



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO

**PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN GESTIÓN
PÚBLICA**

Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes
del Programa Qali Warma durante el año 2015

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

Maestro en Gestión Pública

AUTOR:

Galarza Martel, Ronny Raul Omar (ORCID:0000-0001-5421-2082)

ASESORA:

Dra. Alfaro Mendives, Karen Lizeth (ORCID:0000-0002-6218-4998)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión de Políticas Públicas

LIMA – PERÚ

2016

Dedicatoria

Al Dios de la vida y la naturaleza, a mi madre que se encuentra guiando mi camino que con su compañía asegura mis metas y a mi familia por su gran apoyo constante.

Agradecimiento

Al personal docente de la Universidad César Vallejo por brindarme la oportunidad de desarrollarme profesionalmente, en especial a la Dra. Karen Alfaro Mendives, por la contribución y orientación en el desarrollo del presente trabajo. Asimismo, a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) por la recopilación de la información para la presente investigación.

Índice de contenidos

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
Índice de gráficos y figuras	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	21
3.1 Tipo y diseño de investigación	21
3.2 Variables y operacionalización	22
3.3 Población, muestra y muestreo	24
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	25
3.5 Métodos de análisis de datos	28
3.6 Aspectos éticos	28
IV. RESULTADOS	29
4.1 Presentación de resultados por indicadores	29
4.2 Presentación de resultados por dimensiones	32
V. DISCUSIÓN	39
VI. CONCLUSIONES	43
VII. RECOMENDACIONES	44
REFERENCIAS	46
ANEXOS	49

Índice de tablas

Tabla 1. Operacionalización de la variable	23
Tabla 2. Población y muestra	24
Tabla 3. Instrumentos utilizados según los indicadores de las variables	25
Tabla 4. Validez del instrumento que mide el nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.	26
Tabla 5. Validez del instrumento que mide el nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma	26
Tabla 6. Validez del instrumento que mide el nivel el muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma	26
Tabla 7. Confiabilidad de Kuder Richardson	27
Tabla 8. Distribución de los indicadores del nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes	29
Tabla 9. Distribución de los indicadores del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes	30
Tabla 10. Distribución de los indicadores del nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes	32
Tabla 11. Distribución del nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes	32
Tabla 12. Distribución del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes	34
Tabla 13. Distribución del nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes	35
Tabla 14. Distribución del nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores del Programa Qali Warma	37

Índice de gráficos y figuras

Figura 1. Nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes	33
Figura 2. Nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes	34
Figura 3. Nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes	36
Figura 4. Nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma	37

Resumen

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo principal determinar el nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, durante el año 2015.

Esta investigación fue de tipo básica, de nivel descriptivo simple, de diseño no experimental transversal y para la determinación del nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, se trabajó con una muestra 75 supervisores de dicho programa, los cuales fueron sujetos a evaluación de conocimientos en legislación sanitaria, control de las plantas y almacenes y del muestreo de los alimentos que distribuye dicho programa, siendo los instrumentos de evaluación la ficha de conocimientos y listas de cotejo.

Los resultados sobre los conocimientos de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma obtuvieron un nivel adecuado (72%); el control de los supervisores del programa obtuvo un nivel moderado (60%) y el muestreo de los alimentos un nivel adecuado (52%). En conclusión, de la evaluación de la DIGESA a los supervisores del Programa Qali Warma, se obtuvo un nivel adecuado que correspondió a un 70,7%, asimismo, un nivel moderado que representó el 20% y en menor porcentaje un nivel inadecuado que correspondió al 9,3%.

Palabras clave: Evaluación, supervisores de plantas y almacenes, DIGESA, Programa Qali Warma.

Abstract

This research main objective was to determine the level of evaluation DIGESA to supervisors plants and warehouses of Programa Qali Warma during 2015.

This research was basic type, simple descriptive level, cross sectional non-experimental design and for determining the level of evaluation DIGESA at supervisors plants and warehouses of Programa Qali Warma, this worked with a sample 75 supervisors of the program, which were subject to evaluation of knowledge in sanitary legislation, control of plants and warehouses and food sampling distributed by the program, being evaluation instruments the record knowledge and checklists.

The results knowledge of supervisors plants and warehouses of Programa Qali Warma obtained an appropriate level (72%), control of supervisors obtained a moderate level (60%) and food sampling an appropriate level (52%). In conclusion, the evaluation DIGESA to supervisors plants and warehouses of Programa Qali Warma during 2015, obtained an appropriate level which corresponded to 70.7%, also a moderate level which accounted for 20% and lower percentage the inappropriate level corresponding to 9.3%.

Keywords: Evaluation, supervisors plants and warehouses, DIGESA, Programa Qali Warma.

I. INTRODUCCIÓN

En nuestro país la lucha contra el hambre y la desnutrición se ve reflejada con la creación de programas sociales de asistencia alimentaria los cuales se han iniciado desde el año ochenta, generando un incremento de dotación de alimentos a las poblaciones vulnerables. En la actualidad, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social cuenta con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad (desayunos escolares), adecuado a los hábitos de consumo local de las distintas zonas del territorio nacional y cogestionado con la comunidad, cuyos beneficiarios son los niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de instituciones educativas públicas.

Sin embargo, desde el comienzo del servicio alimentario en el año 2013, el PNAEQW, por ser una estrategia nueva del Estado peruano empezó a presentar dificultades en su servicio tanto en las buenas prácticas de manipulación de alimentos, controles sanitarios de higiene y limpieza, además de la idoneidad de sus alimentos, éstas circunstancias afectaba toda su cadena alimentaria desde la recepción, preparación, almacenamiento y distribución de sus raciones alimentarias a sus beneficiarios, lo que ocasionó la aparición de denuncias y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

En ese sentido, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA (2014), autoridad sanitaria de nivel nacional en la atención de brotes de ETA, señala que en el año 2013 ocurrieron 19 episodios de brotes de ETA debido a los alimentos distribuidos por el PNAEQW, que afectaron a 658 niños beneficiarios y para el año 2014 no cesaron las denuncias y brotes de ETA, por lo cual se reportaron 05 episodios de brote de ETA, que afectó a 279 niños beneficiarios de dicho programa a nivel nacional.

Estas circunstancias desfavorables han ocasionado que el PNAEQW, realice gestiones estratégicas de manera intersectorial con la DIGESA, a través de asistencias técnicas a sus supervisores de plantas y almacenes a fin de mejorar su

calidad en su servicio alimentario evitando la aparición de denuncias y brotes de ETA.

En consecuencia, se plantea como **problema general**: ¿Cuál es el nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015?

Además, se determina como **problemas específicos** los siguientes:

¿Cuál es el nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015?

¿Cuál es el nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015?

¿Cuál es el nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma durante el año 2015?

En virtud a lo señalado, la **justificación** de la presente investigación es en razón a que en el Perú desde la extinción del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA) en el año 2012, por motivos inadecuados de gestión administrativa, control y aspectos legales relacionados a limitaciones de innovación, mejoramiento, calidad y por las prácticas contrarias a la transparencia, han impedido cumplir de manera satisfactoria los objetivos de dicho programa para un eficaz atención a los usuarios, motivo por el cual una vez extinguido se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma perteneciente al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad destinado a una población exclusiva: niños del nivel inicial a partir de los 3 años de edad y estudiantes del nivel primaria de instituciones educativas públicas.

Sin embargo, desde el comienzo del servicio alimentario en el año 2013, el Programa Qali Warma comenzó a presentar dificultades en el servicio alimentario

que han afectado la salud de los beneficiarios a través de deficiencias en la inocuidad y calidad de alimento que distribuye, lo que han logrado la aparición de denuncias y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

En ese sentido, mencionar que los usuarios de dicho programa son considerados una población vulnerable, es decir que se encuentran en inadecuadas condiciones de salud, con deficiencias nutricionales y bajos recursos económicos por lo que merecen recibir alimentos que garanticen su inocuidad y calidad para su mejor desarrollo.

Es por ello que el Programa Qali Warma, ha logrado realizar gestiones estratégicas de manera intersectorial con la DIGESA, con la cual dicho programa ha realizado por primera vez un plan de trabajo en conjunto con una autoridad sanitaria de nivel nacional en materia de inocuidad de los alimentos, a fin de mejorar su calidad en su servicio alimentario, evitando la aparición de denuncias y brotes de ETA.

El plan de trabajo entre ambas instituciones cuenta con un marco de actividades que consisten especialmente en capacitaciones a los supervisores de planta y almacenes del Programa Qali Warma en legislación sanitaria en materia de inocuidad de alimentos, apoyos técnicos para el control en plantas de elaboración y almacenamiento de alimentos, así como la evaluación del muestreo de los alimentos que distribuye dicho programa, sin embargo estas actividades deberán ser evaluadas cuyos resultados serán el reflejo de la ejecución de dicho plan de trabajo.

