

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y REGULACIÓN DEL SISTEMA DE VIGILANCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



CDMOAN

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y REGULACIÓN DEL SISTEMA DE VIGILANCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



CDMOAN



Coronel Zegarra 722, Jesús María Lima 11 Perú

Tel.: 471 3410 Telefax: 470 2489

E-mail: postmast@cesip.org.pe

Web: www.cesip.org.pe

Elaboración : Comité Coordinador

Asesoría : Cesip

Edición : Cesip

Diseño e Impresión : Raúl Peña S.A.C. Tf.: 9969 8361 - 4640747

Ilustraciones : Eduardo Luna Rodríguez

Tiraje :

Lima - Perú

Mayo 2005

Con el apoyo de Día Mundial de oración - Comité Alemán

El Día Mundial



de Oración

Indice

Presentación	5
Vigilancia ciudadana: ¿por qué hacerla?	7
Marco legal que respalda nuestro derecho a la vigilancia	9
PRIMERA PARTE:	
Normas básicas del Sistema de Vigilancia	13
1. Finalidad del Sistema de Vigilancia	14
2. Estructura del Sistema de Vigilancia: Organización y funciones	16
3. Características de las Veedoras de CDMOAN	21
SEGUNDA PARTE:	
Aspectos Operativos del Sistema de Vigilancia	23
1. Acopio o recojo de información	24
2. Instrumentos para el registro de información	26
3. Consolidación de la información	36
4. Análisis de la información	40
5. Elaboración del informe de vigilancia y formulación de la propuesta	42
TERCERA PARTE:	
Anexos	45
Integrantes del Comité de Veedoras	57

Presentación

El régimen democrático nos ofrece ventajas para que hombres y mujeres ejerzamos nuestro derecho ciudadano a la participación activa, aportando de esta manera al desarrollo del país y a la consolidación de la democracia. Con este interés, las mujeres socias de CDMOAN decidimos llevar a cabo acciones de vigilancia ciudadana, con el propósito de avanzar en una dirección de demanda hacia la mayor transparencia y eficacia de la gestión pública. Es decir, comprendemos que la vigilancia ciudadana es un mecanismo que nos permite velar por el cabal cumplimiento de programas y políticas estatales vinculadas con el bien común; a la vez que podemos hacer llegar nuestra opinión y propuestas de mejora.

Las acciones de vigilancia se han concretado en la puesta en marcha del Sistema de Vigilancia al Programa de Complementación Alimentaria, al que accedemos en nuestra calidad de Central de Comedores Autogestionarios.

El presente manual contiene las pautas que rigen la organización del Sistema de Vigilancia y el desempeño de las socias integrantes del Comité de Veedoras, con la intención de uniformizar su intervención. Así, en una primera parte se detalla la estructura, los objetivos y la finalidad del sistema que nosotras mismas hemos implementado, mientras que la segunda parte está centrada en los aspectos operativos del mismo. Al final incluimos un anexo con los instrumentos que utilizamos para la vigilancia (encuesta, fichas y tablas).

Esta publicación la ponemos a disposición de nuestras compañeras de los comedores agrupados en las diferentes instancias de centralización y de las instituciones interesadas en la promoción de la participación ciudadana. Esperamos sea de utilidad para propósitos similares al nuestro.

Queremos agradecer la asesoría de CESIP y el compromiso de todas las socias, especialmente de quienes han asumido el reto de la vigilancia con la seguridad de contribuir al fortalecimiento de la organización y participación ciudadana de las mujeres.

Junta Directiva Central de CDMOAN

Lima, mayo de 2005



Vigilancia ciudadana: ¿por qué hacerla?

En CDMOAN consideramos que la Vigilancia Ciudadana es un derecho de todas las personas y, a la vez, un mecanismo para la participación directa y organizada en el control de la gestión pública y la concertación. Particularmente con relación a los Programas de Complementación Alimentaria, la vigilancia ciudadana favorece la transparencia de los actos de los gobernantes y funcionarios públicos y fomenta el desarrollo de valores éticos.

La práctica de este derecho constituye igualmente un deber ciudadano y de manera específica nos compromete como mujeres organizadas porque:

- *Fortalecemos la democracia.*
- *Protegemos nuestros derechos.*
- *Aseguramos el buen uso de los recursos.*
- *Controlamos el poder del gobierno.*
- *Exigimos buen desempeño de las autoridades y funcionarios.*
- *Formulamos propuestas para el mejoramiento de los programas y alternativas de solución a problemas identificados.*
- *Reforzamos nuestra ciudadanía.*





Marco legal que respalda nuestro derecho a la vigilancia

El ejercicio de este derecho está protegido o amparado por diversas leyes, tales como:

Constitución política (vigente desde el 31 de diciembre de 1993)

El artículo 2 señala que toda persona tiene derecho a acceder a información pública. Esto quiere decir que podemos solicitar la información que se requiera para la vigilancia, recibirla de cualquier entidad pública en el plazo legalmente establecido y con el costo que este pedido suponga. Asimismo, establece que la participación ciudadana es un derecho político. Textualmente indica:

“... a participar en forma individual o asociada en la vida política, económica, social y cultural de la Nación. Los ciudadanos tienen, conforme a ley, los derechos de elección, de remoción y revocación de autoridades, de iniciativas legislativas y de referéndum”.

Ley de los derechos de participación y control ciudadano (Nº 26300 del 3 de mayo de 1994)

Entre otros derechos referidos a la participación ciudadana, esta ley determina que mediante la **demanda de rendición de cuentas** tenemos derecho a interpelar (interrogar o solicitar) a las autoridades respecto a la ejecución presupuestal y el uso de recursos propios, y obliga a la autoridad a dar respuesta. La demanda de rendición de cuentas alcanza a alcaldes y regidores, autoridades regionales designadas por voto popular y magistrados designados también por voto popular.

Ley de bases de la descentralización (Nº 27783 del 20 de julio de 2002)

El artículo 17 determina la obligatoriedad de los gobiernos regionales y locales de promover la participación ciudadana en la formulación, debate y concertación de sus planes de desarrollo y presupuestos y en la gestión pública. Deben garantizar el acceso de los ciudadanos a información pública, la conformación de espacios y mecanismos de consulta, concertación, control, evaluación y rendición de cuentas. Señala además que la participación ciudadana se canaliza a través de espacios de consulta, coordinación, concertación y vigilancia existentes y los que dichos gobiernos establezcan de acuerdo a ley.

Ley 27731 (12 de abril de 2003)

Establece la participación de los Clubes de Madres, Comedores Autogestionarios y otras organizaciones en la gestión y fiscalización de los Programas de Apoyo Alimentario a cargo del PRONAA.

