

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

CENTRO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MAESTRÍA EN GESTIÓN DE PROYECTOS SOCIO
PRODUCTIVOS**

TEMA:

**EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL BIENESTAR FÍSICO Y
DESEMPEÑO LABORAL DEL PERSONAL MILITAR DE LA BRIGADA
DE SELVA N° 19 NAPO, ACANTONADA EN PUERTO FRANCISCO DE
ORELLANA.**

**Trabajo de Investigación previo a la obtención del Grado de Magister en
Gestión de Proyectos Socio Productivos.**

Autor:

Vallejo Moscoso René Wilfrido

Tutor:

Ing. Eduardo Zumárraga Marroquín, MBA

Quito – Ecuador

2017

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor, designado por la Dirección de Posgrados de la Universidad Tecnológica Indoamérica:

CERTIFICO:

Que el Trabajo de Investigación “**EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL BIENESTAR FISICO Y DESEMPEÑO LABORAL DEL PERSONAL MILITAR DE LA BRIGADA DE SELVA N° 19 NAPO, ACANTONADA EN PUERTO FRANCISCO DE ORELLANA.**”, presentado por el maestrante Vallejo Moscoso René Wilfrido, estudiante del Programa de Maestría en Gestión de Proyectos Socio Productivos, reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del Jurado Examinador que la Dirección de Posgrado designe.

Quito, mayo del 2017

TUTOR

Ing. Eduardo Zumárraga Marroquín, MBA
C.C. 100143576-5

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.

Yo, René Wilfrido Vallejo Moscoso estudiante de la Maestría en Gestión de Proyectos Socio Productivos, declaro ser autor del Trabajo de Investigación, titulado **“EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL BIENESTAR FÍSICO Y DESEMPEÑO LABORAL DEL PERSONAL MILITAR DE LA BRIGADA DE SELVA N° 19 NAPO, ACANTONADA EN PUERTO FRANCISCO DE ORELLANA”**, como requisito para optar por el Grado de Magister en Gestión de Proyectos Socio Productivos, autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Tecnológica Indoamérica, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UTI).

Los usuarios del RDI-UTI podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Tecnológica Indoamérica no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Tecnológica Indoamérica, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, mayo del dos mil diecisiete, firmo conforme:

Autor: René Vallejo Moscoso

Firma _____

Número de Cédula: 1712284551

Dirección: Av. Jaime Roldós Aguilera Cdla. Banco de la Vivienda

Correo Electrónico: irvinrene_01@hotmail.com

Teléfono: 0984884167 – 072174002

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

APROBACIÓN TRIBUNAL DE GRADO

El Trabajo de Investigación Científica, ha sido revisado, aprobado y autorizado su impresión y empastado, previa la obtención del Grado de Magister en Gestión de Proyectos Socio Productivos, por lo tanto, autorizamos al postulante la presentación de su sustentación pública.

Quito,.....

EL JURADO

PRESIDENTE DEL JURADO

EXAMINADOR

DIRECTOR

DEDICATORIA

A:

Dios, por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente.

Mis abuelitos René y Maruja, por brindarme su amor y apoyo.

Mis padres, por darme la vida y creer en mí.

Mi esposa Faby, por haber sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

Mis amados hijos Irvin, Melissa y Sophia, por su amor, cariño y ternura, brindado en cada momento de mi vida, siendo ello mi fuerza y motivación.

Todos aquellos familiares y amigos que sembraron palabras de aliento, Ustedes saben quiénes son y cómo los aprecio.

René

AGRADECIMIENTO

Quisiera agradecer a Dios por permitirme llegar hasta donde estoy.

A la Universidad Tecnológica Indoamérica, por brindarme la oportunidad de seguir nutriéndome de conocimientos.

A mis profesores, por haber compartido sus conocimientos y experiencia conmigo, gracias por su esfuerzo y dedicación.

A todas aquellas personas que de una u otra forma permitieron el desarrollo de este trabajo de investigación en especial a la Brigada de Selva N° 19 “NAPO”.

René

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
PRELIMINARES	
PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	.ii
AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR.....	iii
APROBACIÓN TRIBUNAL DE GRADO.....	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
ÍNDICE GENERAL.....	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	x
ÍNDICE DE CUADROS.....	xi
GLOSARIO.....	xii
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiii
SUMMARY.....	xiv
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I	4
EL PROBLEMA	4
Tema:.....	4
Línea de investigación con la que se relaciona.....	4
Planteamiento del problema.....	6
Contextualización.....	6
Macro.....	6
Meso.....	8
Micro.....	9
Análisis crítico.....	12
Prognosis.....	13
Formulación del Problema.....	14
Interrogantes de la investigación.....	14
Delimitación al Problema.....	14
Justificación.....	15
Objetivos.....	16
Objetivo General.....	16
Objetivos Específicos.....	16
CAPÍTULO II	18
MARCO TEÓRICO	18
Antecedentes Investigativos.....	18
Fundamentaciones.....	21
Fundamentación Filosófica.....	21
Fundamentación Legal.....	21
Marco Conceptual.....	25
Categorizaciones.....	25
Organizador lógico de variables.....	25
Socioeconómico.....	28

Producción	29
Servicio de alimentación	30
Desarrollo de las categorías fundamentales de la variable independiente	32
Habilidades funcionales	34
Necesidades insatisfechas	35
Bienestar físico y laboral.....	36
Desarrollo de las categorías fundamentales de la variable dependiente	39
Hipótesis.....	40
Señalamiento de variables.....	40
CAPÍTULO III	41
METODOLOGÍA	41
Enfoque.....	41
Modalidad de la Investigación	41
Tipos o Niveles de la investigación	42
Correlacional	42
Descriptivo	43
Población y Muestra.....	43
Fórmula aplicada.....	44
Operacionalización de Variables (independiente y dependiente)	45
Técnicas e Instrumentos	47
Plan de Recolección de la información	47
Procesamiento de la información	48
Análisis e interpretación de resultados.....	48
CAPÍTULO IV	49
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	49
Datos informativos	49
Análisis.....	62
Verificación de hipótesis.....	62
Modelo Lógico.	62
Modelo Estadístico.....	63
Decisión:	68
CAPÍTULO V	69
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	69
Conclusiones	69
Recomendaciones:.....	70
CAPÍTULO VI	71
PROPUESTA	71
Título:.....	71
Datos Informativos:.....	71
Justificación.....	74
Objetivos	74
Objetivo General	74
Objetivos Específicos.....	75
Análisis de Factibilidad.....	75

Político/Legal	76
Económico.....	77
Social.....	78
Tecnológico.....	79
Fundamentación Científico-Técnica	80
Metodología	81
Modelo operativo de ejecución de la propuesta.....	82
Plan de Acción	82
Flujo de Fondos.....	85
Mercado Objetivo.....	85
Identificación de actividades.....	92
Estructura organizativa.....	92
Organigrama funcional.....	93
Atribuciones y responsabilidades.....	94
Administración de la Propuesta	101
Evaluación de impactos de la propuesta	102
Plan de Monitoreo y Evaluación.....	102
Etapa inicial (Evaluación ex ante diagnóstica)	102
Monitoreo.....	102
Evaluación.....	103
Evaluación de Impacto.....	104
BIBLIOGRAFÍA	105
NETGRAFÍA	106
ANEXOS	107

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico N° 1: Relación Causa Efecto	11
Gráfico N° 2 Relación de las variables	25
Gráfico N° 3 Constelación de Ideas V.D.	26
Gráfico N° 4 Constelación de Ideas V.I.....	27
Gráfico N° 5 Género de los encuestados	49
Gráfico N° 6 Edad de los encuestados	50
Gráfico N° 7 Considera que la alimentación influye en la motivación para el desempeño físico y laboral del personal militar.....	51
Gráfico N° 8 Ha experimentado problemas de salud a consecuencia del consumo de los alimentos proporcionados en la unidad	52
Gráfico N° 9 En la ficha médica anual le detectaron colesterol y triglicéridos	53
Gráfico N° 10 En el último semestre ha experimentado cansancio, somnolencia o fatiga.....	54
Gráfico N° 11 Cumple con las marcas de su evaluación física según la tabla determinada para su edad.	55
Gráfico N° 12 Considera que el presupuesto asignado es suficiente para cubrir las necesidades alimentarias diarias.	56
Gráfico N° 13 Consume diariamente los alimentos en el comedor de la unidad..	57
Gráfico N° 14 Ud. Estaría dispuesto a aportar un valor adicional al asignado para mejorar la calidad de los alimentos.	58
Gráfico N° 15 Considera importante la atención que recibe en la distribución y la cantidad de los alimentos en cada comida.	59
Gráfico N° 16 El aseo y estado de las instalaciones influye en el campo motivacional al momento de consumir los alimentos.	60
Gráfico N° 17 Consume comida rápida fuera de la unidad, como complemento a las comidas proporcionadas en la unidad.	61
Grafico N° 18 Grafica del Chi2	68
Grafico N° 19 Análisis Pestal	76
Grafico N° 20 Organigrama Estructural	93

ÍNDICE DE CUADROS

	Pág.
Cuadro N° 1 Población	43
Cuadro N° 2 Muestra	44
Cuadro N° 3 Operacionalización de la variable independiente: El servicio de alimentación	45
Cuadro N° 4 Operacionalización de la variable dependiente: Bienestar físico y desempeño laboral.....	46
Cuadro N° 5 Plan de recolección	47
Cuadro N° 6 Género de los encuestados	49
Cuadro N° 7 Edad de los encuestados	50
Cuadro N° 8 Considera que la alimentación influye en la motivación para el desempeño físico y laboral del personal militar.....	51
Cuadro N° 9 Ha experimentado problemas de salud a consecuencia del consumo de los alimentos proporcionados en la unidad	52
Cuadro N° 10 En la ficha médica anual le detectaron colesterol y triglicéridos ..	53
Cuadro N° 11 En el último semestre ha experimentado cansancio, somnolencia o fatiga.....	54
Cuadro N° 12 Cumple con las marcas de su evaluación física según la tabla determinada para su edad.....	55
Cuadro N° 13 Considera que el presupuesto asignado es suficiente para cubrir las necesidades alimentarias diarias.	56
Cuadro N° 14 Consume diariamente los alimentos en el comedor de la unidad ..	57
Cuadro N° 15 Ud. Estaría dispuesto a aportar un valor adicional al asignado para mejorar la calidad de los alimentos.....	58
Cuadro N° 16 Considera importante la atención que recibe en la distribución y la cantidad de los alimentos en cada comida	59
Cuadro N° 17 El aseo y estado de las instalaciones influye en el campo motivacional al momento de consumir los alimentos	60
Cuadro N° 18 Consume comida rápida fuera de la unidad, como complemento a las comidas proporcionadas en la unidad.....	61
Cuadro N° 19 Frecuencia Observada.....	63
Cuadro N° 20 Frecuencia Esperada	64
Cuadro N° 21 Cálculo del Chi 2	65
Cuadro N° 22 Flujo de Fondos	87
Cuadro N° 23 Plan de Acción diseño de modelo de gestión	88
Cuadro N° 24 Plan de Acción desarrollo de actividades	89
Cuadro N° 25 Plan de Acción organización y funcionamiento	90
Cuadro N° 26 Plan de Acción mejoramiento	91

GLOSARIO

PERSONAL MILITAR: individuos miembros de una rama de las Fuerzas Armadas.

BRIGADA DE SELVA: unidad militar compuesta de unidades menores tipo batallón, empleadas en operaciones militares en ambientes selváticos.

MANUAL DE LOGÍSTICA: Guía práctica para la gerencia de cadenas de suministros de alimentación, equipo, munición, vehículos y brinda una orientación en la administración de abastecimientos a las tropas tanto en tiempo de paz como en tiempo de guerra.

TEATRO DE OPERACIONES: área geográfica específica en la cual se desarrolla un conflicto armado.

FICHA MÉDICA: examen médico, odontológico y de laboratorio para el dictamen de aptitud física del militar.

ESCUELA DE SELVA Y CONTRAINSURGENCIA: unidad militar donde se capacitan y entrenan los miembros del Ejército para operaciones en selva y contraguerrillas.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

MAESTRÍA GESTIÓN DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS

TEMA:

El servicio de alimentación en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 Napo, acantonada en Puerto Francisco de Orellana.

AUTOR:

René Wilfrido Vallejo Moscoso

TUTOR:

Ing. Eduardo Zumárraga Marroquín MBA

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto de estudio, “Investigación sobre el servicio de alimentación en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 “NAPÓ”, acantonada en Puerto Francisco de Orellana” está enfocado primordialmente en analizar la incidencia del servicio de alimentación en el desempeño físico y laboral del personal militar de esta unidad en las operaciones para la protección y seguridad del territorio nacional, para lo cual mediante la aplicación estrategias así como también las herramientas que permitirán la recolección de los datos necesarios, que proporcionen toda la información objetiva y subjetiva que ayudarán a la verificación de la hipótesis que se planteó en el proceso investigativo.

La metodología aplicada en este informe, identificó la modalidad, tipo y nivel de la misma con una visión global de la preparación para la investigación, habiéndose cumplido los objetivos a través de las encuestas realizadas para la obtención y procesamiento de los datos, que servirán para realizar el análisis cuantitativo – cualitativo de la investigación, lo que a su vez permitirá definir las correspondientes recomendaciones y conclusiones generales. Durante el planteamiento de las conclusiones que se connotaron se determinó que la manera de administrar el servicio de alimentación no es la adecuada, por lo que se presenta la siguiente propuesta donde se establecerá el modelo de gestión administrativa y estrategias que permitirán mejorar el servicio de alimentación en la unidad militar, así como la incidencia en el desempeño físico laboral del personal militar.

DESCRIPTORES: Procesos, modelos de gestión administrativos, planes operativos, objetivos, instrumentos y métodos investigativos, análisis estadístico, interpretación de datos, comunicación y justificación.

TECHNOLOGY INDOAMERICA UNIVERSITY

CENTRE OF POSGRADUATE

MASTER MANAGEMENT OF PROJECTS PARTNER PRODUCTIVES

TOPIC:

“Investigation of the food service in the physical well-being and work performance of the military personnel of the Jungle Brigade No. 19 Napo, stationed in Puerto Francisco de Orellana.”

AUTHOR:

René Wilfrido Vallejo Moscoso

TUTOR:

Ing. Eduardo Zumárraga Marroquín MBA

EXECUTIVE SUMMARY

The study project, "Research on the food service in the physical well-being and work performance of the military personnel of the Jungle Brigade No. 19" NAPO ", located in Puerto Francisco de Orellana", is focused primarily on analyzing the Incidence of food service in the physical and labor performance of the military personnel of this unit in the operations for the protection and security of the national territory, for which by applying strategies as well as the tools that will allow the collection of necessary data, That provide all the objective and subjective information that will help to verify the hypothesis that was raised in the investigative process.

The methodology applied in this report, identified the modality, type and level of the same with a global vision of the preparation for the investigation, having been fulfilled the objectives through the surveys realized for the obtaining and processing of the data, that will serve for Perform the quantitative - qualitative analysis of the research, which in turn will allow to define the corresponding recommendations and general conclusions. During the presentation of the conclusions connoted it was determined that the way of administering the food service is not adequate, so that the following proposal is presented, which will establish the administrative management model and strategies that will allow the improvement of the food service In the military unit, as well as the impact on the physical work performance of the military personnel.

DESCRIPTORS: Processes, administrative management models, operational plans, objectives, instruments and investigative methods, statistical analysis, data interpretation, communication and justification.

INTRODUCCIÓN

La iniciativa de elaborar una investigación sobre el servicio de alimentación en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en puerto Francisco de Orellana, surge debido a una necesidad de conocer sobre la incidencia del servicio de alimentación en el desempeño físico y laboral del personal militar, así como también identificar las ventajas que ofrece el contar con un servicio de alimentación que satisfaga las necesidades de vida de una mercado no tradicional, permitiendo además realizar un análisis sobre la situación actual del mercado de la localidad, para luego a través de un modelo de gestión administrativa, aplicar estrategias de administración pertinentes que permitan mejorar la manera de proporcionar el servicio de alimentación, con el fin de que su incidencia no afecte en el desempeño físico y laboral del personal militar de esta unidad militar.

La obtención de la información se la llevo a cabo a través de la investigación de campo, utilizando como método de recolección la encuesta la cual fue aplicada al personal militar en los diferentes grados y edades lo que permitió el estudio del presente tema y plantear una solución.

CAPÍTULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA donde se definirá las falencias en el servicio de alimentación, lo que ha generado la iniciativa para la realización de ésta investigación, así como también la definición de los objetivos tanto general como específicos, la justificación donde se abarcan aspectos administrativos y económicos que se tratan en la presente investigación.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO donde se sustentan los documentos relacionados al tema de estudio, los mismos que servirán de guía y así encaminar la investigación, este capítulo trata también del marco conceptual, el cual permite

conceptualizar los términos que se emplearán durante la elaboración de la investigación.

CAPÍTULO III METODOLOGÍA la misma que se empleara para el desarrollo del proceso investigativo, permitiendo recabar y recolectar la información necesaria e indispensable, que aporte a la estructura del estudio, adicionalmente, la implementación de la herramienta utilizada que servirá para recoger la información es la encuesta, la cual será aplicada a los beneficiarios del servicio y prestadores del mismo como es el personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.

CAPÍTULO IV ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS información que se ha recolectado a través de la encuesta, dicha información será plasmada en cuadros estadísticos que proporcionarán un resumen sobre lo que se está investigando de tal forma que permita tener una guía para continuar con el estudio. La verificación de la hipótesis será comprobada mediante el sistema CHI CUADRADO herramienta que permitirá la confirmación de la misma.

CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES generales de la investigación donde se contribuirá con el desarrollo del mismo así como también la síntesis de todo el trabajo realizado durante el tiempo de investigación.

CAPÍTULO VI PROPUESTA donde se enfoca el desarrollo de la investigación. La cual permite justificar el conocimiento adquirido durante el proceso de estudio, argumentando de esta manera cada uno de los aspectos que se han planteado durante el desarrollo y duración del proceso investigativo, llegando a determinar connotaciones que proporcionará a los lectores una síntesis sobre el porqué del presente estudio, y del porque se hace necesario la implementación del modelo de gestión, las estrategias para brindar y mantener la buena atención y asesoramiento en la prestación del servicio de alimentación, así como también contribuir al desempeño físico y laboral del personal militar en el cumplimiento de las operaciones militares para el control y seguridad del territorio nacional.

Finalmente se adjunta la bibliografía y anexos de la investigación para corroborar el trabajo investigado.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Tema: EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL BIENESTAR FISICO Y DESEMPEÑO LABORAL DEL PERSONAL MILITAR DE LA BRIGADA DE SELVA N° 19 NAPO, ACANTONADA EN PUERTO FRANCISCO DE ORELLANA.

Línea de investigación con la que se relaciona

El problema, motivo de estudio se enmarca dentro de la línea de investigación denominada UTI (2010) “**Mercados y Comportamiento del consumidor.**” Esta línea tiene como interés el estudio del comportamiento humano en un campo específico, el consumo, ya sea de bienes, servicios o ideas y los derechos y obligaciones del consumidor. En el proceso de consumo interesa la forma en que las personas reconocen sus necesidades, buscan información, toman decisiones, realizan la elección y la compra y finalmente el comportamiento post-compra dado entre otros aspectos por la satisfacción, la lealtad a la marca y la forma de desecho de los productos.

En esta línea se estudia el comportamiento del consumidor con perspectivas de diversas disciplinas como: marketing, psicología, sociología y economía. En esta línea interesa tanto las decisiones de compra individual como grupal y tanto las compras para beneficio propio como las destinadas a otros (regalos). Otra temática de interés dentro de esta línea, es el resultado agregado del comportamiento del consumidor, que se refleja en la evolución de los diferentes mercados, tanto nacionales como extranjeros” (p.2).

El servicio de alimentación para el personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO incide en su satisfacción personal y rendimiento, por lo que cada individuo se identifica como consumidor del servicio, el cual tiene como consecuencia su bienestar personal y colectivo. El comportamiento humano en el campo específico de su bienestar se relaciona con la línea de estudio pues el grado de satisfacción que este obtenga del servicio brindado, influirá de manera proporcional en el desenvolvimiento profesional de cada miembro beneficiario.

Toda vez, que el problema y la solución al mismo, se enfoca en que se reconozcan necesidades prioritarias, no solo para cumplir con la satisfacción de una necesidad básica que es la alimentación, sino también el permitir mantener el grado de operatividad del personal militar en el cumplimiento de las múltiples misiones y actividades propias de la misión fundamental de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, la línea de estudio se relaciona directamente con el problema de investigación. Se enmarca también en el estudio relacionado con el Marketing Estratégico, disciplina que viabiliza la obtención de la percepción favorable del consumidor, aportando además los instrumentos que permiten visualizar oportunidades económicas tanto para el oferente del servicio cuanto para el personal militar como consumidor del mismo; lo indicado deviene en el bienestar individual y colectivo del personal que conforma esta unidad.

La relación existente del problema con la línea de investigación permitirá diseñar un proyecto que satisfaga la necesidad de este mercado objetivo al cual no se ha realizado un enfoque que considere las particularidades propias de la sociedad militar, así como su régimen laboral y rotación.

Planteamiento del problema

Contextualización

Macro

La alimentación es el proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos con el objetivo de recibir los nutrientes necesarios para sobrevivir, estos nutrientes son los que luego se transforman en energía y proveen al organismo aquellos elementos que se requiere para vivir; la alimentación es por tanto, una de las actividades y procesos más esenciales de los seres vivos ya que está directamente relacionada con la supervivencia.

Se considera que una buena alimentación para el ser humano es aquella que combina de manera apropiada, todos los diferentes alimentos que se encuentran en la naturaleza. La pirámide nutricional es en este sentido un buen método para establecer qué tipos de alimentos deben ocupar un mayor lugar en la alimentación de cada individuo y cuáles un lugar menor. La alimentación humana está en muchos casos ligada a la emocionalidad y por eso pueden desarrollarse fácilmente problemas de salud relacionados con este tema, por ejemplo desórdenes alimentarios, obesidad, diabetes, malnutrición y otros problemas que no son solamente consecuencia de factores biológicos.

Para Miguel Krebs, Historia de la cocina y la gastronomía (Mayo 2008), “Alimentarse, es una necesidad inherente al ser humano para su desarrollo físico y mental, pero adquiere connotaciones muy particulares cuando esta acción se traslada al terreno de las fuerzas armadas, donde la calidad de los productos utilizados en su elaboración, el contenido nutricional, las circunstancias y condiciones en que el soldado se alimenta, van a repercutir directamente sobre su rendimiento en las operaciones militares”.

