional de nutrición y seguridad alimentaria (CONSA)
2001	Con el objetivo de mejorar la situación alimentaria y la nutrición de los escolares, se expide la ley 715 de diciembre del 2001, en la que se establece el sistema general de participaciones (SPG)
2002	En abril del 2002, el ministerio de educación nacional y el ICBF, expiden la directiva ministerial # 13, con el propósito de contribuir la situación alimentaria de los escolares más pobres, propone destinar los recursos para la alimentación escolar provenientes del (SGR), a la población escolar, rural e indígena y los estudiantes pobres y vulnerables que no tengan atención alimentaria.
2008	Por medio del conpes 113 de marzo de 2008se formula la política nacional de seguridad alimentaria y nutricional (PSAN) como una estrategia para lograr la garantía de los derechos fundamentales, económicos y sociales.

Rosso. J. (1999), identifica fortalezas de los programas de alimentación escolar: Alivian el hambre a corto plazo y por ende mejoran el desempeño de los niños en la escuela; Atenúan los déficits de nutrientes y mejoran el estado nutricional de los estudiantes; y motivan a las familias a enviar a los niños a las escuelas. Estas fortalezas se han identificado a través de múltiples estudios (Karol, D. & Gold, 1998; Benton & Parker, 1998; UNESCO, 1990, Powell, et al., 1985).

Así las cosas, el PAE debe concebirse como una estrategia de acción pública y aunque el objetivo general del PAE se dirige a la retención escolar, es evidente que se enmarca dentro de las estrategias de la política pública de la alimentación escolar y nutricional.

El desarrollo del proyecto se llevará a cabo en diferentes fases y cada una de estas corresponderá al cumplimiento de los objetivos planteados. En este documento se buscará conocer los lineamientos estándares para el proyecto. En él se busca facilitar la identificación de una problemática de los comedores escolares para nuestra región, teniendo un proyecto visible, sostenible, que tenga un buen impacto y con una excelente articulación. Por lo tanto, tendremos como inicio del proyecto los siguientes ítem: Aplicar herramientas de calidad, Analizar causa - efecto, diagramas de flujos, diagrama de Pareto, histogramas, diagrama de control, diagrama de dispersión, normas de calidad utilizadas, plan de mejoras de procesos, listas de verificación de calidad, productos señalados en su orden, diagramas de flujos, aspectos organizacionales del (PAE), infraestructura de las instituciones educativas, procesos de preparación de alimentos, suministros de complementos alimenticios, condiciones de higiene y calidad, almacenamiento, transporte de alimentos, verificación del plan de saneamiento, plan de gestión de calidad, plan de mejoramiento de procesos, métricas de calidad, lista de verificación de calidad, actualización de los documentos del proyecto.

Las herramientas de calidad que se utilizan en este proyecto buscan dar las directrices que se tomaran como las medidas que se aplicaran a un proyecto con una envergadura que nos sean óptimos y eficientes para facilitar el manejo del proyecto con las herramientas de calidad, utilizaremos el diagrama de Pareto para observar la curva que genera esta curva nos da la facilidad en que se esta mejorando o fallando en lo propuesto para el proyecto.

3.1 MARCO CONCEPTUAL

Sincelejo

GEOGRAFIA

La ciudad de Sincelejo, se encuentra ubicada al noroeste del país de 9º 18 latitud norte, 75º 23" latitud oeste del meridiano de Greenwich. Tiene una extensión total de 28.134 ha, con una altura sobre el nivel del mar de 213 msnm y limita al sur con el municipio de Sampués y con el departamento de Córdoba; por el oeste con los municipios de Palmito y Tolú; por el norte con los municipios de Tolú y Tolú Viejo y por el éste con los municipios de Corozal y Morroa.

El planteamiento de esta investigación se fundamenta en que el PAE surgió como una estrategia para disminuir los niveles de vulnerabilidad social y cultural de la población escolar involucrada, ya que aquellos niños y jóvenes de los sectores marginales, tienen mínimas posibilidades de asistir a l sistema educativo oficial; unido a esto, las familias de estos niños y jóvenes afrontan necesidades relacionadas con el desempleo, bajos recursos, entre otros factores que conllevan a la desatención en el estado nutricional de los niños y jóvenes involucrados, por lo que presentan deficiencias que afectan el desarrollo integral y el rendimiento académico, aumentando el abandono de los niños y jóvenes a las escuelas (planeacion2009)

Lo anterior se cimienta en que los niños con hambre no están atentos, se duermen y no desarrollan un adecuado aprendizaje. Además, las poblaciones más vulnerables presentan deficiencias de nutrientes (especial mente Hierro, Zinc, vitamina A) que afectan al desarrollo y crecimiento

CULTURA

En el marco de las *fiestas del 20 de enero*, consideradas actualmente Patrimonio Cultural de la Nación, tienen lugar las famosas **Fiestas en Corraleja**. En estas fiestas, semejantes a las corridas, la población se reúne al son de la música, especialmente el porro enmarcado en el **Festival de Bandas**. En el ámbito de las fiestas del dulce nombre de Jesús ,nombradas

como patrimonio cultural de la nación ,están las fiestas en corralejas ,en estas fiestas las personas escuchan principalmente la música de porro.
En estas festividades se realizan diversas actividades como: desfiles, cabalgatas y reinados, por ejemplo de la Maja mundial. igualmente se realiza el encuentro nacional de bandas, el festival sabanero del acordeón y muchas fiestas más.

Economía

Las principales actividades económicas del municipio de Sincelejo se centran en:

El comercio que es un uno de los sectores más pujantes en el municipio. Las principales cadenas de almacenes han colocado sedes en sitios estratégicamente selectos para albergar compradores de 7 municipios circunvecinos. La industria que apenas empieza a despertar en la ciudad, cuenta con algunas fábricas de productos alimenticios, confecciones, calzado y procesamiento de maderas.

El mototaxismo como fenómeno es uno de los aspectos más comunes en la ciudad; es tanto así que el 35% de las personas activas de la población se dedican a este oficio, aumentando los índices de informalidad laboral en Sincelejo.

"Las entidades **sin fines de lucro**, son instituciones jurídicas **creadas** para producir productos y servicios, cuyos reglamentos jurídicos no les autoriza obtener ingresos, u otras ganancias financieras para las unidades que las establecen, controlan o financian."

Entre las principales fundaciones sin ánimo de lucro en Sincelejo se encuentran:

Fundación Red Desarrollo y paz de los Montes de María, Fundación la Luz, Fundación Centro de Rehabilitación Vida Diferente, Fundación Para el Desarrollo Integral de la Mujer y la Niñez Fundimur

1

3.2 MARCO LEGAL

El ministerio de educación nacional es la entidad responsable de formular e implementar la política educativa en Colombia para "lograr una educación de calidad, que forme mejores seres humanos, ciudadanos con valores éticos, componentes respetuosos de lo público, que ejerce los derechos humanos, cumplen con sus deberes y convivan en paz. Una educación que genere oportunidades legitimas de progreso y prosperidad para ellos y para el país. Lograr una educación competitiva, pertinente, que contribuya a cerrar brechas de inequidad y en la que participe toda la sociedad".

Como parte de las estrategias que el gobierno nacional esta implementando para lograr el objetivo propuesto y garantizar el acceso con permanecía de los estudiantes registrados en la matricula oficial, se encuentra el programa de alimentación escolar(PAE), el cual fue trasladado del instituto de bienestar familiar al ministerio de educación nacional(MEN), según lo establecido en la ley 1450 del 2011, por la que se expidió el plan nacional de desarrollo, 2010-2014, que es el parágrafo 4 del articulo 136 señala lo siguiente:

"Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el programa de alimentación escolar PAE, el gobierno nacional trasladara del instituto colombiano de bienestar familiar (ICBF) al ministerio de educación nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del programa, sobre las bases de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrentes con las entidades territoriales"

Para el efecto, el MEN realizara la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares y d la condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa.

Se presentarán algunos lineamientos que se tienen en cuenta en lo establecido por la ley

En el marco señalado en las leyes 715 del 2001, 1098 del 2006 y 1176 del 2007 y por el servicio público del bienestar familiar definido en el decreto #2388 del 1979, y ofrece elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, que el PAE es una estrategia de política social

---

Ministerio de educación nacional Misión y Visión http://www mineducacion.gov.co (citado en 20-11-2014)

territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen una responsabilidad, en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez

4. MARCO METODOLOGICO

A continuación, se describen los métodos, técnicas y procedimientos que serán empleados para el logro de los objetivos propuestos en la presente investigación, a través del diseño de estrategias inclusivas y de fomento. El mismo se inscribe, en concordancia con su objetivo general, dentro de la modalidad de un proyecto aplicativo, la cual permite solucionar necesidades de una población y proponer alternativas de cambio.

La investigación comprende un diagnóstico de la situación social general de la población objetivo, que permite el diseño de las estrategias propuestas. Para la elaboración de dicho diagnóstico será necesario realizar una investigación de campo sustentada en un análisis documental.

Diseño: No experimental.

Alcance: Descriptivo, Explicativo

Enfoque: Bimodal (Cualitativo, Cuantitativo)

Población Objetivo: Habitantes de barrios de estratos bajo de la ciudad de Sincelejo.

Población Muestra: 120 instituciones educativas (muestra estándar para poblaciones infinitas).

Instrumentos de Recolección: Encuesta y diarios de campo.

Para que este proyecto aplicativo se considere investigación proyectiva, la propuesta estará fundamentada en un proceso sistemático de búsqueda e indagación que recorre las instituciones educativas, descriptivo, comparativo, analítico, explicativo y predictivo de la espiral holística. A partir del estadio descriptivo se identifican las necesidades y se define el evento a modificar; en los estadios comparativo, analítico y explicativo se identifican los procesos causales que han originado las condiciones actuales del evento a modificar, de modo que una explicación plausible del evento permitirá predecir ciertas circunstancias o

consecuencias en caso de que se produzcan determinados cambios; el estadio predictivo permitirá identificar tendencias futuras, probabilidades, posibilidades y limitaciones.