Ley de transparencia y acceso a la información pública (Nº 27806 del 24 de abril de 2003)

Señala los mecanismos necesarios para poder solicitar información a cualquier entidad pública.

Ley orgánica de municipalidades (Nº 27972 del 26 de mayo del 2003)

Respalda nuestro derecho a la participación en el desarrollo local y regional.

Normas varias

En el marco de los procesos de descentralización y transferencia de los Programas Sociales se han aprobado diversas directivas y normas que regulan la participación de las Organizaciones Sociales de Base en los Comités de Gestión, creados para intervenir en la planificación, ejecución y evaluación de los Programas de Complementación Alimentaria.

PRIMERA PARTE:

Normas básicas del Sistema de Vigilancia



La vigilancia del Programa de Complementación Alimentaria la realizamos de manera organizada, a través del Sistema de Vigilancia que hemos implementado y que articula un conjunto de acciones llevadas a cabo de manera regular y metódica. Su organización y funcionamiento nos asegura la participación, coordinación y comunicación entre todos los niveles de la Central es decir, Comedores de Base, Junta Directiva Central y Asamblea- y a la vez fortalece los vínculos de CDMOAN con las instancias de centralización distrital (ODICECAC) y metropolitana (FEMOCCPAALC).

1. Finalidad del Sistema de Vigilancia

A nivel del Comité de Veedoras y con la aprobación de nuestra Asamblea, hemos definido la misión y visión que orientan la labor de las veedoras, operadoras del sistema.

Misión

Somos socias veedoras de comedores autogestionarios integrantes de la Central CDMOAN. Buscamos capacitar y potencializar la información en sus diferentes niveles (ODICECAC, FEMOCCPAALC), defendiendo nuestros derechos a vigilar el Programa de Complementación Alimentaria con principios y valores, garantizando velar por los intereses de las asociadas y de la comunidad, empleando canales sociales e institucionales de participación ciudadana en el nivel local, considerando el proceso de descentralización y transferencia de los Programas Sociales.

Visión

El Comité de Veedoras de CDMOAN está fortalecido y reconocido socialmente con valores y en ejercicio de sus derechos, capacitado y vigilante del cumplimiento del presupuesto asignado al Programa de Complementación Alimentaria en nuestro distrito, para la buena calidad de alimentos y el peso exacto de los productos distribuidos a los comedores; elaborando y presentando propuestas que mejoren la calidad nutricional en los comedores.

Teniendo en cuenta que la administración del Programa de Complementación Alimentaria está a cargo del PRONAA y sin perder de vista los procesos de descentralización y transferencia de los Programas Sociales, en CDMOAN hemos definido el objeto de vigilancia en torno a la calidad y el peso de los alimentos. Esto quiere decir que nuestras acciones están centradas en el control de la calidad de los productos que recibimos y del peso exacto de estos.

El objeto de vigilancia lo precisamos a partir del autodiagnóstico que realizamos sobre el funcionamiento del Programa de Complementación Alimentaria, el cual involucró la participación de todos nuestros comedores de base.

Objeto de la vigilancia

Cumplimiento de los criterios de calidad en la adquisición y peso de los alimentos por parte de los funcionarios y responsables del Programa de Complementación Alimentaria.

2. Estructura del Sistema de Vigilancia: Organización y funciones

La constitución del sistema incluye los siguientes niveles:

- Asamblea de CDMOAN.
- Comisión Coordinadora del Sistema de Vigilancia.
- Veedoras de Comedores de Base.

Las integrantes de la Comisión Coordinadora del Sistema de Vigilancia y las Veedoras de Comedores de Base integramos el COMITÉ DE VEEDORAS DE CDMOAN.

Asamblea de CDMOAN:

Es la máxima instancia de la Central, conformada por dirigentas y comisiones nombradas a nivel de los comedores que la integran. La Asamblea se reúne una vez al mes y su agenda de trabajo incluye aspectos vinculados a la vigilancia.

Las funciones de la Asamblea son las siguientes:

- Aprobar las acciones e iniciativas del Comité de Vigilancia.
- Evaluar la marcha del Sistema de Vigilancia.
- Evaluar la participación de los comedores en el Comité de Vigilancia.

Comisión Coordinadora del Sistema de Vigilancia:

Está integrada por tres (3) representantes de la Junta Directiva Central, cinco (5) veedoras de CDAs (Centros de Distribución de Alimentos), representantes de CDMOAN a nivel de la Federación, y cinco (5) veedoras de CDAs elegidas por el Comité de Veedoras. La Comisión Coordinadora mantiene reuniones de acuerdo a la dinámica que exige el cumplimiento de las tareas y responsabilidades de su competencia.

Las funciones de la Comisión Coordinadora son las siguientes:

- Analiza la información recogida por las veedoras de comedores y la correspondiente a los Programas de Complementación Alimentaria.
- Elabora y presenta propuestas para la mejora de la gestión de los Programas de Complementación Alimentaria, la promoción y defensa de los derechos de las socias y la organización.



- Coordina y concierta, dentro y fuera del distrito, con instituciones u organizaciones relacionadas al interés de la vigilancia.
- Elabora informes de resultados de la vigilancia.
- Comunica los resultados de la vigilancia a los Comedores de Base, a la Junta Directiva Central y a la Asamblea de CDMOAN; a las diversas instancias de centralización distrital y metropolitana; a otras Organizaciones Sociales de Base locales; y a la comunidad en general.
- Evalúa el funcionamiento del Sistema de Vigilancia.
- Difunde el Sistema de Vigilancia.

Las veedoras de CDAs, elegidas por el Comité de Veedoras, vigilan la distribución de los alimentos y controlan su peso, supervisan el desempeño de las veedoras de comedores y consolidan la información recogida por ellas. Todas estas responsabilidades son asumidas de acuerdo al ámbito del CDA a su cargo.

Veedoras de Comedores de Base:

Son dirigentas o socias elegidas para efectuar las acciones de vigilancia en el propio comedor y representarlo en el Comité de Vigilancia. Cada comedor asigna dos (2) veedoras, una titular y una adjunta.

