

**COMANDO DE EDUCACIÓN Y DOCTRINA DEL EJÉRCITO
ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS**



**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL
TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN CIENCIAS
MILITARES**

**“IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIO PARA
ALIMENTACION DEL PERSONAL MILITAR DE LAS UNIDADES EN
GUARNICIÓN”**

PRESENTADO POR EL BACHILLER:

ALFARO JUAREZ ABELARDO

LIMA – PERÚ

2020

INDICE

RESUMEN	III
INTRODUCCION	IV
CAPITULO I: INFORMACION GENERAL.....	5
1.1 Dependencia o Unidad (donde se desarrolla el tema)	5
1.2 Tipo de actividad (Función y puesto)	5
1.3 Lugar y Fecha	5
1.3.1 MISIÓN.....	5
1.3.2 VISIÓN	5
1.3.3 FUNCIONES..	5
CAPITULO II: MARCO TEORICO	9
2.1 Campos de aplicación.....	9
2.2 Tipo de aplicación (Operativo, administrativo y/ o técnico).....	10
2.3 Definición de términos:.....	10
CAPITULO III: DESARROLLO DEL TEMA.....	14
3.1 Descripción de la situación observada:	15
3.2 Antecedentes a nivel internacional:	15
3.3 Antecedentes a nivel nacional:	25
3.4 Diagnóstico.....	29
3.5 Propuesta de Innovación:.....	30
3.6 Objetivos a alcanzar:.....	34
CONCLUSIONES	35
RECOMENDACIONES	36
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	37
Anexo 01: Foja de Servicios.....	38

RESUMEN

El autor del presente trabajo de Investigación, se ha desempeñado como Oficial Jefe de la Junta Económica de Rancho del Personal Militar en Guarnición, en el Batallón de Infantería Motorizado N° 9, durante de los años 1989-90. Durante mi presencia en estas unidades, pude constatar que el personal militar, no recibían un servicio de alimentación adecuada que les permita una conveniente nutrición para soportar las exigencias del servicio en guarnición.

El problema se presenta en el campo administrativo, en las actividades de abastecimiento, específicamente en compras, distribución de alimentos, cocción, nutrición, entre otros, las mismas que se ven afectadas constantemente por la falta de una buena alimentación, así como una adecuada distribución y su consecuente buena nutrición. El personal militar para satisfacer esta necesidad no cuenta con un especialista en toda la cadena de abastecimientos hasta la distribución de los alimentos, acarreando esta situación limitaciones en la confección requerida por el personal militar durante su permanencia en la guarnición militar, así como documentos administrativos que sustenten los gastos que se originan en esta actividad.

Es por ello, que se ha tomado la iniciativa de diseñar el presente trabajo de Investigación en el cual, previo desarrollo de los aspectos más importantes que corresponden a una IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIO PARA ALIMENTACION DEL PERSONAL MILITAR, se elaborará una propuesta innovadora que contribuya en este aspecto dentro de las Líneas de Investigación en las que se desarrollan este tipo de trabajos de Suficiencia Profesional en la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi".

Palabras Claves:

Servicio de Concesionario, Alimentación del Personal Militar, Nutrición.

INTRODUCCION

Las razones personales y profesionales que motivaron la realización del presente trabajo, es que, el autor del presente, ha trabajado como Oficial integrante de la Junta Económica de Rancho de Personal Militar durante muchos años, habiendo sido el encargado de proporcionar los alimentos a todo este personal durante su permanencia en guarnición, lo que me llevó a analizar la IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIO PARA ALIMENTACION DEL PERSONAL MILITAR, a fin de contribuir al cumplimiento de la misión asignada.

El Modelo para la implementación del servicio de concesionario para alimentación del personal militar que se desarrolla en el presente Trabajo, se orienta principalmente en el campo administrativo, básicamente en el sistema de abastecimientos.

Las partes del presente trabajo comprenden:

En el primer capítulo la presentación del autor con sus datos del lugar donde se desarrolla el tema, funciones y puesto del autor del presente trabajo de investigación, lugar y fecha, misión y visión de la Unidad, así como las funciones generales y líneas de autoridad.

En el segundo Capítulo los Campos de Aplicación orientado en la línea administrativa, la definición de términos que incluye: Conceptos relacionados con el uso palabras empleadas por la logística, particularmente en los abastecimientos de clase I.

En el tercer Capítulo, Desarrollo del Tema, los antecedentes a nivel Internacional, efectuados por Ejércitos de otros países, usando como modelo el Sistema de Alimentación del Ejército de los Estados Unidos de América

A nivel nacional; con el desarrollo del Modelo de Implementación del servicio de concesionario para alimentación del personal militar que se encuentra sirviendo en las diferentes guarniciones del Ejército. El Capítulo concluye con una propuesta de innovación que se detallará en su momento.

CAPITULO I: INFORMACION GENERAL

1.1 Dependencia o Unidad (donde se desarrolla el tema)

En los Batallones de Infantería N° 9 y N° 63, Cuarta Brigada de Montaña, Cuzco

1.2 Tipo de actividad (Función y puesto)

Oficial del grado de Teniente desempeñando el puesto de Jefe de la Junta Económica de Rancho de Personal Militar.

1.3 Lugar y Fecha

En el tiempo que ocurrió la experiencia en la Guarnición Militar del Cuzco

1.3.1 MISIÓN

(Misión de la Quinta Brigada de Montaña, Cusco, 2019)

Defender a la Región y los intereses regionales de cualquier amenaza o agresión en su zona de responsabilidad, empleando el poder militar terrestre, participar en el desarrollo económico y social, control del orden interno, acciones de defensa civil y política exterior de acuerdo a ley, de manera permanente y eficaz; con el fin de contribuir a garantizar la independencia, soberanía, integridad territorial y bienestar general de la población del Cusco.

1.3.2 VISIÓN

Visión del Ejército

Ejército disuasivo, reconocido, respetado e integrado a la sociedad.

1.3.3 DESIGNACIÓN Y FUNCIONES

(Servicio Interior, 2014)

a) Designación.

- El oficial de rancho es designado mensualmente entre los oficiales subalternos de la unidad, pudiendo recaer este nombramiento en el personal técnico o sub oficial; no pudiendo ser el mismo que cumple funciones de oficial de abastecimiento, salvo autorización expresa del CG de la GU o RM de quien dependa dicha unidad.
- El Oficial de Rancho de la Unidad, es un Oficial del grado de

Teniente o Subteniente, designado mensualmente por turno entre los de la Unidad; esta designación puede recaer también en el personal de Técnicos o Suboficiales.