En tal sentido, se realizará una descripción comparativa, analítica, explicativa y proyectiva de los elementos intervinientes, con el fin de diseñar estrategias de integración del sistema de contabilidad general en los fondos regionales de financiamiento, basadas en las teorías de control interno público; y de esta manera arribar a conclusiones y recomendaciones

4.1 DISEÑO DE INVESTIGACION

Esta investigación se encuentra en el diseño del campo NO Experimental, dados que se observaron los fenómenos, hechos, situaciones o sujetos en su ambiente natural o realidad, no ha sido provocado intencional mente por el investigador,

Según la perspectiva temporal, la investigación es de tipo evolutivo contemporáneo, dado que los datos obtenidos se analizaron en el momento actual para de esta forma diseñar la propuesta del modelo de línea de investigación en el área contable acorde a la realidad del contexto.

El nivel de investigación se refiere al grado de profundidad con que se aborda un objeto o fenómeno.

Según los autores Hernández, Fernández y Baptista (1991) refieren de una investigación no experimental: Donde es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables, lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tales y como se dan en el contexto natural, para después analizarlos.

4.2 POBLACION Y MUESTRA

4.2.1 POBLACION

Se entiende por población según Núñez (1984) “todas las unidades de observación, individuos o conglomerados que tienen características similares o diferentes, pero que

pueden ser estudiados” en la investigación propuesta y en función de los datos que se requieren para la fase de la investigación.

4.2.2 MUESTRA

Esta estará determinada por la cantidad de elementos que realmente participan en la investigación, la muestra es una porción representativa de la población, que permite generalizar sobre esta, los resultantes de una investigación.

Es la conformación de unidades, dentro de un sub-conjunto que tiene por finalidad integrar las observaciones (sujetos, objetos, situaciones, u organizaciones o fenómenos), como partes de una población.

4.3 TECNICA Y RECOLECCION DE DATOS

Las técnicas y recolección de datos son las distintas formas o maneras de obtener una información. Son ejemplos de técnicas; La observación directa, la encuesta en sus dos modalidades (entrevista o cuestionarios), el análisis documental, análisis de contenido etc.

Los instrumentos son los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información, como, por ejemplo: fichas, formatos de cuestionarios, guías de entrevistas escala de opinión etc.

4.4 PROCESAMIENTOS Y ANALISIS DE DATOS

En este punto de describen las distintas operaciones a los que serán sometidos los datos que se obtengan: calificación, registro, tabulación y codificación si fuere necesario.

Lo referente a el análisis, se definirá las técnicas lógicas (inducción, deducción, análisis, síntesis), o estadísticas (descriptivas o inferenciales), que serán empleadas para descifrar lo que revelan los datos que sean recogidos.

5. DESARROLLO DEL TRABAJO

PROYECTO	ACTA DE CONSTITUCION DEL PROYECTO **Diseño E Implementación De Un Plan De Calidad** **Para El Sistema De Alimentos Escolares (PAE)** **En Instituciones Educativas Del municipio de Sincelejo**
PATROCINADOR	Ministerio de Educación Nacional (MEN) Secretaria de Educación de Sincelejo SED
CLIENTE	Secretaria de Educación de Sincelejo SED
GERENTE DEL PROYECTO	Municipio de Sincelejo
FECHA DE ELABORACION:	Abril 2018
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO	
Actualmente se lleva a cabo el plan de alimentación Escolar (PAE) Diseñado por el Ministerio de Educación nacional (MEN) y administrado por los entes territoriales quienes a través de la contratación le dan el manejo operativo del plan a privados. El plan de alimentación escolar (PAE) tiene como estrategia la permanencia escolar en el sistema educativo. El sistema presenta serios inconvenientes en el área de calidad y se puede notar profundas falencias, como la carencia de un plan de gestión de la calidad que implemente el manejo de estándares que eviten que el programa se convierta en aumento del índice de deserción y de alto riesgo para la salud de la población escolar	

REQUERIMIENTOS DE ALTO NIVEL El plan de Gestión de calidad debe estar ajustado a la normatividad aplicable para proyectos de alimentación escolar requerimientos

LOCALIZACIÓN

El proyecto estará Ubicado en la Ciudad de Sincelejo, Dpto. de Sucre.

DURACIÓN.

El proyecto tiene una duración de 18 meses de los cuales 8 meses son de diseño, elaboración e impresión del Manual de Gestión de la calidad

PRESUPUESTO.

El presupuesto de proyecto es de 450 millones de pesos, desde la adjudicación del proyecto incluido el tiempo de trámite para la obtención de la licencia ambiental de las Instituciones educativas y la campaña publicitaria para la socialización del plan en donde se implementará el proyecto.

PRINCIPALES ENTREGABLES DEL PROYECTO

Fases del proyecto	**Productos Entregables**
1.0 Fase de Inicio. –legalización del contrato	Contrato firmado
2.0 Fase de Planeación. Contratos.	Contratos de personal y especialistas, Contrato Alquiler de oficina, Elaboración del proyecto y elaboración del plan de capacitaciones firmadas. Contrato de campaña publicitaria firmado
3.0 Fase Ejecución	Entrega del diseño y Aprobación por parte del cliente del plan de calidad
4.0 Fase de seguimiento y control. Elaboración de mesas de trabajo y Curso de capacitación en normas de calidad y manipulación de alimentos	Material impreso para las mesas de trabajo y cuatro sesiones y sesión adicional de charla sobre habilidades blandas.
5.0 fase de Cierre. Actas de convenio e Informes	Firma del convenio y acta de gestión de calidad. Entrega del informe o documento final que incluye todo el material durante la

	capacitación y las evaluaciones, acta de recibo a satisfacción.
Fuente de la tabla: Dharma consulting.	

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

Conceptos	Criterios de aceptación
Técnicos	La capacitación requerida por el proyecto debe cumplir el 100% y
De Calidad	Se debe lograr el 70% de satisfacción del cliente
Administrativos	Todos los entregables debe ser aprobados por la oficina técnica de la Secretaria de Educación
Comerciales	Se deberá cumplir con lo acordado en el contrato
Fuente de la tabla: Dharma consulting	

RESÚMENES DE HITOS MÁS RELEVANTES DEL CRONOGRAMA

Hitos Resumen	Fecha del Hito
Aprobación de Propuesta	Abril 25/2018
Firma acta de constitución.	Abril 26/ 2018
Inicio del proyecto	Abril 27 2018
Licencia ambiental aprobadas	Mayo 10/2018
Diseño y contenido de manuales del curso aprobado	Junio 2 /2018
Locales para capacitación contratados	Junio 10/2018
Contratos de alquiler de local están debidamente firmados	Junio 14/ 2018
Informe final de capacitaciones y evaluaciones aprobadas	Marzo 18/2019
Cierre del proyecto	Febrero 28/2019
Fuente de la tabla: Horacio gonzalez	

ASUNCIONES RESTRICCIONES Y RIESGOS

Supuestos del proyecto	
Internos de la organización	**Ambientes externos a la organización**

El material aplicado en los cursos está listo será elaborado con anterioridad a la fecha programada para su iniciación	Secretaria de educación Distrital acatara el cronograma de capacitación presentado en la propuesta
Hay disponibilidad de instructores para la implementación de los cursos ofrecidos en la propuesta	Se cuenta con proveedores de la ciudad para el desarrollo de los cursos de capacitación. Estos cuentan con el Software, Hardware y ambientes adecuados para garantizar el éxito de los programas
El cronograma de capacitación no sufrirá modificación alguna, ya que los contratos de alquiler de local están debidamente firmados e indican las fechas de inicio y terminación.	Los informes presentados serán aprobados por la Secretaria de Educación Distrital. La Secretaria de Educación de Sincelejo se encargará de seleccionar el personal para la capacitación
Los materiales de la campaña publicitaria para la socialización del plan están presupuestados y aprobados	Mediante encuestas se medirá en nivel de captación del mensaje que estará en un mínimo del 70% de satisfacción
Fuente de la tabla: Dharma consulting.	

RIESGOS DE ALTO NIVEL

- Demora en el desembolso de los pagos acordados
- Problemas de asignación presupuestal para implementación del proyecto
- Problemas en la capacitación de personal

RESTRICCIONES DEL PROYECTO

Internos de la organización	**Ambientales o externos a la organización**
El presupuesto del proyecto no debe exceder a lo presentado en la propuesta	Los pagos del cliente repartidos en tres entregas estarán sujetos a los informes sobre el avance del proyecto y el cumplimiento del cronograma

Los contratos de los locales de la capacitación del programa de gestión de calidad deberán firmarse una semana antes	Los contratos de alquiler de los locales para dictar las capacitaciones del personal de administración del programa y operativos, así como operadores incluyen fechas que no pudiéndose modificar el cronograma.
Los programas de capacitación del plan de gestión de calidad deben tener un mínimo de 32 horas las cuales deben incluir 12 horas prácticas en el terreno	
Se presentará informe mensual de los avances del programa de capacitación el cual estará sujeto a la revisión	
El plan de calidad. Deberá cumplir con los lineamientos y especificaciones del ministerio de Educación nacional (MEN) recomendados en el plan de alimentación escolar (PAE)	
Fuente de la Tabla; Dharma. Elaborado por: Horacio Gonzalez Payares	

- CICLO DE VIDA DEL PROYECTO Y ENFOQUE MULTIFASE.

Ciclo de vida del proyecto		**Enfoques multifase**	
Fase del proyecto	**Entregable principal de la fase**	**Consideraciones Para la iniciación De esta fase**	**Consideraciones Para el cierre De esta fase**
Fase de inicio	Project chárter Alcance WBS Diccionario Cronograma Presupuesto		Aprobación del acta de constitución.