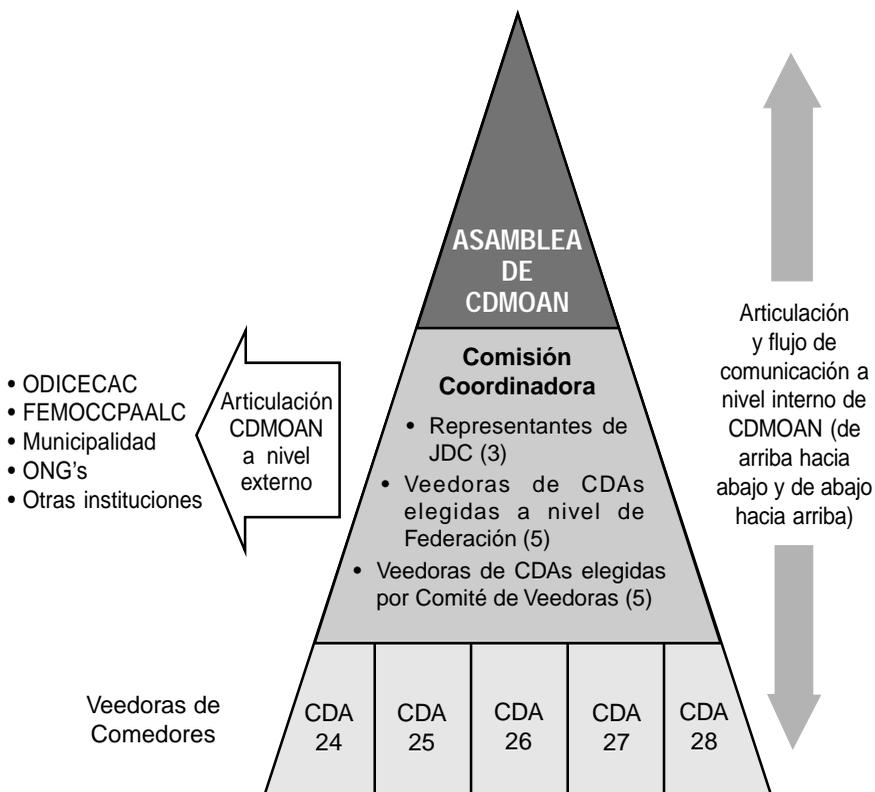
Las funciones de la Veedora del Comedor de Base son las siguientes:

- Aplica encuestas de satisfacción a socias y dirigentas de comedores.
- Controla la calidad de los alimentos distribuidos a los comedores.
- Registra información en las fichas de control de calidad.



El Comité de Veedoras se reúne semanalmente. Las reuniones son espacio de permanente capacitación, intercambio de información, coordinación, planificación y evaluación.

A continuación graficamos la estructura del Sistema de Vigilancia para apreciar la articulación interna y externa que CDMOAN establece a partir de éste.



3. Características de las Veedoras de CDMOAN

- Amable y de buen carácter: Se relaciona y trata bien a las personas.
- Honrada y transparente: Protege los objetivos e intereses de la organización por encima de los personales.
- Se mantiene informada y se preocupa por actualizarse.
- Tiene facilidad de expresión: Comunica sus ideas con claridad.
- Es responsable: Asume y cumple los compromisos de trabajo.
- Es puntual: Respeta el tiempo de las otras personas. Llega a las reuniones a la hora acordada.
- Tiene motivación: Es entusiasta y anima a las personas.
- Dispone de tiempo para participar activamente: Planifica y organiza adecuadamente su tiempo.



*Todas estas características hacen referencia a la manera de ser y la forma de actuación de la veedora. Consideramos que la práctica de vigilancia requiere sobre todo **honestidad e integridad**, como valores fundamentales para la exigencia, la fiscalización y el cambio de la situación de corrupción e inmoralidad que atravesamos en el país.*



SEGUNDA PARTE:

Aspectos Operativos del Sistema de Vigilancia



Esta parte del manual detalla el procedimiento seguido por las veedoras y los instrumentos que utilizan en el circuito de la vigilancia. Precisa lo correspondiente al acopio o recojo de información, los instrumentos para el registro de la información, la consolidación de la información, el análisis de la información, la elaboración del informe y la formulación de la propuesta.

1. Acopio o recojo de información

El acopio o recojo de información es fundamental y necesario para el análisis del funcionamiento del Sistema de Vigilancia, para la reflexión sobre cualquier problema que pudiera afectar al sistema y para el planteamiento de alternativas de cambio. La información la obtenemos de diferentes fuentes, por medio de instrumentos específicos.



Las principales fuentes de información que utilizamos son las siguientes:

Entidades públicas:

Tales como MIMDES, PRONAA y Municipalidad. El acceso y logro de información útil a la finalidad de la vigilancia se realiza mediante **oficio** firmado por la Junta Directiva Central. Este documento se presenta con una copia (cargo) para ser guardada en nuestro archivo como evidencia de la gestión realizada. Esta debe ser resuelta de acuerdo a lo establecido en la ley de transparencia y acceso a la información pública (ver anexo).

Los alimentos:

La variedad de alimentos que recibimos del Programa de Complementación Alimentaria es fuente de información muy importante para la verificación de los criterios de calidad de los alimentos y el control del peso. Los instrumentos que utilizamos son las fichas de control de calidad y de control de peso.



Las socias y dirigentas de los comedores:

La responsable de cocina y la responsable del almacén son quienes específicamente opinan sobre la calidad, desde el punto de vista de la preparación y el consumo de los alimentos.

Esta opinión es aprovechada para confirmar o rectificar la calificación hecha por la veedora sobre la calidad de los productos. El instrumento que utilizamos es la encuesta de satisfacción.



2. Instrumentos para el registro de información

Los instrumentos para el registro de información son la ficha de control de calidad de alimentos, la ficha de control de peso de los alimentos y la encuesta de satisfacción a socias.



Ficha de control de calidad de alimentos

Se aplica mensualmente por las veedoras de comedores, inmediatamente después que los alimentos han llegado al comedor. Este instrumento nos sirve para registrar información sobre el estado y condiciones de los productos, en base a los criterios de calidad que hemos establecido.

La ficha se entrega a la veedora del CDA al que pertenece el comedor en el plazo de siete días, contados a partir de la fecha de distribución.





Descripción de la ficha (ver anexo)

- La ficha tiene dos partes. En la primera parte se registran datos generales referidos al número del CDA al que pertenece el comedor, nombre y dirección del comedor, nombre de la veedora responsable del registro y la fecha de llenado de la ficha, precisando el día, mes y año.
- En la segunda parte se detallan los criterios de calidad según la clase de los productos: **cereal** (arroz y morón), **grasas** (aceite), **proteína animal** (charqui, pescado, pota u otro molusco) y **leguminosas** (habas, frijoles o pallares). Los criterios de calidad de los alimentos están referidos a su olor, color, estado, presencia de grasa, condiciones de empaque, conservación y textura. La ficha termina con la firma de la veedora.