Por lo tanto, la presente de investigación busca determinar el nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015, cuyos resultados puedan establecer que la intervención articulada y evaluación de la DIGESA ha permitido identificar los problemas que cuenta aún el programa para la toma de medidas correctivas que contribuyan la mejora del servicio alimentario del Programa Qali Warma, de manera que los alimentos que elabore y distribuya sean inocuos y de calidad, disminuyendo

los gastos generados por denuncias y la atención en salud de las personas afectadas, reduciendo la deserción escolar, mejorando la capacidad de atención y aprendizaje de los usuarios de dicho programa, lo que a futuro contribuye al desarrollo económico y social de la población peruana que se encuentra en estado de vulnerabilidad.

Se precisa, que de la búsqueda de los antecedentes el presente trabajo no ha sido motivo de investigación a nivel nacional en materia de inocuidad alimentaria, lo que representa un trabajo novedoso que contribuirá nuevos aportes a la mejora del trabajo interinstitucional y de la gestión pública.

En ese sentido, se plantea como **objetivo general** del presente estudio:

Determinar el nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, durante el año 2015.

Asimismo, se establece como **objetivos específicos** los siguientes:

Determinar el nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015.

Determinar el nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015.

Determinar el nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma durante el año 2015.

II. MARCO TEÓRICO

Con respecto a los **antecedentes internacionales** no se hallan muchos estudios referidos a la presente investigación, pero se seleccionaron los siguientes que de alguna forma son bases de la presente.

La Organización Mundial de la Salud (2015) señala poner especial énfasis a la Inocuidad de los Alimentos en el años 2015 debido al consumo de alimentos contaminados que está relacionado con la muerte de alrededor de dos millones de personas anualmente, de los cuales en su mayoría son niños, debido a que son más susceptibles a microorganismos contaminantes que les causan diversas patologías gastrointestinales. Es por ello que la acción de la salud pública debe involucrarse con la inocuidad de los alimentos, a través de capacitaciones, talleres, asistencia técnica a los manipuladores a fin de proteger a los consumidores de los riesgos de un brote de enfermedad transmitida por alimentos (ETA). En la actualidad aparecen nuevas amenazas para la inocuidad de los alimentos a través de la aparición de nuevos microorganismos patógenos y su resistencia a los antimicrobianos, los cuales influyen en cambios en toda la cadena alimentaria, el consumo de alimentos, y los factores medioambientales, lo que potencian el riesgo de contaminación de los alimentos.

En relación a programas sociales de alimentación escolar a nivel internacional, un estudio del World Bank Group (2015) sobre *“Nigeria, School Feeding”*, nos indica que las políticas de alimentación escolar son componentes críticos para un sistema de educación eficaz, dado que la salud de los niños y su estado nutricional genera permanencia escolar, teniendo la capacidad de aprender y contribuir a su desarrollo, por lo cual a través del método Systems Approach for Better Education Results – SABER (Enfoque de Sistemas para Mejores Resultados en la Educación) el Banco Mundial ha contribuido en analizar estos procesos y ayudar a dicho país en mejorar sus diseños de políticas de tal manera que la población infantil de Nigeria tenga mejores condiciones de vida para lo cual los programas de alimentación escolar están proporcionando beneficios en la crisis económica social que vive dicho país, a través de sus modalidades alimentación en

escuela y raciones en casa, cuyas metas tienden a mejorar la sostenibilidad de sus políticas de alimentación mediante la evaluación en sus diseños y objetivos con la participación multisectorial de agricultura, educación, salud, los gobiernos locales y la participación de la población.

Asimismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO (2015) menciona que tras las crisis de pobreza y desnutrición que venía pasando desde décadas a tras el vecino país del Brasil su Programa Nacional de Alimentación Escolar contribuyó a mejorar la nutrición, la calidad educativa y el aspecto económico, de tal manera que realizó acciones articuladas y eficientes con otros sectores del gobierno, a fin de cumplir con sus propósitos, tal es el caso que el Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación del Brasil (FNDE), es el encargado de realizar el seguimiento y la evaluación de dicho programa para que se brinde una dieta escolar equilibrada y que garantice su calidad e inocuidad, efectuando un rol tipo fiscalizador a fin de que no exista gastos de corrupción y se mantenga la sostenibilidad del programa .

Con respecto a los **antecedentes nacionales** no se hallan estudios referidos a la presente investigación, pero se seleccionaron los que más se relacionan.

Tal es el caso, que Alcázar (2007) señala que en el Perú más de la mitad del gasto en programas sociales corresponde a los Programas de Asistencia Alimentaria y Nutricional, no obstante, este considerable gasto no concordaba con los resultados ni objetivos concretos sobre la población económicamente pobre y mucho menos en la disminución de la desnutrición infantil, debido a que no se encuentran resultados significativos en el cumplimiento de las metas y objetivos establecidos, llevando a cabo que dicho presupuesto del Estado se convirtiera en aún mayor su gasto por la falta de transparencia, enfoque y sostenibilidad, lo que agudiza las condiciones de pobreza en los más necesitados, en el aspecto educativo con el retraso en el aprendizaje y en el aspecto de salud con las enfermedades medioambientales y la desnutrición las cuales no cesaban por la deficiencia en las estrategias y políticas de Estado. Asimismo, dicho autor señala como alternativas de solución ante ésta crisis que los programas sociales deben

incluir planes de trabajo de manera articulada con otros sectores a fin de cumplir sus objetivos y metas, además las causas que ocasionan que los programas alimentarios no funcionen es debido a los problemas en su diseño e implementación, tales como: el gasto asignado al programa alimentario no acoge como corresponde a los usuarios que tienen menores recursos económicos debido a que existe una deficiencia en los criterios de focalización, haciendo muy reducido la transferencia económica a cada beneficiario, como también a la existencia de diversos programas con objetivos y poblaciones comunes; metas superpuestas que limitan su eficiencia y efectividad; dificultades en los diseños de los programas sociales que confunden los propósitos nutricionales con los objetivos de reducción de la pobreza, seguridad alimentaria e incluso del impulso a la producción local; además, de las ineficiencias asociadas a las compras de alimentos y a otros aspectos como falta de información, monitoreo, evaluación y supervisión de la implementación de los programas.

En la actualidad, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma desde su implementación ha tenido deficiencias en su servicio alimentario, motivos por el cual la Contraloría General de la República (2013) identificó diecisiete tipos de riesgos en el Programa Qali Warma supervisando a 230 Instituciones Educativas de Lima Metropolitana, de las cuales en 132 Instituciones Educativas las raciones fueron distribuidas durante los horarios de clases cuando lo estipulado es que se realicen antes de empezar las clases para que los niños obtengan la energía necesaria para su aprendizaje. Asimismo, otros resultados encontrados por los auditores de la Contraloría fue que en 128 colegios se observaron que los proveedores entregan las raciones en empaques y envases no herméticos, exponiéndose el alimento al ambiente generando un riesgo de contaminación, además en 36 colegios las raciones se transportaron en vehículos que no reunían las adecuadas condiciones higiénicas sanitarias. Del mismo modo, se observó en 97 colegios que no contaban con ambientes adecuados para el almacenamiento temporal de las raciones, por lo que no se garantizaba la inocuidad de las mismas, éstos hechos ocasionaron un inminente riesgo de contaminación, las cuales no garantizaban que el alimento no cause daño a sus usuarios, debido a la falta de controles por parte de los supervisores en los puntos críticos de todos los procesos

de la cadena alimentaria hasta llegar al consumidor final.

La Comisión Multisectorial encargada de proponer mejoras al Programa Qali Warma (2013) estableció que dicho programa ha presentado una serie de denuncias por la presencia de alimentos contaminados (en mal estado), lo cual ha producido problemas gastrointestinales en sus beneficiarios. Asimismo, en varias situaciones han presentado inconvenientes en el tiempo de entrega de las raciones alimentarias por parte de los proveedores, deficiente control de la inocuidad en los establecimientos, no contar con el personal idóneo con los conocimientos y experiencia competente, además de la deficiente infraestructura en las instituciones educativas en donde se debe incluir una inversión económica de desarrollo, todos estos hechos han generado un clima de desconfianza alrededor de dicho programa. Sin embargo, dentro de las recomendaciones de la comisión multisectorial precedida por la Secretaría General de la Presidencia del Consejo de Ministros, establecieron mejorar el potencial de la supervisión, evaluación y monitoreo de las raciones que son distribuidas por el Programa Qali Warma, a fin de mejorar la calidad, inocuidad y aporte nutricional de las raciones.

Finalmente, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (2014) menciona que en el año 2013 ocurrieron 19 (diecinueve) episodios de brotes de ETA debido a los alimentos distribuidos por el PNAEQW, que afectaron a 658 niños beneficiarios y para el año 2014 no cesaron las denuncias y brotes de ETA, por lo cual se reportaron 5 (cinco) episodios de brote de ETA, que afectó a 279 niños beneficiarios de dicho programa a nivel nacional; de esta manera dicho programa ha obtenido como consecuencia la desacreditación y la falta de confianza por parte de las autoridades y la población y más a aún por parte de los padres de familia de los usuarios debido a poner en alto riesgo la salud de sus menores hijos.