Fase de planeación	Diseño Machote de portada del manual del plan de calidad y de los cursos. Contenido del material del plan de calidad en formato PDF. Syllabus de los cursos de capacitación		Aprobación del Comité técnico de la secretaria de educación
Fase de ejecución	Curso de Manejo de cadena de frio. Manipulación de alimentos Competencias blandas Almacenamiento de alimentos.	El inicio del curso depende de la firma del contrato del salón de capacitación	Presentación de informes escritos y evaluaciones finales de cada uno de los cursos
Fase de monitoreo y control	Informes mensuales de avances del proyecto	Solo podrá ser elaborado al final del desarrollo de los cursos de capacitación	Concluida la etapa de elaboración del informe final podrá iniciarse el cierre del proyecto
Fuente de la plantilla: Dharma counsulting,			

STAKEHOLDERS / INTERESADOS

Actores	Roles De Los Actores	Interés De Participar En El Proyecto	Contribución o Beneficio
Secretaria de Educación Sincelejo SED	Cooperante	Planificación, articulación, y seguimiento del PAE	Social/Financiero
		Gestionar recursos	
		Contratación y seguimiento de operadores	
		Promover espacios de participación ciudadana	
		Seleccionar los establecimientos educativos a los que debe llegar el PAE	
		Acompañamiento, seguimiento y monitoreo en la operación	
Ministerio de Educación Nacional (MEN)	Cooperante	Establecer condiciones y lineamentos para operación PAE	Social
		Articular el PAE a nivel nacional	
		Cofinanciación del programa	

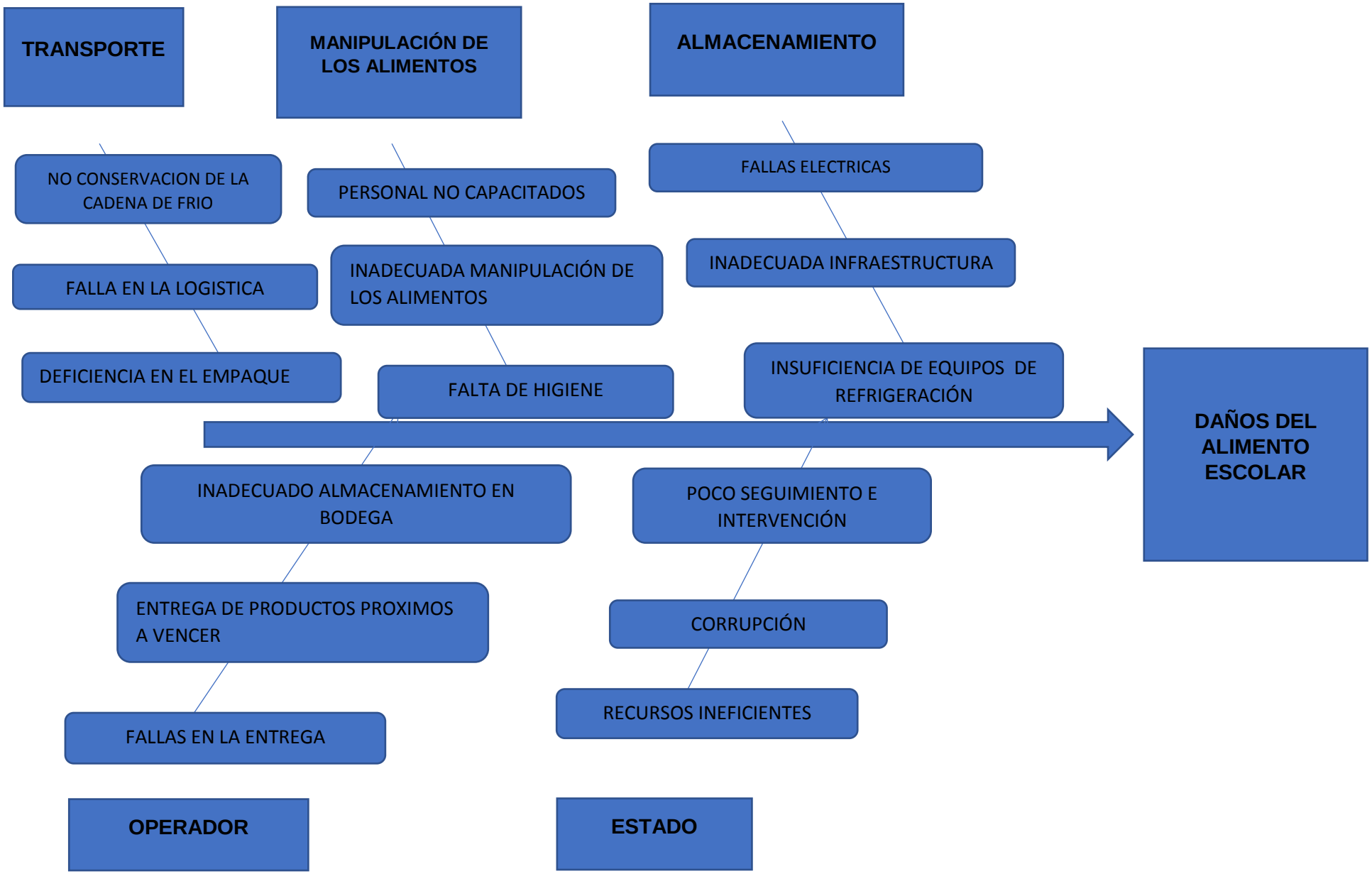
		Acompañamiento, seguimiento y monitoreo en la operación	
Personero Distrital		Acompañamiento, monitoreo en la operación	Veeduría
Rectores Instituciones educativas	Cooperante	Participación de la implementación del programa	Física /social
Estudiantes beneficiados	Titulares del derecho	Participar y generar actividades / Consumir complemento alimenticio	Beneficiarios
Docentes y Directivos docentes	Cooperante	Participación de la implementación	Social
Padres de Familia	Cooperante/ Afectados	Responsable de la alimentación y educación de los hijos	Veeduría
		Participar en espacios de participación ciudadana	
Representante de la Interventoría	Cooperante	Control del proyecto	Veeduría
Operador	Cooperante	Comercial	Proveedor
Representante de las veedurías ciudadanas	Cooperante	Vigilancia de recursos	Veeduría
Fuente de la tabla: Elaborado por: Horacio Gonzalez Payares			

Datos obtenidos de la Secretaria de Educación Municipal y la Alcaldía de Sincelejo

Tablas Elaborada por: Horacio Gonzalez Payares

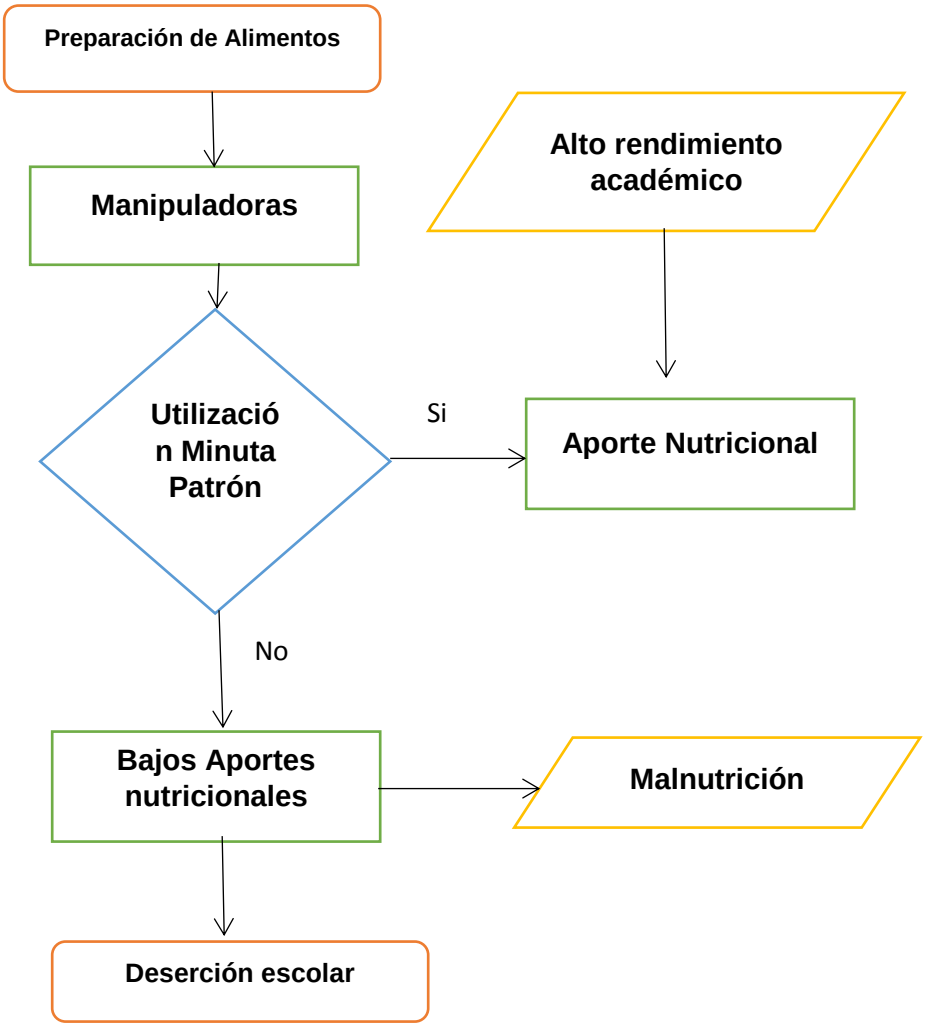
6. APLICACIÓN DE LAS SIETE HERRAMIENTAS DE CALIDAD