- Para el desempeño de sus funciones tiene a sus órdenes a un Técnico o Suboficial Adjunto de Rancho, a los cocineros y a los mayordomos, entre quienes distribuirá los enseres respectivos para efectos de conservación y responsabilidad.
- Recibe directamente de la Compañía de Intendencia de la Gran Unidad, el importe correspondiente para el Mejoramiento de Rancho del Personal de Tropa, el que es entregado a la “Junta Económica del Rancho de Tropa” para su administración; y rinde cuentas a la mencionada Compañía, previa visación del Comandante de Unidad, y la convalidación de las Boletas y/o Facturas por parte de la SUNAT.
- El oficial de rancho deberá tener presente que su función es importante y delicada por cuanto el rancho constituye el elemento de vida del personal y requiere una confección esmerada y equilibrada en su valor energético por lo que deberá poner el máximo de empeño y desplegar amplia iniciativa en el cumplimiento de su función.

b) Sus funciones más importantes.

- Presenciar diariamente, a la hora indicada, el recojo de los víveres del almacén para la confección del rancho del día, de acuerdo al número y tipo de raciones que correspondan, y la entrega a la cocina de tropa, verificando que los cocineros los utilicen íntegramente en la confección del rancho.
- Si entre los víveres recibidos y sin afectar la buena confección del rancho, quedaran sobrantes de algunos artículos, ordenar la devolución al almacén dando cuenta en su memorándum al ejecutivo de dicha entrega, que pasará a incrementar las economías y serán dadas de alta en el libro respectivo, previa publicación en la

orden de la unidad.

- Cuando por razones de menú se necesite el aumento de determinados artículos, solicitar por memorándum el aumento respectivo.
- Formular semanalmente un menú que lo presentará a la junta económica para su aprobación.
- Mensualmente, presentará el presupuesto respectivo para el rancho de Oficiales y personal auxiliar incluyendo el costo de un almuerzo obligatorio en conjunto para los oficiales y personal de técnicos y sub oficiales de la unidad.
- El día anterior, adquirirá los artículos en el mercado, con cargo al importe asignado para mejoramiento de rancho. Si la unidad dispusiera de cámara frigorífica, estas compras pueden efectuarse semanalmente.
- En su memorándum, dará cuenta de los gastos diarios de plaza y recepción de víveres frescos para su publicación en la orden de la unidad.
- Estar presente a la hora de distribución del rancho para el control de su desarrollo.
- Si después de la distribución de rancho quedan sobrantes, disponer que se haga una ordenada utilización de ellos.
- Vigilar que los depósitos de los desperdicios se encuentren en buen estado de aseo y sean colocados en lugares convenientes para que el personal pueda hacer una buena utilización de ellos.
- Una copia del menú de oficiales y personal de Técnicos y Sub-Oficiales, colocada en un lugar visible del comedor y, para la tropa en la pizarra que para el efecto debe en el lugar de distribución del rancho.
- Todo el material de cocina, tanto de tropa como de oficiales y personal auxiliar, deberá estar debidamente inventariado y será constatado a la recepción y entrega del puesto, debiendo anotarse

todas las ocurrencias que hubiera al momento del relevo. El estado de relevo será firmado por el entrante y el saliente, confrontando por el S-4 y visado por el ejecutivo y el jefe de unidad.

- En caso de cualquier deterioro o pérdida por negligencia, determinará la responsabilidad dando cuenta al presidente de la junta económica y al ejecutivo para la sanción pecuniaria y procederá la reposición respectiva.
- Para el desempeño de sus funciones tendrá a sus órdenes a un Sub Oficial designado como adjunto al oficial de rancho, a los cocineros y a los mayordomos, entre quienes distribuirá los enseres respectivos para efectos de conservación y responsabilidad.
- El adjunto al oficial de rancho será su principal auxiliar para el cumplimiento de las funciones relacionadas con alimentos de la tropa dentro del cuartel, vivac o campamento, debiendo ser quien normalmente efectúe las compras en el mercado y rinda cuenta al oficial de rancho de los gastos efectuados al regreso a la unidad.

c) Línea de Autoridad.

Oficial subalterno de grado de Subteniente y Teniente de los Batallones de Infantería N° 9 y 63, Presidente de la Junta Económica de Rancho de estas Unidades.

d) Actividades

La infantería es la fuerza de combate a pie. Utiliza todo tipo de armas portátiles y semi portátiles y para su desplazamiento puede emplear todo tipo de medios de transporte, puede combatir por sí sola con posibilidades limitadas o en combinación con alguna otra arma, siempre y cuando esta esté actuando en su apoyo para así aumentar sus posibilidades.

la infantería motorizada es aquella infantería que es transportada en camiones u otros vehículos sin blindaje. Se distingue de la infantería mecanizada, que es transportada en transportes blindados de personal (TBP) o vehículos de combate de infantería (VCI).

La motorización de la infantería es el primer paso hacia la mecanización de un ejército. Los camiones civiles se adaptan rápidamente para transportar soldados, remolcar cañones o transportar equipos y suministros. Esto es un gran incremento de la movilidad estratégica de las unidades de infantería, que de lo contrario tendrían que marchar o utilizar ferrocarriles. En la práctica, los ejércitos encontraron que es ventajoso desarrollar camiones según especificaciones militares, tales como los de tracción a todas las ruedas, para tener vehículos que funcionen fiablemente en todo tipo de clima y terreno.

La motorización no ofrece una ventaja táctica directa en los enfrentamientos de pequeñas unidades, porque los camiones y vehículos todoterreno son vulnerables a los disparos de artillería y armas ligeras. Sin embargo, en grandes batallas, la infantería motorizada tiene la ventaja de su movilidad, permitiéndole dirigirse rápidamente a los sectores críticos del campo de batalla y tener una mejor respuesta a los movimientos del enemigo, así como la habilidad de rodearlo.

La desventaja de la motorización es que la formación necesita muchos vehículos y suministros de combustible para ser eficaz.

CAPITULO II: MARCO TEORICO

2.1 Campos de aplicación.

El campo de aplicación del presente Trabajo de Suficiencia Profesional es el

administrativo, está orientado para ser aplicado en el sistema abastecimiento de Rancho del personal militar en el Ejército, en lo referente a las actividades de contratación de un concesionario para la adquisición y distribución de alimentos para el personal militar en guarnición.

2.2 Tipo de aplicación (Operativo, administrativo y/ o técnico)

Administrativo para contribuir al Sistema de Abastecimientos de alimentos del Ejército, básicamente a las Unidades acantonadas en Guarnición.

2.3 Definición de términos:

Toda la información que se brinda a partir de esta parte de la investigación

1. Glosario de términos

- **Abastecimiento**

Abastecimiento es un término que se vincula con la acción y las consecuencias de abastecer.