Teorías relacionadas sobre la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma

Con respecto a las bases teóricas se seleccionaron los siguientes que se ven relacionados con la presente investigación.

Según Mateo (2000) señala que la evaluación es un proceso de recopilación de información dirigido a la emisión de criterios de mérito o de valor según el contexto o ámbito de intervención; además que la existencia de la relación entre la evaluación y la toma de decisiones tiene como finalidad mejorar los resultados partícipes de la intervención o las metas propuestas.

De acuerdo con Ander-Egg (2000) sostiene que la evaluación es una estructura de investigación social de intervención sistemática en la cual se identificará y obtendrá información, cifras y cantidades fiables de importancia para la emisión de decisiones respecto a los componentes y estrategias en cualquier etapa de un programa de intervención, o puede considerarse un conjunto de actividades o procesos específicos que se realizan para la toma de decisiones con la finalidad de brindar solución a los problemas y fomentar el conocimiento y el entendimiento de las causas relacionadas a lo positivo o negativo de los resultados.

En ese sentido, según los mencionados autores se puede resumir que la evaluación es un proceso sistemático de recolección de información válida y fiable orientada a la emisión de juicios de valor respecto de algún sujeto o componente de un programa para la toma de decisiones que busca solucionar problemas, a fin de obtener determinados resultados.

Por otro lado según Díaz (2008) sostiene que los programas sociales pueden componerse de proyectos y cada uno implica un programa o plan de acción, la cual desde la perspectiva administrativa se considera una organización estructurada de recursos con el objeto de solucionar un problema o un conjunto de actividades y recursos organizados con un propósito, relacionadas lógicamente entre sí; precisando que una acción o un conjunto de acciones aisladas no constituyen un programa. Asimismo, menciona que los objetivos de un programa son importantes, sin embargo, reafirman que la existencia de los propósitos o finalidades en un programa constituyen su alma, su razón de ser, incluso, establece que los programas sociales se consideran objetos de evaluación porque se adjudica a ellos racionalidad y coherencia, además que se les vincula con el desarrollo económico

y poblacional, por lo cual se encuentran sujetos a evaluación y mejora continua.

Por ende, la creación de los programas sociales responde a una planificación sustentada de las necesidades de la comunidad o de un grupo de personas identificadas como beneficiarios o población objetivo, los cuales deben contar con una normativa específica de creación que garantice su sostenibilidad. También, los programas sociales miden el impacto producido por su intervención en la población beneficiaria, debido a que cuentan con una línea de base tomada antes del inicio del programa, algunos programas sociales se encuentran en proceso de medición del impacto, ya que se cuentan con el estudio de línea de base. A su vez cada programa social debe monitorizar y evaluar la ejecución y desarrollo de sus actividades a fin de cumplir sus metas y objetivos propuestos.

Según Vásquez (2006) los programas sociales se encuentran adscritos en los diversos sectores del gobierno como el Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud, Ministerio de Educación entre otros, los cuales buscan la disminución y eliminación de la pobreza y obtener mejores perspectivas para el desarrollo del país. Asimismo, dentro de dichos programas cuentan con políticas de organización estructural y funcional que han ido variando con el transcurso del tiempo es por ello que se distinguen los programas sociales en la década de los ochenta; década de los noventa y los programas sociales últimos que se dieron a partir del año 2000. En estos últimos años el Perú ha ido desarrollando un crecimiento económico más sostenible diferente a las décadas pasadas, lo cual el estado ha manejado dentro de sus planes los recursos públicos para disminuir la pobreza, sin embargo, aún ha mantenido el personal inadecuado que ocasiona gastos inapropiados en los programas sociales, es por ello que en la época de los años 2000 a 2005 se entregó alrededor del 25% del presupuesto público al gasto social y de éstos más del 40% fueron destinados a los programas sociales principales.

Es preciso señalar, que el gasto social y el gasto en programas sociales se han incrementado periódicamente alrededor de 8% anual, sin embargo, no se ha evidenciado resultados concretos, toda vez que los niveles de pobreza no se han reducido. En ese sentido, los programas sociales al contar con deficientes

procedimientos de control y evaluación ha ocasionado un desorden e impresión en el patrón de beneficiarios, lo cual genera dos problemas caóticos al contar con una población beneficiaria que no son los usuarios objetivos y una población objetivo la cual no está haciendo asistida. También, intervienen de manera constante el factor productivo y de eficacia en los programas sociales debido a que un beneficiario recibe un mismo servicio de distintos programas sociales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO (2013) señala que los Programas de Alimentación Escolar son trascendentes para el cuidado social y para asegurar el derecho a una alimentación saludable y oportuna a los más necesitados además son considerados como elementos prioritarios para el comercio de alimentos llegando a las poblaciones con recursos económicos bajos y poner en marcha la inclusión de una educación alimentaria y nutricional, teniendo como base la importancia de las instituciones educativas y sus participantes, para lograr un desarrollo sostenible a futuro.

De acuerdo a lo indicado por la FAO, los programas de alimentación escolar están consiguiendo un auge de satisfacción como herramienta de seguridad en la sociedad en la que ya no se basa sólo en la eliminación del hambre sino que se considera como un instrumento de seguridad alimentaria y nutricional alcanzando un desarrollo sostenible.

Asimismo, la FAO (2015) refiere que el Programa Nacional de Alimentación Escolar del Brasil creado en 1950, se encontraba concentrado en un solo eje y solamente se atendía a los usuarios más pobres de los suburbios del país, ya con el pasar de los años el programa fue dando inicio a su sostenibilidad, el cual hasta la fecha pretende enriquecer la parte nutricional y garantizar una mejor calidad educativa para el progreso del país. En los años ochenta en el Brasil se modificó y dio inicio a una nueva constitución reconociendo el derecho global de que todos los niños de los colegios públicos tenían que brindárseles algún tipo de alimentación escolar; a partir del año 2003 se inicia la estrategia “Hambre Cero” con el objetivo de erradicar el hambre y la pobreza, ya para el año 2009 entró en vigencia la Ley de Alimentación Escolar fortaleciendo la Política Nutricional Nacional para las

Escuelas, instaurando directivas que aseguraban el acceso a los programas de alimentación escolar a todos los estudiantes de educación básica, incluyendo jóvenes y adultos afrodescendientes como a las comunidades indígenas.

Además, el FNDE del Brasil continúa realizando las coordinaciones con dicho programa para la determinación del presupuesto y otorgamiento económico para las compras de alimentos a escolares y a las municipalidades, debido a que dicha institución fija los objetivos nutricionales y se encarga de realizar la evaluación y seguimiento del programa. En tal sentido, dicho programa se encarga del suministro de una dieta equilibrada que cuente con calidad e inocuidad, además de implementar huertos escolares en las instituciones educativas y el apoyo a la agricultura para el suministro de alimentos a las escuelas de su jurisdicción.

En la experiencia de Brasil se evidencia cómo la población vulnerable se ve beneficiada a través de los Programas de Alimentación Escolar y de las políticas de seguridad alimentaria, en términos de acceso y disponibilidad de alimentos, además de educación, salud y desarrollo social, de tal manera que se promueva la producción y el consumo de alimentos de la localidad, que beneficie de manera secundaria a la comunidad que los rodea. La alimentación que se provea contribuirá a la mejora del rendimiento escolar, disminución de su deserción, mejora de los hábitos alimentarios, generando la intervención y responsabilidad en común con la población.

Los programas alimentación escolar, es un componente trascendente que evita la deserción escolar, permite una mejor aprehensión, reduciendo la necesidad de hambre por parte de los escolares, reduciéndose los índices de desnutrición o carencias nutricionales especialmente de micronutrientes, a la vez se ha convertido un menor gasto en alimentación por parte de las familias de los beneficiarios y éstos a su vez se ven favorecidos de manera secundaria por la compra de sus productos agrícolas, los cuales son utilizados para la alimentación de la localidad. Se precisa, que existen casos en que la alimentación escolar se brinda hasta en dos oportunidades durante el día, con la finalidad de garantizar los derechos a una alimentación adecuada de acuerdo a lo establecido en la normatividad y

constitución del país; asimismo, ofreciendo la cantidad y calidad adecuada de acuerdo a los grupos etáreos que se presenten, con la debida protección en la inocuidad de los alimentos y de sus patrones nutricionales.

Es importante socializar la experiencia exitosa de los Programas Alimentación Escolar en Brasil, para que en nuestro país se pueda fortalecer los programas de alimentación teniendo como modelo el caso brasileño e incorporar sus procedimientos y sistemas al contexto peruano lo cual contribuirá a un mejor servicio alimentario. Por otro lado, la participación de la comunidad y los actores sociales en conjunto con las iniciativas de los sectores de gobierno pueden generar una política de sostenibilidad en el ámbito alimentario y nutricional.

En el Perú, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (2012), donde se indica que dicho programa social se encuentra adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, cuya finalidad es brindar un servicio alimentario de calidad a los niños del nivel inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y del nivel primaria de las instituciones educativas públicas, además que los alimentos que serán proporcionados serán adecuado a los hábitos de la población, cogestionado con la comunidad.