6.1 DIAGRAMA DE CAUSA - EFECTO



6.2 Diagrama de flujo o mapas de proceso

FLUJOGRAMA

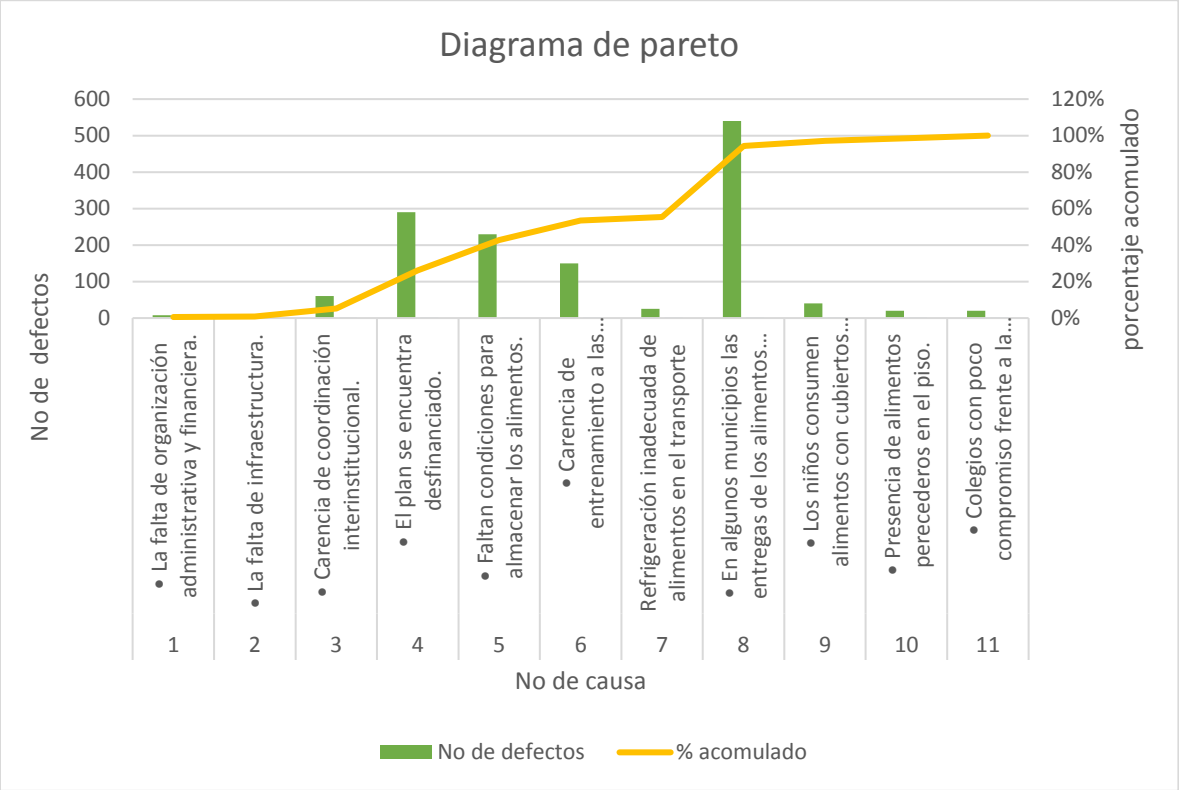


6.3. Diagrama de Pareto

Haciendo la recolección de 1388 datos de las causas que más se presentan en la implementación del Programa PAE, se concluye lo siguiente:

Diagrama de PARETO			
No causa	**Descripción**	**No de defectos**	**% total**
1	• La falta de organización administrativa y financiera.	8	1%
2	• La falta de infraestructura.	5	0%
3	• Carencia de coordinación interinstitucional.	60	4%
4	• El plan se encuentra desfinanciado.	290	21%
5	• Faltan condiciones para almacenar los alimentos.	230	17%
6	• Carencia de entrenamiento a las manipuladoras de alimento.	150	11%
7	Refrigeración inadecuada de alimentos en el transporte	25	2%
8	• En algunos municipios las entregas de los alimentos no se entregan a las horas indicadas y los lugares establecidos.	540	39%
9	• Los niños consumen alimentos con cubiertos oxidados.	40	3%
10	• Presencia de alimentos perecederos en el piso.	20	1%
11	• Colegios con poco compromiso frente a la alimentación de sus estudiantes	20	1%
		1388	100%

Datos suministrados y tomados de instituciones educativas del municipio de Sincelejo



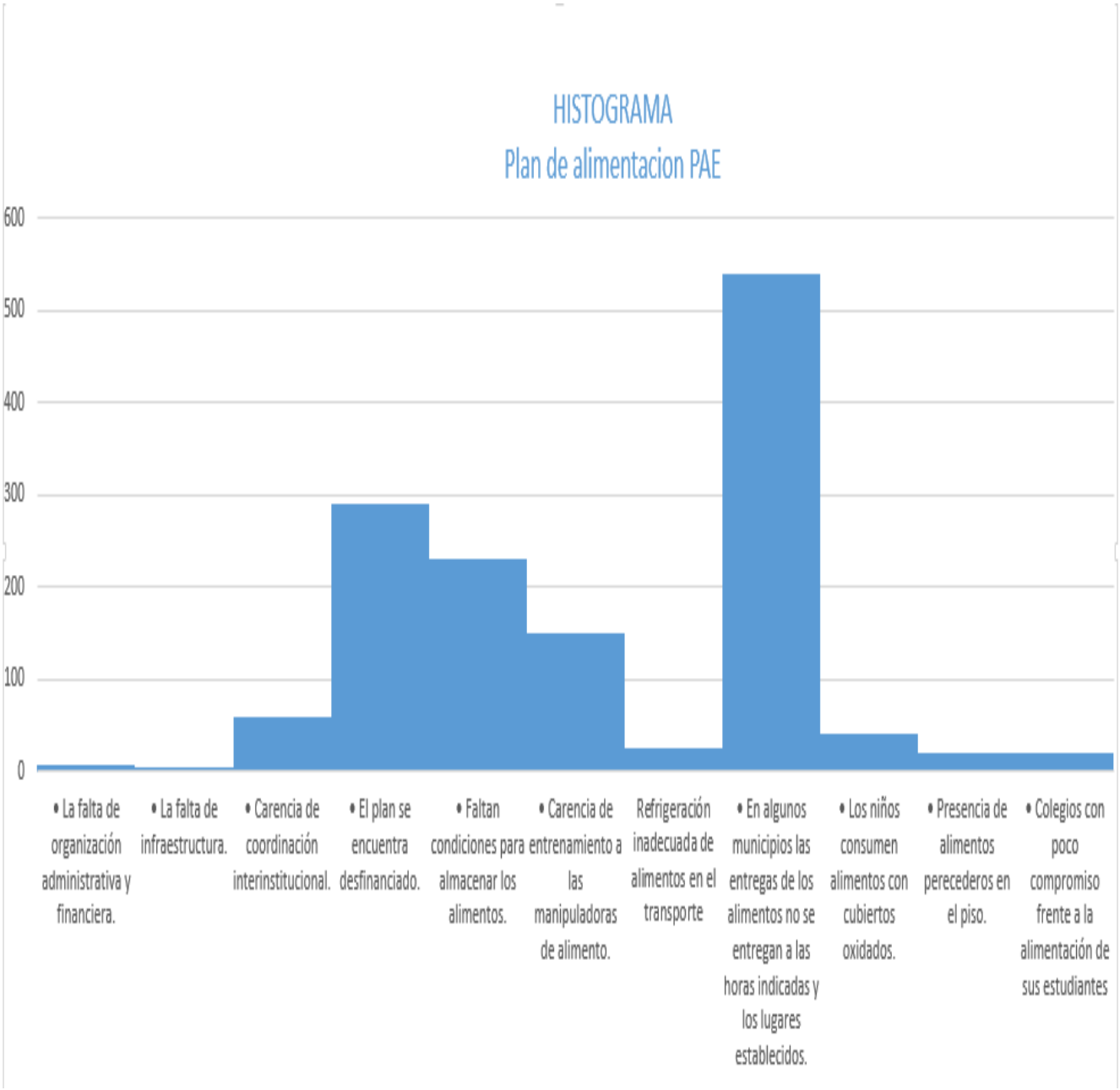
Lo anterior demuestra que las 4 causas de mayor incidencia en la mala implementación del problema del PAE son:

No causa	Descripción	No de defectos	% total
4	El plan se encuentra desfinanciado.	290	21%
5	Faltan condiciones para almacenar los alimentos.	230	17%
6	Carencia de entrenamiento a las manipuladoras de alimento.	150	11%
8	En algunos municipios las entregas de los alimentos no se entregan a las horas indicadas y los lugares establecidos.	540	39%

Por lo tanto, son las que el sistema de calidad debe hacer mayor énfasis en la solución de estos inconvenientes

6.4 *Histogramas*

A continuación, se presenta el histograma del plan de implementación Escolar en el municipio de Sincelejo.



6.5. Diagramas de control

Para el desarrollo del plan de calidad, se realizó una evaluación del componente alimenticio en su tamaño y en su contenido calórico comparándolo con los requerimientos del MEN. Se utilizó la técnica de muestreo estadístico por la dificultad que presenta inspeccionar el 100% del complemento alimenticio suministrados a las instituciones educativas y razones de costos se escogió una muestra aleatoria de la producción de lotes de alimento de 40 colegios adscritos al PAE en el municipio de Sincelejo.

Días de clase	Peso de la porción	Requerimiento del MEN	Aporte calórico	Requerimiento del MEN
1	240	240	25	25
2	230	240	21	25
3	220	240	25	25
4	210	240	18	25
5	200	240	23	25
6	220	240	20	25
7	250	240	18	25
8	250	240	20	25
9	215	240	22	25
10	220	240	18	25

El MEN estableció un peso de cada porción de alimento en 250 gramos promedio más sin embargo el diagrama de control refleja una tendencia menor, es decir los estudiantes están recibiendo la porción del complemento alimenticio por debajo del estándar establecido.

