



## MODELO PARA LA FORMULACION DE UN PROYECTO DE SERVICIO COMUNITARIO

FECHA:

4 DE JUNIO DE 2008

### PROPONENTE DEL PROYECTO

APELLIDOS Y NOMBRES	AÑEZ GONZÁLEZ, INÉS TERESA
---------------------	----------------------------

MIEMBRO DE LA COMUNIDAD (estudiante, Académico, Administrativo, Obrero, otro)	DEPENDENCIA DE LA USB DPTO. TECNOLOGÍA DE SERVICIO. SEDE DEL LITORAL.	CARNET (en caso de estudiantes)
---	---	---------------------------------

COMUNIDAD BENEFICIARIA	Personas de escasos recursos económicos que asisten a los comedores públicos y casas de alimentación ubicados en la zona de la Gran Caracas.
------------------------	--

TÍTULO DEL PROYECTO	Manejo Sanitario de los Servicios Alimentarios de carácter público.
---------------------	---

ÁREA DEL PROYECTO Educativa, técnica, deportiva, cultural, etc.	Salud (prevención) Educación Sanitaria.
--	--

<b>IMPACTO SOCIAL</b> Número de beneficiarios y descripción. Ejemplo: pacientes renales, adolescentes fuera de la educación formal.	<p>El mejoramiento de la calidad de vida tanto del trabajador que se desempeña en los servicios alimentarios públicos como del usuario debido a que se disminuirán los riesgos de contraer enfermedades a través de la manipulación e ingesta de alimentos y bebidas. En este sentido se tiene que:</p> <p><u>Para el personal que se desempeña en los comedores públicos:</u> el personal involucrado en los comedores públicos, adquirirá un instrumento formal que oriente, informe y sustente una higiénica elaboración y manipulación de alimentos y bebidas (A y B) a través del establecimiento de puntos críticos de control y de criterios para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Por otra parte, obtendrá conocimientos que le permitan establecer normas y procedimientos que optimicen la actividad gerencial del servicio alimentario.</p> <p><u>Para el público usuario del comedor:</u> obtendrá información sobre la prevención de enfermedades infecciosas y en particular de las ETA.</p>
--	---

<b>DESCRIPCIÓN DE LA COMUNIDAD</b> Localización geográfica, descripción social, número de integrantes, problemas que se afronta.	<p>Comedores públicos financiados tanto por el sector gubernamental, como por entes particulares (empresas privadas, ONG, grupos religiosos, etc.) así como las casas de alimentación.</p> <p>Se trabajará con los comedores ubicados en la Gran Caracas, caracterizados tener presupuestos limitados, estar dirigidos a personas de escasos recursos económicos y</p>
---	--

*Puerta de Comunidad a Comunidad*



	ubicados en zonas de gran paso peatonal. Por tener financiamiento precario, carecen de un personal especializado (solo cuentan con la figura de un Lic. en Nutrición y en algunos casos, con un Administrador) el resto del personal, no está formado en el área de Alimentos.
--	---

<b>RESUMEN DEL PROYECTO</b>	<p>El proyecto se encuentra en primer lugar, enmarcado dentro de los propósitos del Ministerio del Poder Popular para la Salud el cual está dirigido a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, motivo por el cual, se dirigirá a la determinación del perfil sanitario del establecimiento como estrategia para establecer aspectos importantes que puedan contribuir a la prestación de un servicio con calidad total. Este aspecto comprenderá el establecimiento de puntos críticos de control necesarios para asegurar la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>En segundo lugar, establecer normas y procedimientos que garanticen un proceso de recepción, almacenamiento, producción y servicio inocuo dentro de sus limitaciones.</p> <p>Aplicación del HACCP a cada una de las líneas de producción diaria como metodología en la prevención de las ETA.</p> <p>Por otra parte, el taller propuesto contribuirá al reforzamiento de las clases teóricas impartidas en las asignaturas Higiene de los Alimentos (para TSU) y Fundamentos de Higiene (para Lic.) del área de Hotelería de la USB, debido a que los estudiantes 1°) tendrán la oportunidad de llevar a la práctica los conocimientos adquiridos durante su formación académica; 2°) evidenciar situaciones socioeconómicas y culturales que inciden en la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos y 3°) convertirse en multiplicadores del conocimiento de la Higiene de los Alimentos, y contribuir con la disminución de estas enfermedades transmisibles.</p>
-----------------------------	---

**TUTORES DE SERVICIO COMUNITARIO:**

<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>Añez González, Inés Teresa</b>	<b>Personal Ordinario con la Categoría de Asociado (DE.) y título de Farmacéutico-Bromatólogo; M.Sc. en Ciencias y Tecnología de Alimentos y M Sc. En Educación Superior</b>
----------------------------	-----------------------------------	--