Además, indicar que en el Perú, la lucha contra el hambre y la desnutrición se ve reflejada en la creación de programas sociales de asistencia alimentaria los cuales se han iniciado desde el año ochenta, generando un incremento de dotación de alimentos a las poblaciones vulnerables. A su vez las deficiencias nutricionales se encuentran vinculadas con el bajo rendimiento educativo más aún en épocas tempranas de la vida escolar, tal es el caso que en el año 2012 los índices de calidad educativa medidos a un grupo de escolares de segundo año de educación primaria a través de una prueba internacional para la evaluación de estudiantes (PISA) obtuvieron resultados desfavorables, el 70% de los escolares no entienden lo que leen y el 13% tiene un aprendizaje adecuado en matemática. Ante dicha problemática se planteó un mecanismo de mejora en la alimentación de los niños escolares para que mejoren su aprendizaje, es por ello que a comienzos del año

2011 se diseñó el PNAEQW, de asistencia alimentaria a través de desayunos y almuerzos escolares y que espera mejoras en los aspectos académicos y alimenticios.

Asimismo, es competencia del PNAEQW: brindar un servicio alimentario variado y de calidad a través de los distintos actores entre los cuales están: la comunidad educativa, las entidades privadas, los gobiernos locales y otros. Mejorar las capacidades en la manipulación de alimentos, además de revalorizar el patrimonio alimentario regional y local, de acuerdo a sus costumbres y hábitos alimentarios. Fomentar las acciones articuladas entre los sectores y niveles de gobierno incluyendo instituciones que contribuyan a los objetivos del programa.

Por lo tanto, los objetivos del PNAEQW pretenden mejorar la ingesta de alimentos, facilitando las condiciones para el aprendizaje de niñas y niños de nivel inicial y primaria de instituciones educativas públicas, estableciendo una estrategia que evitará la deserción escolar mediante la participación activa de diversos actores y gestores sociales, revalorando la utilización de productos propios de la zona. Asimismo, se señala la articulación que debe existir entre dicho programa y los sectores del gobierno, en donde es prioritario la participación de las carteras de educación y salud, siendo éste último un factor importante que facilite la mejora del servicio alimentario evitando circunstancias que afecten la salud de los beneficiarios.

Por otro lado, según el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud aprobado por D.S. N° 007-2016-SA, establece en su artículo 86° que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública y es la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, encargado del marco normativo, técnico, vigilancia, supervigilancia y fiscalización en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera. Asimismo, en su artículo 87° de dicho reglamento señala como funciones de la DIGESA, vigilar la atención de las alertas sanitarias y de establecer la suscripción de acuerdos, convenios con

organismos nacionales e internacionales en materia de sus competencias.

De acuerdo a lo indicado, en el marco de sus competencias la DIGESA, es la autoridad sanitaria de nivel nacional y se encuentra facultada para efectuar la vigilancia sanitaria en aspectos de inocuidad alimentaria, a fin de que los productores o proveedores garanticen y cumplan con la normativa sanitaria, además de intervenir en casos de alertas sanitarias y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y de proponer o efectuar acuerdos, convenios, planes de trabajo u actividades con otras instituciones en el marco de sus competencias.

Asimismo, precisar que de acuerdo a la Ley de inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto legislativo N°1062, se refiere a inocuidad a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, es decir no producirán ningún efecto adverso a la salud de las personas. En ese sentido, la DIGESA como Autoridad Nacional en Salud, establece las normas de vigilancia sanitaria, así como los requisitos y procedimientos para la obtención de registros sanitario, además de otorgar las certificaciones pertinentes en inocuidad alimentaria a los establecimientos de producción de alimentos.

En virtud a lo señalado anteriormente, el Ministerio de Salud a través de la DIGESA y el PNAEQW establecieron un plan de trabajo, para ello precisar previamente algunos aspectos:

Según la International Business Solutions (2013) señala que un plan de trabajo es un instrumento de planificación que contiene al menos información referente al programa, cuenta con objetivos, actividades, metas, indicadores, fechas de su realización, recursos económicos y materiales que sustenten su ejecución, donde es también importante que figure las personas o entidades responsables que efectuarán dicho plan y la forma como se va evaluar.

En el marco de la Estrategia Nacional “Incluir para Crecer”, según el Ministerio de Educación (2013) los representantes de dicho Ministerio (MINEDU),

del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) y del Ministerio de Salud (MINSA), acordaron desarrollar una iniciativa intersectorial para fomentar los objetivos de aprendizaje de los niños de instituciones educativas públicas, de tal manera que se inició con la articulación de programas de enseñanza, salud y alimentación, siendo a fines del año 2013 que dichos ministerios ratificaron lo acordado, garantizando así la sostenibilidad de una política multisectorial en beneficio de los escolares más necesitados, creándose la Iniciativa Aprende Saludable, como una manera articulada de gestionar la política pública. La iniciativa Aprende Saludable nace en mérito a las políticas de estado que tienen como eje a los estudiantes, con la finalidad de fortalecer de manera integral los servicios que recibe las instituciones educativas públicas.

Además, que la implementación adecuada del Plan de Salud Escolar en las Instituciones Educativas del ámbito del Programa Qali Warma, brindará una atención integral de salud, que también equivale la detección de riesgos y deficiencias que exista en todo el proceso de aprendizaje, la atención oportuna y las enseñanzas o capacitaciones permitirán a futuro una mejor calidad de vida saludable. Por lo cual, con la participación del PNAEQW busca que se brinde un servicio alimentario de calidad mejorando la ingesta de alimentos y favorecer sus condiciones de aprendizaje de sus usuarios.

Mediante el Convenio Marco de Colaboración Interinstitucional entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y Ministerio de Salud (2014) con fecha 31 de diciembre de 2014, se suscribió el mencionado convenio con la finalidad de efectuar actividades conjuntas entre ambos ministerios orientados a implementar estrategias articuladas y políticas de Estado a fin de generar progreso y desarrollo social fortaleciendo la gestión del MIDIS a través de sus programas sociales, potenciando el intercambio de conocimientos, información, apoyo técnico, capacitación, iniciativas conjuntas según sean las necesidades y prioridades de cada una de las partes.

Con respecto al Convenio Específico de Cooperación Interinstitucional entre el Ministerio de Salud y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

(2014), se estableció como representante del MINSA a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria quien ejecutará los compromisos con dicho programa, a fin de facilitarles la información necesaria que se genere producto del convenio, referida a capacitación y aspectos técnicos en materia de inocuidad de los alimentos. Asimismo, según la cláusula quinta del mencionado convenio específico establece que el Programa Qali Warma y la DIGESA elaborarán un plan de trabajo a desarrollarse durante el año 2015, en donde se incluya: actividades, objetivos, indicadores y metas.

Mediante dicho convenio específico el MINSA a través de DIGESA se compromete a brindar capacitación a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma en aspectos teóricos y prácticos sobre temas de normativa sanitaria, inspección y muestreo en materia de inocuidad alimentaria, aplicable a los establecimientos de los proveedores de dicho programa en la modalidad de raciones y almacenamiento. En tal sentido, dichos compromisos se ven reflejados en la elaboración del plan de trabajo, cuyo cumplimiento se verá plasmado en los resultados de la evaluación a los supervisores de plantas y almacenes de dicho programa a fin de mejorar su servicio alimentario.

Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma:

Es el conjunto de procedimientos que efectúa la DIGESA para evaluar a los supervisores de los establecimientos de producción y almacenes del Programa Qali Warma en base a sus conocimientos, control sanitario de plantas y almacenes, y el muestreo de los alimentos, a fin de determinar el nivel de sus resultados (Plan de Trabajo para las actividades en conjunto entre MINSA – DIGESA y el PNAEQW, 2015).

Asimismo, se precisa que de acuerdo al plan de trabajo entre ambas instituciones se tienen previstos dentro de las actividades efectuar capacitaciones y soporte técnico a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma que consta de conocimientos en legislación sanitaria, control sanitario

(sobre infraestructura, higiene, alimentos, distribución) y el muestreo de alimentos procedentes de los establecimientos y almacenes donde se encuentran dichos supervisores. Estos tres componentes mencionados serán considerados como dimensiones en la presente investigación.

Dimensiones de la variable: Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma:

- Dimensión 1: Nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes

Es el grado de entendimiento del personal supervisor de los establecimientos de elaboración, procesamiento y almacenamiento de alimentos sobre el conjunto de normas jurídicas relacionadas con la inocuidad alimentaria con la finalidad de proteger la salud de los usuarios del Programa Qali Warma, las mismas que abarcan: conocimientos sobre inocuidad alimentaria (en relación a la Ley de inocuidad de los alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1064 y su Reglamento refrendado a través del Decreto Supremo N° 034-2008-AG), conocimientos sobre control sanitario (en concordancia con el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por el D.S. N° 007-98-SA), conocimientos sobre panificación y almacenamiento de alimentos (en relación con la Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por Resolución Ministerial N° 2010-2010/MINSA, y la Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano aprobada por Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA), conocimientos sobre procedimientos en alertas y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (en concordancia con la Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA y la Guía técnica para la investigación y control de brotes de enfermedad transmitida por alimentos aprobada por Resolución Ministerial N° 683-2014/MINSA) (Plan de Trabajo para las actividades en conjunto entre MINSA – DIGESA y el PNAEQW, 2015).