Los soldados están sometidos a condiciones de intensa actividad física y mental, por ello una dieta adecuada es fundamental para mantener la forma física y el estado mental de alerta, una alimentación equilibrada y adecuada a la especial actividad del soldado debe ser un objetivo prioritario.

Según Pedro Fatjó Gómez, XIV Congreso de Historia Agraria (Badajoz, Noviembre de 2013) “El estudio histórico de la alimentación en los ejércitos presenta un notable interés, dadas sus especiales características que no se dan en otros ámbitos de la sociedad. En primer lugar la alimentación militar es una alimentación colectiva, que afecta a un número elevado de personas que van a alimentarse de la misma manera durante un periodo prolongado de tiempo, esas personas se dedican a desarrollar un conjunto de actividades que exigen un elevado gasto de calorías al día y una adecuada ingesta de nutrientes, consecuencia de una actividad física con frecuencia más intensiva que la habitual en la vida civil”

“La alimentación del soldado no es fruto de un conjunto de decisiones individuales, el soldado no suele elegir qué desea comer, forma parte de un proceso de toma de decisiones centralizado y jerarquizado que no tiene por qué obedecer a demandas derivadas de la preferencia del consumidor de esos alimentos, ni siquiera a exigencias nutricionales, sino también a la influencia de la geografía y del clima -especialmente en maniobras y en campaña-, a limitaciones presupuestarias, a capacidades organizativas y entornos institucionales y a otras restricciones que imponen unas condiciones específicas para la alimentación de los soldados”.

Como se puede observar, la alimentación forma parte primordial en el vivir diario del soldado, esto debido a que por las múltiples funciones que este realiza, forma parte esencial de los abastecimientos, tanto en actividades

administrativas como operativas, lo que hace que su contenido nutricional y calórico deba ser el adecuado y en las medidas correctas, de manera que su necesidad y expectativa alimentaria se vean satisfechas.

Meso

El Manual de Logística de la Fuerza Terrestre (2014) “El servicio de alimentación en la Fuerza Terrestre, forma parte integral de las actividades logísticas, necesarias para satisfacer las necesidades de vida y de combate de las tropas”, es así que el servicio de alimentación es prioritario y esencial para las unidades que conforman la Fuerza Terrestre, considerando que estas se encuentran acantonadas en diferentes regiones (provincias, ciudades) del territorio ecuatoriano o Teatro de operaciones.

La administración y los avances tecnológicos así como también las nuevas misiones que tiene hoy en día la Fuerza Terrestre, inciden en buscar un sistema descentralizado que permita optimizar medios tanto humanos, infraestructura y económicos para brindar un servicio prioritario para el personal militar a través de la alimentación.

Considerando la estructura de las unidades de la Fuerza Terrestre, su ubicación geográfica y la cantidad de personal asignado a éstas, el proporcionar el servicio de alimentación se ha vuelto un problema que se acentúa por no contar con personal calificado, y disponer de un presupuesto reducido, lo indicado hace que se busque un mecanismo idóneo que permita satisfacer al personal con una alimentación balanceada y agradable.

Conforme han evolucionado los escenarios y la responsabilidad de las unidades de la Fuerza Terrestre en sus distintos ámbitos geográficos y particularidades propias de estas, más la evolución de la administración de negocios, han ocasionado que la alimentación de las tropas considere el escenario y la misión que estas cumple, por consiguiente los tipos de comidas o alimentos necesarios se establecen como de combate o parte operativa (alimentos empacados al vacío, raciones) y los de las unidades mientras el personal está fuera

de operaciones basado en desayuno, almuerzo y merienda, el cual se ha visto afectado al no contar con un presupuesto que permita adquirir los insumos conforme al precio del mercado de la localidad, personal dedicado a la actividad de preparación y distribución de los alimentos en las unidades militares, lo que ha ocasionado un deficiente servicio de alimentación.

Micro

La Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana ubicada en el corazón de la selva ecuatoriana estructuralmente está conformada por personal Militar, tanto de Oficiales, Tropa, Conscriptos y Empleados Civiles, socialmente se constituyen en miembros también las familias que acompañan al personal militar en los pases que cumplen; la convivencia propia de esta estructura genera diferentes problemas de orden social y económico lo que le convierte en un sector vulnerable desprovisto de atención.

El informe de la sección de bienestar de personal (junio, 2015) establece que: “El deficiente servicio de alimentación en la Brigada de Selva N° 19 NAPO, constituye un importante problema que incide en el bienestar del personal militar de la misma, originando fundamentalmente el malestar y un bajo grado de satisfacción por el rancho proporcionado, la calidad del mismo y el servicio ofertado, lo indicado incide en problemas médicos generadores de ausentismo y bajo rendimiento laboral”.

El militar representa la fuerza laboral de esta unidad, pero en forma adicional se constituye en el ser humano, en el miembro o en el jefe de un hogar; el sistema familiar al que pertenece lo conforman también otras personas: esposa, hijos, allegados quienes constantemente se retroalimentan positiva o negativamente del entorno que rodea al personal militar.

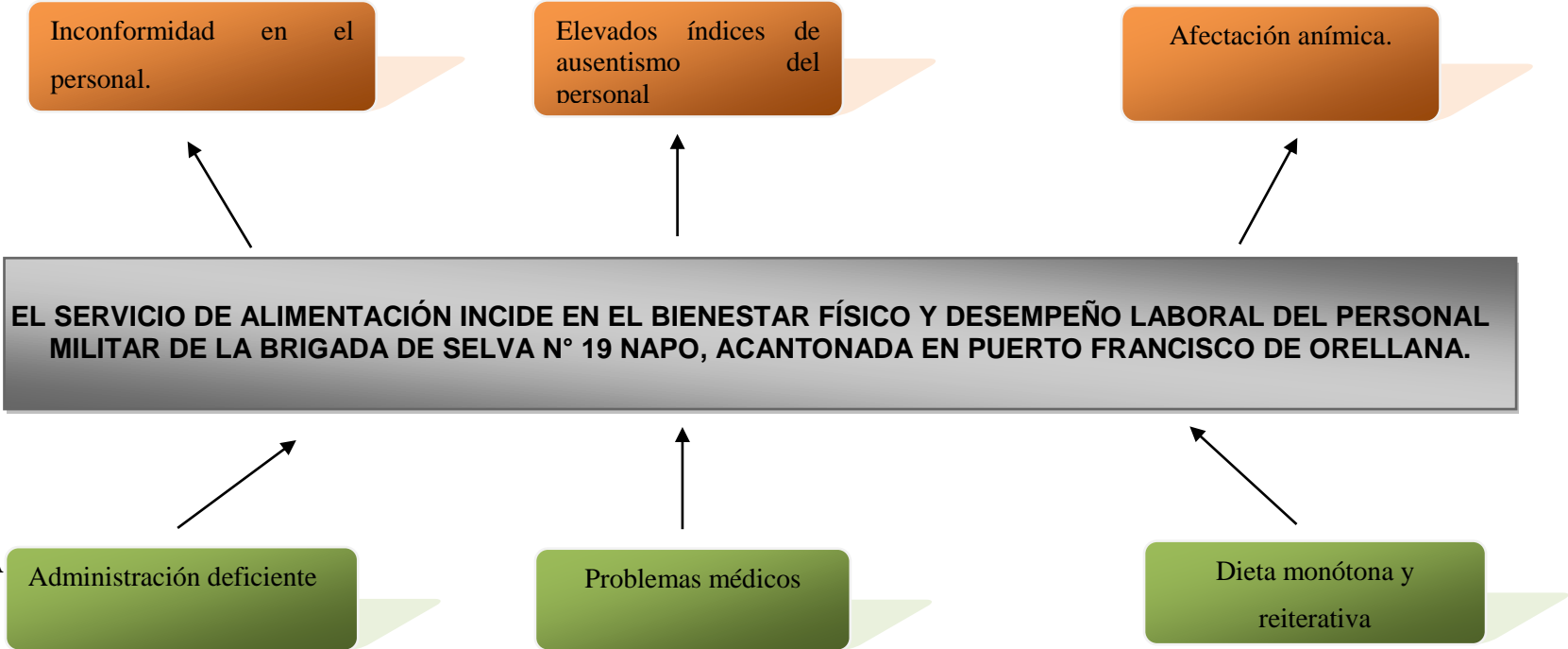
El régimen jerárquico al que están sujetos, el personal militar más los sistemas disciplinarios, la demanda física e intelectual, las modificaciones y cambios constantes de ambiente por los pases aplicados, sumado al desarrollo

económico, educativo y social de su familia, evidencian un alto desgaste emocional y niveles importantes de tensión tanto en el ámbito laboral como en el familiar.

Los riesgos de la profesión militar en esta Unidad se incrementan por su cercanía a la frontera colombiana convirtiéndola en la más operativa del país, esto sumado a las características propias del clima de la región hacen de esta brigada un lugar poco llamativo para el cumplimiento del deber militar, estos mecanismos adicionales de adaptación obligan al personal y sus familias a poner en juego sus recursos psicológicos y físicos incrementando la posibilidad de enfrentar enfermedades; las condiciones pre traumáticas y traumáticas de los eventos a los que podrían verse expuestos en algún momento de su vida o en el cumplimiento de sus deberes profesionales condicionan su relación con el entorno y limitan el crecimiento individual, grupal y familiar si no son manejados adecuadamente.

Gráfico N° 1: Relación Causa Efecto (Árbol de Problemas)

EFEECTO



Fuente: Investigación
Elaborado por: René Vallejo

Análisis crítico

El servicio de alimentación, cumple un papel fundamental en el desempeño físico y laboral del personal militar, esto debido a que es el combustible que permite que cada soldado cumpla con el rol y función que le corresponde al proporcionar su contingente en el control y seguridad de la integridad territorial.

Elaborado el árbol de problemas sobre la temática de estudio, se han podido identificar aspectos o causas que ocasionan esta problemática y son:

La Administración deficiente del servicio de alimentación, ha ocasionado que el personal militar sienta inconformidad en cuanto a la atención, instalaciones y preparación de los alimentos, esto por cuanto el disponer de un servicio de calidad y sobre todo con un control de los alimentos que se proporcionan, permitirán que el bienestar físico y laboral del personal militar, se vea mejorado y se pueda cumplir con la misión impuesta a esta unidad militar.

Problemas médicos, que ocasionan que el personal sufra problemas estomacales y por consiguiente no puedan conformar los equipos de combate para ser empleados en las operaciones, disminuyendo así, la efectividad en el control del territorio nacional y aumentando aún más el grado de inconformismo del personal que deberá ser empleado repetitivamente.

La dieta monótona y reiterativa, ha incidido en el grado motivacional del personal, lo que ocasiona una afectación anímica y de rendimiento en las funciones y actividades cotidianas, por lo cual existe alto consumo de comida rápida y bebidas ricas en azúcar, que únicamente incrementan un riesgo en la salud.

Desconocimiento de necesidades nutricionales del soldado, ha ocasionado que en muchas de las comidas brindadas, carezcan de los valores nutricionales necesarios conforme a la exigencia de la carrera militar, por lo cual sumado a los problemas

médicos como son el sobrepeso, la evaluación física semestral se encuentre con notas por debajo de promedio requerido, ocasionando que se creen tablas de entrenamiento para mejorar el rendimiento físico y cubrir las expectativas de la carrera militar.

El ausentismo del personal en las labores cotidianas, ocasionado por el consumo de alimentos fuera de la unidad, los cuales son preparados sin observar las normas de higiene básicas, es una de las causas de que el personal este indispuerto para el cumplimiento de las actividades y que el servicio de alimentación deba ser mejorado, con el fin de brindar alimentos de calidad y que el personal militar pueda cumplir eficientemente sus labores en la seguridad del territorio nacional.

Prognosis

El no contar con un servicio de alimentación eficiente, para el personal de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, afectará anímicamente en su bienestar físico, por consiguiente su rendimiento se verá reflejado en las evaluaciones semestrales, las cuales aportan de manera significativa en su evaluación de desempeño profesional.

De la misma manera se continuarán presentando los problemas médicos y esto influirá en el cumplimiento de las operaciones para el control y seguridad del sector de responsabilidad, con un desempeño profesional deficiente en su función principal que es la seguridad del territorio nacional.

Este malestar e inconformidad que vive el personal militar al no contar con un buen servicio de alimentación, se incrementara a medida que no se encuentre una pronta solución, que garantice mantener motivado al personal y listo para el empleo de las operaciones militares.

Por consiguiente el no contar con una alimentación optima en número de calorías y cantidades, ocasionará que el elemento humano factor fundamental en toda institución, simplemente no cumpla a satisfacción con sus actividades y que sus

registros de evaluación militar no se encuentren en los parámetros óptimos que requiere la vida militar.

Formulación del Problema

¿El servicio de alimentación **incide** en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana?

Interrogantes de la investigación

- ¿Cómo incide el servicio de alimentación en el bienestar físico y desempeño laboral personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana?
- ¿Cuál es el rendimiento físico y laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana?
- ¿Qué alternativa de solución se puede dar al servicio de alimentación del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana?

Delimitación al Problema

El problema, motivo de estudio se encuentra delimitado de la siguiente forma:

Campo:	Administración.
Área:	Servicios Generales
Aspecto:	El servicio de alimentación en el bienestar físico y desempeño del personal militar.

Delimitación espacial

Espacio: Brigada de Selva N° 19 NAPO

Delimitación temporal

Tiempo: Año 2015.

Unidades de observación

Personas jurídicas: Brigada de Selva N° 19 NAPO

Personas naturales: Personal de oficiales, voluntarios, alumnos, conscriptos, servidores públicos.

Justificación

La problemática de la Fuerza Terrestre en el ámbito administrativo, se refiere en sí, a la prestación de servicios generales con bajos niveles de eficiencia, que sumados a una articulación interna y externa en organización, tecnología, capacitación técnica y presupuestos, los mismos que no permiten contar con una adecuada alimentación para el personal militar.

Arcarazo García L.A. Sanid. Mil. vol.70 no.4 Madrid oct. /dic. 2014 "La alimentación de los soldados en los cuarteles suele estar a cargo de un servicio de alimentación, que prepara diariamente las tres comidas en su cocina, bien con sus propios medios o mediante una contratación externa. La confección de minutas se realiza "teniendo en cuenta su valoración alimentaria en función al esfuerzo físico que tenga que realizar la tropa, la climatología de la zona y la estación del año. Se trata de que la fuerza reciba una alimentación equilibrada, ni sobrepasando ni faltando el aporte en calorías necesario"

Es importante diseñar un modelo de gestión, que permita atacar problemas latentes en la población militar, a través de un eficiente servicio de alimentación, generando desde la sociedad civil un proyecto socio productivo sostenible, adicionalmente permitirá proporcionar la cantidad y calidad de alimentos necesarios para el soldado, disminuyendo problemas médicos como: sobrepeso, colesterol, triglicéridos, lo que conllevará a mejorar su condición física y permita un desempeño laboral eficiente.

Considerando esta perspectiva, se desprende entonces el propósito primordial de esta investigación, que es el de diseñar un modelo de gestión y aportar con soluciones técnicas y razonables para la problemática existente, de esta manera se coopera con la consecución de los objetivos institucionales y misiones de la unidad militar, además de aportar con la generación de fuentes de trabajo.

Objetivos

Objetivo General

Determinar la incidencia del servicio de alimentación en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana.

Objetivos Específicos

1. Evaluar el servicio de alimentación que se brinda al personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana.
2. Determinar cómo influye la alimentación en el bienestar y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana.

3. Diseñar un modelo de gestión administrativa que optimice el servicio de alimentación del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO para satisfacer su bienestar físico y desempeño laboral.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes Investigativos

La fundamentación teórica del presente trabajo, constituye el cimiento para su desarrollo, es así que para la realización del mismo, se ha tomado en cuenta las opiniones de diferentes trabajos de investigación relacionados con el tema de estudio, los cuales servirán como lineamientos para su elaboración.

Andrea Cristina García Chua, en su tesis de grado PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y ACTIVIDAD FÍSICA PARA LA COMUNIDAD EDUCATIVA. ESTUDIO REALIZADO EN CENTROS EDUCATIVOS PRIVADOS Y PÚBLICOS DE LA CIUDAD DE GUATEMALA. ENERO-MAYO 2015, establece que “en base a estudios previos sobre la prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil de centros educativos públicos y privados, los cuales permitieron la creación de lineamientos fundamentales para crear una propuesta educativa de alimentación saludable y promoción de actividad física”.

Paro lo cual, realizada la recolección de la información para el estudio, conforme lo reportado por Córdón A., “Análisis de Índice de Masa Corporal, Talla para Edad y Circunferencia de Cintura en establecimientos educativos privados y públicos de la Ciudad de Guatemala.”, determina que las el contar con una alimentación saludable influye significativamente en el desempeño de los estudiantes, debido a que analizado a profundidad cada aspecto evaluado según estudio previo del 2014.

Miguel Ángel Espinosa Dorantes, en su trabajo de tesis, **Implementación de un taller nutricional a empleados, para evaluar cambios en los hábitos de vida, orientándolos al desarrollo de una mejor alimentación y nutrición, Mayo – 2014**, determina “el impacto de los hábitos en el campo nutricional de los empleados de una empresa”, para lo cual se emplearon pruebas antes y después del taller implementado, donde se determinaron los conocimientos sobre salud, alimentación y nutrición, por lo que en su trabajo busca logra el cambio de actitud y conducta en los hábitos alimentarios.

En su trabajo se enfoca a dos variables una independiente el taller nutricional y una dependiente el nivel de conocimiento sobre hábitos saludables de alimentación y nutrición, concluyendo que “el motivo que conduce a encontrar nuevas maneras de mantener al personal productivo, no solamente generando ingresos para la empresa, sino siendo un espacio que le permita desarrollarse de manera personal y profesional, impulsa la implementación de talleres nutricionales que permitan al trabajador adquirir hábitos de vida saludables, mejorando su calidad de vida y con ello todo a su alrededor”.

Este trabajo permite identificar que es necesario el desarrollo de instrumentos de medición del estado de salud, definir dietas y contar con un profesional en el área nutricional el cual con sus conocimientos definirá el número de ingesta calórica necesaria para el personal.

Mariana Elvira Hidalgo Chávez, trabajo de tesis **ASOCIACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL CON LOS ESTILOS DE VIDA DEL PROFESIONAL DE SALUD DE UNA EMPRESA DE SALUD**, Lima, 2014., determina que “El sobrepeso y la obesidad, son condiciones de salud que han presentado un aumento progresivo en las últimas tres décadas, que influye en la calidad de vida y la capacidad laboral de las personas, y que tienen múltiples causas; entre ellas los estilos de vida, lo que hace necesario estudiar su asociación con el estado nutricional. Se hizo un estudio observacional, descriptivo de corte transversal en

una muestra de 288 trabajadores controlados en el mes de noviembre del 2013, en el programa de salud ocupacional de una empresa prestadora de salud, con edad comprendida de 18 a 67 años; los trabajadores con estado nutricional normo peso el 20.8% son masculinos y el 79.2% son femeninos, con sobrepeso el 32% son masculinos y el 68% femenino y los obesos el 43.5% masculinos y 56.5% femeninos; la edad de las personas con un diagnóstico nutricional normo peso presenta una media de 31.93+8,97, las que tienen sobrepeso, su media de edad desde 35.12+9,55 y las que tienen obesidad, su media de edad es de 39.65+10,32; las que realizan actividad física y presentan un diagnóstico nutricional normo peso son el 58.3%, sobrepeso el 54.1% y obesidad el 58.7%; las que consumen alcohol y presentan un diagnóstico nutricional de normo peso son el 55.8%, sobrepeso el 81% y obesidad el 63.04%; las personas que fuman y se encuentran con diagnóstico nutricional normo peso son el 16.7%, sobrepeso el 13.9% y obesidad el 30.43%, las que consumen desayuno y presentan un diagnóstico nutricional normo peso son el 89.2%, sobrepeso el 89.3% y obesidad el 93.48%, los que toman agua y se encuentran con diagnóstico nutricional normo peso, son el 88.3%, sobrepeso el 84.4% y obesidad el 93.48%, los que consumen fibra y presentan un diagnóstico nutricional normo peso son el 8.3%, sobrepeso el 10.7% y obesidad el 17.39%, los que consumen leche y presentan un diagnóstico nutricional normo peso son el 26.7%, sobrepeso el 25.4% y obesidad el 23.91%, los que consumen pescado y presentan un diagnóstico nutricional normo peso son el 75.8%, sobrepeso el 80.3% y obesidad el 76.09%, los que consumen frituras y presentan un diagnóstico nutricional normo peso son el 92.5%, sobrepeso el 92.6% y obesidad el 89.13%, los que consumen embutidos y presentan un diagnóstico nutricional normo peso son el 67.5%, sobrepeso el 72.1% y obesidad el 63.04%.

Con lo que concluye que existe asociación significativa del estado nutricional, con el sexo, la edad, consumo de tabaco del trabajador, actividad física, consumo de alimentos y alcohol.

Fundamentaciones

Fundamentación Filosófica

El enfoque de este proyecto se ubica en el paradigma crítico-propositivo; crítico debido a que analiza una situación de orden logístico dentro de la Brigada de Selva N° 19 NAPO ; propositivo porque busca plantear una alternativa de solución a la problemática investigada; ya que el no tener una alimentación planificada, balanceada y constante afecta el rendimiento laboral del personal, el cual en su afán de satisfacer su necesidad de alimento acude a proveedores de comida rápida o en su defecto ayuna lo cual perjudica además su salud física y emocional.

Fundamentación Legal

Esta investigación se fundamenta en las disposiciones normadas por los estamentos jurídicos que se detallan a continuación:

CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR DEL AÑO 2008

Derechos del buen vivir, Sección primera, Agua y alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 133, numeral 2o. de la Constitución de la República, establece que las leyes orgánicas son las que regulan el ejercicio de los derechos y garantías constitucionales y que, en concordancia, el Art. 13 de la Constitución consagra que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, para lo cual el Estado promoverá la soberanía alimentaria;

El derecho a la alimentación está reconocido en la Constitución y en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, así como en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, la Carta Interamericana de Derechos Humanos y el Protocolo de San Salvador sobre Derechos Económicos Sociales y Culturales, de los que Ecuador es parte.

Sección tercera, De los consumidores

Art. 92.- La ley establecerá los mecanismos de control de calidad, los procedimientos de defensa del consumidor, la reparación e indemnización por deficiencias, daños y mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos no ocasionados por catástrofes, caso fortuito o fuerza mayor, y las sanciones por la violación de estos derechos.

Las personas que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la prestación del servicio, así como por las condiciones del producto que ofrezcan, de acuerdo con la publicidad efectuada y la descripción de su etiqueta.