<b>DEPENDENCIA USB</b>	Departamento de Tecnología de Servicio. Carreras: Administración Hotelera (TSU) Y Gestión de la Hospitalidad (Lic.)
------------------------	---

<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	yaco13@cantv. net
---------------------------	-------------------

<b>AREA DE TRABAJO</b> Como se articula el proyecto con actividades de Docencia, Investigación y Extensión	El proyecto se enmarca dentro de la asignatura Higiene de los Alimentos (TS-2237) Y Fundamentos de Higiene (TS- 2720) de las carreras de Administración Hotelera (TSU) Y Gestión de la Hospitalidad (Lic.) respectivamente. Por otra parte, se inserta en la línea de investigación: Turismo y Seguridad Alimentaria que trabajo y se relaciona con mi trabajo de Extensión Universitaria (cuando las comunidades me llaman, imparto talleres a la población sobre: Fundamentos de Nutrición, Manipulación Higiénica de los Alimentos y Prevención de Enfermedades Transmisibles.
---	---

**REPRESENTANTE DE LA COMUNIDAD**

*Puerta de Comunidad a Comunidad*



NOMBRES Y APELLIDOS	Dr. Benito Priso
INSTITUCIÓN	FUNDACIÓN VERDADERA VIDA EN DIOS: CASA DE MARÌA (BETH MYRIAM)
CARGO	Administrador
DIRECCIÓN	Ave. 3ª. Entre calle 6 y 7. PROPATRIA. Caracas

**ORGANIZACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL QUE PROMUEVE EL PROYECTO (en caso de que aplique)**

NOMBRE	FUNDACIÓN VERDADERA VIDA EN DIOS: CASA DE MARÌA (BETH MYRIAM)
DIRECCIÓN	Ave. 3ª. Entre calle 6 y 7. PROPATRIA. Caracas.

**DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

Incluye propuesta, antecedentes, justificación, objetivos, metodología, estrategia, viabilidad.

<b>Antecedentes</b> Motivo por el cual esta realizando el proyecto	Brindar la oportunidad a los estudiantes de la Lic. En Gestión de la Hospitalidad y Administración Hotelera de llevar a la práctica los conocimientos teóricos-prácticos adquiridos en las asignaturas: Fundamentos de Nutrición, Fundamentos de Higiene, Higiene de los Alimentos, Producción de Alimentos, Administración del Servicio de Alimentos para el servicio de los más necesitados de nuestra sociedad a través de los comedores populares, instalados y financiados por la Iglesia Católica y de esa manera contribuir al logro de la calidad del servicio que se presta en la comunidad.
<b>Objetivo general</b>	Brindar al personal involucrado directa e indirectamente en los servicios alimentarios de carácter público normas y procedimientos que sustenten la calidad higiénica de los alimentos y bebidas producidos y servidos en los servicios alimentarios a través del control de los puntos críticos de higiene y de criterios de prevención de la contaminación de los alimentos y de la transmisión de enfermedades.
<b>Objetivos específicos</b>	1.- Establecer lineamientos organizativos y normas de trabajo, para elevar la calidad sanitaria de los comedores públicos y de todos aquellos servicios alimentarios de carácter público. 2.- Identificación de las condiciones sanitarias que existen en los comedores públicos y que en un momento dado puedan convertirse en fuente de propagación de enfermedades. 3.- Aplicación del HACCP en la línea de producción y servicio de A y B. 4.- Contribuir con la educación sanitaria de la población a través de tres (3) talleres: el Taller de “Manejo Higiénico de los Alimentos”; “Prevención de Enfermedades Infecciosas” y “Gerencia Sanitaria”
<b>Descripción del Proyecto General</b>	El proyecto contempla varias fases: 1.- Determinación del Perfil Sanitario del Servicio Alimentario (comedor, casas de alimentación). 2.- Evidenciar cómo se lleva en la práctica diaria, los procesos de adquisición de insumos,