- **Acondicionamiento**

Acción y efecto de disponer, preparar lo que ya se ha elaborado en parte y acomodarlo para permitir o facilitar la fase siguiente del proceso de fabricación. Tratar un producto o una cosa con arreglo a alguna condición o para obtener una cualidad particular. Dar cierta condición o calidad de presentación a un producto.

- **Alimentos**

Se trata de sustancias o productos destinados a ser ingeridos por seres humanos, que pueden haber sido transformados o no. Se encargan de aportar valor nutricional y energía al organismo para su correcto desarrollo y para el mantenimiento de sus funciones vitales.

- **Almacenamiento**

Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas

para su custodia, suministro o venta.

- **Basura**

Cualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el proceso que lo genera.

- **Calidad**

Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- **Conservación**

Acción de mantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo que puede ser muy largo.

- **Clase I**

Son los procedimientos generales del Oficial Logístico de la sección S-4, se considera en esta clase I todo lo referente a la alimentación del personal militar, en tiempo de paz o en tiempo de guerra. Así mismo está contemplado la cisterna de agua.

- **Contaminación**

Presencia en el alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos... de forma que lo hacen inadecuado para el consumo por las personas ya que puede poner en riesgo su salud.

- **Control sanitario**

Conjunto de actividades desarrolladas por las Administraciones Sanitarias Competentes cuya finalidad es comprobar la conformidad de los productos destinados a la alimentación, de forma que se puedan prevenir posibles riesgos para la salud pública.

- **Desinfección**

Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

- **Desinfectante**

Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- **Desperdicio**

Materia que puede ser un subproducto o residuo durante un proceso.

- **Detergente**

Material tenso activo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- **DFAC**

Dining Facility, básicamente, es la cafetería. Si bien el Ejército y la Fuerza Aérea utilizan oficialmente el término DFAC, o comedor, la mayoría de los soldados y marines se refieren a él como el "salón de comidas".

- **Distribución**

Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

- **Elaboración**

Transformación de un producto por el trabajo, para obtener un determinado bien de consumo.

- **Envasado**

Acción de echar, meter, colocar cualquier materia o producto a granel en los recipientes que lo han de contener.

- **Envase o empaque**

Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y

sanitaria. Se considera envase secundario aquel que contiene a el primero. Ocasionalmente agrupa los productos envasados con el fin de facilitar su manejo.

- **Equipo sanitario**

Aquel equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento.

- **Higiene alimentaria**

Medidas y condiciones necesarias para evitar posibles peligros sanitarios y garantizar que un producto alimenticio es apto para el consumo humano y que, por lo tanto, no va a suponer un riesgo para la salud de sus consumidores.

- **Higiene**

Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- **Limpieza**

Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- **Manipulación**

Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales.

- **Materia prima**

Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.

- **Preparación**

Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor

ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

- **Transporte**

Acción de conducir, acarrear, trasladar personas, productos, mercancías o cosas de un punto a otro con vehículos, elevadores, montacargas, escaleras mecánicas, bandas u otros sistemas con movimiento.

- **Visión:** Es la aspiración de la institución. Describe el querer ser o alcanzar en un plazo establecido.

CAPITULO III: DESARROLLO DEL TEMA

“IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIO PARA ALIMENTACION DEL PERSONAL MILITAR DE LAS UNIDADES EN GUARNICIÓN”

3.1 Descripción de la situación observada:

En los años 1989, 1990, en que el suscrito, se desempeñaba como Presidente de la Junta Económica de Rancho del Batallón de Infantería N° 9 y Batallón de Infantería N° 63, pude constatar que la adquisición, distribución, preparación de los alimentos del personal militar de estas Unidades de Guarnición eran íntegramente preparados por personal de tropa, los mismos que no contaban con una adecuada instrucción, tanto para la adquisición de los insumos y materias primas, como para la preparación y distribución de los alimentos en el cuartel, los mismos que se encontraban con varias interrogantes, desde la iniciación del proceso, la parte administrativa, como la preparación y distribución de los alimentos para el personal militar, así como el manejo, manipulación de alimentos, residuos, el adecuado uso de los utensilios y la ejecución de la limpieza de toda el área de la cocina y comedor, entre otros aspectos.

El problema que se tenía en los encargados de la preparación de la comida, era el desconocimiento de las normas y disposiciones que rigen, así como la certificación de las entidades correspondientes.

En razón de los aspectos mencionados, el suscrito considera de interés institucional la **“IMPLEMENTACIÓN DEL CONCESIONARIO PARA ALIMENTACION DEL PERSONAL MILITAR DE LAS UNIDADES EN GUARNICIÓN”** para el apoyo todo el personal que cumplen la misión de las Unidades en Guarnición.

3.2 Antecedentes a nivel internacional:

- (EUA, 2017) Recuperado de la Revista Profesional del Ejército de EUA “Military Review” Edición Hispanoamericana (2017)
(<https://www.armyupress.army.mil/Journals/Edicion-Hispanoamericana/Archivo-de-articulos-exclusivos-en-linea/Archivo-de-articulos-exclusivos-en-linea-de-2017/Mejorando-el-Sistema-de-alimentacion/>)

Los comedores (DFAC), conocidos como cafeterías, comedores, galeras o instalaciones gastronómicas son una parte omnipresente de la cultura militar, independientemente de la rama del servicio. Su

historia y evolución se puede remontar tan lejos como la misma institución castrense. Desde puestos avanzados hasta las guarniciones que se asemejan a ciudades, estas instalaciones han servido, por generaciones, a nuestros soldados, marineros, aviadores e infantes de marina. A diferencia de otros aspectos de la institución castrense, los programas de alimentación de la guarnición han cambiado muy poco con el tiempo, lo que hace al modelo actual menos capaz de hacerle frente a los requerimientos actuales de alimentación de los soldados¹. Es por eso que es hora de un cambio de paradigma en cómo el Ejército enfoca los programas de alimentación del Ejército.

Las operaciones en la guarnición del DFAC le cuestan al Ejército cientos de millones de dólares cada año, e innumerable mano de obra en un sistema que sigue perdiendo dinero.

El propósito primordial de los DFAC es proporcionar comidas nutritivas a los integrantes alistados del servicio que poseen tarjetas de alimentación como parte de su paquete de compensación general, pero con una mayor variedad de opciones de comidas en el mercado privado cerca de las bases junto con el acceso cada vez más limitado a los DFAC, es fácil ver por qué las tasas de utilización siguen disminuyendo. Un buen ejemplo de este problema se puede ver en el cierre reciente del Eagle's Nest Dining Facility en el Fuerte Belvoir, estado de Virginia. Menos de un año después de completar una renovación de USD 6 millones, esta instalación cerró, principalmente, debido a la baja utilización. Este ejemplo no es excepcional. En los siguientes años, el Ejército planea cerrar o fusionar uno de cada tres comedores basado en las tasas de baja utilización. Si bien las fusiones y los cierres abordan el exceso innecesario de gastos en instalaciones subutilizadas, permanecen los problemas subyacentes de acceso limitado y mayor competencia del sector privado.