- Dimensión 2: Nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes.

Es el grado de verificación e inspección del personal supervisor de los establecimientos de elaboración, procesamiento y almacenamiento de alimentos sobre el control sanitario en materia de inocuidad de los alimentos con la finalidad de proteger la salud de los usuarios del Programa Qali Warma, los mismos que abarcan: control sobre la infraestructura del establecimiento; control sobre la higiene y limpieza respecto a los ambientes, materiales y equipos en contacto con alimentos; control sobre los alimentos en relación a la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, condiciones de almacenamiento y evaluación sensorial; control sobre la distribución de alimentos referente a la higiene y limpieza de los vehículos (Plan de Trabajo para las actividades en conjunto entre MINSA – DIGESA y el PNAEQW, 2015).

- Dimensión 3: Nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes.

Es el grado en que una muestra de alimento cumple con las condiciones de entrega, recepción, rotulado y criterios microbiológicos, que en conjunto garanticen la inocuidad de los alimentos con la finalidad de proteger la salud de los usuarios del Programa Qali Warma, las mismas que contemplan: condiciones de entrega, referente al tiempo en que llegan los alimentos a las instituciones educativas y la higiene del uniforme del personal; condiciones del ambiente de recepción, relacionado al almacenamiento exclusivo de los alimentos y su higiene; condiciones inherentes del alimento, concerniente al rotulado y hermeticidad del producto, y su calidad sanitaria (en concordancia con la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA), precisando que dichos alimentos proceden de los establecimientos de elaboración, procesamiento y almacenamiento de alimentos donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma (Plan de Trabajo para las actividades en conjunto entre

MINSA – DIGESA y el PNAEQW, 2015).

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

La presente investigación tiene un enfoque cuantitativo, toda vez que los datos que se obtuvieron son cantidades que se analizaron de una muestra determinada y en base a ello se pretende determinar el nivel de la evaluación a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

De acuerdo a Hernández (2006) señala que el enfoque cuantitativo utiliza el razonamiento deductivo o la lógica y que pretende generalizar los resultados encontrados en un grupo a una población específica.

3.1.1 Tipo de investigación

El presente estudio es de tipo básico, que según Behar (2008) a este tipo de estudio se le denomina también investigación pura, teórica o dogmática, caracterizada por forma parte de una marco teórico cuya finalidad es formular nuevas teorías o modificar las existentes de esta manera incrementando los conocimientos científicos o filosóficos.

2.1.2 Diseño de investigación

El nivel de investigación del presente estudio es de tipo descriptivo simple, la misma que según señala Hernández (2006) dichos estudios miden, evalúan o recolectan datos sobre diversos conceptos (variables), aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar de manera independientes o conjunta, es decir describe las tendencias de un grupo o población.

Además, el diseño de la presente investigación es No Experimental de tipo transversal, que de acuerdo a Hernández (2006) son estudios que se efectúan sin manipulación de las variables y que sólo se observan los diversos fenómenos que ocurren en su medio para que posteriormente sean analizados y que son de diseño

de investigación transversal debido a que recolectan datos en un solo momento en un tiempo único.

3.2. Variables y Operacionalización

Definición de la Variable: Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma

Es el conjunto de procedimientos que efectúa la DIGESA para evaluar a los supervisores de los establecimientos de producción y almacenes del Programa Qali Warma en base a sus conocimientos, control sanitario de plantas y almacenes, y el muestreo de los alimentos, a fin de determinar el nivel de sus resultados (Plan de Trabajo para las actividades en conjunto entre MINSA – DIGESA y el PNAEQW, 2015).

Operacionalización de la variable

En la Tabla 1 se muestra la estructura de la operacionalización de la variable evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, la misma que consta de dimensiones e indicadores con sus respectivos ítems, escala de medición y rangos.

Tabla 1.

Operacionalización de la variable: Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma

Dimensión	Indicadores	Ítems	Escala de Medición	Niveles / rangos
Nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes	Conocimientos sobre inocuidad alimentaria	1, 2, 3, 4		
	Conocimientos sobre control sanitario	5, 6, 7, 8, 9, 10, 11		
	Conocimientos sobre panificación y almacenamiento de alimentos	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18		
	Conocimientos sobre procedimientos en alertas y brotes de ETA.	19, 20	Item con resultado correcto (1 Punto)	Adecuado (25 – 36 puntos)
Nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes	Control sobre la infraestructura	21		Moderado (13 – 24 puntos)
	Control sobre la higiene y limpieza	22, 23, 24, 25	Item con resultado incorrecto (0 puntos)	Inadecuado (0 – 12 puntos)
	Control sobre los alimentos	26, 27, 28, 29		
	Control sobre la distribución de alimentos	30		
Nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes	Condiciones de entrega de alimentos	31, 32		
	Condiciones del ambiente de recepción	33, 34		
	Condiciones del alimento	35, 36		

3.3 Población, muestra y muestreo

De acuerdo al plan de trabajo entre la DIGESA y el Programa Qali Warma, la muestra a ser sujeto a evaluación son los supervisores de plantas y almacenes de dicho programa, la cual se detalla:

Tabla 2.

Población y muestra

Población	Muestra
252 supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma	75 supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Según los establecido en el plan de trabajo entre la DIGESA y el Programa Qali Warma se determinó la muestra en base a los recursos de ambas instituciones, adecuándose a un muestreo no probabilístico por conveniencia debido a que son muestras no aleatorias seleccionadas a criterio de los representantes del equipo técnico de ambas instituciones.

Criterios de exclusión:

De acuerdo al plan de trabajo entre la DIGESA y el plan de trabajo con el Programa Qali Warma, no formaron parte de la evaluación de la presente investigación:

- Los especialistas en monitoreo y seguimiento del Programa Qali Warma.
- Los coordinadores de las Unidades Territoriales del Programa Qali Warma.
- Los jefes de las Unidades Territoriales del Programa Qali Warma.
- Los supervisores de plantas y almacenes no autorizados por el Programa Qali Warma.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La técnica utilizada para la recolección de datos fue la observación en vista que se busca describir y explicar las circunstancias ocurridas en la presente investigación.

Los instrumentos utilizados según las dimensiones de la variable son las que se muestran en la tabla 3:

Tabla 3.

Instrumentos utilizados según las dimensiones de la variable

Variable	Dimensiones	Técnica	Instrumento
Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Cali Warma	Nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes.	Observación	Ficha de evaluación de conocimientos
	Nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes.		Lista de cotejo del control
	Nivel del muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes.		Lista de cotejo del muestreo de alimentos.

Validación

Según Hernandez (2006) afirma que “La validez, en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento realmente mide la variable que pretende medir.” (p.277). En ese sentido, los instrumentos utilizados en la presente investigación fueron validados por un juicio de expertos.

Los instrumentos elaborados para la variable consta de 36 preguntas, cada uno de los instrumentos han sido respectivamente validados por tres

expertos, relacionados con el tema metodológico e investigación.

Tabla 4.

Validez del instrumento que mide el nivel de conocimientos en legislación sanitaria de de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Expertos	Pertinencia	Relevancia	Claridad
Karen Alfaro Mendives	√	√	√
John Morillo Flores	√	√	√
José Noel Tamayo	√	√	√

Tabla 5.

Validez del instrumento que mide el nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Expertos	Pertinencia	Relevancia	Claridad
Karen Alfaro Mendives	√	√	√
John Morillo Flores	√	√	√
José Noel Tamayo	√	√	√

Tabla 6.

Validez del instrumento que mide el nivel de muestreo de alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma

Expertos	Pertinencia	Relevancia	Claridad
Karen Alfaro Mendives	√	√	√
John Morillo Flores	√	√	√
José Noel Tamayo	√	√	√

Confiabilidad

Behar (2008) señala que “Confiabilidad: se refiere a la consistencia interior de la misma, a su capacidad para discriminar en forma constante entre un valor y otro. Cabe confiar en una escala cuando produzca constantemente los mismos resultados al aplicarla a una misma muestra, es decir, cuando siempre los mismos objetos aparezcan valorados en la misma forma.” (p.77). Por lo cual la confiabilidad de los instrumentos utilizados fueron evaluados previamente a través de un piloto ejecutado a quince (15) expertos cuyos resultados fueron evaluados a través del coeficiente de Kuder Richardson del Software SPSS v.22, obteniéndose la confiabilidad según se detalla continuación:

Tabla 7.

Confiabilidad de Kuder Richardson

Instrumento	Kuder Richardson	N° de ítems
Ficha de evaluación del nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.	,725	20
Lista de cotejo del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.	,722	10
Lista de cotejo del nivel de muestreo de alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma.	,765	06

Considerando la escala de confiabilidad de Ruiz (2002, p.70) la cual indica:

De 0,81 a 1,00 es muy alta.