*Puerta de Comunidad a Comunidad*



	<p>almacenamiento, producción y servicio de alimentos de manera de establecer parámetros sanitarios que contribuyan a optimizar la calidad del servicio prestado.</p> <p>3.- De acuerdo con los resultados obtenidos en los puntos 2 y 3, establecer los Puntos Críticos de Control a que diera lugar.</p> <p>4.- Determinación del perfil tanto del empleado como del usuario de manera de programar cómo será el proceso de enseñanza-aprendizaje de los talleres a impartir.</p> <p>5.- Establecer, en aquellos casos a que diera lugar, procesos administrativos para poder implantar el sistema HACCP.</p> <p>6.- De acuerdo a la realidad evidenciada, establecer lineamientos organizativos y normas de trabajo, para elevar la calidad sanitaria del establecimiento.</p> <p>7.- Una vez establecidos los lineamientos específicos para cada centro educativo de pre-escolar, supervisar que éstos se cumplan correctamente, asesorando al personal para que supere los obstáculos que se puedan presentar, explicándoles sus causas y cómo remediarlos. Esta fase, implicará la presencia del Tutor Académico para asegurar su correcta aplicación.</p>
<b>Actividades específicas del estudiante</b>	<p>El proyecto contempla varias fases a realizar dentro de los diferentes servicios alimentarios, entre ellas se pueden citar:</p> <p>1.- Determinar el perfil sanitario del servicio alimentario, en este caso, del comedor público.</p> <p>2.- Evidenciar cómo se lleva en la práctica diaria, los procesos de adquisición de insumos, almacenamiento, producción y servicio de alimentos de manera de establecer parámetros sanitarios que contribuyan a optimizar la calidad del servicio prestado.</p> <p>3.- De acuerdo a los resultados obtenidos en los apartes 2 y 3, determinar los Puntos Críticos de Control.</p> <p>4.- Identificar los procedimientos de manipulación higiénica de alimentos en la recepción, almacenamiento, producción y servicio de A y B y su posible relación con los puntos críticos de control previamente identificados.</p> <p>5.- Describir los procedimientos de limpieza y desinfección que se aplican en el comedor, para luego establecer, si fuera necesario, normas que aseguren la correcta limpieza e higienización tanto del espacio físico como de los equipos y utensilios utilizados en la producción y servicio de A y B.</p> <p>6.- Participar como facilitadores de talleres dirigidos a la comunidad relacionados con la prevención de enfermedades infecciosas y con las ETA.</p> <p>7.- Establecer, en aquellos casos a que diera lugar, procesos administrativos para poder implantar el sistema HACCP.</p> <p>8.- De acuerdo a la realidad evidenciada, establecer lineamientos organizativos y normas y procedimientos de trabajo, para elevar la calidad sanitaria del establecimiento.</p> <p>9.- Una vez establecidos los lineamientos específicos para cada servicio alimentario, supervisar que éstos se cumplan correctamente, asesorando al personal para que supere los obstáculos que se puedan presentar, explicándoles sus causas y cómo remediarlos.</p> <p>10- Coordinar junto con Extensión Universitaria, lo relacionado con el apoyo de los equipos audio-visuales para impartir el taller y lo relacionado con la entrega de certificados de asistencia.</p> <p>11.- Concluida la fase práctica, elaboración del Informe Final.</p>
<b>Perfil curricular</b> Describa si es necesario que los estudiantes a trabajar en el proyecto tengan un perfil determinado	Dirigido a los estudiantes de las carreras Administración Hotelera y Gestión de la Hospitalidad que hayan aprobado las asignaturas: Higiene de los Alimentos o Fundamentos de Higiene, según sea el caso.
<b>Recursos requeridos y fuentes de financiamiento</b> Describa la factibilidad del proyecto en términos económicos	Apoyo de los medios audio-visuales y los certificados a entregar a los miembros de las comunidades educativas que participen en el taller "Manejo Higiénico de los Alimentos".