Unas de las principales causas subyacentes de la disminución de las tasas de utilización en nuestros DFAC es el acceso limitado a las instalaciones. Según un informe de 2015 de la Oficina de Rendición de cuentas del Gobierno, los integrantes recién alistados los clientes objetivo de los DFAC indicaron que el acceso limitado a los DFAC, a menudo, cambia sus decisiones con respecto a dónde ir a comer. Cuestiones tales como horarios de trabajo extendidos o irregulares, cuán lejos está la instalación, el tiempo que se pasa haciendo fila, la disponibilidad de estacionamiento, o las horas de operación afectan negativamente su capacidad de utilizar sus subsidios alimenticios en un DFAC. A menudo, la solución más fácil para ir a comer es comprar una comida de un proveedor privado, ya sea dentro o fuera de la base. Cuando esto sucede, el soldado paga esencialmente esa comida dos veces: la primera vez con la prestación efectiva de pago por esa comida y la segunda vez con un subsidio para la compra de alimentos no utilizado.

Considere cuantas veces cierran las instalaciones de los DFAC, o cuantas veces los fusionan durante las temporadas festivas. Los soldados con tarjeta de alimentación que permanecen en las barracas tienen la oportunidad de caminar a una parada de autobús preasignada y tomar un autobús para ir al DFAC, solo a las horas designadas, y luego regresar a las barracas en el autobús después de consumir sus comidas. Estos soldados deben repetir este proceso cada vez que deseen consumir una comida con su tarjeta de alimentación bajo las reglas actuales. Debido a las molestias involucradas, el dueño de la tarjeta de alimentación suele optar por una solución más conveniente, lo que significa pagar de su bolsillo. Esto entonces contribuye a reducir la utilización del DFAC y perpetúa las ideas de cerrar y fusionar estas instalaciones. No es realista pensar que el modelo actual de guarnición, de instalaciones gastronómicas administradas por los soldados,

puede seguir cumpliendo con los requisitos de las poblaciones que están destinados a apoyar.



El concepto universitario

Debido a los problemas de acceso cada vez más limitados a los DFAC y la disponibilidad siempre presente de opciones privadas, los soldados suelen optar por consumir comidas fuera del DFAC de su guarnición.

Como resultado, para optimizar el uso de las tarjetas de alimentación con el fin de alimentar a los soldados, el Ejército debe considerar adoptar un concepto universitario de comedores en el que se aceptan tarjetas de alimentación en cualquier lugar que venda comidas.

Los colegios y universidades de todo el país han logrado satisfacer las necesidades de sus estudiantes y cuerpo docente al proporcionar una variedad más amplia de opciones de programas de alimentación, incluyendo, permitir que los estudiantes usen sus planes de alimentación con los vendedores de comidas privados ubicados en el recinto universitario. De hecho, en 2012, el Centro de Excelencia culinario conjunto (JCCoE) realizó una revisión holística del programa de servicio de alimentación del Ejército y determinó que el Ejército podría beneficiarse de tal modelo.

Según el informe de la Oficina de Rendición de cuentas del Gobierno en 2011, la Fuerza Aérea llevó a cabo una prueba piloto del concepto universitario con resultados prometedores, aunque aún provisionales. El coronel Marc D. tfficcolo, entonces comandante de Agencia de servicios de la Fuerza Aérea de EUA, afirmó que el resultado de esta práctica ha sido un uso más eficiente de los derechos de la tarjeta de alimentación para los integrantes del servicio, lo que ha aumentado significativamente el número de comidas servidas a los portadores de dicha tarjeta. «La revisión holística del Servicio de alimento del Ejército» de la JCCoE analizó la Iniciativa piloto de transformación de alimento de la Fuerza Aérea en 2012 y determinó que estos cambios resultaron en un aumento de 15,2 por ciento en la utilización de los servicios y un aumento de 67,3 por ciento del patrocinio por parte de los portadores de las tarjetas de alimentación para los alistados. Al adoptar el enfoque de la Fuerza Aérea que refleja las mejores prácticas de las universidades en todo el país, el Ejército podría implementar una solución parecida al concepto universitario, donde los soldados puedan usar sus tarjetas de alimentación para comprar comidas no solo en su DFAC local, sino también en clubes, restaurantes pagados por fondos no asignados, o incluso en los patios de comida de la tienda Exchange. Sin embargo, con el fin de usar eficazmente este concepto, el Ejército

necesitaría pasar completamente de la tarjeta de alimentación DD 714 a un sistema de tarjeta de alimentación basado en tarjeta de acceso común y determinar el mejor método para asegurar que estos vendedores tengan la capacidad de recuperar fondos de las tarjetas de alimentación.

Bajo tal concepto universitario, la estructura actual para los precios de comida podría permanecer en efecto. Digamos que a un soldado le cuesta USD 5.55 almorzar en un comedor. Bajo el modelo universitario, un portador de tarjeta de alimentación tendría USD 5.55 para gastar en el almuerzo en cualquier restaurante en la base. Si el precio de la comida ordenada excede la cantidad de dinero asignado para ese periodo de comida, el soldado pagaría de su bolsillo la diferencia.

Con esto, el Ejército podría potencialmente deshacerse de los DFAC administrados por una unidad, resultando en un gran potencial de ahorro de costos. En otras palabras, el Ejército podría eliminar a los soldados de la especialidad ocupacional militar 92G (especialista en servicio de alimentos) de los DFAC e invitar a empresas privadas a ejecutar programas de alimentación con fines de lucro. Ciertamente, hay empresas privadas que estarían muy interesadas en obtener una porción, si no la mayor parte, de los derechos de alimentación colectiva de una instalación. Tales empresas privadas serían responsables de toda la adquisición de alimentos, administración de inventario, mercadeo, embalaje, personal y administración de instalaciones. Sin embargo, al igual que las universidades en todo el país, los precios de las comidas deben estar alineados con los derechos o planes de alimentación

Es importante destacar que el Ejército está tomando medidas encaminadas a aumentar la utilización de sus DFAC. Algunas de estas medidas incluyen la modificación de las horas, implementación de quioscos y camiones de venta de comidas, la ampliación de las opciones de menús, refiriéndose a los cocineros del Ejército como chefs y la remodelación de las instalaciones existentes para atraer a los soldados. La eficacia de estas iniciativas e inversiones está por verse. El desafío que queda es la competencia con los

restaurantes comerciales, en otras palabras, el impacto del afán de lucro sobre la provisión efectiva para la comida del soldado. Los restaurantes están motivados por una cosa: la ganancia, mientras que no así los DFAC ni los soldados que los administran.