Sección cuarta, De la salud

Art. 42.- El Estado garantizará el derecho a la salud, su promoción y protección, por medio del desarrollo de la seguridad alimentaria, la provisión de agua potable y saneamiento básico, el fomento de ambientes saludables en lo familiar, laboral y comunitario, y la posibilidad de acceso permanente e ininterrumpido a servicios de salud, conforme a los principios de equidad, universalidad, solidaridad, calidad y eficiencia.

Capítulo 5, De la fuerza pública

Art. 186.- Los miembros de la fuerza pública tendrán las mismas obligaciones y derechos que todos los ecuatorianos, salvo las excepciones que establecen la Constitución y la ley.

Se garantizan la estabilidad y profesionalidad de los miembros de la fuerza pública. No se los podrá privar de sus grados, honores ni pensiones sino por las causas y en la forma previstas por la ley.

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Capítulo IV Sanidad e inocuidad alimentaria

Art. 24. Finalidad de la sanidad, la sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados.

Título IV Consumo y nutrición

Art. 27. Incentivo al consumo de alimentos nutritivos. Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.

Art. 28. Calidad nutricional se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de éstos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria.

El Estado incorporará en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos. Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad, establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como también para restringir la promoción de alimentos de baja calidad, a través de los medios de comunicación.

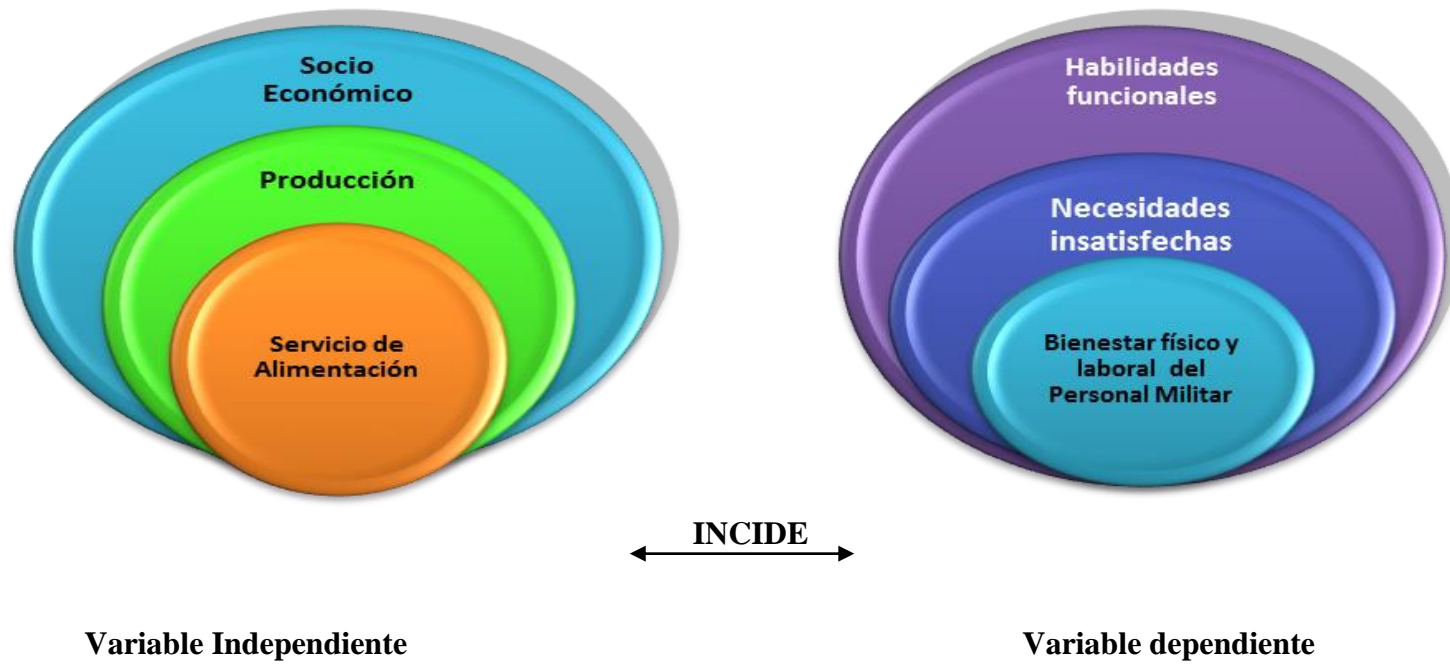
Art. 30.- Promoción del consumo nacional. El Estado incentivará y establecerá convenios de adquisición de productos alimenticios con los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores agroalimentarios para atender las necesidades de los programas de protección alimentaria y nutricional dirigidos a poblaciones de atención prioritaria. Además implementará campañas de información y educación a favor del consumo de productos alimenticios nacionales principalmente de aquellos vinculados a las dietas tradicionales de las localidades.

Marco Conceptual

Categorizaciones

Gráfico N° 2 Relación de las variables

Organizador lógico de variables

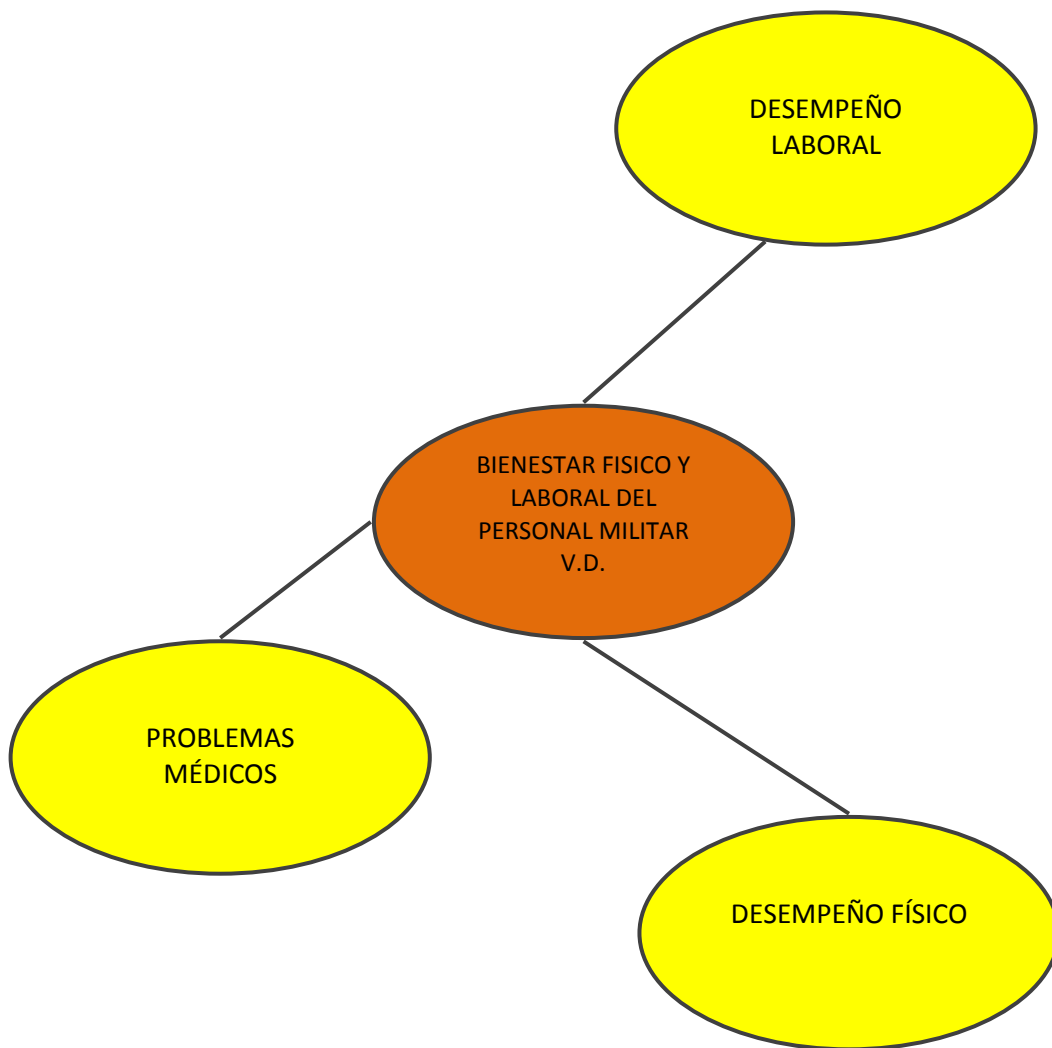


Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Gráfico N° 3 Variable dependiente

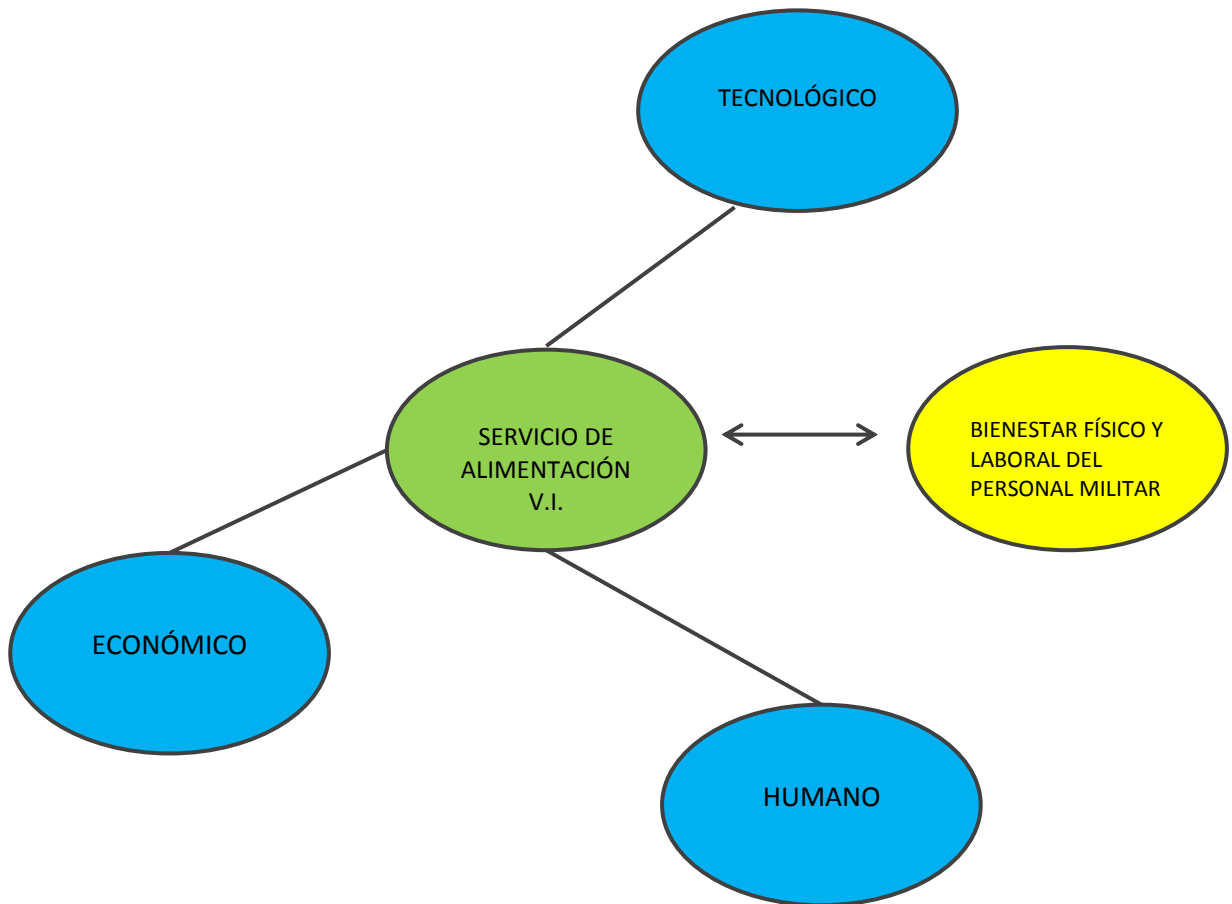
CONSTELACION DE IDEAS VARIABLE DEPENDIENTE



Fuente: Investigación
Elaborado por: René Vallejo

Gráfico N° 4 Variable Independiente

CONSTELACION DE IDEAS VARIABLE INDEPENDIENTE



Fuente: Investigación
Elaborado por: René Vallejo

Socioeconómico

<https://wiki.umaic.org/wiki/Socioecon%C3%B3mico>, “Término relacionado de economía social, puede referirse al uso de la economía en el estudio de la sociedad. En un uso más limitado, la práctica contemporánea considera que las interacciones comportamentales de los individuos y los grupos a través del capital social y los "mercados sociales" (sin excluir por ejemplo la formación de normas sociales). En este aspecto, estudia la relación de la economía al valor social”.

La relación recíproca entre las ciencias económicas por un lado y la filosofía social, la ética y la dignidad humana, por el otro lado, tienen por objetivo la reconstrucción social y mejora del conglomerado humano, enfocando en el impacto social de algún tipo de cambio económico, lo mismos que pueden incluir cerrar una fábrica, manipulación de un mercado, firmar tratados de comercio internacional, regulación nuevo del gas natural, etc. , provocando un efecto social y socioeconómico donde se pueden incluir las nuevas tecnologías tales como los automóviles o teléfonos celulares, cambios en las leyes, cambios en el ambiente físico (como en la ecología). Estos pueden impactar patrones de consumo, la distribución de los ingresos y la riqueza, de una forma en donde las personas se comporten (en términos tanto de decisiones de compra y el modo en que escogen gastar su tiempo) y la calidad de vida en términos generales.

El objetivo del estudio socioeconómico generalmente es trabajar hacia el desarrollo socioeconómico, típicamente en términos de mejoras en métricas como producto interno bruto, esperanza de vida, alfabetismo, niveles de empleo, etc.

Aunque más difícil de medir, los cambios de factores menos tangenciales también se toman en consideración, tales como la dignidad persona, la libertad de asociación, la seguridad personal y la libertad de miedo de daño físico, tanto como la posibilidad de participación en la sociedad civil.

Producción

<https://wiki.umaic.org/wiki/Socioecon%C3%B3mico,producci%C3%B3n/eco>, se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios. En tanto la producción es un proceso complejo, requiere de distintos factores que pueden dividirse en tres grandes grupos, a saber: la tierra, el capital y el trabajo. La tierra es aquel factor productivo que engloba a los recursos naturales; el trabajo es el esfuerzo humano destinado a la creación de beneficio; finalmente, el capital es un factor derivado de los otros dos, y representa al conjunto de bienes que además de poder ser consumido de modo directo, también sirve para aumentar la producción de otros bienes. La producción combina los citados elementos para satisfacer las necesidades de la sociedad, a partir del reconocimiento de la demanda de bienes y servicios”.

La producción de una empresa puede medirse en un determinado volumen, la diferencia entre el volumen de lo producido en términos de dinero en relación a los bienes consumidos da cuenta del valor que se ha añadido a esos recursos. Así, según la diferencia que se haga de la utilización de los factores de producción con respecto a los valores de producción final se tendrá referencia a la rentabilidad o ganancia de la organización comercial. Las empresas están continuamente midiendo, reorganizando y combinando estos factores de modo cada vez más novedoso a efectos de bajar los costos o dar cuenta de bienes o servicios cuya alta demanda ofrezca un precio superior y por lo tanto las ganancias sean más elevadas.

No obstante, el modo en que se desarrolla la actividad productiva en una economía de mercado, hace referencia a la organización social destinada a facilitar la producción y el consumo de los bienes y servicios surgidos del juego entre la oferta y la demanda, donde el Estado interviene en la economía de mercado al garantizar el acceso a ciertos bienes e imponer tributos y tasas de

acuerdo a las necesidades sociales, donde se establece la relación oferta demanda y el brindar productos que satisfagan esa demanda al igual que las necesidades propias de vida del ser humano.

Definitivamente las relaciones de producción, dejando de lado cualquier vestigio de producción que no se funde en la utilización de capital, en el mundo globalizado, se encuentra aumentado considerablemente la productividad de la sociedad, aunque por supuesto, también ha hecho patentes enormes diferencias entre la abundancia y la pobreza lo que hace necesario establecer un modo de producción donde la manera de organizar la obtención y distribución de los recursos necesarios para los miembros de una sociedad sea sustentable en el tiempo y permita definir las relaciones que establecen entre sí los integrantes de dicha sociedad, o lo que es lo mismo, el tipo de relaciones que hay entre los propietarios de los medios de producción, trabajadores y consumidores.

Servicio de alimentación

Los servicios de alimentación son instalaciones donde preparan y sirven alimentos para el consumo humano. Los mismos son de carácter social (cantinas escolares, comedores escolares, universitarios, laborales, otros) o comercial (restaurantes, bufet y servicios de comida rápida).

Para que un servicio de alimentación sea de calidad, debe planificarse todo el proceso desde la recepción de los alimentos, almacenamiento, preparación y conservación hasta su distribución, bajo estándares técnicos y sanitarios, donde se generen alimentos con alto valor nutricional, inocuidad y óptimas características sensoriales para el consumo.

El objetivo general El objetivo es proporcionar alimentos preparados bajo estándares de calidad mediante un servicio también de calidad en un ambiente digno y confortable. Alimentos preparados bajo estándares de calidad, significa que durante todo el proceso que siguen desde su planeación hasta su consumo

deben contemplarse aspectos como el sanitario, gastronómico, económico y, si hay comensales cautivos, el nutrimental. Servicio de calidad se interpreta como un proceso de competencia técnica aunado a un quehacer puramente humano, que refleja el verdadero espíritu de servicio. Se recordara que el espíritu de servicio es la fuerza que mueve al hombre a obrar a favor de otros. El servicio, no hay que olvidarlo, es una relación interpersonal. En él, la persona alcanza su perfección porque pone en juego sus potencias y capacidades, libremente, para satisfacer las necesidades del otro. Ofrecer un servicio con calidad humana requiere, entre otras cosas, trabajar con tesón (laboriosidad), entrega a los demás (generosidad), esfuerzo constante (fortaleza), pulcritud en el vestir... En pocas palabras, se habla de un trabajo impregnado de virtudes.

Un ambiente digno y confortable se manifiesta en un comedor donde se ha cuidado, al detalle, el concepto de dignidad humana. Sin caer en reduccionismos, se podría pensar en la dignidad humana como el respeto a uno mismo y a los demás. Aspectos fundamentales como la limpieza y el orden son la base de ambientes confortables para el ser humano.

La alimentación es un proceso biológico, psicológico y social; en síntesis se trata de un proceso biopsicosocial. Se considera un proceso ya que, a lo largo de la vida. El ser humano puede enriquecer o desmerecer su alimentación en estos tres aspectos. El proceso biológico de la alimentación responde a la necesidad fisiológica del hombre para subsistir como ser vivo. El proceso psicológico responde a la necesidad afectiva del ser humano para cubrir la parte emocional de su existir. El proceso social responde a la necesidad comunitaria de la persona para dar sentido de pertenencia a su vida. Al asistir a un servicio de alimentos, el ser humano está cubriendo cualquiera o todos de los tres aspectos. Para ser más claros, pongamos un ejemplo: en una guardería, la comida cubre el aspecto biológico de los niños, al planearse los menús nutrimentalmente. Si estos tienen una presentación atractiva para el niño, se cubrirá la parte psicológica porque el sentimiento que pueden proporcionar es de alegría. Si, además, los alimentos se ofrecen en un ambiente de cordialidad, rodeado con su compa fieros de juego, el

niño se sentirá acogido y tendrá la sensación de pertenencia a un grupo. He podido comprobar que el niño, inclusive, es capaz de aventurarse a probar nuevos alimentos cuando come en la guardería junto con sus «amiguitos de juego» que si lo hiciera en su casa. También que come mejor (esto es, todos sus alimentos y sin reproche) en la guardería que en su casa.

Se puede decir que el factor psicosocial está en su apogeo y representa un gran elemento en lo referente a la alimentación del niño en la guardería. Por ello, la persona encargada de un servicio de alimentos debe saber integrar, tanto en el menú como en el servicio, el factor biopsicosocial. La parte biológica se resuelve en una planeación de menús que contemplan el factor nutrimental. La psicológica puede satisfacerse llegando al detalle en la presentación de los alimentos. Y el enfoque social se cubre al momento de contar con un comedor donde se propicie la convivencia y la comunicación entre los comensales.

Desarrollo de las categorías fundamentales de la variable independiente

El servicio de alimentación que se proporciona al personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, se realiza con elemento humano propio de esta, simplemente con los conocimientos empíricos adquiridos a través del tiempo y que han permitido satisfacer las necesidades de vida del personal militar en cada una de las unidades de la Fuerza Terrestre.

Considerando que la Brigada de Selva N° 19 NAPO, en el cumplimiento de su misión, desarrolla operaciones militares en el control de la frontera terrestre y dentro del sector de responsabilidad, contar con un servicio de alimentación apropiado, es una necesidad que debe ser atendida a la brevedad posible en beneficio del recurso humano, erradicando no solamente las falencias en presentación, atención, aseo, sino en la preparación de las comidas observando las cantidades de proteínas, carbohidratos, grasas, vegetales, frutas que debe consumir una persona, con el fin de mantener su peso ideal, niveles bajos de colesterol, triglicéridos, que permitan el desempeño físico y laboral óptimo del personal

militar, complementándose con una rutina de preparación física, dará como resultado que la misión de esta unidad sea cumplida eficazmente.

Según el CSIC Consejo Superior de investigaciones científicas (España. <http://www.csic.es/ciencia-y-tecnologia-de-alimento>), “el Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos trata aspectos que abarcan desde la salud y bienestar en relación al consumo de alimentos, hasta la producción y/o aptitud de las materias primas, pasando por los eslabones de transformación y conservación de alimentos propiamente dichos. Asimismo, contempla el estudio de la reutilización de coproductos o subproductos que pudieran derivarse durante los procesos de producción, transformación o elaboración de los alimentos. La investigación del ámbito temático Funcionalidad y Nutrición se centra en el estudio de los efectos saludables, biodisponibilidad y metabolismo de alimentos o componentes alimentarios y el efecto beneficioso de bacterias lácticas y bifidobacterias”.

Por lo que se puede concluir y determinar que el factor tecnológico tanto en el tratamiento como procesamiento de los alimentos incide en una buena prestación del servicio de alimentación, de igual manera que al contar con los conocimientos necesarios se podrá brindar una mejor atención y proporcionar la alimentación en la cantidad y calorías que requiere el personal militar para el cumplimiento de sus actividades diarias.

Armando Mejía-Giraldo. Universidad de San Buenaventura. Cáliz, Colombia. Correo electrónico: arnej@usbcali.edu.co. “En otras palabras, el talento humano no puede desarrollarse de manera espontánea, se necesita de un complejo estructural que permita potenciar al trabajador respaldando su talento humano, independientemente del lugar que ocupe dentro de la jerarquía laboral. De esta forma, el objetivo principal de una organización empresarial debe ser

potenciar el desempeño del trabajador, tratando de que su acción tenga efectos en toda la cadena productiva”.