De 0,61 a 0,80 es alta.

De 0,41 a 0,60 es moderada.

De 0,21 a 0,40 es baja

De 0,01 a 0,20 es muy baja

En ese sentido, siendo los resultados de los coeficientes de Kuder Richardson de 0.722 a 0,765 se interpreta que el grado de confiabilidad del instrumento es alto.

Asimismo, los instrumentos que se utilizaron en la presente investigación se adjuntan en el anexo N° 04 del presente estudio.

3.5. Métodos de análisis de datos

En vista que se desarrolló una investigación descriptiva simple se utilizó la estadística descriptiva que según Hernandez (2006) se encarga de detallar los datos, los valores o las puntuaciones obtenidas para cada variable, efectuándolo a través de una distribución de frecuencias considerado como un conjunto de puntuaciones ordenadas en sus respectivas categorías que puede complementarse agregando porcentajes en cada categoría.

Es por ello, que para el análisis de los datos de la presente investigación se utilizó la estadística descriptiva a través del Software SPSS v.22 para la determinación de frecuencias y porcentajes.

3.6. Aspectos éticos

El desarrollo de la presente investigación se realizó con la autorización de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, en vista que es la institución que preside el plan de trabajo desarrollado en conjunto con el Programa Qali Warma. Asimismo, queda garantizado que los resultados que emanen de la presente investigación son verídicas, los cuales contribuirán a efectuar las acciones de mejora para el servicio de alimentario del programa y el desarrollo de acciones de planes de trabajos interinstitucionales más eficientes.

IV. RESULTADOS

4.1. Presentación de resultados por indicadores

4.1.1 Indicadores del nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Tabla 8.

Distribución de los indicadores del nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes.

Indicadores	N° de Items *	Respuesta				Total	
		Correcta		Incorrecta		Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)
		Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)	Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)		
Conocimientos sobre inocuidad alimentaria (Items: 1 al 4)	4	251	83,7%	49	16,3%	300	100%
Conocimientos sobre control sanitario (Items: 5 al 11)	7	392	74,7%	133	25,3%	525	100%
Conocimientos sobre panificación y almacenamiento de alimentos (Items: 12 al 18)	7	368	70,1%	157	29,9%	525	100%
Conocimientos sobre procedimientos en alertas y brotes de ETA (Items: 19 al 20)	2	82	54,7%	68	45,3%	150	100%
Total	20	1093	72,9%	407	27,1%	1500	100%

* Cada ítem fue evaluado a 75 supervisores de plantas y almacenes.

De acuerdo a la tabla 8, los cuatro indicadores del nivel de conocimientos de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, el indicador conocimientos sobre inocuidad alimentaria obtuvo mayor porcentaje de respuestas correctas que los demás indicadores que

corresponde al 83,7% y el indicador conocimientos sobre procedimientos en alertas y brotes de ETA obtuvo menor porcentaje de respuestas correctas que los demás indicadores que corresponde al 54,7%.

De los veinte (20) items que corresponde a los indicadores del nivel de conocimientos de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma el 72,9% respondieron correctamente y el 27,1% de manera incorrecta.

4.1.2 Indicadores del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Tabla 9.

Distribución de los indicadores del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes.

Indicadores	N° de Items *	Resultado				Total	
		Correcto		Incorrecto		Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)
		Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)	Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)		
Control sobre la infraestructura (Item 21)	1	73	97,3%	2	2,7%	75	100%
Control sobre la higiene y limpieza (Items: 22 al 25)	4	193	64,3%	107	35,7%	300	100%
Control sobre los alimentos (Items: 26 al 29)	4	225	75%	75	25%	300	100%
Control sobre la distribución de alimentos (Item 30)	1	37	49,3%	38	50,7%	75	100%
Total	10	528	70,4%	222	29,6%	750	100%

* Cada item fue evaluado a 75 supervisores de plantas y almacenes.

Según la tabla 9, los cuatro indicadores del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, el indicador control sobre la infraestructura obtuvo mayor porcentaje de la evaluación que

los demás indicadores que corresponde al 97,3% y el indicador control sobre la distribución de alimentos obtuvo menor porcentaje que los demás indicadores que corresponde al 49,3%.

De los diez (10) items que corresponde a los indicadores del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, el 70,4% efectuó de manera correcta su procedimiento de control y el 29,6% lo efectuó de manera incorrecta.

4.1.3 Indicadores del nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma

De acuerdo a la tabla 10 indicado líneas abajo, los tres indicadores del nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma, el indicador condiciones del alimento obtuvo mayor porcentaje de la evaluación que los demás indicadores que corresponde al 90,7% y el indicador condiciones del ambiente de recepción obtuvo menor porcentaje que los demás indicadores que corresponde al 68,7%.

De los seis (6) items que corresponde a los indicadores del nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma, el 76,2% obtuvo un correcto procedimiento de muestreo y el 23,8% lo efectuó de manera incorrecta.

Tabla 10.

Distribución de los indicadores del nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes.

Indicadores	N° de Items*	Resultado				Total	
		Correcto		Incorrecto		Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)
		Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)	Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)		
Condiciones de entrega de los alimentos (Items: 31 al 32)	2	104	69,3%	46	30,7%	150	100%
Condiciones del ambiente de recepción (Items: 33 al 34)	2	103	68,7%	47	31,3%	150	100%
Condiciones del alimento (Items: 35 al 36)	2	136	90,7%	14	9,3%	150	100%
Total	6	343	76,2%	107	23,8%	450	100%

* Cada ítem fue evaluado a 75 supervisores de plantas y almacenes.

4.2. Presentación de resultados por dimensiones

4.2.1 Nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Tabla 11.

Distribución del nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes.

Nivel	Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)
Adecuado (15 - 20)	54	72
Moderado (08 - 10)	14	18,7
Inadecuado (0 - 07)	07	9,3
Total	75	100

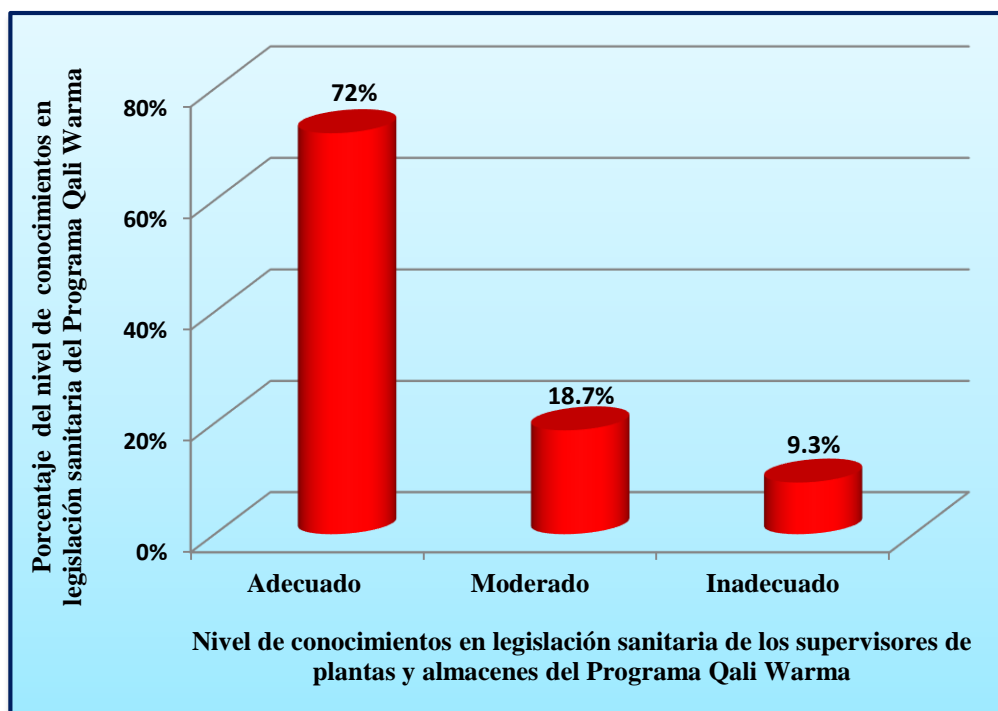


Figura 1. Nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes.

De acuerdo a la tabla 11 y la figura 1, correspondiente al nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, se observa que de los 75 supervisores, 54 de ellos se encontraron en un nivel adecuado de conocimientos que representa el 72%; asimismo, 14 supervisores obtuvieron un nivel moderado de conocimientos que representa el 18,7% y sólo 07 de ellos obtuvieron un nivel inadecuado de conocimientos que representa el 9,3%.

4.2.2 Nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Tabla 12.

Distribución del nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes.