El aporte calórico del menú igualmente está desfasado acorde al requerimiento de 25 caloría por porción tal y como lo refleja los datos que se dan en la tabla anterior

Datos suministrados de 40 colegios del municipio de Sincelejo. Y la alcaldía del municipio

6.5.1 Aspectos organizacionales del PAE

En lo referente a los requisitos organizativos, las causas más comunes son las relacionadas a la falta de comunicación, falta de formación, o falta de compromiso del equipo con los procesos de la organización

	Aspectos organizacionales		
No	Descripción	#	%
1	Colegios con pocos compromisos frente a la alimentación de sus estudiantes	80	66.7
2	Carencia de coordinación Interinstitucional	100	83.3
3	El plan se encuentra desfinanciado	120	100.0
4	Instituciones que no garantizan el servicio en días de paro o no clases	110	91.7
5	No promueven temas o proyectos específicos en alimentación y nutrición	80	66.7
6	No incluye suficientes avisos alusivos a la observancia de	60	50.0

	buenas prácticas de manufactura		
7	No cuentan con el tiempo suficiente para su consumo del complemento	30	25
8	El consumo no es el oportuno para la situación de los niños	25	20.8
	Promedio de los resultados	76	63.0

6.5.2 Infraestructura de las instituciones educativas

	Infraestructura física	#	%
1	La planta física no facilita la producción	72	60.00
2	La planta física no maximiza el espacio	84	70.00
3	No facilita el acceso a la limpieza	78	65.00
4	No es suficientemente amplia el área de recibos de alimentos	84	70.00
5	Las paredes y infraestructura son de difícil limpieza y desinfección	72	60.00
6	Cocinas y techos están llenos de hongos y suciedad	98	81.67
7	Cocinas de materiales no resistentes	10	8.33
8	Cocinas y pisos no son aptos para una buena limpieza	85	70.83
9	Cocina área de lavado no adecuada	75	62.50

10	Cocina con insuficiente agua y ventilación	70	58.23
	Resultados promedios	68	61.21

Al observar la tabla de dispersion refleja una infraestructura muy pobre, la cual habra que establecer un plan de inversion y se ataque prioritaramente estas causas

6.5.3 Proceso de preparacion de alimentos

En el aspecto de la evaluación del proceso de preparación de alimento refleja que las causas que presenta el sistema actual del PAE está en relación también vinculado con el proceso de preparación de alimentos debido a esto diligenciamos la siguiente tabla.

	Proceso y preparación de alimentos	#	%
1	No utilizan minuta patrón	70	58.33
2	No presentan innocuidad	65	54.17
3	No son contenidos saludables (bajos en grasas, azucares, alto contenidos de preservativos)	60	50.00
4	No preparados con los aportes nutricionales	70	58.33
5	No aplican buenas prácticas de manufacturas los operadores	60	50.00
6	La verificación de los alimentos no se hace frecuentemente	40	33.33
7	El personal carece de capacitación	65	54.17
	Resultados	61.43	51.19

Datos suministrados de las instituciones educativas del municipio de Sincelejo

6.5.4 Suministro de complemento alimenticio

Acorde el diagrama de dispersión, podemos analizarlo en 2 bloques, el horario de suministro, y la cantidad.

a) **El suministro:** Podemos observar en el primer cuadrante las instituciones adscritas al PAE, no cumplen los lineamientos del ICBF de dar el desayuno a la hora del inicio de la actividad escolar. Organizaciones internacionales recomiendan que se debe privilegiar el suministro del DESAYUNO, con el objeto de compensar al organismo del período de ayuno que lo teniendo en cuenta la jornada de estudio y que la ingesta tenga lugar antes de iniciar las clases
b) **Cantidad:** Hay una alta proporción de las Instituciones educativas en proporcionar el complemento alimenticio, pero no todos entregan el refrigerio

Nota: Indagamos las razones que tenian los Rectores para no cumplir la norma de entregar el complemento antes de empezar la jornada escolar y comentaron que las intituciones son del area urbana y que suponen que los niños llegan desayunados

	Suministro de complemento alimenticio	#	%
1	Suministro de desayuno entre 6 -7	2	1.67
2	Suministro de desayuno entre 7-8	0	0.00
3	Suministro complemento entre 12:30 – 1H	120	100.00
4	Recibe refrigerio en el desayuno	120	100.00
5	Recibe refrigerio en el almuerzo	90	75.00

	Resultados promedios	66	55.33

Resultados obtenidos de la alcaldía y colegios del municipio de Sincelejo.

6.5.5 condiciones de higiene y sanidad

Las condiciones de higiene de donde se toman y preparan los alimentos no son las más optimas ya que carecen de infraestructura de buena calidad para prestar un servicio de alta calidad al parecer no escapan a la baja calidad del sistema, el diagrama refleja una alta incidencia de fallas de la higiene y sanidad se encuentran en la escala de 70 a 80%.

	Condiciones de higiene y sanidad	#	%
1	Los alimentos no cumplen con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas	80	66,67
2	No se han presentado casos de alimentos alterados o contaminados	20	16,67
3	Los niños consumen alimentos con cubiertos en mal estado (oxidados)	70	58,33
4	Personal sin certificados de manipulación de alimentos	88	73,33
5	El personal no usa tapabocas	85	70,83

6	Personal no usa delantales	90	75,00
	Resultados promedios	72	60,14

Resultados suministrados por las instituciones educativas del municipio de Sincelejo

6.5.6 ALMACENAMIENTO

	Almacenamiento del producto	#	%
1	Presencia de alimentos perecederos en el piso	80	66,67
2	Alimentos perecederos con muy mala refrigeración o mal congelados	40	33,33
3	Alimentos semiperecederos que no usan estivas par su almacenamiento	30	25,00
4	Temperaturas de refrigeración no adecuada	40	33,33
5	Temperatura de congelación no adecuada	60	50,00
	Numero de defectos promedios	250	

	Promedio de instituciones visitadas	50	41,67

El diagrama refleja que las fallas de almacenamiento que tiene que ver con temperaturas hay que monitorearlas e igualmente el manejo de los alimentos perecederos y no es el apropiado.

Información suministrada por las instituciones educativas del municipio de Sincelejo

6.5.7 Transporte de alimento

De acuerdo al diagrama mas de 75 Instituciones presentan problemas de transporte de alimentos siendo el de mayor indice el no uso de canastillas tal como lo refleja el diagrama.

	Transporte de alimentos	#	%
1	Transporte, refrigeración inadecuada de alimentos	85	70,83
2	Transporte trasladado sin uso de canastillas	90	75,00
3	vehículos no adaptados al transporte de alimentos	75	62,50
	Resultados promedios	83	69.44

6.5.8 Verificacion del plan de saneamiento

	Verificación plan de saneamiento	#	%
1	Instituciones sin plan de saneamiento	48	40,00
2	Instituciones sin programas de manejo de desechos sólidos (basura)	86	71,7
3	Instituciones sin programas de control de plagas	75	62,5
4	Institución sin programas de seguridad	90	75,0
	Resultados promedios	75	62,3

Datos suministrados por las instituciones educativas del municipio de Sincelejo

El plan de saneamiento, costa con una baja cobertura en aspectos básicos de un plan de saneamiento, el más crítico está representado en el diagrama de dispersión en el nivel más bajo con solo 10 instituciones que tienen un programa de seguridad

6.5.9 Evaluación total del plan mediante diagrama de dispersión

Resumen de las fallas en el desarrollo del PAE

Numero de causas	Descripción	% Total
1	Aspectos Organizativos	63,00%
2	Infraestructura	61,21%
3	Preparación de alimentos	51,19%
4	Suministro	55,33%

5	Higiene y sanidad	60,14%
6	Almacenamiento	41,65%
7	Transporte	69,44%
8	Plan saneamiento	62,30%

En el diagrama refleja una correlación en la alta ocurrencia de fallas (50- 70) en las instituciones visitadas en el municipio de Sincelejo

7. Plan de gestión de calidad

. Un sistema de gestión de calidad es un método de trabajo mediante el cual se asegura la conformidad de los productos con los requisitos especificados.

3.8.1 NTC ISO 9001 (tercera actualización). Sistema de gestión de la calidad

Elaborada por el comité técnico ISO / TC 176 (Organización Internacional para la Estandarización), especifica los elementos para un buen sistema de gestión de la calidad; ha tenido cuatro versiones; la última corresponde a noviembre de 2008, de ahí su nombre ISO 9000:2008.

El Ministerio de Educación (MEN) y el SED han contratado un operador privado para la operación del PAE, en relación con este aspecto La norma NTC ISO 9001: dice al respecto “En los casos en que la organización opte por contratar externamente cualquier proceso que afecte la conformidad del producto con los requisitos, la organización *debe* asegurarse de controlar tales procesos. El tipo y grado de control a aplicar sobre dichos procesos contratados externamente *debe* estar definido dentro del sistema de gestión de la calidad”.

3.8.2. Norma ISO 10005:2005: Directrices para el diseño, aplicación y revisión del plan de calidad

Esta Norma Internacional fue preparada para atender a la necesidad de orientación sobre los planes de la calidad, ya sea en el contexto de un sistema de gestión de la calidad establecido o como una actividad de gestión independiente. (Online Browsing plattform (OBP

3.8.3 ISO 14000 Norma ambiental

La norma que hoy día se conoce como norma ambiental ISO 14000, "se ocupan de establecer herramientas y sistemas enfocados a los procesos de producción en el interior de una empresa u organización y de los efectos que estos deriven en el medio ambiente. Aldana, de Vega, Luz Ángela 2011 (Pág. 295)

3.8.4 Normas ISO 18001 (OSHAS). Sistema de gestión seguridad y salud

Cuando una empresa quiere demostrar su capacidad en el cumplimiento de requisitos respecto a la salud y seguridad laboral, trabaja con el esquema de las ohsas 18001, considerada como punto de referencia para todos los países que no disponen de reglamentos específicos de prevención de riesgos. Aldana, de Vega, Luz Ángela 2011 (Pág.297)

3.8.5 Norma ISO 22000. Sistema de gestión alimentario

Aldana, de Vega, Luz Angela 2011 dice que "Corresponde esta norma al sistema de inocuidad alimentaria, integra las directrices internacionales del Codex Alimentarius sobre buenas prácticas de manufactura (bpm), los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc) con las herramientas de un sistema de gestión, logrando el mismo lenguaje. Se utiliza en empresas que producen… Alimentos en general, Servicios de suministros de alimentos" (Pag 300)

7.1 Presentación del plan de calidad

Proyecto Implementación Del Plan De Calidad En Las Instituciones Educativas De Sincelejo Adscritas Al PAE