El factor o talento humano es un componente fundamental para el procesamiento de los alimentos, esto debido a que su conocimiento permite plantear y diseñar los procesos que permitirán la transformación de la materia prima en alimentos, los mismos que combinados proporcionarían el número de calorías y porciones necesarias para satisfacer las necesidades propias del personal militar.

[https://es.scribd.com/doc/28538387/Factores-de Alimentación-y-Nutrición](https://es.scribd.com/doc/28538387/Factores-de-Alimentación-y-Nutrición)) “Otro factor importante es el NIVEL ECONÓMICO de la población o del individuo ya que este forjara los alimentos que están al alcance de su bolsillo y por lo tanto, también fijara su nutrición y su salud. Las causas más importantes que se da por esto son la desnutrición y la obesidad”.

Si bien es cierto el factor económico influye en la posibilidad que tiene determinada persona para la obtención de alimentos, es decir el presupuesto con el que se cuenta para la adquisición y procesamiento de los alimentos, es otro de los factores que incide notablemente en la cantidad tanto de porciones como en calorías que se necesitan en cada comida diaria, el contar con un presupuesto limitado, obliga a que se busquen alternativas que permitan satisfacer de manera óptima las necesidades de alimentación del personal militar, considerando que la asignación es la misma para las diferentes áreas geográficas donde este se encuentran prestando sus servicios.

Habilidades funcionales

Las habilidades funcionales o actividades de la vida diaria (AVD) son aquellas necesarias para cuidar de uno mismo y del entorno próximo constituyendo un factor crítico para la salud y el bienestar. Son muy importantes por las repercusiones personales, sociales e, incluso, económicas que pueden tener.

Las habilidades funcionales en el trabajo, requieren un análisis de la obra, un proceso a menudo utilizado por los profesionales de recursos humanos. Los profesionales de recursos humanos están utilizando el análisis de puestos de trabajo a expensas de las responsabilidades, los deberes y las tareas asociadas a una ubicación. Saber cuáles son las funciones y actividades en puestos que requieren conocimientos funcionales ayuda incorporar el trabajo de un empleado. A menudo, el análisis del empleo conduce a la creación de una relación laboral, que se utiliza para describir el trabajo si está tomando o actualizar el conjunto de habilidades de los empleados ya la propia posición.

Recopilar datos sobre el trabajo. Información del trabajo puede provenir de diversas fuentes para entrevistar, incluyendo un supervisor o empleado que hace el trabajo. Además de las entrevistas, otros métodos de recolección de datos incluyen los registros existentes de investigación, la observación de que el empleado mientras trabaja y cuestionarios para los empleados y supervisores para completar.

Analizar los datos e información sobre el trabajo. La información recopilada puede incluir actividades de los trabajadores regulares, las prestaciones requeridas, las responsabilidades del trabajo, base de conocimientos, las funciones, la experiencia necesaria y el equipo utilizado.

Necesidades insatisfechas

Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) es un método directo para identificar carencias críticas en una población y caracterizar la pobreza. Usualmente utiliza indicadores directamente relacionados con cuatro áreas de necesidades básicas de las personas (vivienda, servicios sanitarios, educación básica e ingreso mínimo), disponibles en los censos de población y vivienda.

En el marco de las políticas de cooperación internacional aplicadas durante los años setenta en los países del entonces llamado Tercer Mundo, la noción de pobreza basada en el enfoque de la subsistencia fue ampliada a partir de una serie de trabajos efectuados por diferentes organismos de Naciones Unidas.

(Léopore, 2007). Con la aparición del paradigma de “necesidades básicas”, el centro de interés comenzó a trasladarse hacia un conjunto más vasto de satisfactores, no reducidos a la dimensión económica. Se logra así una ampliación del campo de referencia del concepto de pobreza.

<http://www.estadistica.ec.gba.gov.ar> “La definición de pobreza, mediante este enfoque implica, la aplicación de un método normativo de carácter multidimensional de medición directa de las condiciones de vida, el cual puede ubicarse entre los métodos que aceptan una visión absoluta de la pobreza, y dentro de ellos, en los denominados “necesidades básicas” –considerando tanto las necesidades biológicas satisfechas de consumo privado así como también aquellas provistas a través de servicios como los de agua potable, educación y salud-. De esta manera, el método elegido es el de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI)”.

Bajo este método, se elige una serie de indicadores censales que permiten contrastar si los hogares satisfacen o no algunas de sus necesidades principales. Una vez realizado, se puede construir mapas de pobreza, que ubican geográficamente las carencias. De esta manera, el NBI provee un método directo de identificación de los pobres tomando en cuenta aspectos que no se ven necesariamente reflejados en el nivel de ingreso de un hogar, aprovechando el potencial de desagregación geográfica que permite la información censal.

Bienestar físico y laboral

El progreso tecnológico acaecido en los últimos años, ha propiciado una profunda transformación del empleo en la sociedad moderna. Tal transformación ha supuesto el cambio en la preponderancia de los trabajos que implicaban un mayor esfuerzo físico a otros que favorecen el sedentarismo. (Bull et al., 2005). “La falta de ejercicio, característica del trabajo sedentario, ha favorecido un incremento de patologías tales como osteoporosis, diabetes tipo II o distintos tipos de cáncer”.

(U.S. Department of Health and Human Services, 1996). “Por otro lado, la actividad física incide positivamente en la disminución del riesgo cardiovascular, el cáncer de colon, la depresión y la ansiedad”. Por ello, en los últimos 25 años, han proliferado programas de ejercicio físico que, correctamente diseñados e implantados, inciden en el mantenimiento y la mejora de la salud. (Sánchez, 2004). “En vista de estos hechos, la Organización Mundial de la Salud señaló la necesidad de incrementar los niveles de actividad física, dentro de la Estrategia Global de Actividad Física y Nutrición de mayo de 2004 (Bauman y Craig, 2005).

También en el ámbito laboral, Musich, Hook, Baaner y Edington (2006) “han mostrado que la promoción de la salud en el trabajo es una medida efectiva para disminuir el absentismo laboral y minimizar la pérdida de productividad”. (Gates, Succop, Brehm, Gillespie y Sommers, 2008). “Asimismo, se han encontrado relaciones negativas entre la productividad laboral de los trabajadores y su obesidad”

Partiendo de la evidencia mostrada acerca de la importancia del ejercicio físico como un aspecto estratégico para la mejora de la salud física y psicológica de los trabajadores y como consecuencia de ello, el aumento del rendimiento y la productividad en las organizaciones, este trabajo tiene por objetivo el diseño, aplicación y evaluación de un programa estructurado de ejercicio físico en el ámbito empresarial.

La revisión de los estudios recientes en los que se ha promovido el ejercicio físico en el lugar de trabajo, nos revela experiencias que incluyen programas que tenían por objetivo que los empleados caminaran, campañas para el uso de escaleras o programas estructurados de ejercicio físico intensivo como medio para mejorar la condición física de los trabajadores, durante períodos variables de 3, 12, 16 o 24 semanas. Sin embargo, Proper, Staal, Hildebrandt,

van der Beek y van Mechelen (2002, p.75) señalan “que la eficacia de los programas de actividad física en los lugares de trabajo es todavía limitada”

La fatiga laboral, es aquella que se origina en la relación persona – trabajo. La persona no puede separarse del trabajador (es la persona misma quien trabaja, se relaciona con sus amigos, disfruta y sufre, descansa, tiene un sueño reparador o se fatiga más aún) y determinadas actitudes, vivencias o experiencias fuera del ámbito estrictamente laboral van a condicionar tanto que se origine fatiga como la forma en que va a ser percibida. De este modo habría al menos dos vías de intervención en la prevención de la fatiga: de un lado las técnicas y estrategias centradas en la persona, de otra las centradas en las condiciones de trabajo y su organización e incluso las que pusieran su acento en la interacción de una y otra.

Desde el punto de vista de la institución, organización o empresa donde la persona desarrolle su trabajo será necesario identificar cuáles son las características de las condiciones de trabajo o de su organización que incrementan la fatiga para implantar medidas de prevención que puedan aminorarla. Estas medidas no tienen por qué ser específicas, sino que al adoptar aquellas otras que permiten eliminar o minimizar los riesgos estaríamos también reduciendo los efectos de dichas condiciones de trabajo sobre la fatiga del trabajador. Así, por ejemplo, si cuando utilizamos pantallas de visualización de datos adoptamos las posturas adecuadas, disponemos de un asiento que reúna los requisitos ergonómicos, la pantalla y el resto de los útiles de trabajo están dispuestos correctamente, las condiciones ambientales son confortables y ajustadas a la exigencia de la tarea, los programas que manejamos son intuitivos y fácilmente utilizables, gozamos de autonomía que nos permita planificar nuestro trabajo y nuestras pausas y contamos con apoyo social en el grupo de trabajo, no solo estaremos interviniendo sobre aspectos ergonómicos y psicosociales, sino que, al hacerlo, prevenimos así mismo la posible fatiga física, sensorial, mental y emocional.

Además de esto, también se pueden desarrollar acciones centradas en la persona, como el entrenamiento en estrategias y habilidades de gestión del cansancio.

Desarrollo de las categorías fundamentales de la variable dependiente

El bienestar físico y laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, a comparación del resto de unidades de la Fuerza Terrestre, cumple un rol fundamental para el desarrollo de las operaciones militares en el control de la frontera terrestre y dentro del sector de responsabilidad, debido a la proximidad con el país vecino de Colombia y la presencia de grupos armados, narcotráfico, tráfico de armas y demás productos que ingresan de contrabando.

La OMS (1947) (<http://www.who.int/suggestions/faq/es/>), define como “bienestar físico al estado en que una persona siente que ninguno de sus órganos o funciones están menoscabados, el cuerpo funciona eficientemente y hay una capacidad física apropiada para responder ante diversos desafíos de la actividad vital de cada uno”.

El desempeño laboral del personal militar corresponde en gran parte a los patrullajes que se realizan en la frontera norte, los cuales sumados a las actividades administrativas y de descanso dan como resultado el empleo eficiente del personal militar, sin embargo el régimen laboral de 28 días y 7 de descanso, hacen que la laboral se vea influenciada por una saludable y correcta alimentación.

Claudia Domínguez (www.codigosdelsel.com) indica “que el bienestar laboral radica en la búsqueda de mejorar la cotidianidad en las actividades realizadas por los colaboradores de una organización, al mismo tiempo que promueve el bienestar social de los individuos y sus familias. En las empresas existen diferentes actividades a desempeñar, regularmente son ejecutadas

de manera constante, en largos periodos de tiempo. Por ello que el colaborador desgasta y atrofia sus recursos físicos y mentales con el pasar de los años”.

Conjuntamente y ligados al bienestar físico y laboral se encuentran los problemas médicos que sufre el personal de esta unidad, como son colesterol y triglicéridos altos, sobrepeso, afectando en un gran porcentaje también problemas gástricos, lo que da como resultado que el empleo de este personal sea limitado, por consiguiente erradicar los problemas médicos es donde debe enfocarse la solución al problema de investigación.

El desempeño físico en los miembros de esta unidad es primordial, debido al grado de complejidad de las operaciones, por tal razón las evaluaciones semestrales realizadas indican que el sobrepeso, colesterol y triglicéridos altos, incide en la parte física de cada soldado y en su rendimiento operacional y la efectividad de las operaciones para el control y protección de la frontera norte en su sector de responsabilidad.

Hipótesis

El servicio de alimentación incide en el desempeño físico, laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.

Señalamiento de variables

Variable Independiente: El servicio de alimentación

Variable Dependiente: Bienestar físico y desempeño laboral eficiente

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

Enfoque

La investigación a desarrollarse se inscribe dentro del paradigma holístico, posee elementos de carácter:

Cualitativo, ya que la misma es de tipo exploratoria, porque se llegará al lugar de los hechos y a través de la observación directa, se recogerá la información necesaria para luego poder describirla, analizarla y valorarla en búsqueda de una solución viable.

Cuantitativo, debido a que se elabora una investigación proyectiva y propositiva, pues la información obtenida, orientará a que se proponga una solución al problema planteado y la verificación de la hipótesis.

Modalidad de la Investigación

La investigación que se está desarrollando, corresponde a los métodos no experimentales, la intención que se persigue con ella es describir el problema y luego encontrar una solución para el mismo; a su vez es también de corte transversal, pues su estudio se va a desarrollar en un periodo de tiempo específico.

Se emplearan también recursos bibliográficos - documentales, a efecto de determinar, ampliar y profundizar, las conceptualizaciones y criterios, utilizando

documentos, libros, enciclopedias, revistas, periódicos, estudios de la Fuerza Terrestre y otras publicaciones relacionadas al tema de estudio.

Se realizará una investigación de campo para obtener de la población en estudio, la información que permitirá conocer el problema, sus causas y a la vez llegar a cumplir con los objetivos propuestos, que es el buscar la solución al problema planteado.

Tipos o Niveles de la investigación

Correlacional

Tipo de investigación social que tiene como objetivo medir el grado de relación que existe entre dos o más conceptos o variables, en un contexto en particular.

La utilidad de este tipo de investigación es saber cómo se puede comportar un concepto o variable conociendo el comportamiento de otra u otras variables relacionadas. En el caso de que dos variables estén correlacionadas, ello significa que una varía cuando la otra también varía y la correlación puede ser positiva o negativa. Si es positiva quiere decir que sujetos con altos valores en una variable tienden a mostrar altos valores en la otra variable. Si es negativa, significa que sujetos con altos valores en una variable tenderán a mostrar bajos valores en la otra variable.

[https://es.slideshare.net/ANMAMOCA2011/investigacin-](https://es.slideshare.net/ANMAMOCA2011/investigacin-correlacional)

[correlacional](https://es.slideshare.net/ANMAMOCA2011/investigacin-correlacional) “En este tipo de investigación se persigue fundamentalmente determinar el grado en el cual las variaciones en uno o varios factores son concomitantes con la variación en otro u otros factores. La existencia y fuerza de esta covariación normalmente se determina estadísticamente por medio de coeficientes de correlación. Es conveniente tener en cuenta que esta covariación no significa que entre los valores existan

relaciones de causalidad, pues éstas se determinan por otros criterios que, además de la covariación, hay que tener en cuenta”.

Descriptivo

La investigación, estará guiada por directrices que permitan elaborar preguntas, que a su vez compararan dos o más situaciones o fenómenos que se produzcan, determinando, clasificando elementos y estructuras, para obtener criterios específicos y promover una solución al problema, demostrando la hipótesis y objetando la relación existente entre causa y efecto.

Erick Ortiz & Manuel Bernal (2010) sostiene “que las investigaciones descriptivas utilizan el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades”. (p. 90).

Población y Muestra

Para lograr los objetivos planteados en la investigación y hacer operativos los conceptos y elementos que intervienen en el problema, es necesario definir la población, misma que se encuentra conformada de la siguiente manera:

Personal Militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO

Cuadro N° 1 Población

INFORMANTES	FRECUENCIA
Oficiales	82
Tropa	614
Alumnos	800
Conscriptos	174
TOTAL	1670

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Al ser un universo amplio se realizará un muestreo y los resultados serán inferidos a la población en general.

FÓRMULA APLICADA

$$n = \frac{N * p * q * Z^2}{(N - 1)e^2 + p * q * Z^2}$$

N	Tamaño de la población	1670	
	Intervalo de confianza	95%	
Z	Valor estandarizado	1,96	-1,96
p	Probabilidad de aceptación	p=0,5	
q	Probabilidad de negación	q=0,5	
e	Error del tamaño de la muestra	5%	
n	Muestra		

$$n = \frac{1670 * 0,5 * 0,5 * 1,96^2}{(1670-1) * 0,05^2 + 0,5 * 0,5 * 1,96^2}$$

$$n = \frac{1670 * 0,25 * 3,8416}{(1670-1) * 0,0025 + 0,25 * 3,8416}$$

$$n = \frac{1603,87}{5,133}$$

$$n = 312$$

Cuadro N° 2 Muestra

INFORMANTES	FRECUENCIA
Oficiales	15
Tropa	115
Alumnos	149
Conscriptos	33
TOTAL	312

Fuente: Investigación
Elaborado por: René Vallejo

Operacionalización de Variables (independiente y dependiente)

Cuadro N° 3 Operacionalización de la variable independiente: El servicio de alimentación

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<p>El servicio de alimentación, es un proceso biológico, psicológico y social, ya que a lo largo de la vida el ser humano puede enriquecer o desmerecer su alimentación.</p> <p>El servicio de alimentación para el personal militar se encuentra dentro del tipo industrial, que se enmarca en la prestación del servicio para el personal que labora en determinada institución, con el objetivo de proporcionar alimentos preparados bajo estándares de calidad, servicio de calidad, precios cómodos y un ambiente digno y confortable.</p>	<p>.Preparación de los alimentos</p> <p>.Calidad en el servicio</p> <p>.Ambiente e instalaciones</p> <p>.Precio.</p>	<p>.Valor por comida</p> <p>.Nivel de calidad de los alimentos</p> <p>.Variedad de los menús</p> <p>.Satisfacción del cliente</p> <p>.Limpieza de las instalaciones</p> <p>.Cantidad de las porciones</p> <p>.Aporte nutricional de cada comida</p>	<p>Considera que el presupuesto asignado es suficiente para cubrir las necesidades alimentarias diarias?</p> <p>Ud. Estaría dispuesto a aportar un valor adicional al asignado para mejorar la calidad de los alimentos?</p> <p>¿ Consume diariamente los alimentos en el comedor de la unidad?</p> <p>¿Considera importante la atención que recibe en la distribución y la cantidad de los alimentos en cada comida?</p> <p>¿El aseo y estado de las instalaciones influye en el campo motivacional al momento de consumir los alimentos?</p> <p>¿Consume comida rápida fuera de la unidad, como complemento a las comidas proporcionadas en la unidad?</p>	<p>Encuesta, Cuestionario aplicado al personal militar de la unidad</p>

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Cuadro N° 4 Operacionalización de la variable dependiente: Bienestar físico y desempeño laboral

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
El desempeño físico como laboral, ocupa un lugar muy importante en el desarrollo de la personalidad del ser humano, determinando la condición física del individuo, ya que requiere cierta eficiencia física con el fin de desarrollar sus tareas cotidianas, en el desarrollo de las capacidades para adaptarse a las condiciones del medio donde habita.	Capacidad física y laboral	Rendimiento físico Problemas médicos Desempeño laboral	Cumple con las marcas de su evaluación física según la tabla determinada para su edad?	Encuesta, Cuestionario aplicado al personal militar de la unidad
			Ha experimentado problemas de salud a consecuencia del consumo de los alimentos proporcionados en la unidad?	
			En la ficha médica anual le detectaron colesterol y triglicéridos?	
			En el último semestre ha experimentado cansancio, somnolencia o fatiga?	
			Considera que la alimentación proporcionada es variada y contiene las calorías suficientes	

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Técnicas e Instrumentos

En la investigación, se emplearon los métodos empíricos, como técnica de recolección de información la encuesta y la observación a través de su instrumento que es el cuestionario.

La encuesta la define el Prof. García Fernando (Métodos y técnicas de investigación 1992) como “una investigación realizada sobre una muestra de sujetos representativa de un colectivo amplio, utilizando procedimientos estandarizados de interrogación con intención de obtener mediciones cuantitativas de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población”.

“El cuestionario es el conjunto de preguntas sobre los hechos o aspectos que interesan en una investigación y son contestados por los encuestados. Se trata de un instrumento fundamental para obtener datos”.

Plan de Recolección de la información

Cuadro N° 5 Plan de recolección

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1. ¿Para qué?	Alcanzar los objetivos de investigación
2. ¿De qué persona?	Personal militar y civil de la Brigada de Selva N° 19 NAPO
3. ¿Sobre qué aspectos?	Alimentación, servicio y desempeño físico – laboral
4. ¿Quiénes?	El investigador
5. ¿Cuándo?	Del 22 al 31 de agosto
6. ¿Dónde?	En Brigada de Selva N° 19 NAPO
7. ¿Cuántas veces?	Prueba definitiva
8. ¿Qué técnicas de recolección?	Encuesta
9. ¿Con qué?	Cuestionario
10. ¿En qué situación?	Casino del personal/Unidad médica

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Procesamiento de la información

Desde la perspectiva cuantitativa y en función de los objetivos el análisis de datos se realizará siguiendo las siguientes fases:

- Revisión de la información recogida, clasificación de la información defectuosa, contradictoria o incompleta
- Repetición de la recolección de la información en casos puntuales, para corregir fallas de respuesta.
- Se tabularán los datos; se codificarán y analizarán dichos resultados en forma lógica y reflexiva, en la cual se interprete el problema planteado apoyado en procesos estadísticos.
- Manejo de la información relacionada a las variables de investigación.

Análisis e interpretación de resultados

Se procederá a una integración de lo cualitativo y cuantitativo, esto es, una triangulación de métodos, técnicas y metodologías, buscando una relación de complementariedad, que permitan direccionar a la teorización y lograr estructurar un cuerpo estable de ideas encaminados a la generación de políticas.

Obtenida la información en la fase de diagnóstico, ha sido debidamente codificada, tratada, analizada y se puede tener una idea muy clara de los lineamientos que se seguirán en la propuesta, para contribuir al mejoramiento de la problemática definida, en esta fase, será de relevancia el aporte de las personas involucradas en la ejecución de las tareas, el conocimiento de la temática por parte del personal de apoyo de las Instituciones, así como la habilidad y conocimientos del investigador, para identificar las actividades y tareas de los procesos y poder gestionarlos de manera operativa.

Establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En la encuesta aplicada al personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana.

DATOS INFORMATIVOS

Género de los encuestados

Cuadro N° 6

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MASCULINO	300	96%
FEMENINO	12	4%
TOTAL	312	100

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

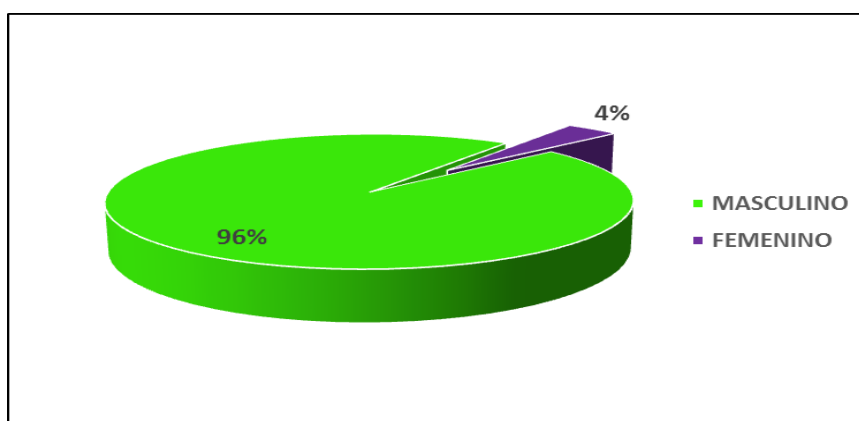


Gráfico N° 5

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 96% que representa 300 personas de los encuestados son de género masculino y el 4% equivalente a 12 son de género femenino,

Interpretación

Lo que evidencia que la mayoría de los encuestados en la unidad son hombres o de género masculino.