<p><b>Describe los logros sociales</b> Describe los resultados y el beneficio a ser aportado a la comunidad y cuantas personas serán beneficiadas</p>	<p>El principal logro será la EDUCACIÓN SANITARIA DE LA POBLACIÓN Y EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO QUE SE OFRECE A LA POBLACIÓN DE MENORES RECURSOS ECONOMICOS. Aspectos que contribuirán con el mejoramiento de la calidad de vida de los participantes, pues en la medida que tengan acceso al conocimiento sanitario, en esa medida, se convertirán en personas que actuarán en su vida diaria en la prevención de las enfermedades infecciosas y en especial, las transmitidas por los alimentos que tanto afectan a la población de nuestro país.</p>
<p><b>Describe como se aplican las directrices y valores expuestos en la ley</b> Describe como el estudiante se vincula con la comunidad. ¿Se genera sensibilización en el estudiante?, ¿Cómo se logra aprendizaje de servicio?</p>	<p>El proyecto contribuirá con los fines que fueron formulados en la ley en el momento de su promulgación. Es decir, el estudiante que participe en este proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• desarrollará el espíritu de solidaridad y compromiso social con la comunidad</li> <li>• enriquecerá las actividades académicas aprendidas durante su escolaridad, a través del aprendizaje del servicio comunitario, ya que en esa relación él podrá adquirir otros conocimientos de la vida diaria que le permitirán desarrollar su condición humana</li> <li>• contribuirá con la integración USB y sociedad, de la cual se beneficiará el país</li> <li>• formará parte, a través del aprendizaje obtenido en el Servicio Comunitario, del capital social del país.</li> </ul>
<p><b>Magnitud del Proyecto</b> En que medida se logra resolver el problema propuesto, ¿se puede establecer continuidad del proyecto?</p>	<p>La puesta en práctica de este proyecto en comedores públicos, permitirá en su primera versión, establecer los correctivos que fueran necesarios para poder operacionalizarlo en otros comedores públicos del país y de esta manera garantizar su vigencia y permanencia en el tiempo, toda vez que contribuirá con la mejora de la calidad de servicio que presta a la comunidad y a su vez, contribuirá con la educación sanitaria tanto de trabajadores como de usuarios, que tanta falta hace en los actuales momentos en que muchas enfermedades se encuentran afectando a la población venezolana.</p>
<p><b>Participación de miembros de la comunidad</b> Describe en que medida la comunidad es protagonista.</p>	<p>El proyecto está dirigido tanto al personal que se desempeña en los comedores públicos, como a los usuarios del servicio alimentario. En esta primera versión, se contempla solo a los comedores públicos porque quienes reciben el servicio constituyen el grupo social más afectado de la población. Sin embargo podrá, luego que el proyecto se estandarice, dirigirse a comedores institucionales de carácter público que lo requieran.</p>

#### PLAN DE APLICACIÓN

Calendario indicando fecha de inicio y de fin, así como las semanas que efectivamente trabajará en el proyecto y las que no. Incluya tantos planes como tipo de servicio comunitario se pueda aplicar dentro del proyecto.

**Colocar acá el(los) cronograma(s) específico(s) :**

De acuerdo con la demanda estudiantil por el proyecto, éste podrá iniciarse en agosto del año en curso. Previo a su inicio, el Tutor Académico irá al Servicio Alimentario (julio, 2008) seleccionado de manera de establecer a "grosso modo" un pre-diagnóstico de la situación. Luego con las personas encargadas del establecimiento, se discutirá el posible cronograma de ejecución el cual finalmente se presentará ante la Dirección de Servicio Comunitario. Se requiere por lo tanto, de la carta aval de aprobación del proyecto para que el Tutor Académico pueda iniciar los trámites planteados.

*Puerta de Comunidad a Comunidad*



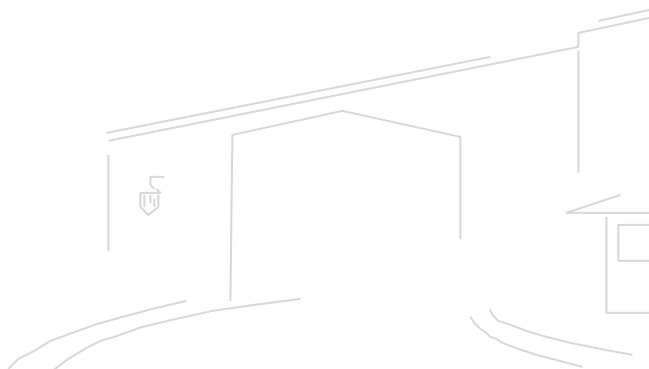
¿REQUERE FORMACIÓN ESPECÍFICA?	SI	x	NO	
--------------------------------	----	---	----	--

<b>ESPECIFIQUE LA FORMACIÓN REQUERIDA</b> Detalles de la formación específica que puede requerir para un proyecto. Por ejemplo: formación docente para atender adolescentes. <b>Nota: Debe coordinar con su tutor de Servicio Comunitario la realización de los talleres descritos.</b>	<b>Que tengan aprobada la asignatura de Higiene de los Alimentos (TS-2237) o Fundamentos de Higiene (TS-2720), según sea el caso (TSU o lic. respectivamente).</b>
---	--

<b>No. DE HORAS ACREDITABLES</b> Horas que pueden reconocerse de la formación específica (24 horas)	120 HORAS
--	-----------

<b>APROBACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO</b>	Prof. Inès T. Añez G.	<b>FECHA</b>	4-6-08
--------------------------------------	-----------------------	--------------	--------

<b>APROBACIÓN Coordinación CTDS</b>	<b>SA0508</b>	<b>FECHA</b>	2-7-08
-------------------------------------	---------------	--------------	--------



*Puerta de Comunidad a Comunidad*