Además, los restaurantes pueden hacer cambios a sus servicios con mayor rapidez en un esfuerzo por aumentar las ganancias, y no están atados por la burocracia, a menudo ofensiva, de la institución castrense. Tal vez el Ejército podría enfocar la alimentación en la guarnición como un negocio y aprovechar el concepto universitario expandido a su favor para ayudar a garantizar que los soldados estén tomando decisiones «más saludables» si se les permite usar su tarjeta de alimentación en un restaurante en el puesto.

Planes de alimentación, Como una alternativa al, o conjuntamente con, el concepto universitario descrito anteriormente, el Ejército podría adoptar un concepto de plan de alimentación. El programa de tarjeta de alimentación del Ejército en su estado actual es aplicado inconsistentemente y es innecesariamente burocrático. El Reglamento de Gestión Financiera del Departamento de Defensa, 7000.14.R., Programas y Procedimientos Operativos de pago/personal militar especial requiere que los soldados solteros que residen en las barracas reciban una tarjeta de alimentación y raciones de las instalaciones gastronómicas del Gobierno. La rendición de cuentas y el mantenimiento de registros relacionados con estas tarjetas pueden ser complicados en el mejor de los casos o, en el peor de los casos, una oportunidad para el fraude. A fin de complicar las cosas, los comandantes pueden autorizar que los soldados reciban una asignación básica completa para los derechos de subsistencia basados en requisitos de misión singulares o necesidades alimenticias especiales.

La gestión y seguimiento de esto es una de las muchas cargas consecuentes que se les agrega a los comandantes.

Es posible que los soldados que trabajan horas no estándares no puedan comer en un DFAC durante las horas normales de operación. Para mitigar este

problema, debe haber opciones para que los soldados adopten un plan de alimentación que mejor se adapte a su horario de trabajo, y luego cambiar dicho plan a medida que cambian sus horas de trabajo. Los planes de alimentación de universidades ofrecen este tipo de flexibilidad a través de una amplia gama de planes de alimentación. Por ejemplo, digamos que un soldado solo puede consumir dos comidas al día durante la semana y tres comidas los fines de semana. ¿Debe este soldado renunciar a la cantidad total de la asignación básica del derecho de subsistencia a cambio de una tarjeta de alimentación, a pesar de que él o ella solo consume 76 por ciento de sus comidas en un DFAC? o, ¿podría haber una opción de plan de alimentación que permita que el soldado consuma un número predeterminado de comidas por semana y darles el resto del derecho para comprar comida en otro lugar? Al integrar un concepto de plan de alimentación, los soldados posiblemente podrían cambiar, en línea, sus planes de comidas, de la misma manera que pueden establecer deducciones o cambiar sus contribuciones al plan de ahorros que el Gobierno les proporciona (Thrift Savings Plan).

Empresa consolidada de alimentación de campo.

Si se adoptaran algunas de las prácticas antes mencionadas y se redujeran o se eliminaran significativamente los DFAC de soldados, se reduciría muy probablemente la cantidad de soldados 92G necesarios para apoyar los programas de alimentación del Ejército. Sin embargo, el requisito para que el Ejército se alimente en tiempos de conflicto y adiestramiento no desaparecerá. En 2015, el Comando de apoyo de armas combinadas dio a conocer concepto fusionado de empresa de alimentación de campo, donde los soldados 92G se consolidan en una sola compañía dentro de las brigadas de mantenimiento en lugar de extenderse a través de los equipos de combate de brigada y brigadas funcionales. La idea es que, según sea necesario, las unidades puedan solicitar una capacidad de alimentación de campo para respaldar las necesidades de adiestramiento o requerimientos operacionales, como lo hacen con respecto al transporte, lavandería, baño y otras funciones de apoyo al servicio de combate. El uso de este concepto podría eliminar potencialmente

el impacto que tales actividades de adiestramiento y operacionales tienen en los DFAC administrados por unidades.

Este concepto, tal como se presenta actualmente, deja al Ejército en el negocio de la alimentación de la guarnición, ya que los soldados de la 92G todavía deben realizar operaciones diarias en los DFAC. Además, el Ejército sigue en el costoso negocio de comprar alimentos y operar en instalaciones subutilizadas. Las cifras en dólares ni siquiera comienzan a captar los costos de oportunidad involucrados en todas las otras minucias asociadas con la alimentación de la guarnición.

¿Y los soldados 92G? Si se produjera la no asignación de los DFAC, tal como se describe en el concepto universitario, estos soldados estarían libres de la obligación de operar y administrar estas instalaciones y podrían concentrarse en sus competencias básicas: alimentación de campo junto con las destrezas del soldado básicas, en apoyo de la misión más grande del Ejército, pelear y ganar las guerras de nuestra Nación. Actualmente, los comandantes que tienen soldados 92G en sus filas, a menudo, se ven obligados a hacer arreglos especiales para que estos soldados cumplan con los requisitos básicos de apresto de soldado como mantenimiento de comando, acreditación de armas, adiestramiento obligatorio de la Regulación del Ejército 350-1, y la prueba de acondicionamiento físico del Ejército, debido a la estrecha ventana que estos soldados tienen para entrenar debido a sus deberes de preparación de alimentos.

Por el contrario, en un modelo DFAC no administrado por una unidad de alimentación de guarnición, el adiestramiento de destrezas de soldado podría ser manejado de manera más eficaz, ya que las tareas de los soldados de la 92G serían más previsibles porque las actividades están alineadas con los requerimientos de campo. Sin embargo, tal circunstancia también podría arriesgar una reducción si los 92G no se utilizan plenamente en apoyo directo a la preparación de alimentos para apoyar a las tropas en el campo. Claramente, el Ejército tendría que reevaluar el requisito óptimo de fuerza final

para esta especialidad basado en los nuevos requisitos establecidos de misión. En este escenario, nuevamente, hay una amplia gama de opciones a considerar, desde la reducción de los números de componentes activos hasta la fusión de la especialidad ocupacional militar.

El implementar incluso una parte de las propuestas discutidas anteriormente sería un esfuerzo difícil que involucraría una mirada de partes interesadas a través del Departamento de Defensa y la industria privada. Además, la cultura y las actitudes actuales relativas a cómo el Ejército ve su relación con el DFAC tendrían que cambiar. Los cambios recomendados aquí están en línea con los sugeridos en un artículo reciente del teniente general jubilado David Barno y Nora Bensahel, en donde piden que «las misiones de apoyo institucionalizadas por largo tiempo» «sean traspasadas a los civiles o contratadas para liberar tanto la mano de obra militar como civil».