Edad de los encuestados.

Cuadro N° 7

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
21 – 30	200	64%
31 – 39	28	9%
40 – 45	60	19%
45 - mas	24	8%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

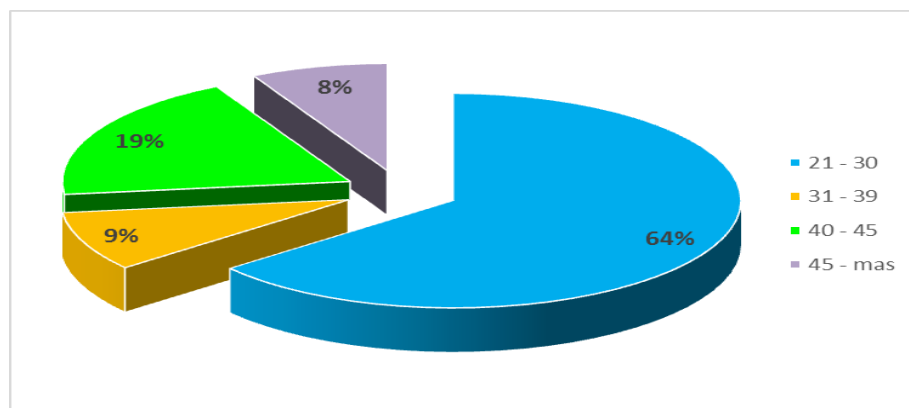


Gráfico N° 6

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 64% equivalente a 200 personas de los encuestados manifiestan que tienen entre 21 – 30 años, el 19% es decir 60 se encuentran entre 40 – 45 años, el 9% que es igual a 28 están entre 31 – 39 años y el 8% con un total de 24 entre 45 o más años.

Interpretación

Lo que evidencia que la mayoría del personal militar es una población joven.

Pregunta N° 1. ¿Considera que la alimentación proporcionada no es variada y no contiene las calorías suficientes?

Cuadro N° 8

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	284	91%
NO	28	9%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

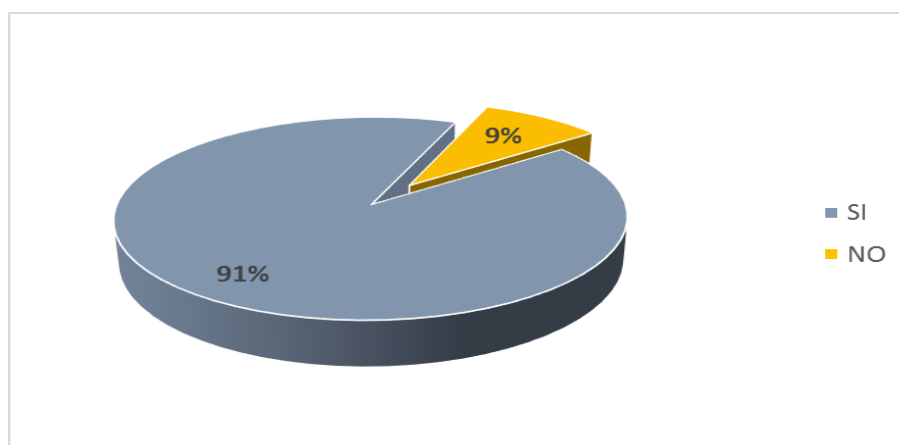


Gráfico N° 7

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 91% que corresponde a 284 de los encuestados considera que la alimentación proporcionada no es variada y no contiene las calorías suficientes, mientras que el 9% es decir 28 personas manifiesto que la alimentación proporcionada es variada y contiene las calorías suficientes.

Interpretación

Esto evidencia que un gran número de personal militar se encuentra insatisfecho con la alimentación proporcionada debido a que esta no es variada y no contiene las calorías suficientes

Pregunta N° 2. ¿Ha experimentado problemas de salud a consecuencia del consumo de los alimentos proporcionados en la unidad?

Cuadro N° 9

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	256	64%
NO	56	9%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

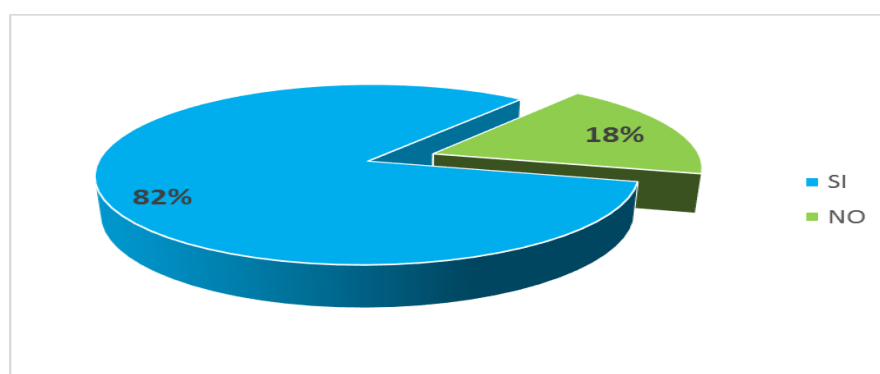


Gráfico N° 8

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 64% que corresponde a 256 personas de los encuestados han manifestado que si han experimentado problemas de salud a consecuencia del consumo de los alimentos proporcionados en la unidad, mientras que el 9 % es decir 56 personas, considera que no han experimentado problemas médicos por haber consumido alimentos proporcionados en la unidad,

Interpretación

Lo que evidencia que la mayor parte ha experimentado problemas médicos que los han mantenido ausentes de sus labores diarias.

Pregunta N° 3. ¿En la ficha médica anual le detectaron colesterol y triglicéridos?

Cuadro N° 10

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	256	64%
NO	56	9%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

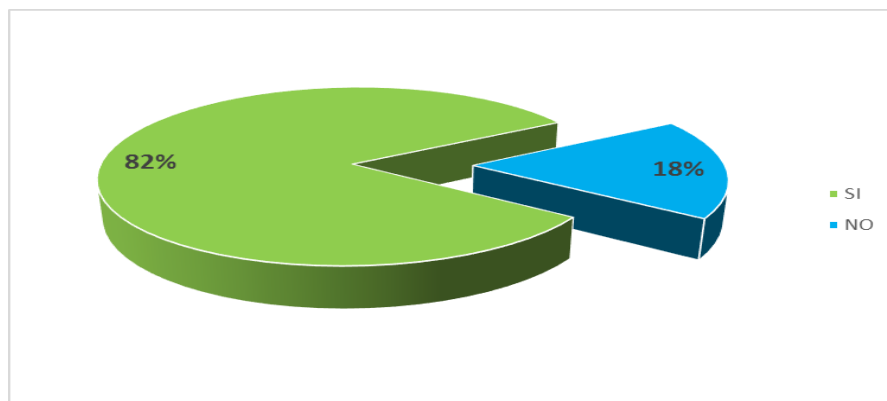


Gráfico N° 9

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 64% que corresponde a 256 personas de los encuestados han manifestado que en su ficha médica anual si les detectaron colesterol y triglicéridos, mientras que el 9% es decir 56 personas, no fueron detectadas en su ficha médica colesterol y triglicéridos.

Interpretación

Esto nos ayuda a entender que para la elaboración de los alimentos no se observa la cantidad de kilocalorías que se debe proporcionar en cada comida y tampoco existe el control de los valores nutricionales de las mismas.

Pregunta N° 4. ¿En el último semestre ha experimentado cansancio, somnolencia o fatiga?

Cuadro N° 11

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	236	76%
NO	76	24%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

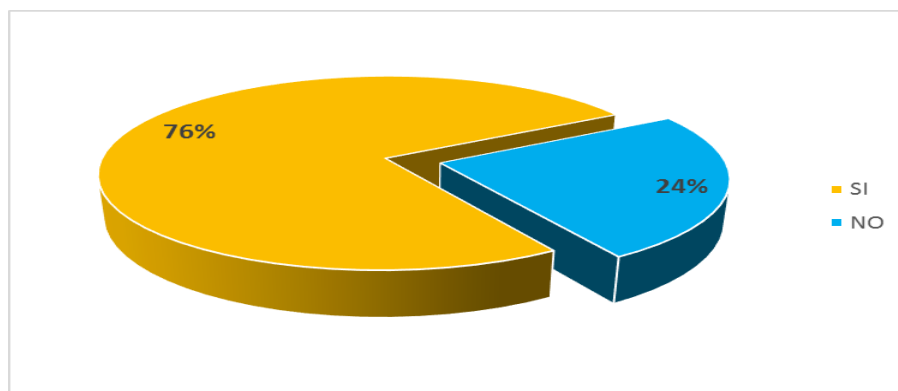


Gráfico N° 10

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 76% que corresponde a 236 personas de los encuestados han manifestado en el último semestre cansancio, somnolencia o fatiga, mientras que el 24% es decir 76 personas, no experimentaron estos síntomas,

Interpretación

Evidenciando que el personal militar se encuentra con una motivación baja y que sumado los triglicéridos y colesterol, influyen en su rendimiento físico y laboral.

Pregunta N° 5. ¿Cumple con las marcas de su evaluación física según la tabla determinada para su edad?

Cuadro N° 12

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	214	69%
NO	98	31%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

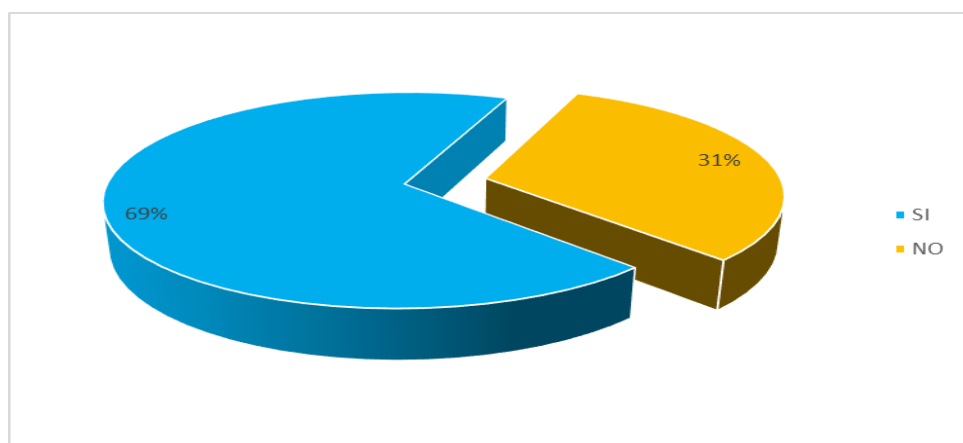


Gráfico N° 11

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 69% que corresponde a 214 personas de los encuestados han manifestado que cumplen con las marcas establecidas para pruebas en las tablas de acuerdo a su edad, mientras que el 31% es decir 98 personas, no cumplieron las marcas en su evaluación física.

Interpretación

Evidenciando que existe personal militar con problemas físicos de sobrepeso lo que influye en su rendimiento físico y laboral, esto por cuanto la condición física es esencial para el cumplimiento de las operaciones.

Pregunta N° 6. ¿Considera que el presupuesto asignado es suficiente para cubrir las necesidades alimentarias diarias?

Cuadro N° 13

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	5	2%
NO	307	98%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

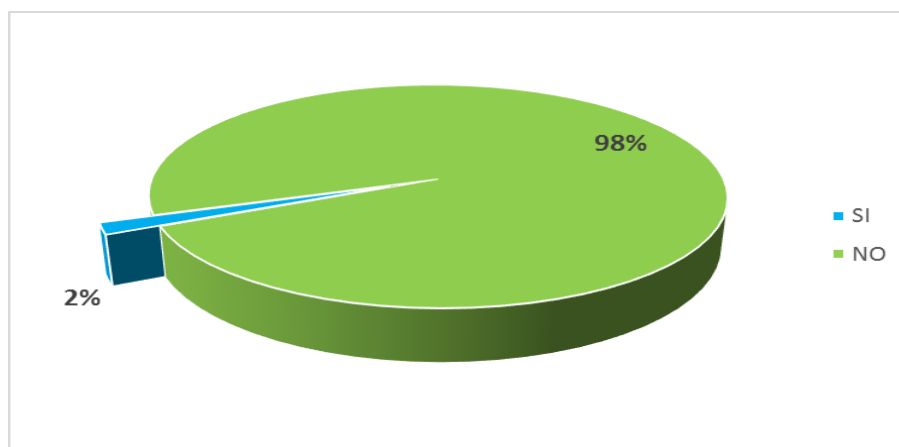


Gráfico N° 12

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 98% que corresponde a 307 personas de los encuestados han manifestado que el valor diario asignado para alimentación es insuficiente, mientras que el 2% es decir 5 personas, indicaron que si es suficiente.

Interpretación

Evidenciando que existe el presupuesto con el que se cuenta para la elaboración de los alimentos es insuficiente por lo que se hace necesaria una mejor administración del mismo, adicionalmente que las cinco personas que indicaron que es suficiente es porque son del sector.

Pregunta N° 7. ¿Consume diariamente los alimentos en el comedor de la unidad?

Cuadro N° 14

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	287	92%
NO	25	8%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

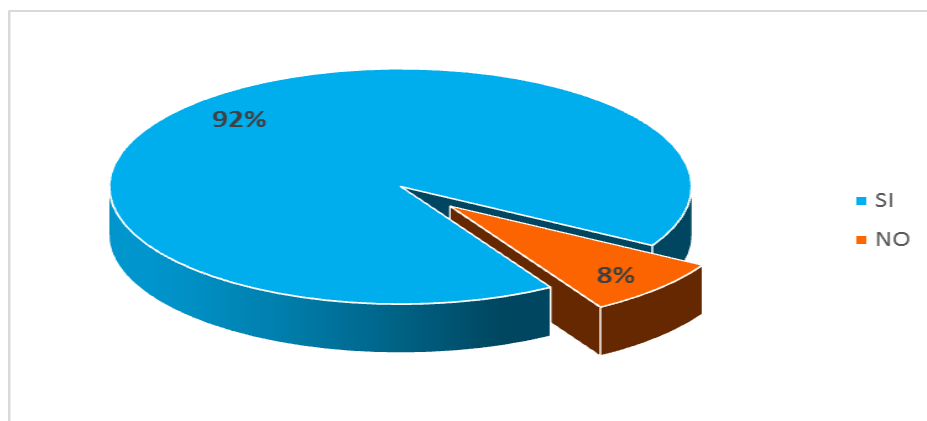


Gráfico N° 13

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 92% que corresponde a 287 personas de los encuestados han manifestado que consumen siempre los alimentos en el comedor de la unidad y un 8% es decir 25 personas, respondieron que no consumen los alimentos en el comedor de la unidad,

Interpretación

Lo que evidencia que existe una gran demanda del servicio de alimentación por parte personal, por lo cual se hace necesario mejorar el servicio.

Pregunta N° 8. ¿Ud. Estaría dispuesto a aportar un valor adicional al asignado para mejorar la calidad de los alimentos?

Cuadro N° 15

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	298	96%
NO	14	4%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

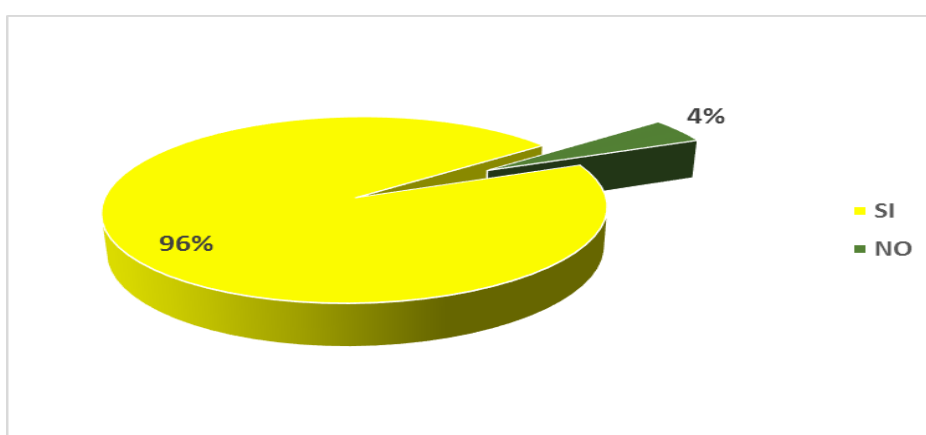


Gráfico N° 14

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 96% que corresponde a 298 personas de los encuestados han manifestado estarían dispuestos a aportar con un valor adicional al asignado para mejorar la calidad de los alimentos, mientras que el 4% es decir 14 personas, no están dispuestos a aportar un valor adicional.

Interpretación

Evidenciando que existe demanda por el servicio y la necesidad de mejorar no solamente este sino la calidad de los alimentos que se proporcionan al personal militar.

Pregunta N° 9. ¿Considera importante la atención que recibe en la distribución y la cantidad de los alimentos en cada comida?

Cuadro N° 16

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	190	61%
NO	122	39%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

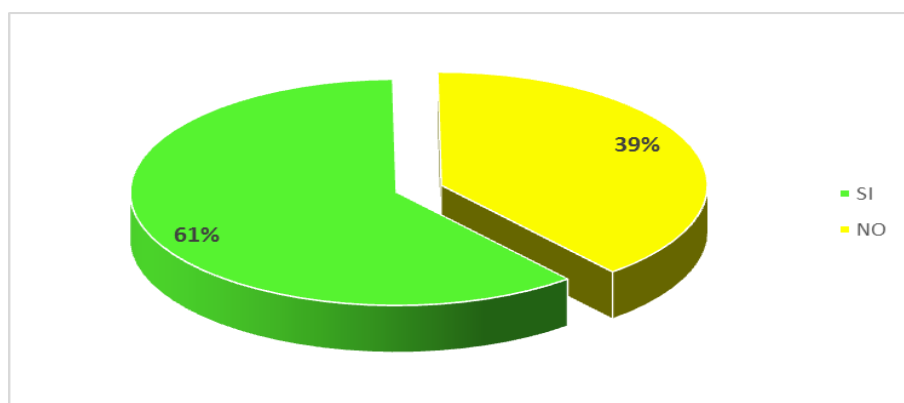


Gráfico N° 15

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 61% que corresponde a 190 personas de los encuestados consideran importante la atención que reciben en la distribución y cantidad de los alimentos en el comedor de la unidad, mientras que un 39% es decir 122 personas, no consideran importante la atención y la cantidad en los alimentos.

Interpretación

Lo que evidencia que existe la necesidad de mejorar la atención y la cantidad en las porciones de los alimentos que se brindan en el servicio de alimentación.

Pregunta N° 10. ¿El aseo y estado de las instalaciones influye en el campo motivacional al momento de consumir los alimentos?

Cuadro N° 17

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	202	67%
NO	102	33%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

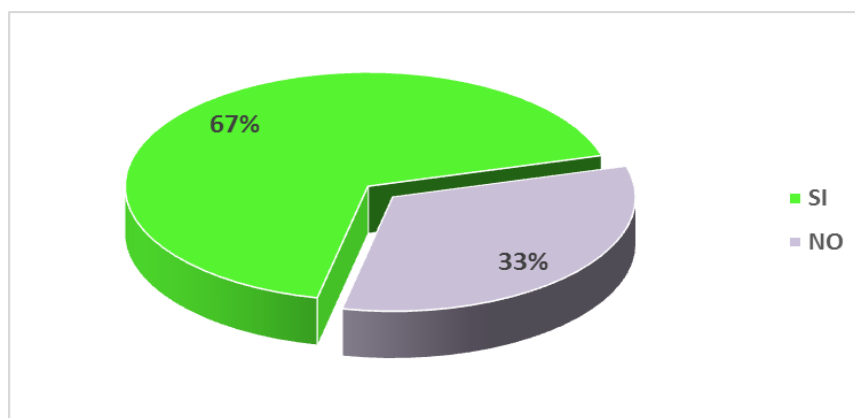


Gráfico N° 16

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 67% que corresponde a 202 personas de los encuestados han manifestado que el aseo, presentación de las instalaciones y ambiente en el comedor de la unidad, influye en la parte motivacional al momento de consumir los alimentos, mientras que un 33% es decir 104 personas, responden que no influye motivacionalmente.

Interpretación

Evidenciando que existe la necesidad de mejorar la presentación, aseo y el ambiente donde se consumen los alimentos.

Pregunta N° 11. ¿Consume comida rápida fuera de la unidad, como complemento a las comidas proporcionadas en la unidad?

Cuadro N° 18

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diario	208	67%
Semanal	104	33%
TOTAL	312	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

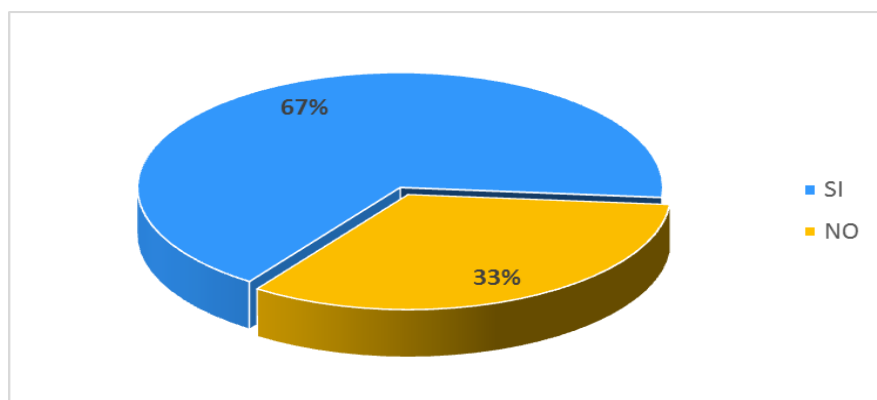


Gráfico N° 17

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Análisis

El 67% que corresponde a 208 personas de los encuestados han manifestado que consumen comida rápida como complemento a la comida que se brinda en el comedor de la unidad y el 33% es decir 104 personas, manifiestan que no consumen comida rápida como complemento de la comida de la unidad.