Procedimiento para el llenado de la ficha

La ficha es llenada por la veedora quien, utilizando sus sentidos corporales (vista, olfato, tacto y gusto), examina los alimentos para determinar sus características y condiciones de calidad. El procedimiento a seguir para el llenado de la ficha es el siguiente:

- a) Anota todos los datos generales.
- b) Registra información concerniente a las **condiciones del arroz** de la siguiente manera:
 - Huele porciones de arroz de diferentes sacos.
 - Marca el olor del arroz que predomina en las diferentes porciones.
 - Observa el color del arroz en porciones de sacos diferentes.

- Marca el color que predomina en las diferentes porciones examinadas.
 - Observa el estado del grano de arroz en porciones de sacos diferentes.
 - Marca el estado del grano del arroz que predomina en las diferentes porciones tomadas.
 - Observa diferentes empaques.
 - Marca el estado del empaque que predomina.
- c) Registra información concerniente a las **condiciones del morón** de la siguiente manera:
- Observa el estado de limpieza del morón en porciones de sacos diferentes.
 - Marca el estado de limpieza del morón que predomina en las diferentes porciones tomadas.
- d) Registra información concerniente a las **condiciones del aceite** de la siguiente manera:
- Revisa el registro de vigencia del aceite en diferentes frascos o potes.
 - Marca la vigencia del producto que predomina en los diferentes frascos o potes.
 - Examina manualmente el estado del sellado.
 - Marca el estado del sellado predominante en los diferentes empaques.
- e) Registra información concerniente a las **condiciones del charqui** de la siguiente manera:
- Huele porciones de charqui de diferentes envases.
 - Marca el olor que predomina en las diferentes porciones.
 - Observa el color del charqui en porciones de diferentes envases.
 - Marca el color del charqui que predomina en las diferentes porciones.
 - Marca la presencia de grasa.

- f) Registra información concerniente a las **condiciones del pescado** de la siguiente manera:
- Observa las agallas en diferentes pescados.
 - Observa los ojos en diferentes pescados.
 - Marca el estado que predomina en diferentes pescados.
 - Examina manualmente el estado del sellado en diferentes empaques.
 - Marca el estado del sellado predominante en los diferentes empaques revisados.
 - Revisa el registro de vigencia en diferentes empaques.
 - Marca la vigencia del pescado que predomina en los empaques revisados.
- g) Registra información concerniente a las **condiciones de la pota (u otro molusco)** de la siguiente manera:
- Huele porciones de pota de diferentes empaques.
 - Marca el olor que predomina en diferentes empaques.
 - Observa el color de la pota en diferentes empaques.
 - Marca el color que predomina en los diferentes empaques revisados.
 - Examina manualmente el estado del sellado en diferentes empaques.
 - Marca el estado del sellado predominante en los diferentes empaques revisados.
 - Revisa el registro de vigencia en diferentes empaques.
 - Marca la vigencia que predomina en los diferentes empaques revisados.
- h) Registra información concerniente a las **condiciones de las leguminosas (habas, frijoles, pallares)** de la siguiente manera:
- Observa el brillo de la cáscara en porciones de diferentes empaques.
 - Anota el brillo de la cáscara predominante en las diferentes porciones observadas.
 - Observa el estado del grano (entero o partido) en porciones de diferentes empaques.

- Anota el estado del grano (entero o partido) predominante en las diferentes porciones revisadas.
- Observa la conservación del grano (picado y con gorgojos o picado y sin gorgojos) en porciones de diferentes empaques.
- Anota la conservación del grano (picado y con gorgojos o picado y sin gorgojos) predominante en las diferentes porciones revisadas.
- Muerde granos de diferentes empaques.
- Registra la consistencia del grano predominante en las diferentes porciones revisadas.
- Huele porciones del producto de diferentes empaques.
- Anota el olor predominante en las diferentes porciones olfateadas.



Ficha de control de peso de los alimentos

Es aplicada mensualmente por las veedoras de CDAs, elegidas por el Comité de Veedoras, en los centros de distribución al momento de la recepción de los productos.

Esta ficha tiene el objetivo de verificar el peso de los diversos alimentos proporcionados por el programa, de acuerdo al acta de entrega de alimentos (pecosa). Es llenada en presencia del personal de programa y las socias responsables del recojo de los alimentos.





Descripción de la ficha (ver anexo)

- La ficha tiene dos partes. La primera contiene datos generales referidos al número del CDA al que pertenece el comedor, el nombre del comedor, el número del acta de entrega de alimentos (pecosa), el nombre de la veedora coordinadora del CDA y la fecha de llenado de la ficha, precisando el día, mes y año.
- La segunda parte es un cuadro que indica el nombre de los productos, el peso o volumen y el número de bultos o envases según la pecosa. Asimismo, el peso o volumen y el número de bultos o envases verificados por la veedora. Esta parte tiene un acápite de “observaciones” en el que la veedora puede anotar información sobre estado de los envases, puntualidad en la llegada de los productos, trato del personal o cualquier otra información pertinente. La ficha termina con la firma de la veedora.

Procedimiento para el llenado de la ficha

El llenado de la ficha supone el control de peso de los alimentos con la balanza disponible en cada CDA. El procedimiento a seguir para el llenado de la ficha es el siguiente:

- a) Anota todos los datos generales.
- b) Recibe el acta de entrega de alimentos o pecosa.
- c) Lee la pecosa.

- d) Registra información concerniente al **arroz** de la siguiente manera:
- Anota el peso del arroz registrado en la pecosa.
 - Anota el número de bultos o envases registrados en la pecosa.
 - Verifica en la balanza de la organización el peso del arroz.
 - Anota el peso verificado.
 - Anota el número de bultos recibido.
- e) Registra información concerniente al **morón** de la siguiente manera:
- Anota el peso del morón registrado en la pecosa.
 - Anota el número de bultos o envases registrados en la pecosa.
 - Verifica en la balanza de la organización el peso del morón.
 - Anota el peso verificado.
 - Anota el número de bultos o envases de morón recibidos.
- f) Registra información concerniente al **aceite** de la siguiente manera:
- Anota el número de litros de aceite registrado en la pecosa.
 - Anota el número de envases registrado en la pecosa.
 - Verifica que los envases de aceite tengan el nivel adecuado.
 - Anota el número de envases recibido.
- g) Registra información concerniente al **charqui** de la siguiente manera:
- Anota el peso del charqui registrado en la pecosa.
 - Anota el número de bultos o envases registrados en la pecosa.
 - Verifica en la balanza de la organización el peso del charqui.
 - Anota el peso verificado.
 - Anota el número de bultos o envases recibidos.