Las situaciones de bases conjuntas presentan otra serie de dificultades, como la disparidad en el servicio de alimentación de la guarnición de una rama de servicio a la otra. Sin embargo, idealmente, nuestros servicios hermanos trabajarían con el Ejército con miras a la interoperabilidad, lo que mitiga la disparidad entre las ramas de servicio en una base conjunta. En otras palabras, un aviador, infante de marina o marinero deberían poder participar en los programas de alimentación de la guarnición del Ejército de la misma manera que un soldado puede; y viceversa con respecto a entrar a instalaciones de comida que no sean del Ejército. Con ese fin, los comandantes de la guarnición todavía mantendrían alguna medida de responsabilidad en cuanto a la supervisión de las instalaciones privatizadas.

El tiempo y el esfuerzo involucrado en un cambio tan monumental sería tremendo, pero valdría la pena. Al alterar básicamente el programa de servicio de alimentos del Ejército, el servicio podría centrarse mejor en las competencias básicas que nos permitan centrarnos en nuestra misión: pelear y ganar las guerras de nuestra Nación, mientras que en el proceso, potencialmente, ahorraría cientos de millones de dólares cada año.

3.3 Antecedentes a nivel nacional:

- (Reglamento de Administración de Unidades, 2017)

Clase I

A. Generalidades.

Los artículos son recepcionados de la Compañía de Intendencia del BS de la GU o similar (Agrupamiento o destacamento).

1. Los abastecimientos de Clase I presentan un problema principalmente de volumen y tonelaje, y problemas de refrigeración para algunos artículos a nivel de GUC y Ejército de Operaciones.
2. El Batallón tiene como carga prescrita de Clase I, tres días de raciones de campaña envasadas (RCE) distribuidas como sigue:
 - a. Una ración con los individuos (en su vehículo)
 - b. Dos raciones en el Tren de Campaña del Grupo.
3. En función de la situación, puede haber en el Tren de Campaña una ración de Campaña para cocinas (RCC) para todo el efectivo de la UU.
4. La cisterna de agua está ubicada en el Tren de Campaña.
5. El elemento encargado de este abastecimiento es el Equipo Clase I y Agua, de la Sección de Abastecimiento del Batallón de Servicios.
6. Las raciones son de tres tipos:

a. Ración normal.

Es la empleada en tiempo de paz, ha sido calculada para satisfacer necesidades de esfuerzo moderado. Está compuesta por alimentos frescos como carne, pan verduras, etc, y víveres secos; necesita para su consumo ser cocida en su totalidad.

b. Ración fuerte.

Es la empleada en campaña ha sido calculada para satisfacer necesidades de esfuerzo fatigante, con relación a la ración normal tiene mayor valor energético, también requiere cocción previa para su consumo.

c. Ración de Campaña Envasada. (RCE)

Es la que se utiliza en la alimentación individual de las tropas en campaña o en condiciones de combate que impiden el uso de las cocinas; puede comerse fría o caliente y está envasada en tres cajas de cartón con un peso aproximado de 1.5 kgs.

B. Cálculo de necesidades.

Normalmente esta actividad no se realiza en la UU, en el caso de operaciones especiales, este cálculo se hace a base de los efectivos que figuran en la Situación Diaria.

C. Obtención.

1. Pedidos. El pedido de raciones de campaña para cocina lo formula diariamente el S-4 en base a la Situación Diaria formulada por el S-1
2. El pedido de raciones de campaña envasadas, es formulado diariamente, de acuerdo al consumo.
3. Recojo.
 - a. Normalmente los abastecimientos de Clase I son recogidos por tercios (desayuno, almuerzo, comida) o divididos por lotes de Cía.
 - b. Cuando la situación táctica y la ubicación del Batallón lo imponga, estos abastecimientos pueden ser recibidos, por el método de distribución a las Unidades es decir que son entregados por el Escalón Superior transportándolos en sus medios de transporte orgánico.

D. Distribución

1. Normalmente los abastecimientos de Clase I son distribuidos por el Batallón a las Compañías, transportándolas a la Zona de cocinas (caso de cocinas centralizadas) o entregándolos a las Compañías cuando las cocinas están descentralizadas, es decir, por distribución a las Unidades.
2. Eventualmente, los abastecimientos de Clase I, son distribuidos por el Batallón a las Compañías, en el Puesto Divisionario de Clase I del Grupo (caso de las cocinas descentralizadas) lugar donde acuden las Compañías a recoger sus abastecimientos, es decir, por Punto de Abastecimiento.

E. Preparación y Distribución de las Comidas

Generalidades. - Cuando la situación lo permita, las comidas que se proporcionan al personal deben ser calientes.

Preparación. - Esta se realiza:

- Por el método de cocinas centralizadas, normalmente y
- Por el método de cocinas descentralizadas por Batería, eventualmente, cuando la situación táctica lo impone.

Distribución. -

- Cocinas centralizadas
- Cocinas descentralizadas

Teniendo en cuenta las organizaciones referidas anteriormente, se ha considerado para el presente trabajo de Investigación como antecedentes, las experiencias obtenidas durante la participación como Oficial subalterno nombrado Jefe de la Junta Económica de Rancho, principalmente en el campo administrativo y dentro de las siguientes funciones:

1. Diariamente, antes de la lista de diana, realizará la entrega de víveres al oficial de rancho de acuerdo a la situación diaria, anotando la entrega en el libro "REGISTRO DE DISTRIBUCION DIARIA DE CLASE I" el cual será firmado por el Capitán de Día quien deberá estar presente en la distribución.
2. Para efectuar la entrega el oficial el oficial de abastecimiento confeccionará una tabla de "Abacos" de manera que facilite las operaciones.
3. Con los datos de registro de distribución diaria de Clase I (víveres), efectuará el movimiento diario en el LIBRO DE ALMACEN DE CLASE I, a fin de determinar el saldo real existente en sus respectivos almacenes.
4. Para determinar el menor consumo de Clase I (víveres) en almacén, se tomará el saldo que arroja el último día del mes en el libro de almacén del que resaltará el saldo que acuse el libro de cargo general de Clase I. Estas economías naturales producidas no por una menor entrega de la cantidad correspondiente al afectivo que debe tomar rancho, sino por una buena administración en el abastecimiento, sobre todo en los días en que el personal sale de paseo, serán registrados en el libro que se denomina "MENOR CONSUMO DE ARTICULOS DE CLASE I", y su empleo,

ordenado por el jefe de unidad, será para mejorar el rancho de la tropa. La cantidad empleada de estas economías será publicada en la orden de la unidad y servirá de base para descontarla, tanto en el libro de almacén como en el libro de menor consumo.