Interpretación

Lo que evidencia que el servicio de alimentación no satisface las necesidades y expectativas en los alimentos que se preparan en el comedor de la unidad, razón por la cual se demanda el consumo de comidas rápidas, influenciando en la parte física y laboral del personal militar.

Verificación de hipótesis

La comprobación de la hipótesis hace referencia a la forma de presentar los resultados obtenidos en la investigación, misma que no se ejecutó al total de la población objetivo, sino a la muestra que se seleccionó.

Modelo Lógico.

H₀: El servicio de alimentación no incide en el desempeño físico, laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.

H₁: El servicio de alimentación incide en el desempeño físico, laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.

Modelo Estadístico

Para utilizado para el análisis de los datos obtenidos es el Chi 2, lo que nos permitirá, establecer valores numéricos para realizar la comprobación de las hipótesis planteada en la investigación.

Cuadro N° 19 Frecuencia Observada

PREGUNTAS	FRECUENCIA		TOTAL
	SI	NO	
Pregunta 1	284	28	312
Pregunta 2	256	56	312
Pregunta 3	256	56	312
Pregunta 4	236	76	312
Pregunta 5	214	98	312
Pregunta 6	5	307	312
Pregunta 7	287	25	312
Pregunta 8	298	14	312
Pregunta 9	190	122	312
Pregunta 10	210	102	312
Pregunta 11	208	104	312
TOTAL	2444	988	3432

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

El siguiente cuadro ubica en sus filas y columnas los valores tabulados del cuestionario aplicado a la muestra de la población objeto de estudio, para lo cual se clasificaron las encuestas, se analizaron y tabularon con el fin de establecer la frecuencia observada, la misma que se obtiene de la suma de las filas y las columnas de las respuestas que se obtuvieron por cada pregunta, finalizando con la suma total de cada fila y columna.

Cuadro N° 20 Frecuencia Esperada

PREGUNTAS	FRECUENCIA		TOTAL
	SI	NO	
Pregunta 1	222	90	312
Pregunta 2	222	90	312
Pregunta 3	222	90	312
Pregunta 4	222	90	312
Pregunta 5	222	90	312
Pregunta 6	222	90	312
Pregunta 7	222	90	312
Pregunta 8	222	90	312
Pregunta 9	222	90	312
Pregunta 10	222	90	312
Pregunta 11	222	90	312
TOTAL	2444	988	3432

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

La frecuencia esperada, se obtiene de la multiplicación de las columnas y filas de la frecuencia observada de forma individual y dividida para el total de cada columna o respuesta (SI o NO), finalizando con la totalización de cada fila y columna.

Para el cálculo del chi2, primeramente elaboramos la tabla, la cual en su primera columna se establece primeramente las frecuencias observadas tabuladas de respuesta SI, seguidas de las frecuencias tabuladas de respuesta NO, en la segunda columna de igual manera se realizará para las frecuencias esperadas, una vez realizado este pasó, se procederá a calcular el valor del Chi2 calculado, el cual resulta de la resta de la frecuencia observada menos la frecuencia esperada elevada al cuadrado y dividido para la frecuencia esperada, este procedimiento se lo realiza por cada fila, hasta obtener el valor del chi2 calculado que resulta de la suma total del resultado de cada fila, para lo cual se utilizó la siguiente formula:

$$\underline{\underline{\text{Chi2} = \frac{(\text{fo}-\text{fe})^2}{\text{fe}}}}$$

Cuadro N° 21 Cálculo del Chi 2

FRECUENCIAS OBSERVADAS	FRECUENCIAS ESPERADAS	Chi 2
284	222	17,200
256	222	5,147
256	222	5,147
236	222	0,859
214	222	0,301
5	222	212,294
287	222	18,910
298	222	25,872
190	222	4,661
210	222	0,668
208	222	0,905
28	90	42,547
56	90	12,733
56	90	12,733
76	90	2,126
98	90	0,745
307	90	525,149
25	90	46,777
14	90	64,000
122	90	11,531
102	90	1,652
104	90	2,239
		1014,20

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Por consiguiente y en consecuencia de la sumatoria de los totales del valor calculado el chi2 es igual a: **1014,20**

Establecemos el nivel de confianza del **95%**

Procedemos a realizar el cálculo de los grados de libertad, el cual resulta de multiplicar el número de filas menos 1 por el número de columnas menos 1.

$$GL = (nf-1)(nc-1)$$

número de filas	11
número de columnas	2

$$GL = 10$$

El número de filas y columnas se toman del cuadro realizado para la frecuencia observada.

Seguidamente realizamos el cálculo del chi2 tabular, para lo cual nos ayudamos de las tablas establecidas, donde buscamos los grados de libertad y el nivel de confianza, donde estos datos se entrecruzan el valor resultante es el chi2 tabular.

Chi2 Calculado	1014,20
Chi2 tabular	18,3070

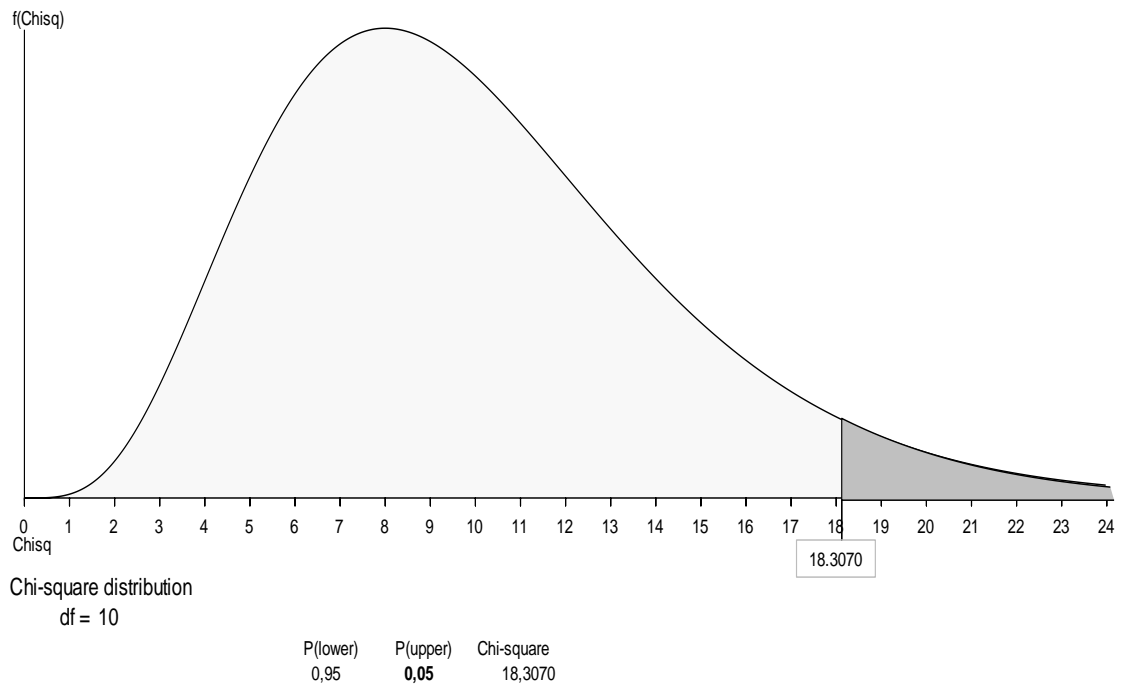
Comprobación si el valor de Chi2 calculado es mayor que el Chi2 tabulado se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa

v/p	0,001	0,0025	0,005	0,01	0,025	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5
1	10,8274	9,1404	7,8794	6,6349	5,0239	3,8415	2,7055	2,0722	1,6424	1,3233	1,0742	0,8735	0,7083	0,5707	0,4549
2	13,8150	11,9827	10,5965	9,2104	7,3778	5,9915	4,6052	3,7942	3,2189	2,7726	2,4079	2,0996	1,8326	1,5970	1,3863
3	16,2660	14,3202	12,8381	11,3449	9,3484	7,8147	6,2514	5,3170	4,6416	4,1083	3,6649	3,2831	2,9462	2,6430	2,3660
4	18,4662	16,4238	14,8602	13,2767	11,1433	9,4877	7,7794	6,7449	5,9886	5,3853	4,8784	4,4377	4,0446	3,6871	3,3567
5	20,5147	18,3854	16,7496	15,0863	12,8325	11,0705	9,2363	8,1152	7,2893	6,6257	6,0644	5,5731	5,1319	4,7278	4,3515
6	22,4575	20,2491	18,5475	16,8119	14,4494	12,5916	10,6446	9,4461	8,5581	7,8408	7,2311	6,6948	6,2108	5,7652	5,3481
7	24,3213	22,0402	20,2777	18,4753	16,0128	14,0671	12,0170	10,7479	9,8032	9,0371	8,3834	7,8061	7,2832	6,8000	6,3458
8	26,1239	23,7742	21,9549	20,0902	17,5345	15,5073	13,3616	12,0271	11,0301	10,2189	9,5245	8,9094	8,3505	7,8325	7,3441
9	27,8767	25,4625	23,5893	21,6660	19,0228	16,9190	14,6837	13,2880	12,2421	11,3887	10,6564	10,0060	9,4136	8,8632	8,3428
10	29,5879	27,1119	25,1881	23,2093	20,4832	18,3070	15,9872	14,5339	13,4420	12,5489	11,7807	11,0971	10,4732	9,8922	9,3418
11	31,2635	28,7291	26,7569	24,7250	21,9200	19,6752	17,2750	15,7671	14,6314	13,7007	12,8987	12,1836	11,5298	10,9199	10,3410
12	32,9092	30,3182	28,2997	26,2170	23,3367	21,0261	18,5493	16,9893	15,8120	14,8454	14,0111	13,2661	12,5838	11,9463	11,3403
13	34,5274	31,8830	29,8193	27,6882	24,7356	22,3620	19,8119	18,2020	16,9848	15,9839	15,1187	14,3451	13,6356	12,9717	12,3398
14	36,1239	33,4262	31,3194	29,1412	26,1189	23,6848	21,0641	19,4062	18,1508	17,1169	16,2221	15,4209	14,6853	13,9961	13,3393
15	37,6978	34,9494	32,8015	30,5780	27,4884	24,9958	22,3071	20,6030	19,3107	18,2451	17,3217	16,4940	15,7332	15,0197	14,3389
16	39,2518	36,4555	34,2671	31,9999	28,8453	26,2962	23,5418	21,7931	20,4651	19,3689	18,4179	17,5646	16,7795	16,0425	15,3385
17	40,7911	37,9462	35,7184	33,4087	30,1910	27,5871	24,7690	22,9770	21,6146	20,4887	19,5110	18,6330	17,8244	17,0646	16,3382
18	42,3119	39,4220	37,1564	34,8052	31,5264	28,8693	25,9894	24,1555	22,7595	21,6049	20,6014	19,6993	18,8679	18,0860	17,3379
19	43,8194	40,8847	38,5821	36,1908	32,8523	30,1435	27,2036	25,3289	23,9004	22,7178	21,6891	20,7638	19,9102	19,1069	18,3376
20	45,3142	42,3358	39,9969	37,5663	34,1696	31,4104	28,4120	26,4976	25,0375	23,8277	22,7745	21,8265	20,9514	20,1272	19,3374
21	46,7963	43,7749	41,4009	38,9322	35,4789	32,6706	29,6151	27,6620	26,1711	24,9348	23,8578	22,8876	21,9915	21,1470	20,3372
22	48,2676	45,2041	42,7957	40,2894	36,7807	33,9245	30,8133	28,8224	27,3015	26,0393	24,9390	23,9473	23,0307	22,1663	21,3370
23	49,7276	46,6231	44,1814	41,6383	38,0756	35,1725	32,0069	29,9792	28,4288	27,1413	26,0184	25,0055	24,0689	23,1852	22,3369
24	51,1790	48,0336	45,5584	42,9798	39,3641	36,4150	33,1962	31,1325	29,5533	28,2412	27,0960	26,0625	25,1064	24,2037	23,3367
25	52,6187	49,4351	46,9280	44,3140	40,6465	37,6525	34,3816	32,2825	30,6752	29,3388	28,1719	27,1183	26,1430	25,2218	24,3366
26	54,0511	50,8291	48,2898	45,6416	41,9231	38,8851	35,5632	33,4295	31,7946	30,4346	29,2463	28,1730	27,1789	26,2395	25,3365
27	55,4751	52,2152	49,6450	46,9628	43,1945	40,1133	36,7412	34,5736	32,9117	31,5284	30,3193	29,2266	28,2141	27,2569	26,3363
28	56,8918	53,5939	50,9936	48,2782	44,4608	41,3372	37,9159	35,7150	34,0266	32,6205	31,3909	30,2791	29,2486	28,2740	27,3362
29	58,3006	54,9662	52,3355	49,5878	45,7223	42,5569	39,0875	36,8538	35,1394	33,7109	32,4612	31,3308	30,2825	29,2908	28,3361

TABLA 3-Distribución Chi Cuadrado χ^2

P = Probabilidad de encontrar un valor mayor o igual que el chi cuadrado tabulado, v = Grados de Libertad

Grafico N° 18 Grafica del Chi2



Fuente: Investigación
Elaborado por: René Vallejo

Decisión:

Sobre la base del análisis realizado, se acepta la hipótesis, que la aplicación de un modelo de gestión administrativa, permitirá el mejoramiento del servicio de alimentación y el desempeño físico, laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

De la investigación realizada se establece las siguientes conclusiones:

- En la Brigada de Selva N° 19 NAPO, se proporciona el servicio de alimentación al personal militar, el cual tiene deficiencias que ocasionan un alto grado de insatisfacción, adicionalmente, que influye en la motivación, bienestar físico y laboral de cada individuo al no cumplir sus expectativas y satisfacer las necesidades de vida.
- El 91% de los encuestados considera que la alimentación influye en la motivación para el desempeño físico y laboral.
- El 92% de los encuestados han manifestado que consumen siempre los alimentos en el comedor de la unidad y un 8% respondieron que no consumen los alimentos en el comedor de la unidad, lo que evidencia que existe una gran demanda del servicio de alimentación.
- El 67% de los encuestados han manifestado que consumen comida rápida como complemento a la comida que se brinda en el comedor de la unidad, lo que evidencia que el servicio de alimentación no satisface las necesidades y expectativas en los alimentos que se preparan en el comedor de la unidad, por la cual se demanda el consumo de comidas rápidas.
- El 82% de los encuestados han experimentado problemas de salud como: sobrepeso, niveles altos de triglicéridos y colesterol que influyen en las

actividades de patrullaje propias del personal militar para el cumplimiento de su misión

- La relación alimentación – desempeño laboral y estado físico, es muy estrecha por lo que contar con un servicio adecuado que brinde alimentos en cantidades nutricionales adecuadas, ayudará a combatir las enfermedades que forman parte del deficiente desempeño físico y laboral, mejorando su rendimiento.

Recomendaciones:

- Optimizar la calidad del servicio de alimentación, cantidades y variedad de los productos que se ofrecen al personal militar, para mejorar su condición física así como médica, la cual se encuentra con implicaciones que recaen a la vez en el campo laboral.
- Implementar un modelo de gestión administrativa, permita determinar la organización de la unidad o dependencia que brindará el servicio, actividades específicas de cada área, funciones que debe realizar cada funcionario en su puesto de trabajo, responsabilidades, procedimientos y todas las actividades necesarias para mejorar el servicio de alimentación.
- Establecer charlas para mejorar los hábitos de alimentación y concientizar al personal sobre la importancia de la comida sana.
- Realizar vigilancia y seguimiento continuo a todos los involucrados en el desarrollo, manejo y función del servicio de alimentación, de manera que con la realización de las matrices de seguimiento y evaluación, permita a la unidad administrativa implementar estrategias y desarrollar un plan de acción que mejore cada vez más el modelo de gestión administrativa, aplicado al servicio de alimentación

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

Título:

MODELO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR DE LA BRIGADA DE SELVA N° 19 NAPO.

Datos Informativos:

La Brigada de Selva N° 19 NAPO, es una unidad operacional perteneciente a la Fuerza Terrestre, su misión fundamental es el control y seguridad de la frontera terrestre en su sector de responsabilidad, acantonada en el corazón de la Amazonía, esta gallarda unidad, alberga al personal militar profesional y concriptos, que cumplen con su sagrado deber de la defensa de la heredad territorial, a través de operaciones militares, control de armas en apoyo a otros organismos del Estado.

Su lema Moral, Coraje, Decisión, impulsa diariamente a sus soldados a trabajar por su pueblo, con convicción y un alto profesionalismo, como parte de esta unidad se encuentra la Escuela de Selva y Contrainsurgencia del Ejército, en la cual se forman, capacitan y entrenan los soldados de las Fuerzas Armadas.

La alimentación, es el proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos con el objetivo de recibir los nutrientes necesarios para sobrevivir, estos nutrientes son los que luego se transforman en energía y proveen al organismo aquellos elementos que se requiere para vivir; la alimentación es por tanto, una de las actividades y procesos más esenciales de los seres vivos ya que está directamente relacionada con la supervivencia, desde este

punto de vista la alimentación forma parte primordial en el vivir diario del soldado, esto debido a que por las múltiples funciones que este realiza, forma parte esencial de los abastecimientos, tanto en actividades administrativas como operativas, lo que hace que su contenido nutricional y calórico deba ser el adecuado y en las medidas correctas, de manera que se cubran sus necesidades de vida.

En el mundo la alimentación que es proporcionada a los ejércitos, se basa en un proceso amplio de estudio y experimentación, que ha permitido brindar una solución óptima y oportuna a la complejidad de la alimentación al personal tanto en áreas administrativas como de operaciones, sin embargo el empeño y preocupación que se ha tomado a esta problemática por parte de los organismos pertinentes, han dado la pauta para la implementación de centros de investigación y la contratación de empresas especializadas en el tema, para brindar y satisfacer la alimentación del personal.

En nuestro país, La Fuerza Terrestre a través de su Manual de Logística Terrestre (2014), describe a la alimentación como: “una actividad que forma parte integral de la función logística de abastecimiento, necesarias para satisfacer las necesidades de vida y de combate de las tropas”, dando una connotación que el contar con un adecuado servicio de alimentación, es prioritario y esencial para las unidades que conforman la Fuerza Terrestre y se encuentran acantonadas en diferentes regiones, provincias y ciudades del territorio ecuatoriano o Teatro de operaciones.

La administración y los avances tecnológicos así como también las nuevas misiones que tiene hoy en día la Fuerza Terrestre, inciden en buscar un sistema descentralizado que permita optimizar medios tanto humanos, infraestructura y económicos, para brindar un servicio adecuado a la necesidad propia del personal militar en lo referente a su alimentación.

La estructura de las unidades de la Fuerza Terrestre, su ubicación geográfica y la cantidad de personal asignado a éstas, ocasiona que el proporcionar un servicio de alimentación, se torne un problema el cual se acentúa

al no contar con personal calificado y disponer de un presupuesto reducido, lo hoy en día genera que se busque un mecanismo idóneo que permita satisfacer al personal con una alimentación balanceada y agradable.

La Brigada de Selva N° 19 NAPO, acantonada en Puerto Francisco de Orellana ubicada en el corazón de la selva ecuatoriana estructuralmente está conformada por personal Militar, tanto de Oficiales, Tropa, Conscriptos y Empleados Civiles, socialmente se constituyen en miembros también las familias que acompañan al personal militar en los pases que cumplen; la convivencia propia de esta estructura genera diferentes problemas de orden social y económico lo que le convierte en un sector vulnerable desprovisto de atención.

El informe de la sección de bienestar de personal (junio, 2015) establece que: “El deficiente servicio de alimentación en la Brigada de Selva N° 19 NAPO, constituye un importante problema que incide en el bienestar del personal militar de la misma, originando fundamentalmente el malestar y un bajo grado de satisfacción por el rancho proporcionado, la calidad del mismo y el servicio ofertado, lo indicado incide en problemas médicos generadores de ausentismo y bajo rendimiento laboral”.

El militar representa la fuerza laboral de esta unidad, pero en forma adicional se constituye en el ser humano, en el miembro o en el jefe de un hogar; el sistema familiar al que pertenecen lo conforman también otras personas: esposa, hijos, allegados quienes constantemente se retroalimentan positiva o negativamente del entorno que rodea al personal militar.

El régimen jerárquico al que están sujetos, los sistemas disciplinarios, la demanda física e intelectual, las modificaciones y cambios constantes de ambiente por los pases aplicados, el desarrollo económico, educativo y social de su familia evidencian un alto desgaste emocional y niveles importantes de tensión tanto en el ámbito laboral como en el familiar.

Justificación

El implementar un sistema de Gestión Administrativa para el mejoramiento del servicio de alimentación, en la Brigada de Selva N° 19 NAPO, se refiere al aporte a la Fuerza Terrestre, busca una solución a la prestación a uno de los servicios generales con bajos niveles de eficiencia, que sumados a una articulación interna y externa en organización, tecnología, capacitación técnica y presupuestos, permiten contar con una adecuada alimentación para el personal militar.

El diseño de un modelo de gestión administrativa, que permitirá atacar este problema latente en la población militar, a través de un eficiente servicio de alimentación, una mejor distribución de los recursos, su adecuada utilización, generando desde la sociedad civil un proyecto socio productivo, que aporte al bienestar físico y laboral de este grupo humano.

El trabajo de investigación, es el de diseñar un modelo de gestión y aportar con soluciones técnicas y razonables para solucionar la problemática existente, que permita el bienestar del personal militar, el cumplimiento de la misión de esta unidad, la cohesión institucional y de manera articulada la generación de fuentes de trabajo para la sociedad.

Objetivos

Objetivo General

Realizar un modelo de gestión administrativa que permita mejorar el servicio de alimentación para el personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, y lograr así el bienestar físico y laboral del personal militar.

Objetivos Específicos

1. Identificar las actividades administrativas que permiten adquirir habilidades y destrezas de organización y dirección del servicio de alimentación.
2. Facilitar la organización y el funcionamiento del servicio de alimentación.
3. Proporcionar una herramienta que permita mejorar los procedimientos administrativos del servicio de alimentación.

Análisis de Factibilidad

La Brigada de Selva N° 19 NAPO, es una unidad altamente operativa, la misma que por su cercanía a la frontera Colombiana, necesita de personal entrenado y físicamente apto para el empleo en operaciones militares de control y seguridad del territorio nacional.

Una de las falencias que tiene esta unidad radica en el servicio de alimentación, el mismo que incide en el desempeño laboral y físico del personal militar de esta unidad, por consiguiente se hace necesario implementar un modelo de gestión que permita mejorar el servicio y satisfacer las necesidades de alimentación del personal militar. Dentro del proyecto de implementar un modelo de gestión para el mejoramiento del servicio de alimentación de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, se ha podido definir condiciones del entorno y aspectos que deben considerarse para el éxito de la misma.