Política de calidad del proyecto
Este proyecto debe cumplir con los requisitos de calidad de la secretaria de educación de Sincelejo en lo referente a finalizar dentro del tiempo y presupuesto planeado y también debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad según las normas vigentes. Las normas de calidad necesarias para implementar el control de calidad recomendadas en los operadores e instituciones escolares que procesan alimento son: Norma NTC ISO 9001: 2008 Sistema de gestión de calidad requisitos Norma ISO 10005:2005: Directrices para el diseño, aplicación y revisión del plan de calidad Norma ISO 14001. Evaluación del desempeño Industrial Norma ISO 18001 (OSHAS). Sistema de gestión seguridad y salud Norma ISO 18003 (OSHAS) Criterios de auditoria Norma ISO 22000. Sistema de gestión alimentario

Línea Base de la calidad del proyecto				
Factor de calidad relevante	Objetivo de calidad	Métrica a Utilizar	Frecuencia y Momento de medición	Frecuencia y momento del reporte
Resultados del proyecto costos	CPI >= 0,95	CPI= Cost performance	Frecuencia: Mensual	Frecuencia: Mensual

		index acumulado	Medición: A final de mes	Reporte: Los 5 primeros días del siguiente mes
Resultado del proyecto Cronograma	SPI>= 0,95	SPI>= Schedule performance index acumulado	Frecuencia: Mensual Medición: A final de mes	Frecuencia: Mensual Reporte: Los 5 primeros días del siguiente mes
Resultados de la promoción y socialización del plan	Audiencia >= 80%	Nivel de conocimiento sobre la implementación	Frecuencia: Mensual Medición: A final de mes	Reporte: Los 5 primeros días del siguiente mes
Nivel de satisfacción de los cursos de capacitación	>= 4.0	Promedio entre 1 a 5	Frecuencia: Una encuesta al finalizar cada curso de capacitación Medición: al siguiente día de la encuesta	Una vez al finalizar el curso Reporte al día siguiente de la medición
PLAN DE MEJORA DE PROCESOS DEL ALIMENTO				
Cada vez que se deba mejorar un proceso se seguirán los siguientes pasos: 1. Delimitar el proceso 2. Determinar la oportunidad de mejora 3. Tomar información sobre el proceso 4. Analizar la información levantada				

5. Definir las acciones correctivas para mejorar el proceso 6. Aplicar las acciones correctivas 7. Verificar si las acciones correctivas han sido efectivas 8. Estandarizar las mejoras logradas para hacerlas parte del proceso (Dharma Consoulting)

MATRIZ DE ACTIVIDADES DE CALIDAD			
Paquete de trabajo	Estándar o norma aplicable	Actividades de prevención	Actividades de control
Complemento alimenticio	Inocuidad	Llevar registros diarios de toda la cadena alimentaria	Estandarización de proceso de producción
	Peso 240	Muestreo de peso del producto. Utilizar herramienta estadística de diagrama de control	Estandarización de proceso de producción
	Contenido calórico	Revisar minuta patrón	Verificar mediante prueba de laboratorio un muestreo aleatorio en 40 instituciones
	Aporte nutricional desayuno 20-25% de las recomendaciones diarias de energía y nutriente	Revisar minuta patrón Diariamente y llevar registro de la medición	Estandarización de proceso de producción Verificar mediante prueba de

			laboratorio un muestreo aleatorio en 40 instituciones
	Aporte nutricional Almuerzo 30-35% de las recomendaciones diarias de energía y nutriente	Revisar minuta patrón Diariamente y llevar registro de la medición	Estandarización de proceso de producción Verificar mediante prueba de laboratorio un muestreo aleatorio en 40 instituciones
	Distribución del valor calórico	Revisar minuta patrón	Estandarización de proceso de producción Verificar mediante prueba de laboratorio un muestreo aleatorio en 40 instituciones
	Proteínas 10.12%		
	Grasas 15-30%		
	Carbohidratos 60-70%		
	Planificación de Procesos de producción ISO 9001:2008	Llevar registro diario Seguimientos Verificaciones realizadas al producto	Estandarización de proceso de producción
Refrigerio	7,5 a 10%7,5 de las recomendaciones diarias de calorías y	Revisar minuta patrón	Verificar mediante prueba de laboratorio un

	nutrientes según grupo de edad	Si es industrializado ver la etiqueta del producto	muestreo aleatorio en 40 instituciones
Compras	ISO 9001: 2008	Llevar registro diario Seguimientos Verificaciones realizadas al proceso	Manual de procedimientos de adquisiciones Formato de la recepción de materia prima

DOCUMENTOS NORMATIVOS DE LA CALIDAD	
PROCEDIMIENTOS	1. para mejora de procesos
	2. para auditoria de procesos
	3. Para reuniones de aseguramiento de la calidad
	4. Para resolución de problemas
PLANTILLAS	1. Métricas
	2. Plan de gestión de la calidad
FORMATOS	1. De métricas
	2
	3.
CHECKLIST	1. De métricas
	2. De inspección de calidad
	3. de acciones correctivas
PROCESOS DE GESTION DE CALIDAD	
ENFOQUE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Se hará inspeccionando frecuentemente los procesos de alimentación…los resultados del control de calidad y las métricas lo cual permitirá detectar a tiempo las fallas
	Los cambios a que dé lugar se efectuaran a través de las solicitudes de control de cambio, a quienes se le hará seguimiento para asegurarse de que se hayan hecho efectivas.

ENFOQUE DE CONTROL DE CALIDAD	Se realizará chequeando los productos y los procesos para asegurarse que cumplen los requerimientos
	Los resultados de esta inspección se consolidarán en un informe y se enviarán al proceso de aseguramiento de la calidad
ENFOQUE DE PROCESO	Cada vez que se requiera mejorar un proceso se seguirá lo siguiente: 1. Delimitar el proceso 2. Determinar la oportunidad de mejora 3. Tomar información sobre el proceso 4. Analizar la información levantada 5. Definir las acciones correctivas para mejorar el proceso 6. Aplicar las acciones correctivas 7. Verificar si las acciones correctivas han sido efectivas 8. Estandarizar las mejoras logradas para hacerlas parte del proceso (Dharma Consoulting)
Fuente de la tabla: Dharma Consulting. Elaboro Horacio gonzalez payares	

7.2. Plan de mejoras del proceso.

En el transcurso de la elaboración del presente Informe documento, se pudieron detectar algunas falencias, que deben ser superadas para garantizar los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, que se benefician del Programa de Alimentación Escolar (PAE):

PLAN DE MEJORA					
1. PROBLEMA PRIORIZADO	2. META	3. ACCIONES Y RECURSOS	4. RESPONSABLE	5. RESULTADO	FECHA de término
El plan se encuentra desfinanciado.	Gestionar recursos que permitan la realización eficiente del Plan	Solicitar adición del recurso	Secretaria de Educación Municipal	Recursos obtenidos para financiar el Plan	A noviembre 20, la secretaria debe tener listo los recursos para refinanciar el Plan
Faltan condiciones para almacenar los alimentos.	Mejorar las condiciones de almacenamiento de los alimentos	Fomentar implementos o herramientas que faciliten y mejoren la conservación de los alimentos	Contratista-manipuladoras de alimento	Alimentos muy bien conservados, en buen estado y frescos	A 30 de noviembre deben contar con implementos necesarios para la conservación de los alimentos

Carencia de entrenamiento a las manipuladoras de alimento	Realizar capacitaciones a manipuladoras de alimento	Fortalecer por medio de capacitaciones a las manipuladoras de alimentos del proyecto	Contratista	Mejora en el uso, y manejo de los alimentos	Se realizará capacitación o entrenamiento mensualmente
En algunos municipios las entregas de los alimentos no se entregan a las horas indicadas y los lugares establecidos.	Garantizar la entrega efectiva de los alimentos en el lugar establecido	Comprometer a los proveedores la entrega oportuna de los alimentos en los lugares establecidos y a la hora indicada.	Secretaria de Educación Municipal-Contratista-proveedores	Entrega oportuna de los alimentos	Cada 15 días se prevé entregar suministro de alimentos a los Municipios

7.3 Métricas de calidad

MÉTRICAS DE CALIDAD DEL PROCESO					
No.	**PROCESO**	**¿QUÉ QUEREMOS MEDIR?**	**OBJETIVO**	**MÉTRICA**	**FUENTE DE DATOS**
1	Gestionar recursos que permitan la realización eficiente del Plan	Recursos obtenidos para financiar el Plan	Refinanciación del Proyecto	Porcentaje de aprobación recurso del proyecto	Informe de gestión
2	Mejorar las condiciones de almacenamiento de los alimentos	Alimentos muy bien conservados, en buen estado y frescos	Correcto almacenamiento de los alimentos	Número de herramientas o implementos para almacenamiento de alimentos por número de alimentos	Informe realizado por manipuladoras de alimentos
3	Realizar capacitaciones a manipuladoras de alimento	Mejora en el uso, y manejo de los alimentos	Manipuladoras de alimentos entrenadas y capacitadas	Número de capacitaciones realizadas	Informe de gestión
4	Garantizar la entrega efectiva de los alimentos en el lugar establecido	Entrega oportuna de los alimentos	Entrega a tiempo los alimentos a los Municipios	Eficiencia del proceso: tiempo efectivo/tiempo total del proceso	Cronograma

7.4. Listas de verificación de calidad

LISTA DE VERIFICACIÓN DE ENTREGABLES																
PROYECTO:	Diseño de un plan de gestión de calidad para instituciones escolares públicas. En el plan De alimentación escolar (PAE) Sincelejo							Versión 0				Fecha: octubre 2018				Página: 1 de 1
Revisó:	Representante de la Gerencia							Aprobó:	Gerencia							
PROCESO:	Gestión del proyecto															
ITEM	**TIPO DE DOCUMENTO (Interno/Externo)**	**NOMBRE DEL ENTREGABLE**	**REQUISITOS**													
			EXISTE		**ESTADO**			**FRECUENCIA**			**EFICIENCIA**					**OBSERVACIONES**
			SI	**NO**	**D**	**I**	**M**	**D**	**S**	**M**	**F**	**E. P.**	**R**			
1	Interno	**Proyecto Alimentación escolar**														

1.1	Interno	Gestión del proyecto	x		x	X		X				X		
1.1.1	Interno	Definición de alcance	x		x			X				X		
1.1.2	Interno	Planificación temporal	x		x			X				X		
1.1.3	Interno	Plan de costos	x		x			X				X		
1.1.4	Interno	Plan de riesgos	x		x			X				X		
1.1.5	Interno	Plan de comunicaciones	x		x			X				X		
1.1.6	Interno	Control de calidad	x		x			X	X			X		
1.1.7	Interno	Plan de compras	x		x			X				X		
1.1.8	Interno	Seguimiento y control	x		x			X	X	x		X		

1.1.9	Interno	Reconocimiento de los planes de comedores escolares	x		x			X	X			X			

. Actualizaciones a los documentos del proyecto

Registro de Interesados: Se hace actualización del registro de interesados, incluyendo dos personas, al ingeniero de alimentos y al ingeniero ambiental, como apoyo en la ejecución del proyecto, sobre la realización de comedores escolares para el municipio de Sincelejo.