5. Cuando en el almacén existan saldos por menor consumo que no son empleados, tales Como: sal, especerías, etc., el oficial de abastecimiento por memorándum, solicitara al ejecutivo la autorización para sustituirlos o canjearlos en el servicio de Intendencia con otros artículos que permitan mejorar el rancho, previa valorización de éstos. El movimiento de éstos canjes se publicará en la orden de la unidad.
6. El oficial de abastecimientos es miembro permanente de la junta económica del rancho de tropa.
7. Todos los documentos que formule el oficial de abastecimiento, así como los libros que lleve, deberán ser firmados por él inmediatamente después de la fecha de su redacción o cierre, es decir, antes del ES CONFORME del ejecutivo y el V° B° del Jefe de Unidad.
8. Como auxiliares en sus funciones tendrá a sus órdenes al Sargento Proveedor.
9. Confeccionará el programa de mantenimiento de los artículos de Intendencia y de las instalaciones a su cargo, de conformidad con el RE 747-20 (Mantenimiento de Equipo) y de los servicios periódicos de mantenimiento establecido en los manuales técnicos; aprobado el programa, será puesto en ejecución y serán anotadas las ocurrencias en las tarjetas de control respectivo.
10. Para el almacenamiento de artículos de Clase I tendrá presente lo prescrito en las normas de almacenamiento dictadas por el servicio técnico.
11. Es responsable pecuniaria y disciplinariamente si no da cuenta oportuna de las novedades que constate.
12. En caso de relevo la entrega del puesto se realizará mediante un acta e inventario de todos los libros, documentos, enseres y artículos de Clase I que tenga a su cargo debidamente certificado con las firmas reglamentarias

(S-4, Ejecutivo y jefe de unidad).

Documentación:

- a. Libro de entrega directa de Clase I.
- b. Libro de existencias de almacén de Clase I.
- c. Libro de existencias de almacén de Clase I (raciones de campaña).
- d. Libro de menor consumo de artículos de Clase I.
- e. Memorándum.
- f. Guía de Procedimientos.
- g. Legajo de Actas de entrega y Recepción
- h. Legajo de Normas y Directivas.
- i. Del Oficial de Rancho.

3.4 Diagnóstico

El problema se presenta en el campo administrativo, en las actividades de Abastecimiento de Clase I, las mismas que se ven afectadas constantemente por la falta de conocimiento en asuntos administrativos, familiarización con las normas de alimentación del personal militar en guarnición, adquisición de insumos y enceres, mantenimiento de material, cocinas y utensilios, preparación de alimentos, nutrición y dietética, llenado de legajos, formatos, actas, confección de documentos personales, entre otros, así como la falta de capacitación que se requiere para este tipo de actividad.

Los Oficiales subalternos que cumplen las funciones de Oficial de Rancho y Jefe de la Junta Económica de Rancho no tienen una capacitación ni cuentan con los conocimientos necesarios para cumplir con estas funciones, para el apoyo

a estas actividades, que contribuyan al cumplimiento de las misiones asignadas por el Comandante de Unidad, de manera eficiente y eficaz.

3.5 Propuesta de Innovación:

La propuesta de innovación que se formula en el presente trabajo de investigación, optimizará el proceso de alimentación del personal militar en guarnición, toda vez que se presenta un diseño que se base en la contratación de un concesionario que se ocupe de toda la cadena alimenticia, desde su adquisición, preparación y distribución, incluyendo personal y material necesario para esta actividad, recayendo toda la responsabilidad en la persona contratada para dicho fin, excluyendo al personal militar de toda tarea que involucre desviar recursos humanos y materiales para el cumplimiento de esta actividad de la mejor manera.

En concordancia con lo anteriormente mencionado, el suscrito, para implementar esta propuesta, diseñó un plan de la siguiente manera:

a. Servicio de Concesionario

1) De las Bases para la contratación de Concesionario

- i. El objetivo es seleccionar al concesionario que brindará el servicio de alimentación para el personal militar en guarnición, cumpliendo con altos estándares de calidad, tanto a nivel de ingredientes como de insumos, brindando una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada, de acuerdo a las exigencias y necesidades del personal.
- ii. Otorgar el servicio de suministro de alimentos preparados al personal militar, bajo la modalidad de concesión. El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua, y proporcionada de acuerdo con las exigencias y necesidades de los usuarios.
- iii. La programación del menú deberá estar diseñada por un profesional de nutrición, tomando en consideración el

concepto de alimentación nutritiva que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los militares y su exigencia en sus actividades.

- iv. Deberán considerar dos opciones:
 - a) Menú normal
 - b) Menú dietético

2) Condiciones del servicio:

- i. La atención a los usuarios del comedor deberá ser de la forma más fluida posible; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del usuario. En los almuerzos, se deben presentar un mínimo de una alternativa diaria por cada tipo de menú normal y menú dietético, debiendo ser balanceados, nutritivos y con ingredientes e insumos de calidad. En el caso de los postres, deberá de incluirse la opción de frutas, como mínimo tres veces por semana
- ii. Presentación de RNP

3) Calidad de los alimentos

- i. Los proveedores que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos para el personal militar deberán contar con certificaciones de calidad y licencia de autorización de los ingredientes e insumos, teniendo como mínimo las siguientes características:
 - a) Los ingredientes e insumos que se usen en la preparación deberán ser del mismo día y deben ser de buena calidad físico-química, sanitaria, organoléptica, de marca reconocida y con registro sanitario.
 - b) Arroz extra o superior.
 - c) Verduras de primera calidad de proveedores que garanticen la calidad y sanidad de los productos.

- d) Carnes de primera calidad y de proveedores que certifiquen la calidad y sanidad de los productos.
- e) Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales, de acuerdo a lo recomendado por la nutricionista.
- f) Los refrescos, jugos y bebidas a prepararse deberán ser elaborados con frutas naturales debiendo utilizar agua cocida que garantice el cien por ciento (100%) de pureza y eliminación de cualquier bacteria, para la preparación de dichos alimentos

4) Medidas de Higiene y Saneamiento

- i. El concesionario debe contar con un Programa de Higiene y Saneamiento semanal, quincenal y mensual, en el cual incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos y área que ocuparán.
- ii. Los detergentes que se utilicen, deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- iii. El personal del concesionario se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- iv. El área y equipos que utilizarán se limpiará permanentemente, debido a que siempre se producen derrames y acumulación de suciedad.