El análisis PESTAL es una herramienta que permite comprender de manera fácil y útil, el crecimiento o declive de un mercado su posición y potencial de un negocio, se encuentra compuesta por las iniciales de factores Políticos, Económicos, Sociales, Tecnológicos, Ambientales y Legales, utilizados para evaluar el mercado en el que se encuentra un negocio o unidad objeto de estudio.

Grafico N° 19 Análisis Pestal



Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Político/Legal

En este aspecto las regulaciones legales juegan un papel muy importante para el desarrollo de nuestro modelo de gestión, por cuanto la Constitución de la República en su Art. 133, numeral 2o., establece que ...”las leyes orgánicas son las que regulan el ejercicio de los derechos y garantías constitucionales”.... y que, en concordancia, al Art. 13 de la Constitución consagra que ...”las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, para lo cual el Estado promoverá la soberanía

alimentaria”..., por consiguiente esto se aplica a todas las personas naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos de proveer alimentos, procesarlos o distribuirlos, adicionalmente que se debe considerar las normativas que exigen a cualquier empresa que comercialice bienes o servicio, deberá contratar y para ello generar contratos de trabajo, afiliación al seguro social y concluir con la reglamentación tributaria.

Económico

Nuestro país, al igual que el mundo, ha sufrido los estragos de una recesión económica, al igual que atravesó los estragos de un terremoto, y con esto se ha podido palpar factores que influyen en su economía como el desempleo, un alza en precios de los alimentos de la canasta básica, el aumento de 2% del IVA, que sumado al precio final en productos alimenticios y transporte, dan la pauta que es necesario un monitoreo constantemente de la evolución de estos índices de inflación principalmente en una logística que permita proveer un servicio donde se utiliza frutas, verduras, lácteos, carbohidratos y carnes, que son de consumo diario y productos perecibles por que afectan en cierta medida nuestros costos de producción.

Por consiguiente se puede concluir que al mantener un valor atractivo del servicio y producto ofertado, más el mercado o consumidor potencial a quien ofertamos el servicio, adicionalmente que se pretende potencializar los negocios inclusivos de pequeñas empresas del sector, es aplicable el modelo de gestión para el mejoramiento del servicios de alimentación, considerando la leve recuperación de la economía ecuatoriana, se podrá mantener y enfrentar futuros inconvenientes que se puedan presentar con los ingresos y egresos, que financian el servicio.

Demanda y beneficiarios

El servicio de alimentación tiene como mercado principal o beneficiarios potenciales, en primera instancia al personal militar de la Brigada de Selva N° 19

NAPO con un total de 1670 hombres como mercado objetivo, adicionalmente con la implementación del modelo de gestión en el resto de unidades de la Fuera Terrestre, podemos identificar un mercado potencial de 49 unidades con un total de personal de 23.650 hombres entre oficiales, voluntarios y conscriptos de manera diaria y a nivel nacional.

Social

En medio de cambios en la economía mundial, nuestro país ha optado por políticas económicas que tienden a mantener la estabilidad social, considerando que esta política económica apuesta a la equidad social, con políticas e igualdad y distribución de la riqueza, para así potenciar el desarrollo social que permita una esperanza de vida de la población, la alfabetización, la educación, y la transformación social de acceder a servicios básicos de calidad y al alcance del consumidor.

Esta tendencias da lugar a un mayor número de consumidores, un mayor poder de compra, impulsando la demanda de alimentos procesados, envasados y al alcance del bolsillo, lo que hace necesario brindar un producto de calidad, con precios acordes al mercado, servidos en sus propios espacios, ajustándose a las necesidades del consumidor y de un mercado competitivo.

En la Brigada de Selva N° 19 NAPO, la estabilidad social es un factor indispensable, que permitirá al personal militar estar emocionalmente satisfecho así como a su familia, pues contar con un servicio de alimentación que cubra las expectativas y necesidades, hace posible un desempeño eficiente del personal militar en sus labores cotidianas, del control y seguridad del territorio nacional, complementando con el bienestar familiar.

Este proceso se complementará dinamizando el bienestar social tanto del personal militar, sus familias y la población del sector, generando espacios para negocios inclusivos de pequeños y medianos comerciantes, que a mediano y largo

plazo permitirán dinamizar la economía de los actores e involucrados en proporcionar el servicio de alimentación.

Tecnológico

La adopción de la tecnología en el mercado de los servicios, ha permitido dinamizar la misma, optimizar tiempos y brindar calidad, todo esto tendiente a satisfacer las necesidades de un mercado competitivo y de una demanda insatisfecha, adicionalmente que tomada como ciencia es la encargada de ...”estudiar y garantizar la calidad microbiológica, física y química de los productos alimenticios en todas las partes del proceso de elaboración (proceso, empaque y embarque), así como durante la fase de cocción.”..., en nuestro país, aún influye en la adopción de la tecnología, lo cultural y social, esto a que la rica gastronomía existente conlleva a mantener sistemas de preparación tradicionales, lo que limita relativamente la implementación de la tecnología; en el campo donde se aplicara el modelo de gestión administrativa, favorece en gran manera la utilización de medios tecnológicos que permitan optimizar tiempos en la preparación y distribución de los alimentos, considerando la cantidad de comensales, la rotabilidad del personal y horarios conforme su trabajo o función principal así lo requieren.

Es indispensable aplicar el factor tecnológico en la alimentación, esto debido a que permite desarrollar un producto a través de la utilización de materias primas tradicionales y no tradicionales, lo que permitirá el desarrollo y la implementación de nuevos menús.

De esta forma, el entorno donde se aplicara el modelo de gestión administrativa permitirá a través del uso de la tecnología conocer y comprender: la capacidad del mercado, el marketing aplicar, gustos, expectativas del consumidor, menús, por lo que es importante incorporar la tecnología en el desarrollo del modelo de gestión, mejorando la producción, calidad, variedad de

comidas, con los compuestos calóricos necesarios y porciones que permitan asegurar la satisfacción del cliente.

Fundamentación Científico-Técnica

Comisión Europea (2010). Functional foods. DG Research. Bruselas: Bélgica, manifiesta “La idea de que existen alimentos que tienen extraordinarios beneficios para la salud resulta muy atractiva, e indudablemente ha acrecentado el interés del público en general por los llamados superalimentos. Y de hecho, desde el punto de vista científico en este campo, se ha demostrado que determinados compuestos o componentes presentes en los alimentos y en las bebidas pueden ser especialmente adecuados para las personas. Eso se refleja asimismo en la existencia de afirmaciones aprobadas en materia de salud, respecto de las cuales la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha considerado que hay un conjunto de pruebas científicas suficientemente convincente. No obstante, no es realista esperar que un pequeño conjunto de «superalimentos» vaya a aumentar significativamente nuestro bienestar. A la hora de examinar las pruebas reivindicadas para los superalimentos, resulta necesario ser realistas en cuanto a si verdaderamente se pueden obtener beneficios para la salud con nuestras dietas reales”.

Por consiguiente la alimentación que recibe un soldado debe contener un importe de 3.446 a 3.608 Kcal., las cuales necesita para su subsistencia y le permita mantener el ritmo de trabajo que demandan las operaciones militares y más aun satisfaciendo las necesidades propias de vida, todo esto considerando que la ingesta de los alimentos influye en el desempeño físico y laboral, tal cual hace referencia la cita anterior.

Es necesario que la alimentación se oriente en proporcionar un servicio con conocimientos básicos relacionados con: al hombre, los nutrientes que aporta

y su impacto social sobre la salud y calidad de vida, los mismos que interrelacionados con la función del soldado demandarán un servicio que obliga a una sólida capacitación para comprenderla con profundidad el valor biológico, nutritivo y simbólico de orden social, económico y cultural, en el consumo de los alimentos, su preparación, distribución y servicio, proporcionando un grado de satisfacción capaz de excitar las sensaciones gustativas, digestivas y potenciar el bienestar del hombre y las relaciones sociales, de esta manera se podrá fomentar una cultura que permita potenciar los hábitos alimentarios, estilo de vida, conducta alimentaria y sus consecuencias para la salud.

Metodología

El modelo de gestión administrativa propuesto, tiene varios componentes que según la investigación son aspectos que se necesitan ser mejorados en la administración del servicio de alimentación, esto con el fin de poder brindar productos de mejor calidad, atención adecuada y satisfacción al personal, permitiendo así que los objetivos de mantener una alimentación nutritiva y buena salud se vean plasmados a corto tiempo.

Este modelo busca que el servicio de alimentación en la Brigada de Selva N° 19 NAPO, potencie su accionar administrativo y se convierta en un referente para otros repartos militares, ya que lo que busca es brindar una atención diferente tanto en lo administrativo, así como en el servicio y calidad de los alimentos.

Inicialmente al estudio se realizó una visita donde se pudo observar las falencias y molestias que palpaban día a día el personal militar tanto en la elaboración, distribución y consumo de los alimentos proporcionados en el comedor de la unidad militar; así como también del descontento y malestar que sufría el personal militar, por consiguiente mediante la observación en el campo se determinó el problema y sus consecuencias iniciales.

Ya en el desarrollo de la investigación y con ayuda de la fundamentación teórica se fue elaborando instrumentos para recabar la información y ratificar las

primeras impresiones que se obtuvo mediante la observación directa, dando como resultado la elaboración de un cuestionario que permita aseverar si lo observado incidía como causas y efectos del problema encontrado. Las encuestas realizadas solo ratificaron las observaciones realizadas que además de la fundamentación teórica añadió los resultados esperados para una intervención que permita mejorar sustancialmente el servicio de alimentación de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.

Por lo anteriormente expuesto un modelo de gestión administrativo permitirá mejorar el servicio de alimentación, considerando que la gestión administrativa identifica etapas como: Planeación, Organización, Ejecución y Control, las mismas que dentro del servicio de alimentación relacionan los componentes del mismo como: administración, almacenamiento, confección, distribución, servicio al cliente y limpieza, lo que ayudará a mejorar el servicio que se brinde al personal militar.

Con la implementación del modelo de gestión de administrativa se busca fundamentar una herramienta con la cual se dará una mejor atención a los problemas que se presentan en la ejecución del servicio, permitiendo una mejora en los temas administrativos así como también en la atención a los clientes, satisfaciendo sus requerimientos y creando expectativas en aspectos operativos logrando una eficiencia en sus labores y mejorar la imagen de la administración en la prestación de un servicio, funcionar de manera más adecuada y eficiente.

Modelo operativo de ejecución de la propuesta

Plan de Acción

La importancia de diseñar un Modelo de Gestión Administrativa, es el de estructurar la dependencia encargada del servicio, facilitar su organización y funcionamiento con la finalidad mejorar el desempeño operativo, mejorando el servicio de alimentación, logrando así aportar de manera positiva al bienestar físico y laboral del personal militar.

Es importante adoptar sistemas de administración y gestión que permitan relacionar todas las actividades necesarias para hacer realidad las estrategias de servicio y mejora, lo que nos permitirá convertir nuestros objetivos en elementos esenciales de ésta estrategia.

El Plan de Acción que se ha elaborado con el fin de implementar el modelo de gestión administrativa y obtener la mejora del servicio de alimentación, se encuentra estructurado de la siguiente manera:

- a. Diseño del modelo de gestión administrativa, para lo cual se seguirán estrategias de planificación, diagnóstico y difusión del modelo de gestión, ejecutando actividades que permitan el cumplimiento de estrategias para lo cual se requieren recursos como:

- 1) Humanos, investigador
- 2) Materiales, laptop, impresora, papel, tinta, internet
- 3) Económico, pasajes USD. 64 por 2 viajes, estadía 30 diarios cuatro días, compra suministros 66.

Fuente: Costo pasajes (Cooperativa de transportes Baños); costo residencial (Residencial militar y hostales del sector).

- b. Identificar actividades administrativas que permitan adquirir habilidades y destrezas de organización y dirección del servicio de alimentación, determinando competencias profesionales, estableciendo las estrategias para determinar los componentes o unidades administrativas, elaborando el manual de puestos y la dirección del servicio, para lo cual se emplearan los siguientes recursos:

- 1) Humanos, investigador
- 2) Materiales, laptop, impresora, infocus, tinta, internet, papel, tiza líquida.

- 3) Económico, pasajes USD. 64 por 2 viajes, estadía 30 diarios cuatro días, compra suministros 66.

Fuente: Costo pasajes (Cooperativa de transportes Baños); costo residencial (Residencial militar y hostales del sector).

- c. Facilitar la organización y el funcionamiento del servicio de alimentación, realizado los dos puntos anteriores y estructurando la propuesta se determinará estructura, los procesos las funciones y responsabilidades, empleando los siguientes recursos:

- 1) Humanos, investigador
- 2) Materiales, laptop, impresora, infocus, tinta, internet, papel, tiza líquida.
- 3) Económico, pasajes USD. 64 por 2 viajes, estadía 30 diarios cuatro días, compra suministros 16.

Fuente: Costo pasajes (Cooperativa de transportes Baños); costo residencial (Residencial militar y hostales del sector).

- d. Efectuar el mejoramiento de los procedimientos del servicio de alimentación, de la Brigada de Selva N° 19 NAPO., empleando los siguientes recursos:

- 1) Humanos, investigador
- 2) Materiales, laptop, impresora, tinta, internet, papel, tiza líquida.
- 3) Económico, pasajes USD. 32 por 1 viajes, estadía 30 diarios un día, compra suministros 138.

Fuente: Costo pasajes (Cooperativa de transportes Baños); costo residencial (Residencial militar y hostales del sector).

Flujo de Fondos

El modelo de gestión requiere un monto de inversión de \$ 1.600, mismos que corresponden a la adquisición de insumos, gastos en movilización e impresión, que permitan elaborar el modelo de gestión y sus productos. Lo que permitirá que se mejore el servicio de alimentación en beneficio de la unidad militar que brindará el servicio al personal militar.

Considerando que es una institución pública la beneficiaria del modelo de gestión, no se espera financiamiento por parte de entidades financieras privadas, sino más bien la aplicación del modelo de gestión será financiado a través de la asignación presupuestaria de la unidad y el cobro del valor consumido por cada usuario, asignación que entrega el estado a cada militar.

Este modelo de gestión implementado en un proyecto que brinde un servicio de alimentación, será un aporte fundamental que generará fuentes de empleo, dinamizando el bienestar social tanto del personal militar, sus familias y la población del sector, generando espacios para negocios inclusivos de pequeños y medianos comerciantes, que a mediano y largo plazo permitirán dinamizar la economía de los actores e involucrados en proporcionar el servicio de alimentación.

Para la elaboración del costo del proyecto se ha considerado que las unidades militares ofrecen la infraestructura que disponen como son: cocinas, frigoríficos, sector de lavado, comedor, vajilla, Self servicie, ollas, marmitas, por lo cual se reflejará únicamente para estos insumos el valor de mantenimiento y reposición de utensilios.

Mercado Objetivo

- Brigada de Selva N° 19 NAPO
- Beneficiarios 1670 personal militar cuando se encuentra la unidad con cursos y al completo.

- Personal permanente 550

PROYECCIÓN DE VENTAS				
	PRECIO	NUMÉRICO DE PERSONAL	DÍAS LABORABLES	VALOR MENSUAL
DESAYUNOS	1,00	550	28	15.400,00
ALMUERZOS	1,50	550	28	23.100,00
MERIENDAS	1,00	250	28	7.000,00

- Personal permanente y cursos 850

PROYECCIÓN DE VENTAS				
	PRECIO	NUMÉRICO DE PERSONAL	DÍAS LABORABLES	VALOR MENSUAL
DESAYUNOS	1,00	850	28	23.800,00
ALMUERZOS	1,50	850	28	35.700,00
MERIENDAS	1,00	550	28	15.400,00

Cuadro N° 22 Flujo de Fondos

Ingresos por ventas	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12
Desayunos	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00	15.400,00
Almuerzos	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00	23.100,00
Meriendas	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00
Total de Ingresos por ventas:	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00
Total de ingresos anual:												546.000,00
Egresos	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12
Pago de proveedores	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00	23.800,00
Salarios	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00
Servicios básicos	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00
Impuestos	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00	6.370,00
Gastos mantenimiento	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
Caja chica	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
Compra de Computadoras	1.260,00											
Gastos de implementación	1.600,00											
Total de Egresos	44.530,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00	41.670,00
Flujo de caja	970,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00	3.830,00

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Cuadro N° 23 Plan de Acción diseño de modelo de gestión

Problema Principal: El servicio de alimentación y su incidencia en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Fin de la Propuesta: Diseñar un modelo de gestión administrativa			Indicador: administración y servicio
Propósito de la Propuesta: Mejorar el servicio de alimentación del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Objetivos	Estrategias	Actividades	Recursos
Diseñar un modelo de gestión administrativa, considerando acciones que permitan mejorar la Gestión Administrativa y la calidad del servicio de alimentación de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.	<ul style="list-style-type: none"> – Planificación de la investigación de campo. – Diagnostico participativo con los involucrados. – Definir una política institucional que refleje el nuevo modelo de gestión administrativa 	<ul style="list-style-type: none"> – Identificar las causas y efectos de la problemática. – Formular un modelo de gestión administrativa – Socializar el modelo de gestión administrativa con los involucrados. 	<ul style="list-style-type: none"> – Humanos. – Materiales. – Económicos.

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Cuadro N° 24 Plan de Acción desarrollo de actividades

Problema Principal: El servicio de alimentación y su <u>incidencia</u> en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Fin de la Propuesta: Diseñar un modelo de gestión administrativa			Indicadores: desarrollo de actividades y competencias profesionales.
Propósito de la Propuesta: Mejorar el servicio de alimentación del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Objetivos	Estrategias	Actividades	Recursos
Identificar actividades administrativas que permitan adquirir habilidades y destrezas de organización y dirección del servicio de alimentación	<ul style="list-style-type: none"> – Determinar los componentes del servicio o unidades de administrativas. – Elaborar un Manual de Puestos. – Definir la dirección del servicio de alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> – Articular los procesos con los componentes del servicio. – Capacitar al personal. – Estructurar una visión del servicio de alimentación como unidad administrativa. 	<ul style="list-style-type: none"> – Humanos. – Materiales. – Económicos.

Fuente: Investigación
Elaborado por: René Vallejo

Cuadro N° 25 Plan de Acción organización y funcionamiento

Problema Principal: El servicio de alimentación y su incidencia en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Fin de la Propuesta: Diseñar un modelo de gestión administrativa			Indicadores: organización y funcionamiento
Propósito de la Propuesta: Mejorar el servicio de alimentación del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Objetivos	Estrategias	Actividades	Recursos
Facilitar la organización y el funcionamiento del servicio de alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> - Implementando procesos - Definiendo labores y actividades. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las áreas de funcionamiento - Interrelacionar las actividades. - Determinar las funciones del personal y sus responsabilidades. 	<ul style="list-style-type: none"> - Humanos. - Materiales. - Económicos.

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

Cuadro N° 26 Plan de Acción mejoramiento

Problema Principal: El servicio de alimentación y su incidencia en el bienestar físico y desempeño laboral del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Fin de la Propuesta: Diseñar un modelo de gestión administrativa			Indicadores: calidad gestión, calidad del servicio
Propósito de la Propuesta: Mejorar el servicio de alimentación del personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.			
Objetivos	Estrategias	Actividades	Recursos
Efectuar el mejoramiento de los procedimientos del servicio de alimentación, de la Brigada de Selva N° 19 NAPO.	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluando la gestión - Elaborar Planes de mejora - Mejorando los procesos 	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecutar el monitoreo. - Aplicación de encuestas de satisfacción. 	<ul style="list-style-type: none"> - Humanos. - Materiales. - Económicos.

Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

A. IDENTIFICACIÓN DE ACTIVIDADES

Las actividades administrativas que tienen impacto para proporcionar un servicio de alimentación y que permitirán contribuir al modelo de gestión administrativa son: adquisición, almacenamiento, producción y servicio, lo que permitirá diseñar los componentes de la estructura organizativa.

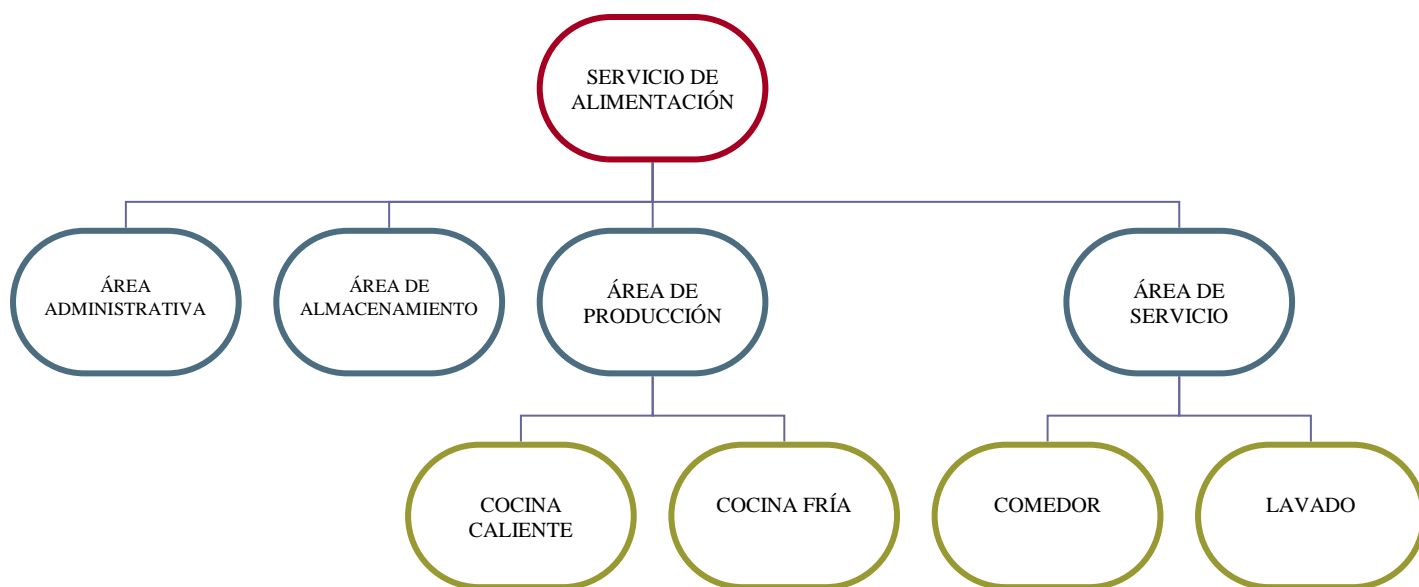
B. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

La estructura en toda organización, marca la distribución del trabajo, responsabilidades y atribuciones que tiene una, varias o grupo de personas, con el fin de cumplir un objetivo y meta propuesto, define también la relación existente y la dependencia de cada área o componentes, permitiendo así, la distribución el trabajo y la cooperación laboral.