7.5 REGISTRO DE INTERESADOS

Fecha Última Actualización:
Abril 2018

PROYECTO: Diseño de un plan de gestión de calidad para las instituciones escolares públicas en el plan de alimentación escolar (PAE) Sincelejo.

INFORMACIÓN DE IDENTIFICACIÓN					INFORMACIÓN DE EVALUACIÓN				CLASIFICACIÓN DE LOS INTERESADOS	
Nombre	**Puesto /Cargo**	**Ubicación**	**Rol en el Proyecto**	**Información de Contacto**	**Requisitos Principales**	**Expectativas Principales**	**Influencia Potencial**	**Fase de Ciclo de Vida**	**Interno/Externo**	**Partidario/Neutral/Reticente**

Comunidad del municipio de Sincelejo	Comunidad escolar del municipio de Sincelejo	Corregimiento de Sincelejo	Cliente final	Comunidad escolar	Beneficiarios de los comedores escolares para las escuelas del municipio de Sincelejo disminuyendo la falta de alimentación a los niños de	Preocupación por la falta de comedores en la región	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Externo	Reticente

					escasos recursos					
Alcaldía de Sincelejo	Director General	Corregimiento de Sincelejo	Gerente de la Unad	E-mail: dago_1708@hotmail.com	Creación de comedores escolares para los colegios del municipio de Sincelejo	Ejecutar el proyecto de acuerdo al diseño y especificaciones técnicas, presupuestales del mismo, permitiendo una mejor calidad de vida a la comunidad	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Interno	Partidario

						escolar y por ende, satisfacer las necesidades básica implementado las normas técnicas de los código, resoluciones y estatutos legales pertinentes.				

Gobernación y alcaldía del municipio de Sincelejo	Gobernación de Sucre, Alcaldía de Sincelejo	Sincelejo	Sponsor	www. Gobernación de Sucre.gov.co, teléfono :(4) 6564412 contactenos@Gob Sucre.gov.co; www.alcaldia de Sincelejo-Sucre@.gov.co; teléfono	Otorgar los recursos económicos que permitan la ejecución del proyecto, conforme a las acciones o inversiones señaladas por el Gobierno	En materia de acciones e inversiones para contribuir a una mejor calidad de vida a la comunidad escolar del municipio, es necesario verificar y controlar que el proyecto se ejecute conforme a las	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Externo	Neutral

				: (57) (5) 6564412 contactenos@Sucre-Sincelejo @. gov.co	Nacional. En este caso, para la contemplación de los comedores escolares, adecuación de instalaciones para su buen desempeño para los	especificaciones técnicas y necesidades de la población, garantizando la disminución de muertes por desnutrición en esta zona del departamento de Sucre.				

					beneficios de la comunidad beneficiada en este caso los niños de bajos recursos.					
Secretaria de educación distrital	Administrador	Sincelejo	Supervisión Nacional	www.secretaria de educación municipal.gov.co, teléfono	Supervisar que los niños, niñas y jóvenes, en particular,	Implementar programas especiales, a través del proyecto de comedores escolares, para la	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Externo	Neutral

				: (+57 1) 437 76 30	pertenecientes a la comunidad escolares, reciba toda la ayuda en materia de nutrición, con el fin de garantizar que no se vulneren los derecho	comunidad de Sincelejo, que contribuya al mejoramiento de la calidad de vida de la población, en especial de los infantes, en materia de nutrición.				

					s de los infantes.					
Alcaldía de Sincelejo	Director RRHH	Sincelejo	Director RRHH	e-mail: Alcaldía de Sincelejo@gmail.com, celular: 301 5724699	Contribuir con la selección y contratación del personal calificado para desarrollar las actividades, conform	Dirigir y coordinar que el personal cumpla las actividades encomendadas; Procurar que se cumplan las normas y reglamentos	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Interno	Neutral

					e a las exigencias y especificaciones técnicas del diseño del proyecto. Informar al personal sobre las normas, políticas y procedimientos establecie	estipulados por la empresa; Conocer y aplicar conforme a las leyes, lo relacionado a prestaciones de ley a que tienen derecho los empleados; Dar cumplimiento a la normatividad vigente en materia de				

					dos por la empresa para su total cumplimiento y mantener buenas relaciones interpersonales. Otorgar a los empleados beneficios a que tengan derecho	contratación				

					para su rendimiento laboral.					
Ingeniero de alimento	Ingeniero encargado	Sincelejo	Encargado del manejo de alimento	E-mail: ingenieroalimento@hotmail.com, celular: 3115031234	Velar e informar a los directivos del proyecto sobre los por menores del mismo, teniendo en	Inspeccionar que la obra se ejecute conforme al diseño y las especificaciones técnicas del proyecto.	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Interno	Neutral

					cuenta las anomalías que se puedan presentar para tomar los correctivos a que haya lugar.					
Manipuladores de alimentos	Coordinación	Sincelejo	Coordinador	E-mail: coordinador de alimentos@hotmail.com,	Dirigir y establecer programas de capacita	Coordinar programas de manipular los alimentos,	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Interno	Partidario

				celular: 315 462 9276	ción, de manejo de alimentos esparcimiento, entre otros, que contribuyan al bienestar integral del trabajador. Velar que los emplead	que contribuyan al bienestar físico, social, emocional, laboral, familiar de los trabajadores; Verificar que los empleados se encuentren con buenas capacitaciones en el manejo de alimentos				

					os tengan los elementos de protección personal en buen estado, para evitar o minimizar los riesgos de accidentes laborales.	Informar de los hallazgos que puedan contribuir a generar incidentes de trabajo, para minimizar esos riegos que atenten con la integridad del trabajador				

Alcaldía de Sincelejo	Director	Sincelejo	Interventor	E-mail: Alcaldía de sincelejo@hotmail.com,	Velar que la ejecución del proyecto sea conforme a las especificaciones técnicas, diseño y calidad, para garantizar la optimización del producto. Coordin	Dirigir y coordinar que el proyecto se ejecute conforme a los requisitos, las especificaciones técnicas y calidad del proyecto	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Interno	Partidario

					ar con los demás directivos del proyecto, las decisiones o cambios que se hagan para Tomar los correctivos pertinentes del caso					

Secretaria d educación	Jefe de Almacén	Sincelejo	Jefe de Almacén	E-mail: secretaria de educacion@gmail.com,	Coordinar las entradas y salidas de los pedidos de materiales requeridos para la ejecución del proyecto; solicitar las cotizaciones para la	Velar por mantener al día el inventario de materiales requeridos en la ejecución del proyecto, como también, informar de los costos de los mismos conforme a las cotizaciones otorgadas	Alta	Toda la ejecución del proyecto	Interno	Neutral

					adquisición de los materiales	por los proveedores				

8. RESULTADOS OBTENIDOS

Con la realización de este trabajo se logra comprender lo importante de planificar la gestión de calidad, como lo es identificar los requisitos, estándares de calidad y sus entregables. También como el proyecto a través de distintos documentos demuestra que se cumplen todos los estándares y normas de calidad.

Se analizan herramientas que ayudan a la resolución de problemas relacionados con la calidad, como lo son: diagrama causa-efecto y diagramas de Pareto. El primero nos muestra que es útil para relacionar los efectos no deseados vistos como variación especial de una causa posible sobre la que los equipos de proyecto deben implementar acciones correctivas. El segundo es muy útil para identificar las pocas fuentes clave responsables de la mayor parte de los efectos de los problemas y se organiza en categorías que miden frecuencias o consecuencias.

Como conclusión final podemos decir que el plan de gestión de calidad es vital en el desarrollo de un proyecto debido a que se implementan las políticas de calidad de una organización.

8.1 ANEXOS

las hojas de verificación

Calidad **Hoja De Verificación** **Transporte de alimentos**

Placa de Vehículo: _____ Modelo: _____ Marca: _____ Línea: _____

Tipo de carrocería: _____ refrigerador (marca): _____,

Fecha de último mantenimiento: _____.

Empresa de afiliación_____. Nombre del Conductor_____

Edad: _____. Consecutivo No.: _____

Lugar de recolección de alimentos: _____. Fecha: _____

Hora: _____; Temperatura ambiente: _____. Temperatura del refrigerador del vehículo: _____.

Quien entrega (Nombre): _____, Cargo: _____.

Lugar de entrega de alimentos: _____. Fecha: _____.

Hora: _____; Temperatura ambiente: _____. Temperatura del refrigerador del vehículo: _____.

Quien recibe (Nombre): _____, Cargo: _____.

Observaciones:

_____

_____

_____

_____
_____
_____
_____

Gestión de Calidad

Hoja De Verificación

Estado de bodega de Almacenamiento de alimentos

Control de inspección de bodega para almacenamiento de alimentos de frecuencia semanal.

No de inspección:

Lugar de bodega: _____No de bodega: _____. Fecha: _____.

Estado de las paredes (marque con x): __Excelente; ___ Bueno; __ Malo.:_____.