- h) Registra información concerniente al **pescado** de la siguiente manera:
- Anota el peso del pescado registrado en la pecosa.
 - Anota el número de bultos o envases de pescado registrados en la pecosa.
 - Verifica en la balanza de la organización el peso del pescado.
 - Anota el peso verificado.
 - Anota el número de bultos o envases recibidos.
- i) Registra información concerniente a la **pota** de la siguiente manera:
- Anota el peso de la pota registrado en la pecosa.
 - Anota el número de bultos o envases de pota registrados en la pecosa.
 - Verifica en la balanza de la organización el peso de la pota.
 - Anota el peso verificado.
 - Anota el número de bultos o envases recibidos.
- j) Registra información concerniente a **habas, frijoles o pallares** de la siguiente manera:
- Anota el peso de habas, frijoles o pallares registrado en la pecosa.
 - Anota el número de bultos o envases de habas, frijoles o pallares registrados en la pecosa.
 - Verifica en la balanza de la organización el peso de habas, frijoles o pallares.
 - Anota el peso verificado.
 - Anota el número de bultos o envases de habas, frijoles o pallares recibidos.



Encuesta de satisfacción a socias

Es aplicada por las veedoras de comedores a una socia o dirigente, preferentemente almacenera o responsable de cocina, con una frecuencia trimestral. El objetivo es recoger información relacionada a la calidad y el comportamiento de los productos en su preparación.



Descripción de la encuesta (ver anexo)

- La encuesta tiene dos partes. La primera recoge información general referida a nombre y apellidos de la persona encuestada, cargo, nombre y dirección del comedor, número del CDA al que pertenece el comedor, nombre de la veedora y la fecha de llenado de la encuesta, precisando el día, mes y año.



- La segunda parte recoge la opinión sobre las características del arroz, aceite, pescado y leguminosas al momento de su manipulación en la cocina. Respecto al arroz, preguntamos por su cocción y rendimiento; en cuanto al aceite, por su color y sabor; sobre el pescado, por su presentación, descongelado, firmeza de la carne y sabor luego de la preparación; y con relación a las leguminosas por su cocción y firmeza. Se agrega un acápite para las observaciones y sugerencias adicionales que pueda tener la veedora, y otro para la calificación de los alimentos recibidos (excelente, aceptable, inaceptable).

Procedimiento para la aplicación de la encuesta

- a) La veedora del comedor informa a la almacenera o a la responsable de cocina que realizará la encuesta de satisfacción, precisando el trimestre correspondiente. Concreta fecha, hora y lugar para la entrevista.
- b) Para comenzar, la veedora anota los datos generales solicitados en la primera parte de la encuesta.
- c) Luego procede a revisar el cuaderno de “diario del comedor”, por si las responsables de cocina han registrado sus apreciaciones respecto a las características de los productos. La veedora anotará las opiniones u observaciones que hayan sido registradas en el “diario”.
- d) Luego, la veedora realizará las preguntas de la encuesta, de acuerdo al orden determinado.

3. Consolidación de la información

Es la síntesis de la información recogida en las fichas de control de calidad y peso de los productos. La información es consolidada cada tres meses por las veedoras de CDAs de manera centralizada, según la organización de los comedores en CDAs.

Con relación a calidad, la información se consolida de acuerdo a una calificación que es establecida en base a “criterios de calidad” elaborados por el Comité de Veedoras. El instrumento que utilizamos es la **tabla de calificación de alimentos**. La consolidación de la información relacionada al peso la hacemos utilizando la **ficha de procesamiento de información del peso**.

Una vez que la información es consolidada por las Veedoras de CDAs, éstas se juntan para hacer una síntesis final de toda la CDMOAN.

3.1. Instrumento para el consolidado de información sobre calidad de los alimentos: Tabla de calificación de alimentos (ver anexo)



Descripción del instrumento

- La tabla evalúa la calidad de los alimentos y los clasifica en tres categorías: excelente, aceptable e inaceptable.
- Cada categoría ha sido establecida en función a un conjunto de características vinculadas al olor, color, estado, presencia de grasa, condiciones de empaque, conservación y textura de los alimentos proporcionados por el programa.

Procedimiento para el llenado del instrumento

Según el registro realizado por la veedora del comedor en la ficha de control de calidad, la veedora del CDA procede a clasificar los productos en las categorías mencionadas. De esta manera, se conocerá la clase de alimentos, el número de comedores que los recibieron y el estado (excelente, aceptable o inaceptable) en que los alimentos llegaron a su destino.

Como se ha dicho, los productos son calificados en base a un grupo de características que detallamos a continuación.

- El **arroz** obtiene calificación **EXCELENTE (E)** cuando reúne **todas** las características siguientes: olor natural, color ligeramente crema, estado del grano entero. Es **ACEPTABLE (A)** cuando reúne **todas** las características siguientes: el color es amarillento, el grano está mezclado (entero y partido), está manchado, tiene piedritas, el empaque (o saco) está sucio. Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: huele a rancio (o extraño), o a productos químicos, o está con insectos, o con excrementos, o el saco está roto.
- El **morón** obtiene calificación **EXCELENTE (E)** cuando está limpio. Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: está con hongos, o con piedritas, o sucio.
- El **aceite** obtiene calificación **EXCELENTE (E)** cuando reúne **todas** las características siguientes: el empaque está bien sellado, tiene fecha de envasado y vencimiento. Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: el empaque está mal sellado, o sin fecha de envasado, o sin fecha de vencimiento, o con fecha de vencimiento expirada.

- El **charqui** obtiene calificación **EXCELENTE (E)** cuando reúne **todas** las características siguientes: olor normal, color amarillento natural y presencia de grasa normal (hasta 2 kilos). Es **ACEPTABLE (A)** cuando reúne **todas** las características siguientes: olor normal y grasa normal (hasta 2 kilos). Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: color no natural, u olor fuerte o rancio, o grasa excesiva (más de 2 kilos).
- El **pescado en estado fresco** obtiene calificación **EXCELENTE (E)** cuando reúne **todas** las características siguientes: olor marino, agallas rojas, ojos brillosos y piel firme. Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: olor a descompuesto, o agallas marrones, u ojos secos, o piel blanda. En **estado congelado**, obtiene calificación **EXCELENTE (E)** cuando reúne **todas** las características siguientes: el empaque está bien sellado, tiene fecha de envasado y fecha de vencimiento. Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: el empaque está mal sellado, o sin fecha de envasado, o sin fecha de vencimiento, o con fecha de vencimiento expirada.