Nivel	Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)
Adecuado (08 - 10)	21	28
Moderado (05 - 07)	45	60
Inadecuado (0 - 04)	09	12
Total	75	100

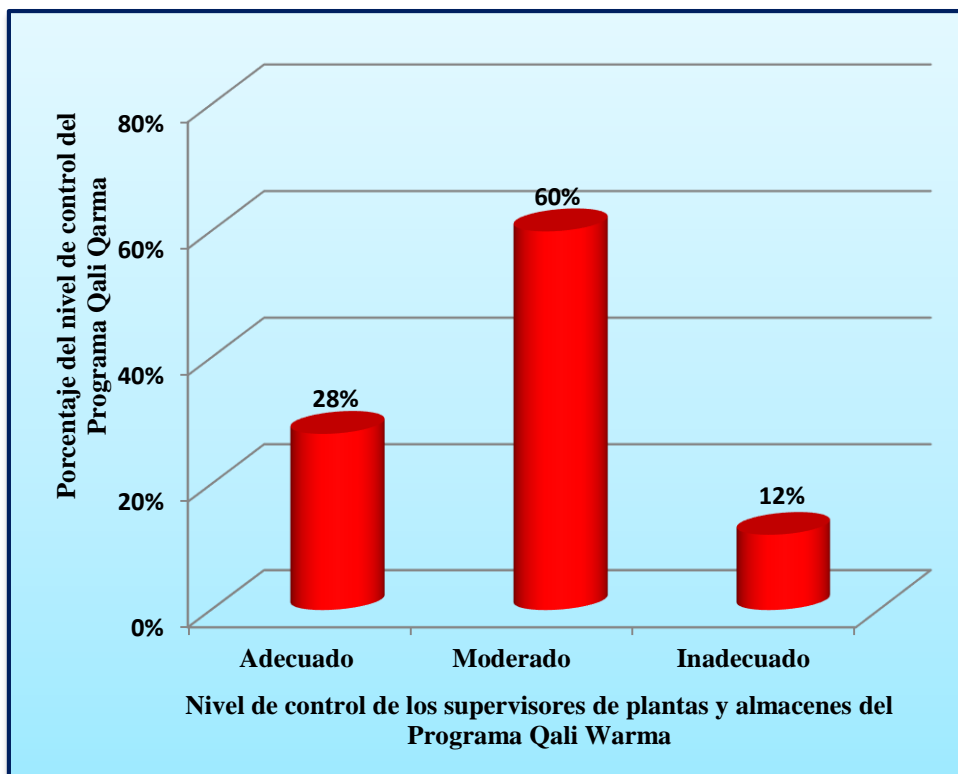


Figura 2. Nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes.

Según la tabla 12 y la figura 2 correspondiente al nivel de control de los supervisores del Programa Qali Warma, se observa que 45 de los supervisores de plantas y almacenes efectuaron un nivel de control moderado que corresponde el 60%, además, 21 de ellos obtuvieron un nivel de control adecuado que representa el 28% y 09 de ellos obtuvieron un nivel de control inadecuado que representa el 12%.

4.2.3 Nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma.

Tabla 13.

Distribución del nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes.

Nivel		Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)
Adecuado	(05 - 06)	39	52
Moderado	(03 - 04)	29	38,7
Inadecuado	(0 - 02)	07	9,3
Total		75	100

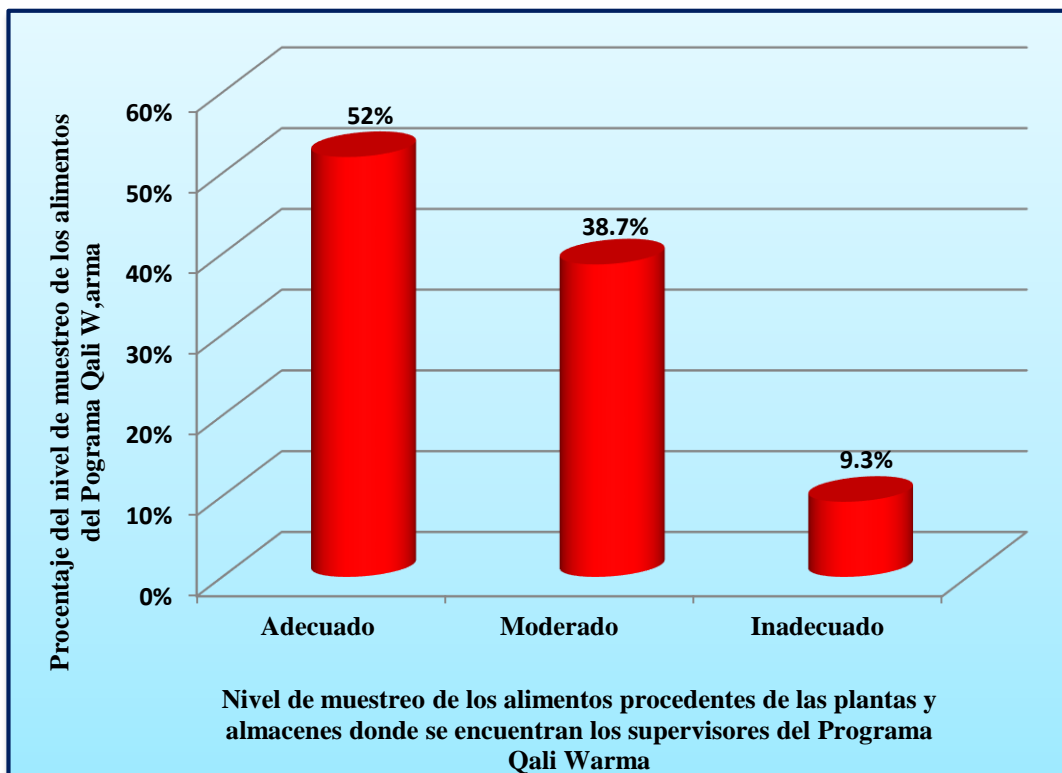


Figura 3. Nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes.

De acuerdo a la tabla 13 y la figura 3 correspondiente al nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma, se observa que en 39 muestreos se obtuvo un nivel adecuado que representa el 52%, además 29 muestreos obtuvieron un nivel moderado que representa el 38.7% y por último 07 muestreos obtuvieron un nivel inadecuado que representa el 9,3%. Se precisa, que dichos muestreos se efectuaron en 75 instituciones educativas pertenecientes en mayor proporción a Lima Metropolitana.

4.2.4 Nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Tabla 14.

Distribución del nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

Nivel	Frecuencia (fi)	Porcentaje (%)
Adecuado (25 - 36)	53	70,7
Moderado (13 - 24)	15	20
Inadecuado (0 - 12)	7	9,3
Total	75	100

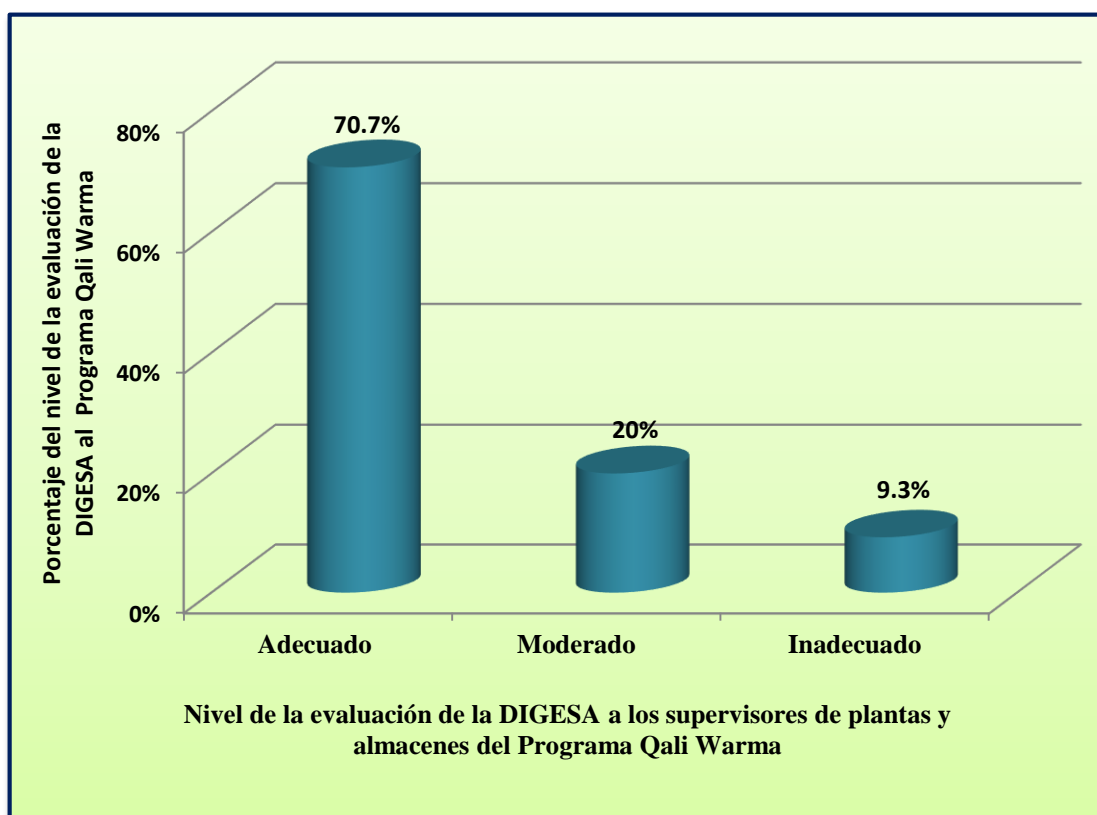


Figura 4. Nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma

De acuerdo a la tabla 14 y la figura 4 correspondiente a la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, se obtuvo como resultado final que un mayor porcentaje de los supervisores se encuentran en un nivel adecuado que corresponde al 70,7%; asimismo, se obtuvo un nivel moderado que representa el 20% y finalmente se obtuvo un nivel inadecuado que corresponde al 9,3%.