Estado del piso (marque con x): __Excelente; ___ Bueno; __ Malo.: _____.:

Estado del techo (marque con x): __Excelente; ___ Bueno; __ Malo.: _____.:

Hay presencia de insectos: (marque con x): ___SI; _____ NO.
En caso de marcar si, se responde que clase de insecto: _____,
Cantidad: _____,
Hay presencia de roedores (marque con x): ___SI; _____ NO

En caso de marcar si, se responde que clase de roedor: _____, cantidad:
_____,

Responsable de bodega: _____.

Ultimo control o visita de salud pública o sanidad: _____.

Personal utiliza elementos básicos de manipulación de alimentos (marque con x): ___SI;
_____ NO.

Firma del responsable: _____

Gestión de Calidad

Hoja De Verificación

Estado de Almacenamiento de alimentos

Control de alimentos ingresados y retirados de la bodega de almacenamiento de frecuencia diaria

Nombre del proveedor: _____.

Nombre del producto: _____, No del lote: _____.

Fecha de ingreso: _____. Fecha de vencimiento: _____.

Tipo de alimento: _____.

peso en gr: ____. Cantidad de unidades: _____.

Estado del alimento (marque con x): __Excelente; ___ Bueno; __ Malo.

Responsable del Proveedor: _____

Responsable de la bodega de alimentos: _____

Requiere refrigeración (marque con x): ___SI; _____ NO.

Posee empaque (marque con x): ___SI; _____ NO.

Fecha de salida de alimento para destino: _____

Hora: _____; Temperatura de la bodega: _____. Temperatura del refrigerador del vehículo: _____.

Quien recibe (Nombre): _____, Cargo: _____.

Hojas de verificación elaboradas por: Horacio Gonzalez Payare

9. CONCLUSIONES

Con la realización de este trabajo se logró comprender lo importante de planificar la gestión de calidad, como lo es identificar los requisitos, estándares de calidad y sus entregables. También como el proyecto a través de distintos documentos demuestra que se cumplen todos los estándares y normas de calidad.

El análisis del PAE, refleja que los procesos de planeación, organización, dirección, coordinación y evaluación, han permitido que la ejecución y administración del mismo se muestren coherentes y organizados. No obstante, se tomarán algunas herramientas de gestión de calidad, que nos permitirán ejecutar un plan de gestión con un buen manejo de efectividad en su totalidad.

Se analizaron herramientas que ayudan a la resolución de problemas relacionados con la calidad, como lo son: diagrama causa-efecto y diagramas de Pareto. El primero nos muestra que es útil para relacionar los efectos no deseados vistos como variación especial de una causa posible sobre la que los equipos de proyecto deben implementar acciones correctivas. El segundo es muy útil para identificar las pocas fuentes clave responsables de la mayor parte de los efectos de los problemas y se organiza en categorías que miden frecuencias o consecuencias.

Como conclusión final podemos decir que el plan de gestión de calidad es vital en el desarrollo de un proyecto debido a que se implementan las políticas de calidad de una organización y como el equipo debe cumplir los requisitos establecidos para el proyecto.

La auditoría de la calidad es importante porque va identificando todas las buenas y mejores prácticas que se implementan en un proyecto, en el caso del Plan PAE ayuda a detectar las inconsistencias en los productos producidos y no manufacturados, procesos, adquisiciones, planta física, transporte y almacenamiento y plan ambiental.

Todas las actividades de control de calidad se llevan a cabo para ofrecer un producto confiable, que pueda llegar a satisfacer las necesidades del cliente. Es por ello que es importante que se siga fielmente el Sistema de Gestión de la calidad, se realicen los

controles necesarios en cada una de las etapas de la producción, solo de esta manera es posible garantizar la calidad

Dentro del panorama más crítico en un proyecto, debe encontrarse la carencia de un Plan de Gestión de Calidad, desde esta perspectiva podríamos concluir sin tener toda la información necesaria que El plan de alimentación PAE está bien intencionado, pero ha presentado serios inconvenientes. Las siguientes son las conclusiones a que hemos llegado a través del desarrollo de esta interesante propuesta de trabajo:

Todas las actividades de control de calidad se llevan a cabo para ofrecer un producto confiable, que pueda llegar a satisfacer las necesidades del cliente. Es por ello que es importante que se siga fielmente el Sistema de Gestión de la calidad, se realicen los controles necesarios en cada una de las etapas de la producción, solo de esta manera es posible garantizar la calidad.

La utilidad y beneficio de contar con un plan de calidad como el diseñado por el equipo del proyecto sin duda será una guía para nuevos proyectos en diferentes áreas de la educación.

Cumpliendo con los objetivos planteados en el proyecto propuesto podemos concluir, que estos objetivos se cumplirían a cabalidad llevando en su orden todo lo planteado para así obtener un proyecto eficiente y con una total cobertura, diseñando un plan de gestión de buena calidad utilizando la s herramientas planteadas en el proyecto que es las que nos brindan la tranquilidad de ofrecer un producto confiable

El análisis del PAE, refleja que los procesos de planeación, organización, dirección y coordinación y evaluación han permitido que la ejecución y administración del mismo se muestren coherentes y organizados. No obstante, la evaluación de los objetivos del programa aun es ausente, lo cual nos permite evidenciar la eficacia, eficiencia y efectividad de la del programa; esto permite concluir que el PAE no es gestionado en su totalidad.

Es importante y urgente disponer de la información que arrojaría la evaluación de los objetivos del PAE para la toma de decisiones, ya que la inversión de recursos públicos en programas de asistencias social ha incrementado en los últimos años.

Se destaca la importancia de la planificación de un plan de gestión de calidad ya que se estudiaron la focalización de la importancia del PAE, con el fin de maximizar el rendimiento en termino sociales de la inversión del estado; ya que este programa se dirige a todos los colegios oficiales que se considera vulnerables, sin embargo, no todas las instituciones educativas son vulnerables y/o reciben beneficios similares de otras instituciones o programas, lo cual genera inversiones inadecuadas y resultados no deseados.

10.BIBLIOGRAFIA

Cuatrecasas, L. (2000). Gestión de la calidad total. Sunny Isles Beach, US: Ediciones Díaz de Santos. Página 63 a 77. Recuperado de:http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=19&docID=11046790&tm=1479899225082

El director de proyectos, a examen: guía de estudio en español para la capacitación del Director de Proyectos. (2013). Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. Recuperado de: http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=122&docID=10862989&tm=1479897347377

Fontalvo, T. (2006). La gestión avanzada de la calidad: metodologías eficaces para el diseño, implementación y mejoramiento de un sistema de gestión de la calidad. Bogotá, CO: Corporación para la gestión del conocimiento ASD 2000. Página 50 a 112. Recuperado de:http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=1&docID=10179523&tm=1479900418068

Guía de los fundamentos para la dirección de proyectos, (Guía del PMBOK), Quinta Edición, 2013

Martínez M. Diagrama causa – efecto, Pareto y flujogramas. 2005. Universidad Alejandro de Humboldt. Recuperado de: https://www.gestiopolis.com/diagramas-causa-efecto-pareto-y-de-flujo-elementos-clave/

Ocaña, J. (2012). Gestión de proyectos con mapas mentales. Vol. I. Alicante, ES: ECU. Recuperado de:http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=153&docID=10732674&tm=1479980565293

Toro, F. (2013). Gerencia de proyectos: aplicaciones en salud. Bogotá, CO: Ecoe Ediciones. Recuperado de:http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=46&docID=10693368&tm=1479898168811

www. Alcaldía de Sincelejo.com

www. Secretaria de educación municipal de Sincelejo

www. Dane.com (del municipio de Sincelejo)

colegios oficiales. Artículo de prensa. (28/08/2015). Recopilado de http://www.eluniversal.com.co/educacion/sucre-con-nuevo-operador-para-suministro-de-alimentos-colegios-oficiales-204154.

https://www.gestiopolis.com/procedimiento-seleccion-proveedores-metodo-multicriterio/

Que es el PAE. Ministerio de Educación nacional (MEN). Recopilado de página web Ministerio de Educación. http://www.mineducacion.gov.co/1759/w3-article-349942.html

http://www.ventasdealtooctanaje.com/blog/prospeccion-de-viejos clientes/segundo/

Colombia (1991) constitución política de Colombia

Ministerio de Protección Social (2010). Encuesta nacional de la nutrición nacional, https:// www. Minisalud.gov.co

ICONTEC normas técnicas NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIA 007. Normas sanitarias de manipulación de alimentos 2005

Bernal, R,. Fernández, C,. Flórez, C,. Gaviria, A,. Ocampo, P,. Samper, B, & Sánchez, F. (2009) ICBF. Documento CEDE 2009-16

Aldana, L., Álvarez, M., & Bernal, C. (2011). Administración por calidad. Madrid, ES:

Universidad de La Sabana. Recuperado de http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=21&docID=10565646&tm=1479814731543

Ardila, Cedeño. Claudia. Diario el Espectador digital. (29/07/2016). Tres problemas serios identifico la contraloría en el PAE en Risaralda. http://caracol.com.co/emisora/2016/07/29/pereira/1469812883_133028.html

Vargas, M. & Aldana, L. (2007). Calidad en el servicio. Madrid, ES: Universidad de La Sabana. Recuperado de http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=11&docID=10565616&tm=1479986407712

Martínez M. Diagrama causa – efecto, Pareto y flujogramas. 2005. Universidad Alejandro de Humboldt. Recuperado de: https://www.gestiopolis.com/diagramas-causa-efecto-pareto-y-de-flujo-elementos-clave/

Fontalvo, T. (2006). La gestión avanzada de la calidad: metodologías eficaces para el diseño, implementación y mejoramiento de un sistema de gestión de la calidad. Bogotá, CO: Corporación para la gestión del conocimiento ASD 2000. Página 50 a 112. Recuperado de:http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=1&docID=10179523&tm=1479900418068

Guía de los fundamentos para la dirección de proyectos, (Guía del PMBOK), Quinta Edición, 2013

Toro, F. (2013). Gerencia de proyectos: aplicaciones en salud. Bogotá, CO: Ecoe Ediciones. Recuperado de:http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/reader.action?ppg=46&docID=10693368&tm=1479898168811