- La **pota (u otro molusco)** obtiene calificación **EXCELENTE (E)** cuando reúne **todas** las características siguientes: olor marino, color blanco, textura firme, el empaque está bien sellado, tiene fecha de envasado y fecha de vencimiento. Es **ACEPTABLE (A)** cuando reúne **todas** las características siguientes: olor marino, color blanco, textura firme, el empaque está bien sellado, sin fecha de envasado o sin fecha de vencimiento. Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: olor descompuesto, o color amarillento, o textura suave o blanda.
- **Habas, frijoles o pallares** obtienen calificación **EXCELENTE (E)** cuando reúnen **todas** las características siguientes: cáscara con brillo, grano entero, grano suave. Es **ACEPTABLE (A)** cuando reúne **todas** las características siguientes: grano entero, grano suave, grano duro, grano partido, cáscara sin brillo. Es **INACEPTABLE (I)** cuando **tiene una o más** de las siguientes características: grano picado y con gorgojos, olor fuerte o rancio o tiene excrementos.

3.2. Instrumento para el consolidado de información sobre peso de los alimentos: Ficha de procesamiento de información del peso de los alimentos (ver anexo)

Descripción del instrumento

- La primera parte es para el registro de datos generales: nombre de la veedora de CDA, número del CDA y fecha.



- La segunda parte es un cuadro con una columna que lista los productos, otra que consigna el número de comedores que recibieron los productos con peso completo o incompleto, según pecosa; y una última columna que consigna el número de comedores que recibieron los bultos o envases completos o incompletos, también según pecosa.

Procedimiento para el llenado del instrumento

- Según el registro realizado por la veedora de CDA en la ficha de control de peso, mediante “paloteo”, procederá al registro de comedores que recibieron productos con peso completo o incompleto; y al registro del número de bultos o envases (completo o incompleto), conforme a lo indicado en la pecosa.
- El registro se hace siguiendo el orden de la lista de productos.

4. Análisis de la información

Es un paso necesario del Proceso de Vigilancia para la definición de nuestras propuestas y su organización. El análisis se hace uniendo y relacionando entre sí la información que hemos recogido de las diversas fuentes, mediante instrumentos específicos. Es decir, significa una reflexión colectiva alrededor de la información procedente de las instituciones u organismos vinculados al Programa de Complementación Alimentaria, la opinión de nuestras almaceneras y responsables de cocina, el consolidado de las fichas de control de calidad y peso. Significa también considerar acontecimientos sociales y políticos del país, de la localidad y del distrito que tienen relación significativa con el propósito de la vigilancia.

El análisis de la información se hace cada tres meses en una reunión específicamente planificada con este fin. Las veedoras de CDAs asisten en pleno con la información consolidada.

Algunos criterios básicos para el análisis son los siguientes:

- Resaltar el cumplimiento o no de las políticas y normas establecidas para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Relacionar la calificación de los productos con el porcentaje o número de comedores que los recibieron en estado excelente, aceptable o inaceptable. En este punto, es necesario destacar las características (positivas y negativas) de los productos que han determinado su calificación para reforzar las adecuadas o proponer cambios si fueron inadecuadas. Asimismo, tener en cuenta los resultados del control de peso para proceder al reclamo, la propuesta o el reforzamiento del cumplimiento.
- Considerar los resultados mensuales de la vigilancia de manera que se pueda establecer una comparación en la entrega de los productos, en torno a calidad y peso. Además, esto nos permite analizar o encontrar posibles causas del cambio de la calidad de los alimentos para sugerir o reforzar determinados aspectos en la adquisición, almacenaje y distribución de los productos.
- Incorporar las opiniones logradas a través de las encuestas pues darán cuenta del “rendimiento” efectivo de los productos y de su calidad. Además, es una forma de contrastar el registro hecho por la veedora, otorgando mayor objetividad a los resultados.

5. Elaboración del informe de vigilancia y formulación de la propuesta

El informe expresa por escrito los resultados de la vigilancia y nuestros planteamientos o propuestas de solución al problema de baja calidad y peso inexacto de los productos. En el informe consignamos información significativa; es decir, información que evidencie el problema y sustente nuestras propuestas.



La propuesta expresa nuestras sugerencias para la superación del problema. Por lo tanto, debemos señalar con claridad:

Qué queremos lograr y por qué es importante

La situación que pretendemos conseguir.

Cómo lograrlo

Acciones o medidas que recomendamos a la autoridad competente.

Sugerir quién ejecute las propuestas

El funcionario, funcionaria o autoridad que consideramos pertinente.

Cuándo

Fecha de concreción de la propuesta.

En el informe se resaltarán los aspectos positivos detectados a través de la vigilancia que merezcan una felicitación a la gestión.

El informe, elaborado por la Comisión Coordinadora del Sistema, debe ser conocido por el conjunto de veedoras, con el fin de incorporar sus iniciativas y llegar a la aprobación del informe por consenso. También deberá ser conocido y aprobado por la Asamblea de CDMOAN, instancia en la cual se determinarán los mecanismos y canales más apropiados para que la propuesta sea acogida por las instancias de centralización distrital y metropolitana. Finalmente, a este nivel de Asamblea, se acordarán las estrategias de incidencia; es decir, las acciones más convenientes para que la propuesta logre ser desarrollada y, por lo tanto, el problema sea superado.

TERCERA PARTE:

Anexos



Instrumentos para la vigilancia

- Modelo de solicitud de información a instituciones.
- Ficha de control de calidad de los alimentos.
- Ficha de control de peso de los alimentos.
- Encuesta de satisfacción a socias.
- Tabla de calificación de alimentos.
- Ficha de procesamiento de información del peso de los alimentos.



Modelo de Solicitud de Información a Instituciones

Año Nuevo, de del

Señor(a)

ASUNTO:

De nuestra consideración:

Reciba los cordiales saludos de la Junta Directiva de la Central de Mujeres Organizadas de Año Nuevo (Comas) y del Comité de Veedoras de CDMOAN.

Nuestra organización viene realizando actividades de participación ciudadana en defensa de nuestros derechos, particularmente con relación a la Vigilancia de los Programas Alimentarios en el distrito de Comas.

La presente es para solicitarle que nos facilite

..... para el distrito de Comas, así como las directivas que rigen la distribución, adquisición, especificaciones técnicas de los productos sobre calidad y quiénes son los proveedores que brindan este servicio.

Esperando su pronta respuesta en relación a lo solicitado, nos despedimos de usted.