- v. Los residuos, cualquiera sea su naturaleza, deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos, y el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- vi. Contar con un esterilizador de cubiertos, el mismo que debe ser utilizado diariamente, antes de iniciarse el servicio.

b. Personal para brindar el servicio

El Concesionario deberá contar, como mínimo, con los siguientes trabajadores:

- 01 Administrador.
- 01 Nutricionista.
- 01 Chef de cocina o cocinero.
- 02 Ayudantes de cocina.
- 01 Vajillero.
- 01 operario de limpieza y apoyo.
- 03 mesero/as (debiendo incrementarse en caso de que la demanda lo exija).

c. Material y Equipo

- Los equipos de cocina y otros deben ser proporcionados por el Concesionario y tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a entregar; su mantenimiento debe ser preventivo y correctivo.
- El plazo para la implementación del comedor (instalación de tavolas, dispensador de refrescos, entre otros), será a partir de la suscripción del contrato.

- La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de loza, cristal y/o acero inoxidable y deben ser proporcionados por el Concesionario, evitando el uso de artículo deteriorados de madera y/o plástico.
- Se brindará a la Concesionaria los ambientes del comedor y otros bienes. Los costos del servicio de energía eléctrica y agua serán asumidos por la unidad.

3.6 Objetivos a alcanzar:

- **Objetivo N° 1:**

Mejorar las condiciones de alimentación del personal militar en guarniciones Militares.

- **Objetivo N° 2:**

Reducir el empleo del personal militar en las labores que involucran el abastecimiento, la distribución y mantenimiento de esta actividad.

- **Objetivo N° 3:**

Realizar las actividades de alimentación del personal militar de la mejor manera acorde los estándares internacionales y que se vienen implementando en todos los ejércitos del mundo.

CONCLUSIONES

1. Todos los Ejércitos del mundo, y dentro de ellos el país que ha sido tomado como referencia internacional como Estados Unidos, muestran la tendencia de contratar los servicios de un concesionario que se encargue de la alimentación del personal militar en guarnición que implique que el personal militar no realice actividades ajenas a su entrenamiento y poder cumplir con la misión asignada a su Unidad Militar.
2. El Ejército del Perú, a través del COLOGE, estaría en condiciones de organizar, conducir e implementar una convocatoria para la contratación de un concesionario que brinde el servicio de alimentación al personal militar en guarnición.
3. La aplicación de la presente propuesta de innovación, mejorará las condiciones de la alimentación, así como el entrenamiento del personal militar que no se vería involucrado en actividades de esta índole, mejorando la calidad y que redundará en el bienestar del personal militar que sirve en las diferentes guarniciones del Ejército.

RECOMENDACIONES

1. Que el Comando del Ejército, tenga a bien implementar la propuesta de contratación de un concesionario de alimentos para personal militar en guarnición del presente trabajo de investigación, para ser aplicada en apoyo a las Unidades del Ejército.
2. Que el COLOGE, solicite resultados de la aplicación de la implementación de la presente propuesta mediante informes semestrales, de manera que sean objeto de acciones de control en las visitas de comando al área de aplicación, para manejar un Proceso de Mejora Continua en este campo.
3. Que las Grandes Unidades estén en condiciones de convocar a procesos de contratación de servicio de alimentación para el personal militar que sirve en guarnición, con la finalidad de seleccionarlos para esta actividad.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Directiva N° -14 JCCFFAA/D-7/DEDOC/LA (2014) del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas, ***“Norma la implementación del proceso de obtención y procesamiento de las experiencias operativas y administrativas y su conversión en lecciones aprendidas”***.
2. Ley del Ejército del Perú, (2012). ***“Decreto Legislativo N° 1137”***.
3. Manual de Estado Mayor, (2015). ***“Estado Mayor de Unidad”***
4. “Military Review” Edición Hispanoamericana 2017
5. Página Oficial del CCFFAA, (2019). ***“Glosario Militar”***
6. Reglamento de Logística, (2014), ***“Operaciones Logísticas”***
7. Reglamento RE 1-5 (2017) ***“Administración de Unidades y Reparticiones del Ejército”***

Anexo 01: Foja de Servicios.

ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI



“Alma Mater del Ejército del Perú”

ANEXO 01: INFORME PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN CIENCIAS MILITARES

1. DATOS PERSONALES:

1.01	Apellidos y Nombres	ALFARO JUÁREZ ABELARDO
1.02	Grado y Arma / Servicio	CAP INFANTERÍA
1.03	Situación Militar	RETIRO
1.04	CIP	113306300
1.05	DNI	40912362
1.06	Celular	944750731
1.07	Correo Electrónico	abelardoalfaro2020@hotmail.com

2. ESTUDIOS EN LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS:

2.01	Fecha_ ingreso de la EMCH	28 de Marzo de 1983
2.02	Fecha_ egreso EMCH	31 de Diciembre de 1986
2.04	Fecha de alta como Oficial	01 de Enero de 1987
2.05	Años_ experiencia de Oficial	12 Años y 03 Meses
2.06	Idiomas	INGLES BÁSICO

3. SERVICIOS PRESTADOS EN EL EJÉRCITO

Nº	Año	Lugar	Unidad / Dependencia	Puesto Desempeñado
3.01	1987	Cusco	BIM 9	Comandante de Sección
3.02	1988	Arequipa	BCS 63	Comandante de Sección
3.03	1989	Cuzco	BCS 63	Comandante de Sección
3.04	1990	Locumba	BTQ 213	Comandante de Sección
3.05	1991	Locumba	BTQ 212	Comandante de Sección
3.06	1991	Chorrillos	ESC INF	Oficial Alumno
3.07	1992	Rímac	BIM 35	Comandante de Sección
3.08	1993	Rímac	BCS 77	Comandante de Sección
3.09	1994	Pinglo	BIS 25	Comandante de Cia
3.10	1995	Chorrillos	ETE	Jefe Admtvo
3.11	1996	Jesús María	HMC	Suplemento
3.12	1996	Chorrillos	ESC INF	Oficial Alumno
3.13	1997	Jesús María	HMC	Suplemento
3.14	1998	Pantoja	BIS 27	Comandante de Cia
3.15	1999	Pantoja	BIS 27	Comandante de Cia

4. ESTUDIOS EN EL EJÉRCITO DEL PERÚ

Nº	Año	Dependencia y Período	Denominación	Diploma / Certificación
4.01	1991	ESCUELA DE INFANTERÍA (del 01 de julio al 31 de diciembre)	CURSO INTERMEDIO	CERTIFICADO
4.02	1996	ESCUELA DE INFANTERÍA (Del 01 de julio al 18 de Diciembre)	CURSO AVANZADO	CERTIFICADO

5. ESTUDIOS DE NIVEL UNIVERSITARIO

Nº	Año	Universidad y Período	Bachiller – Licenciado
5.01	1987	Escuela Militar de Chorrillos (28 de marzo de 1983/31 de diciembre de 1986)	Bachiller

Abelardo ALFARO JUÁREZ
CAP EP (r)
NA : 113306300