Lo que busca esta organización estructural, es la identificación de un orden lógico y sistemático que integre la estructura funcional con actividades y organización numérica posicional de la unidad encargada de brindar el servicio de alimentación permitiendo alcanzar un fin específico, delineando y delimitando funciones y responsabilidades, la comunicación y sobre todo el manejo administrativo del servicio.

De esta manera nos permitirá interactuar y dinamizar la carga laboral, tiempos de procesamiento de los alimentos, optimizando el elemento humano, controlando los costos y brindando un servicio de calidad y que beneficie a mantener un buen estado de salud y la disminución los problemas médicos que ocasiona la mala alimentación.

Grafico N° 20 Organigrama Estructural



Fuente: Investigación

Elaborado por: René Vallejo

C. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

DEPENDENCIA	CARGO
JEFATURA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Jefe del Servicio de Alimentación
ÁREA ADMINISTRATIVA	Lider de área
	Nutricionista
	Responsable financiero
	Responsable de adquisiciones
	Recaudador
	Responsable de mantenimiento
	Conductor
ÁREA DE ALMACENAMIENTO	Lider de área
	Bodeguero
	Ayudante de bodega
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Lider de área
	Jefe de cocina
	Cocinero
	Ayudante de cocina
	Responsable de procesos fríos
	Responsable de procesos calientes
ÁREA DE SERVICIOS	Lider de área
	Responsable de despacho
	Responsable de servicio en línea
	Salonero
	Encargado de limpieza
	Lava vajillas

D. ATRIBUCIONES Y RESPONSABILIDADES

1. Atribuciones y responsabilidades del jefe del servicio de alimentación.

- a) Coordina y supervisa las actividades del personal a su cargo.
- b) Controla y evalúa el personal a su cargo.
- c) Instruye al personal en el trabajo a realizar.
- d) Responsable de proporcionar el servicio de alimentación
- e) Dirigir el funcionamiento de las áreas integrantes del servicio
- f) Responsable del desempeño de su personal
- g) Seleccionar el personal para las distantes áreas, funciones o cargos
- h) Legalizar la documentación pertinente
- i) Realizar informes de gestión.

2. Atribuciones y responsabilidades del líder de área administrativa

- a) Coordina y supervisa las actividades del personal a su cargo.
- b) Controla y evalúa el personal a su cargo.
- c) Instruye al personal en el trabajo a realizar.
- d) Responsable del área administrativa
- e) Coordinar con la nutricionistas las adquisiciones de insumos
- f) Controlar al responsable financiero y coordinar la parte económica
- g) Autorizar las adquisiciones de insumos o bienes en coordinación con el responsable de adquisiciones.
- h) Supervisar el cierre de caja diario al recaudador
- i) Elaborar y supervisar el cumplimiento del plan de mantenimiento de maquinaria y equipos
- j) Elaborar y supervisar el cumplimiento del plan de mantenimiento de infraestructura
- k) Tramitar ordenes de movilización
- l) Legalizar los documentos y reportes de las áreas de almacenamiento, producción y servicios.
- m) Seleccionar los proveedores

n) Supervisión y control de labores del personal.

3. Atribuciones y responsabilidades de la o él nutricionista

- a) Elaborar los menús de acuerdo a los conocimientos y actividad de los comensales
- b) Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales de las comidas
- c) Recomendar en la elaboración de los alimentos
- d) Coordinar el nivel de cocción de los alimentos
- e) Elaborar históricos nutricionales y de consumo fin evitar el consumo excesivo de tal o cual producto.

4. Atribuciones y responsabilidades del responsable financiero

- a) Llevar el registro contable
- b) Realizar los pagos a los proveedores en coordinación con el administrativo.
- c) Realizar el registro y control de las existencias
- d) Realizar el pago al personal que labora en las diferentes áreas.
- e) Supervisar y realizar arqueos al recaudador
- f) Responsable de la parte financiera

5. Atribuciones y responsabilidades del responsable de adquisiciones

- a) Elaborar las ordenes de adquisiciones
- b) Realizar las adquisiciones en coordinación con el bodeguero, nutricionista y líder del área de producción
- c) Elaborar las órdenes de pago de cada proveedor
- d) Llevar un registro de proveedores
- e) Seleccionar los proveedores
- f) Realizar estudios de mercado

6. Atribuciones y responsabilidades del recaudador

- a) Realizar las recaudaciones diarias
- b) Realizar los depósitos de las recaudaciones y remitir los comprobantes al responsable financiero
- c) Elaborar reportes diarios de ingresos

7. Atribuciones y responsabilidades del responsable de mantenimiento

- a) Realizar los planes de mantenimiento
- b) Ejecutar los mantenimientos programados y planificados
- c) Supervisar los trabajos de mantenimiento cuando han sido contratos
- d) Realizar inspecciones periódicas de maquinaria, equipo e infraestructura
- e) Elaborar los informes de mantenimiento
- f) Receptar las obras realizadas
- g) Legalizar las actas de recepción de trabajos

8. Atribuciones y responsabilidades del conductor

- a) Mantener en buen estado el vehículo
- b) Transportar insumos y personal

9. Atribuciones y responsabilidades del líder de área almacenamiento

- a) Coordina y supervisa las actividades del personal a su cargo.
- b) Controla y evalúa el personal a su cargo.
- c) Instruye al personal en el trabajo a realizar.
- d) Tramitar los requerimiento de insumos solicitados por el bodeguero
- e) Legalizar las ordenes de ingreso y egreso
- f) Solicitar las respectivas adquisiciones
- g) Legalizar las liquidaciones

10. Atribuciones y responsabilidades del bodeguero

- a) Mantener los registros de ingreso y salida de materiales, equipos, herramientas y otros, que permanecen en bodegas del Servicio, actualizados.
- b) Mantener al día los archivos de documentos que acreditan la existencia de materiales en bodega, tales como: resoluciones u órdenes de compras, copias de facturas, guías de despacho, etc.
- c) Mantener actualizadas, las tarjetas de control de existencias.
- d) Preocuparse de mantener aislados aquellos elementos combustibles e inflamables, para cuyo efecto debe asesorarse por el Encargado de Prevención de Riesgos.
- e) Recibir los insumos y bienes para su ingreso a bodega
- f) Firmar las respectivas facturas en trámite, acreditando con su firma la recepción de los bienes.
- g) Mantener actualizado el inventario general de bodegas, informando de este inventario trimestralmente a su jefatura directa, a fin de evitar la mantención de stock inutilizables y la sobre adquisición de bienes.
- h) Informar oportunamente a su jefatura directa, en caso de pérdidas de especies detectadas en el ejercicio de sus funciones.

11. Atribuciones y responsabilidades del ayudante de bodega

- a) Mantener los registros de ingreso y salida de materiales, equipos, herramientas y otros, que permanecen en bodegas del Servicio, actualizados.
- b) Mantener al día los archivos de documentos que acreditan la existencia de materiales en bodega, tales como: resoluciones u órdenes de compras, copias de facturas, guías de despacho, etc.
- c) Mantener actualizadas, las tarjetas de control de existencias.
- d) Mantener actualizado el inventario general de bodegas, informando de este inventario trimestralmente a su jefatura directa, a fin de evitar la mantención de stock inutilizables y la sobre adquisición de bienes.

- e) Informar oportunamente a su jefatura directa, en caso de pérdidas de especies detectadas en el ejercicio de sus funciones.

12. Atribuciones y responsabilidades del líder de área de producción

- a) Coordina y supervisa las actividades del personal a su cargo.
- b) Controla y evalúa el personal a su cargo.
- c) Instruye al personal en el trabajo a realizar.
- d) Coordinar la elaboración de los alimentos
- e) Supervisar el trabajo del jefe de cocina y sus colaboradores
- f) Fomentar el trabajo en equipo
- g) Tramitar los requerimientos para la elaboración de los alimentos
- h) Coordinar los menús con la nutricionista
- i) Coordinar el numérico de personal con el área administrativa
- j) Legalizar y coordinar los horarios de trabajo
- k) Supervisar el despacho de los alimentos

13. Atribuciones y responsabilidades del jefe de cocina

- a) Encargado de vigilar y supervisar la elaboración de los platos.
- b) Coordinar la elaboración de los menús.
- c) Realizar menús, en coordinación con la nutricionista y el líder de producción
- d) Estudiar los precios de venta.
- e) Coordinar los horarios, turnos y limpieza del personal.

14. Atribuciones y responsabilidades del cocinero

- a) Elabora y termina los platos o alimentos
- b) Encargado de recibir los ingredientes procesados para transformarlos en platos al gusto.
- c) Coordina con el jefe de oficina los menús y su punto de preparación
- d) Determinar las porciones y medidas de los ingredientes.

15. Atribuciones y responsabilidades del ayudante de cocina

- a) Realiza las atareas de limpieza en el área de cocina.
- b) Tiene los mismos conocimientos que el cocinero, adicionalmente es el encargado de que los utensilios se encuentren listos para la preparación.

16. Atribuciones y responsabilidades del responsable de procesos fríos

- a) Responsable de procesar los ingredientes fríos para la elaboración de los alimentos.
- b) Elabora las ensaladas y platos fríos que demande el menú.
- c) Elabora los jugos y bebidas frías sin alcohol.

17. Atribuciones y responsabilidades del responsable de procesos calientes

- a) Responsable de procesar los ingredientes para la elaboración de los alimentos.
- b) Elabora aderezos calientes o bocaditos
- c) Elabora los jugos y bebidas calientes sin alcohol.
- d) Coordina la repostería de ser el caso.

18. Atribuciones y responsabilidades del líder de área servicios

- a) Coordina y supervisa las actividades del personal a su cargo.
- b) Controla y evalúa el personal a su cargo.
- c) Instruye al personal en el trabajo a realizar.
- d) Diseña, elabora y aplica sistemas de control de asistencia del personal a su cargo.
- e) Solicita cotizaciones para compras de materiales específicos.
- f) Realiza pedidos de material de limpieza, equipos de oficina y bienes de consumos que se requieran.
- g) Planifica y coordina las actividades de suministro de materiales y equipos de trabajo.

- h) Distribuye para cada unidad el material de limpieza, equipos de trabajo y demás bienes de consumo que las mismas requieren.
- i) Supervisa el mantenimiento de equipos y mobiliario de la dependencia.
- j) Planifica y supervisa el mantenimiento de las diferentes áreas de la dependencia.
- k) Supervisa y controla la administración de comedores.

19. Atribuciones y responsabilidades del responsable de despacho

- a) Coordinar el servicio de Shelf service
- b) Supervisar que no se interrumpa la repartición en línea
- c) Llamar el abastecimiento de línea
- d) Controlar el número de platos y comensales
- e) Mantener limpia el área de despacho o línea de despacho.

20. Atribuciones y responsabilidades del responsable de servicio en línea

- a) Despachar en línea los alimentos
- b) Responsable de la limpieza del sector de despacho
- c) Controlar la medida de las porciones
- d) Coordinar con él lava vajillas la provisión constante de la misma en la repartición.

21. Atribuciones y responsabilidades del salonero

- a) Mantener la limpieza el sector del comedor
- b) Despachar los alimentos
- c) Mantener los utensillos de comedor siempre organizados y suficientes

22. Atribuciones y responsabilidades del encargado de limpieza

- a) Coordinar la limpieza con el líder de área
- b) Coordinar permanente la limpieza de las áreas de servicio

- c) Supervisar constantemente la limpieza antes, durante y después de la confección y distribución de los alimentos.

23. Atribuciones y responsabilidades del lavaplatos.

- a) Responsable de que los utensilios se encuentren listos para la preparación y distribución de los alimentos.

Administración de la Propuesta

Para que el propósito del modelo de gestión sea concretado y conseguir el objetivo deseado, es importante relacionar las actividades y tareas, que todos los individuos que intervienen de una u otra manera en el servicio de alimentación, permitan llegar a conseguir los propósitos planteados, todo esto con el fin de satisfacer las necesidades y exigencias del cliente, al recibir un servicio de calidad.

Con la aplicación del modelo de gestión, se espera que el servicio brindado al personal militar, sea un servicio de alta expectativa capaz de responder a las exigencias de un mercado no tradicional, que demuestre un cambio en su administración, permitiendo dinamizar el servicio y a la vez trabajar en equipo en espera de resultados óptimos de bienestar y calidad de vida.

Por consiguiente con la implementación del modelo de gestión y la utilización de los principios de la administración, se pretende transmitir una herramienta a los demás repartos militares, que permitan el mejoramiento del servicio de alimentación, buscando en todo momento el mejoramiento continuo e trabajo eficiente y la optimación de los recursos.

La administración de la propuesta estará a cargo del oficial administrativo quien es el encargado de proporcionar los servicios con los que cuenta la institución para el bienestar del personal militar.

Evaluación de impactos de la propuesta

Plan de Monitoreo y Evaluación

Para evaluar la propuesta se establecerán lineamientos que permitan medir la mejora en la calidad del servicio, para lo cual se realizará:

- Encuestas para medir el grado de satisfacción del servicio.
- Matriz para medir tiempos de en la producción de los alimentos.
- Matriz para medir tiempos en los procesos administrativos que permitan el cumplimiento de los objetivos.

El monitoreo y la evaluación de la propuesta cubrirá los siguientes aspectos:

- Comprobar si se ha mejorado el servicio de alimentación
- Detectar las debilidades de la propuesta, con el propósito de mejora.
- Redefinir las estrategias y actividades en la propuesta.

Por consiguiente se hace necesario implementar indicadores que permitan medir el grado de satisfacción del personal que recibe el servicio, ejecutar y comparar evaluaciones en las etapas de toda la propuesta como son:

Etapa inicial (Evaluación ex ante diagnóstica)

Es la evaluación que se realiza antes de la ejecución de la propuesta, es decir antes de la implementación del modelo de gestión, considerando los resultados de la investigación u observación, la interpretación de los datos y los resultados que permitirán darnos el inicio y donde se encamina la propuesta.

Monitoreo

Con esta evaluación se pretende conocer la eficiencia, la eficacia la pertenencia y la vigencia de la propuesta, permitiendo establecer comparaciones

entre lo anterior y la implantación de la propuesta como es el modelo de gestión administrativa, a la vez se conocerá si:

- Los objetivos alcanzados frente a los programados se cumplieron.
- Las actividades realizadas frente a las programadas se cumplieron.
- El tiempo utilizado frente al planificado fue suficiente.

Evaluación

Esta evaluación nos permitirá realizar la medición de la propuesta, así como de los efectos en el desempeño físico laboral del personal militar, esto mediante matrices, encuestas, observación que se las realizará a la población beneficiaria y al servicio de alimentación.

Como consta en la matriz del plan de acción esta evaluación se lo realizará al corto plazo, para lo cual se aplicaran los instrumentos necesarios para tener confiabilidad en los resultados que se desea obtener aplicando indicadores de medición como:

ASPECTO A MEDIR	INDICADOR	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR
Satisfacción del cliente	% de satisfacción del cliente	Número de personas que acceden al servicio en el comedor de la unidad
Variedad de menús	Número de menús en el comedor de la unidad	Numero de menús ofertados en el comedor de la unidad
Composición de las comidas	% de composición de las comidas	Existencia de verduras, granos, carnes, pescado, frutas
Problemas médicos	Fichas médicas	Número de personas con problemas médicos de colesterol, triglicéridos y sobre peso

Evaluación de Impacto

Del análisis de la comparación del servicio de alimentación que se brindaba al personal militar de la Brigada de Selva N° 19 NAPO, con el estudio de campo realizado, el utilizar un modelo de gestión administrativa que permita delinear procedimientos y mejorar la calidad del servicio de alimentación, la implementación del modelo de gestión, permite ofrecer un servicio y productos de calidad, satisfaciendo las necesidades y exigencias del mercado, al igual que influye directamente en el bienestar social y económico del sector. El modelo de gestión administrativa permite contar con una organización adecuada, personal capacitado, funciones definidas, ofrece un servicio de calidad y lo más importante aportar en el bienestar físico y laboral del personal militar, lo que incentiva a que este modelo de gestión se aplique en el resto de unidades militares y preste un mejor servicio.

De no aplicarse este modelo de gestión, el desempeño físico y laboral del personal militar seguirá siendo afectado, lo que influirá en el normal funcionamiento de la unidad y el cumplimiento de su misión, manteniendo un alto grado de insatisfacción, ocasionando una disminución bastante significativa en el rendimiento laboral y manteniendo un servicio deficiente.

Este modelo de gestión verá sus frutos en el corto y mediano plazo, esto por cuanto la parte administrativa es fundamental en toda organización debiendo mantener un monitoreo constante que permita la continuidad y el mejoramiento en este caso del servicio de alimentación y posteriormente de cualquier otro servicio.

BIBLIOGRAFÍA

CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR DEL AÑO 2008
(Asamblea Nacional).

**LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA
AÑO 2010** (Asamblea Nacional).

Manual de Logística de la Fuerza Terrestre (2014) MI4-TASE8-01
COMANDO DE EDUCACIÓN Y DOCTRINA DEL EJÉRCITO

Para Miguel Krebs, Historia de la cocina y la gastronomía (mayo 2008).

Pedro Fatjó Gómez, XIV Congreso de Historia Agraria (Badajoz, noviembre de 2013).

Dr. William Wallace (PR-A3-ES1/2014) Gestión de Proyectos.

Erick Ortiz & Manuel Bernal (2010) INVESTIGACIONES DESCRIPTIVAS.

Prof. García Fernando (MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN 1992)

Comisión Europea (2010). Functional foods. DG Research. Bruselas: Bélgica

(U.S. Department of Health and Human Services, 1996).

NETGRAFÍA

POLÍTICAS Y LINEAS DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMERICA UTI (2010) “**Mercados y Comportamiento del consumidor**”

http://www.uti.edu.ec/documents/LINEAS_DE_INVESTIGACION_2011.pdf

SOCIOECONOMÍA <https://wiki.umaic.org/wiki/Socioecon%C3%B3mico>,

ESTADISTICA <http://www.estadistica.ec.gba.gov.ar>

MANUAL DE PLANES DE GESTIÓN <http://custodia-territorio.es/sites/default/files/recursos/ManualdePlanesdeGestion.pdf>

MANUAL DE PUESTOS <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/04/Manual-de-Descripci%C3%B3n.pdf>

RACIONES EN DOTACIÓN Y NUEVAS TENDENCIAS.
http://www.ejercito.mde.es/Galerias/Descarga_pdf/Unidades/Zaragoza/aalog41/2013_04_08_aalog41_alimentacion_operaciones.pdf.

La OMS (1947) CÓMO SE DEFINE LA SALUD

<http://www.who.int/suggestions/faq/es/>

Claudia Domínguez BIENESTAR LABORAL

www.codigosdelser.com

NIVEL ECONÓMICO

<https://es.scribd.com/doc/28538387/Factores-de-Alimentación-y-Nutrición>

ANEXOS

Anexo N° 1: ENCUESTA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMERICA

Objetivo: es evaluar el servicio de alimentación que se brinda en el comedor de la Brigada de Selva N° 19 NAPO y su influencia en el bienestar físico y laboral del personal militar.

El presente estudio se realiza con el fin de evaluar y buscar una solución que permita mejorar el servicio de alimentación y el grado de satisfacción del consumidor por lo que agradecemos la veracidad de sus respuestas.

Apellidos y Nombres (opcional):.....

Fecha:.....

DATOS INFORMATIVOS

GÉNERO	RESPUESTA
MASCULINO	
FEMENINO	

Edad de los encuestados.

EDADES	RESPUESTA
21 - 30	
31 - 39	
40 - 45	
45 - mas	

Pregunta N° 1. ¿Considera que la alimentación proporcionada no es variada y no contiene las calorías suficientes?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 2. ¿Ha experimentado problemas de salud a consecuencia del consumo de los alimentos proporcionados en la unidad?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 3. ¿En la ficha médica anual le detectaron colesterol y triglicéridos?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 4. ¿En el último semestre ha experimentado cansancio, somnolencia o fatiga?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 5. ¿Cumple con las marcas de su evaluación física según la tabla determinada para su edad?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 6. ¿Considera que el presupuesto asignado es suficiente para cubrir las necesidades alimentarias diarias?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 7. ¿Consumes diariamente los alimentos en el comedor de la unidad?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 8. ¿Ud. Estaría dispuesto a aportar un valor adicional al asignado para mejorar la calidad de los alimentos?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 9. ¿Considera importante la atención que recibe en la distribución y la cantidad de los alimentos en cada comida?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 10. ¿El aseo y estado de las instalaciones influye en el campo motivacional al momento de consumir los alimentos?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
SI	
NO	

Pregunta N° 11. ¿Consume comida rápida fuera de la unidad, como complemento a las comidas proporcionadas en la unidad?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
Diario	
Semanal	

Anexo N° 2: TABULACIÓN

DATOS INFORMATIVOS

Género de los encuestados

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MASCULINO	300	96%
FEMENINO	12	4%
TOTAL	312	100

Edad de los encuestados.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
21 - 30	200	64%
31 - 39	28	9%
40 - 45	60	19%
45 - mas	24	8%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 1. ¿Considera que la alimentación proporcionada no es variada y no contiene las calorías suficientes?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	284	91%
NO	28	9%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 2. ¿Ha experimentado problemas de salud a consecuencia del consumo de los alimentos proporcionados en la unidad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	256	64%
NO	56	9%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 3. ¿En la ficha médica anual le detectaron colesterol y triglicéridos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	256	64%
NO	56	9%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 4. ¿En el último semestre ha experimentado cansancio, somnolencia o fatiga?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	236	76%
NO	76	24%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 5. ¿Cumple con las marcas de su evaluación física según la tabla determinada para su edad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	214	69%
NO	98	31%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 6. ¿Considera que el presupuesto asignado es suficiente para cubrir las necesidades alimentarias diarias?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	5	2%
NO	307	98%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 7. ¿Consume diariamente los alimentos en el comedor de la unidad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	287	92%
NO	25	8%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 8. ¿Ud. Estaría dispuesto a aportar un valor adicional al asignado para mejorar la calidad de los alimentos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	298	96%
NO	14	4%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 9. ¿Considera importante la atención que recibe en la distribución y la cantidad de los alimentos en cada comida?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	190	61%
NO	122	39%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 10. ¿El aseo y estado de las instalaciones influye en el campo motivacional al momento de consumir los alimentos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	202	67%
NO	102	33%
TOTAL	312	100%

Pregunta N° 11. ¿Consume comida rápida fuera de la unidad, como complemento a las comidas proporcionadas en la unidad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diario	208	67%
Semanal	104	33%
TOTAL	312	100%