Presidenta de CDMOAN

Secretaria de Organización

Quedamos en espera de su respuesta al teléfono:



Ficha de Control de Calidad de los Alimentos

I. DATOS GENERALES

Número del CDA :

Nombre del comedor :

Dirección del comedor :

Nombre de la veedora :

Fecha de llenado de ficha:
(día) (mes) (año)

II. TIPO DE ALIMENTOS RECIBIDOS

1. CEREAL

Arroz

a. Olor

Natura ()

Extraño () Especificar

Rancio ()

Productos químicos ()

b. Color

Ligeramente crema ()

Amarillento ()

c. Estado

Entero ()

Quebrado ()

Mezclado (entero y quebrado) ()

Manchado ()

Con insectos ()

Con piedritas o sucio ()

Con excrementos ()

d. Condición del empaque

- Saco limpio y cerrado ()
- Saco roto ()
- Saco sucio ()

Morón

a. Estado

- Limpio ()
- Con hongos ()
- Con piedritas o sucio ()

2. GRASAS

Aceite (conservación)

- Bien sellado ()
- Sin sellar o mal sellado ()
- Tiene fecha de envasado y vencimiento ()
- Sin fecha de envasado y vencimiento ()
- Con fecha de vencimiento expirada ()

3. PROTEÍNA ANIMAL

Charqui

a. Olor

- Normal ()
- Fuerte o rancio ()

b. Color

- Amarillento natural ()
- No natural ()

c. Presencia de grasa

- Normal (hasta 2 kilos) ()
- Excesiva (más de 2 kilos) ()

Pescado

a. Estado

- Fresco (olor marino, agallas rojas, ojos brillosos, piel firme) ()
- Pasado (olor descompuesto, agallas marrones, ojos secos, piel blanda) ()

b. Conservación del producto (embolsado o enlatado)

- Bien sellado ()
- Sin sellar o mal sellado ()
- Tiene fecha de envasado y vencimiento ()
- Sin fecha de envasado y vencimiento ()
- Con fecha de vencimiento expirada ()

Pota (u otro molusco)

a. Olor

- Normal ()
- Descompuesto ()

b. Color

- Blanco ()
- Amarillento ()

c. Textura

- Firme ()
- Suave o blanda ()

d. Conservación del producto (embolsado o enlatado)

- Bien sellado ()
- Sin sellar o mal sellado ()
- Tiene fecha de envasado y vencimiento ()
- Sin fecha de envasado y vencimiento ()
- Con fecha de vencimiento expirada ()

4. LEGUMINOSAS

Habas ()

Frijoles ()

Pallares ()

a. Estado

Cáscara con brillo	()
Cáscara sin brillo	()
Grano entero	()
Grano partido	()
Grano picado y con gorgojos	()
Grano picado y sin gorgojos	()
Grano suave	()
Grano duro	()

b. Olor

Natural	()
Fuerte o rancio	()

.....
Firma de la veedora



Ficha de Control de Peso de los Alimentos

I. DATOS GENERALES

Número del CDA :

Nombre del comedor :

Número de pecosa :

Nombre de la veedora :

Fecha de llenado de ficha :
 (día) (mes) (año)

II. VERIFICACIÓN DE PESO

Peso según acta de entrega (pecosa)			Peso verificado por veedora		
Producto recibido	Peso Kg/Litro	Nº de bultos o envases	Producto recibido	Peso Kg/Litro	Nº de bultos o envases
ARROZ			ARROZ		
MORÓN			MORÓN		
ACEITE			ACEITE		
CHARQUI			CHARQUI		
PESCADO			PESCADO		
POTA			POTA		
HABAS			HABAS		
FRIJOLES			FRIJOLES		
PALLARES			PALLARES		

OBSERVACIONES: (estado de envases, puntualidad en la llegada de productos, trato del distribuidor, etc.)

.....

.....

.....

.....
 Firma de veedora



Encuesta de Satisfacción a Socias

Nombres y apellidos de encuestada :

Cargo :

Nombre del comedor :

Dirección del comedor :

Número del CDA :

Nombre de la veedora :

Fecha de llenado : (día) (mes) (año)

1. ¿En tu opinión, cómo fue la cocción de la remesa de **ARROZ** recibida?

- a) Granea el arroz ()
- b) Aumenta su volumen ()
- c) Queda crudo ()
- d) Mazacote ()
- e) Otros Especificar:

2. El **ACEITE** fue:

- a) De color natural, cristalino ()
- b) De color oscuro ()
- b) De sabor puro ()
- c) De sabor rancio ()
- d) Otros Especificar:

3. **Con relación al PESCADO CONGELADO:**

- a) Vísceras:

Presencia ()	No presencia ()
---------------	------------------
- b) Descongelamiento:

Fácil ()	Difícil ()
-----------	-------------
- c) Estado post cocción:

Entero ()	Desmenuzado ()
------------	-----------------
- d) Luego de cocinado, la carne se mantuvo entera SÍ () NO ()



Tabla de calificación de alimentos

Productos Calificación	Excelente (E)	Aceptable (A)	Inaceptable (I)
Arroz	<ul style="list-style-type: none"> • Olor natural • Color ligeramente crema • Grano entero 	<ul style="list-style-type: none"> • Color amarillento • Grano mezclado • Grano manchado • Con piedritas • Saco sucio 	<ul style="list-style-type: none"> • Color amarillento • Grano mezclado • Grano manchado • Con piedritas • Saco sucio • Olor rancio o extraño, o a productos químicos, o con insectos, o con excrementos, o saco roto
Morón	<ul style="list-style-type: none"> • Limpio 		<ul style="list-style-type: none"> • Con hongos, o con piedritas, o sucio
Aceite	<ul style="list-style-type: none"> • Bien sellado • Con fecha de envasado y vencimiento 		<ul style="list-style-type: none"> • Mal sellado, o sin fecha de envasado, o sin fecha de vencimiento, o con fecha de vencimiento expirada
Charqui	<ul style="list-style-type: none"> • Olor normal • Color amarillento natural • Grasa normal (hasta 2 kilos) 	<ul style="list-style-type: none"> • Olor normal • Grasa normal (hasta 2 kilos) 	<ul style="list-style-type: none"> • Color no natural, u olor fuerte o rancio, o grasa excesiva (más de 2 kilos)

Productos Calificación	Excelente (E)	Aceptable (A)	Inaceptable (I)
Pescado	<ul style="list-style-type: none"> Estado fresco: olor marino, agallas rojas, ojos brillosos, piel firme 		<ul style="list-style-type: none"> Estado fresco: olor a descompuesto, o agallas marrones, u ojos secos, o piel blanda
	<ul style="list-style-type: none"> Estado congelado: bien sellado, con fecha de envasado y vencimiento 		<ul style="list-style-type: none"> Estado congelado: mal sellado, o sin fecha de envasado, o sin fecha de vencimiento, o con fecha de vencimiento expirada
Pota (u otro molusco)	<ul style="list-style-type: none"> Olor marino Color blanco Textura firme Bien sellado Con fecha de envasado y vencimiento 	<ul style="list-style-type: none"> Olor marino Color blanco Textura firme Bien sellado Sin fecha de envasado, o sin fecha de vencimiento 	<ul style="list-style-type: none"> Olor a descompuesto, o color amarillento, o textura suave o blanda
Habas, frijoles o pallares	<ul style="list-style-type: none"> Cáscara con brillo Grano entero Grano suave 	<ul style="list-style-type: none"> Grano entero Grano suave Grano duro Grano partido Cáscara sin brillo 	<ul style="list-style-type: none"> Grano picado y con gorgojos, olor fuerte o rancio, o con excremento



Ficha de Procesamiento de Información del Peso de los Alimentos

Nombre de la veedora :

Número del CDA :

Fecha de llenado de ficha :

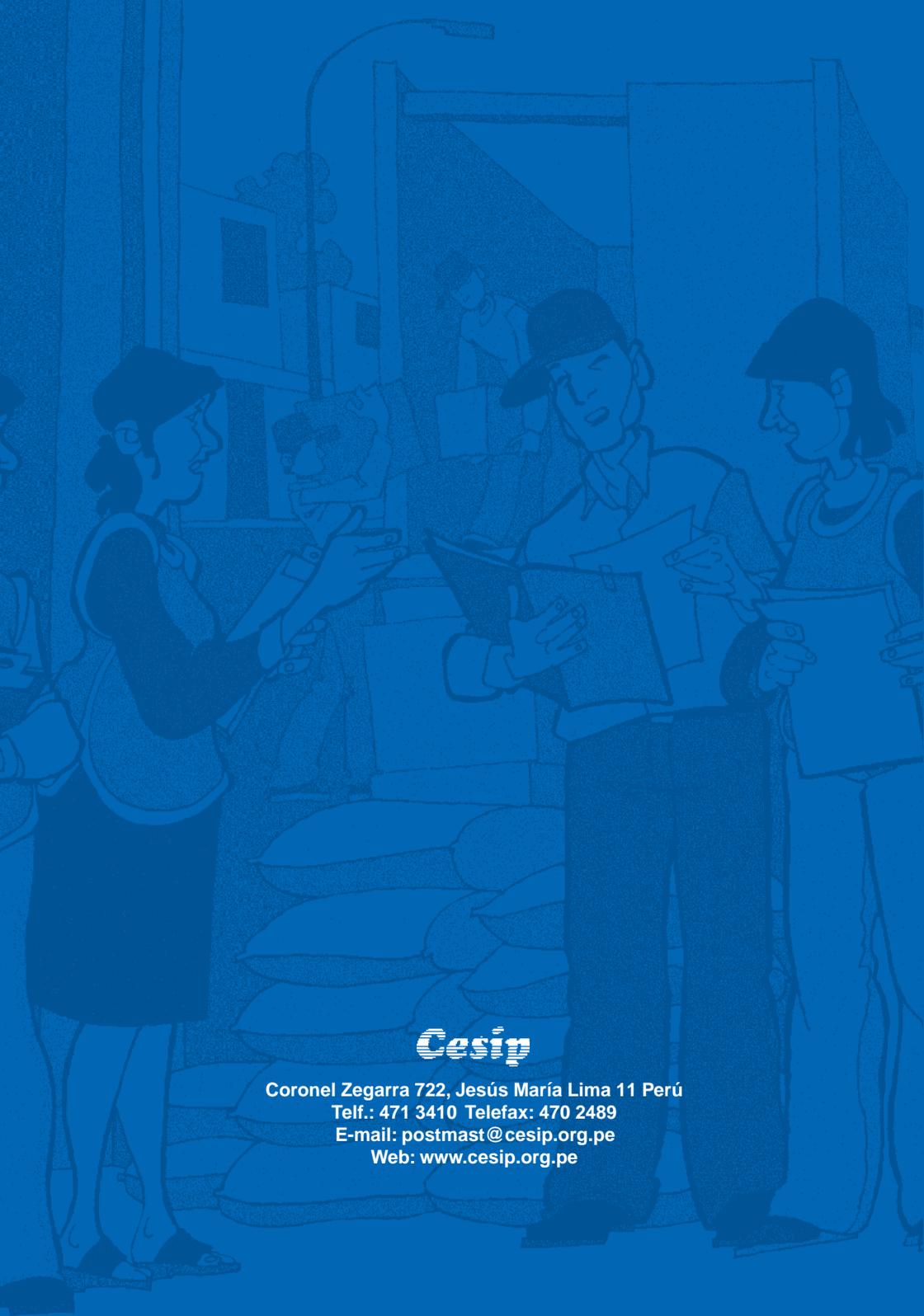
Peso verificado por veedora de CDA

Producto recibido	Peso/Litros		Número de bultos o envases	
	Completo	Incompleto	Completo	Incompleto
ARROZ				
MORÓN				
ACEITE				
CHARQUI				
PESCADO				
POTA				
HABAS				
FRIJOLES				
PALLARES				

Integrantes del Comité de Veedoras

Nombre del Comedor	Nombre de Veedora
Corazón de Jesús I	Eudosia Salas Vallena
Juan Pablo II	Flor Vergara
Las Colinas	Susana Porras Ortiz
Las Ñustas	Blanca Luna Sifuentes Margarita Salazar Moreno
Los Andes	Yola Yupanqui Blanco Severina Nieves Malpartida
Llapan Warmicuna	Maritza Ríos Torres
Manantial Micaela Bastidas I	Matilde Camargo Yalán Salomé Fernández Medrano
09 de Setiembre 11 de Julio	Dora Cabello Justiniano Alicia Murillo López Jose Liza Campon
Rayitos de Sol	Teresa López Díaz
San Francisco de Asís	Marina Medina
San Hilarión	Esther Calixto León Faustina Corpus Torre
San Martín	Adelina Alania Machuca María Martínez Alvarez
San Pedro I	Antonia Uribe
Santa Rita	Alberto Sandoval Ramírez Josefina Mamaní Pinto

Nombre del Comedor	Nombre de Veedora
Santa Rosa	Rosa Torres Herrera
Santísima Trinidad	Luz H. Guerrero Quinde
Solidaridad I	Juana Sánchez Albino
Todas las Sangres	Aquilina Alvarado Peña
Vgen del Carmen El Ayllu	Patrocinia Fabián Doroteo
Virgen de Fátima	Severiana Campos Herrera
Virgen María	Susana Rodríguez
Junta Directiva Central	Lila Celestino Danitza Sandova
Representantes de CDMOAN a nivel de Federación	Rosa Cabrera Doza* María Monzón Zuñega* Ludgarda Castro Lázaro* Elsa Vega Sifuentes* Teresa Díaz Araujo*



Cesip

Coronel Zagarra 722, Jesús María Lima 11 Perú

Telf.: 471 3410 Telefax: 470 2489

E-mail: postmast@cesip.org.pe

Web: www.cesip.org.pe