V. DISCUSIÓN

De la búsqueda de antecedentes relacionados con el presente trabajo de investigación no se ha encontrado a nivel nacional o internacional artículos científicos respecto a la evaluación de una autoridad sanitaria a un programa social de asistencia alimentaria. Sin embargo, a fin de contrastar determinados resultados que emanan de la presente investigación se ha procedido a compararlos con determinadas investigaciones o reportes similares.

Según, la Organización Mundial de la Salud (2015) reportó que la contaminación de los alimentos está relacionada con la defunción de aproximadamente dos millones de personas anualmente, de los cuales en su mayoría son niños, además que son causantes de más de 200 enfermedades y que pueden estar involucrados a los cambios en la producción y distribución de alimentos; en ese sentido, en comparación con los resultados obtenidos en la presente investigación, se tiene que la producción de alimentos de dicho programa social se encontró bajo un nivel de control moderado que corresponde al 60% y que sólo obtuvieron un nivel de control inadecuado un 12% de los supervisores de planta y almacenes; además, con respecto al indicador de control sobre la distribución de los alimentos, el 49,3% de los supervisores de plantas y almacenes lo efectuó de manera correcta y del indicador condiciones de entrega de los alimentos en las instituciones educativas, el 69,3% lo efectuaron de manera correcta.

Un estudio del World Bank Group (2015) sobre *Nigeria, School Feeding*, señaló que las políticas de alimentación escolar son componentes críticos para un sistema de educación eficaz, dado que la salud de los niños y su estado nutricional genera permanencia escolar, es por ello que el Banco Mundial contribuyó en analizar y colaborar con dicho país en mejorar sus diseños de políticas de tal manera que la población infantil de Nigeria tenga mejores condiciones de vida para lo cual los programas de alimentación escolar han proporcionado beneficios contra la crisis económica social, cuyas metas tienden a mejorar la sostenibilidad de sus políticas de alimentación mediante la evaluación en sus diseños y objetivos con la

participación multisectorial de agricultura, educación, salud, los gobiernos locales y la participación de la población; al respecto, en comparación con la presente investigación, se efectuó a partir de plan de trabajo multisectorial entre la DIGESA, órgano de línea del MINSA y el Programa Qali Warma perteneciente al MIDIS, cuya evaluación a dicho programa a partir de sus supervisores de plantas y almacenes obtuvo un nivel adecuado que representa el 70,7%, lo cual puede reflejar una mejora en el servicio alimentario del programa.

Asimismo, la FAO (2015) indicó que el Programa Nacional de Alimentación Escolar del Brasil efectuó acciones articuladas y eficientes con otros sectores de su gobierno, como el FNDE que se encargó de realizar el seguimiento y evaluación de dicho programa para que se brinde una dieta escolar equilibrada y se cuente con la seguridad de su calidad e inocuidad; en contraste con el presente trabajo de investigación podemos señalar que la autoridad sanitaria de nivel nacional, DIGESA, realizó la evaluación a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma en el marco de un plan de trabajo articulado, la misma que obtuvo un nivel adecuado que representa el 70,7%, un nivel moderado que representa el 20% y un nivel inadecuado que corresponde el 9,3%.

Alcázar (2007) señaló que dentro de los programas sociales existe mayor gasto económico en los Programas de Asistencia Alimentaria y Nutricional, los mismos que no van en concordancia con los resultados de la reducción de la pobreza y la desnutrición infantil, debido a los problemas en su diseño e implementación y por no incluir planes de trabajo de manera articulada con otros sectores a fin de cumplir sus objetivos y metas. Al respecto mencionar que el Programa Qali Warma, cuenta dentro de sus diseños con un componente alimentario, encargado de la elaboración y distribución de los alimentos, la cual fue evaluada por la DIGESA a través de sus supervisores de plantas y almacenes, cuyos resultados se enfocaron en la evaluación de los conocimientos de los supervisores de dicho programa, los cuales obtuvieron en mayor porcentaje un nivel adecuado (72%); sobre la evaluación del control en plantas y almacenes de alimentos se obtuvo un nivel moderado que corresponde al 60% y en la evaluación del muestreo de alimentos se obtuvo un nivel adecuado (52%), de todas estas

evaluaciones se obtuvo como resultado final en mayor proporción un nivel adecuado que corresponde al 70,7%.

Por otro lado la Contraloría General de la República (2013) señaló que en 132 instituciones educativas de Lima Metropolitana las raciones fueron distribuidas durante la jornada escolar cuando lo establecido es que esto se realice antes del inicio de las clases para generar en los niños la energía necesaria para el aprendizaje; asimismo, otros resultados encontrados por los auditores de la Contraloría fue que en 128 colegios se observaron que los proveedores entregan las raciones en empaques y envases no herméticos, además en 36 colegios las raciones se transportaban en vehículos que no reunían las adecuadas condiciones higiénicas sanitarias lo que no garantizaba la inocuidad de las mismas. Al respecto, en comparación con los resultados de la presente investigación se obtuvo que los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma efectúan un nivel de control moderado que representa el 60%, además, para el indicador del control sobre la distribución de alimentos el 49,3% de dichos supervisores efectuaron de manera correcta la verificación de las condiciones de higiene y limpieza de los vehículos que distribuyen los alimentos a las instituciones educativas; asimismo, de las 75 instituciones educativas en donde se evaluó el nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes del Programa Qali Warma se obtuvo un nivel adecuado que representa el 52%, cuyo indicador sobre las condiciones de entrega de alimentos obtuvo el 69,3% que muestra que lo efectuaron de manera correcta incluyéndose el tiempo de entrega de los alimentos en las instituciones educativas; el 90,7% de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes cumplió de manera correcta con el indicador condiciones del alimento donde se incluye que sus envases se encuentren debidamente rotulados y herméticos.

De similar manera, la Comisión Multisectorial encargada de proponer mejoras al Programa Qali Warma (2013) estableció que dicho programa ha presentado una serie de denuncias por la presencia de alimentos contaminados, inconvenientes en el tiempo de entrega de las raciones alimentarias por parte de los proveedores, deficiente control de la inocuidad en los establecimientos, no

contar con el personal idóneo con los conocimientos y experiencia competente, y deficiente infraestructura en las instituciones educativas, hechos que han generado un clima de desconfianza alrededor de dicho programa, debido a ello la comisión multisectorial recomendó mejorar el potencial de los resultados de la evaluación, supervisión y monitoreo de las raciones que son distribuidas por el Programa Qali Warma. En ese sentido, el presente trabajo bajo el antecedente de dicha comisión multisectorial y de los convenios establecidos, se efectuó una evaluación de la DIGESA al Programa Qali Warma, cuyo resultado de la evaluación se obtuvo en mayor proporción un nivel adecuado que representa el 70,7%, en donde se encuentran evaluados el nivel de conocimientos de los supervisores del programa que cuentan con un resultado de nivel adecuado (72%) que puede relacionarse en contar con el personal idóneo; de la evaluación del control de plantas y almacenes (proveedores) resultó un nivel moderado (60%) en donde se incluyeron la evaluación de las condiciones de higiene, manipulación de alimentos entre otros y por último las condiciones de muestreo de alimentos que obtuvo un nivel adecuado (52%) en donde el 68,7% cuenta correctamente con las condiciones del ambiente de recepción incluyéndose la infraestructura y las condiciones de higiene y el 90,7% cuenta correctamente con las condiciones del alimentos en referencia a su hermeticidad y cumplimiento de los criterios microbiológicos (alimentos no contaminados).

Finalmente, según la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (2014) reportó que en el año 2013 ocurrieron 19 episodios de brotes de ETA debido a los alimentos distribuidos por el Programa Qali Warma que afectaron a 658 niños usuarios y para el año 2014 no cesaron las denuncias y brotes de ETA, por lo cual se reportaron 5 episodios de brote de ETA, que afectaron a 279 niños usuarios de dicho programa a nivel nacional; sin embargo, con la evaluación de la DIGESA al Programa Qali Warma se esperan reducir a futuro dichas denuncias y brotes de ETA, toda vez que el resultado final de la evaluación a los supervisores de plantas y almacenes de dicho programa obtuvieron en mayor porcentaje un nivel adecuado que representa el 70,7%, precisando que su control en las plantas y almacenes ha obtenido un nivel moderado que corresponde al 60% y que las condiciones de muestreo de los alimentos obtuvo un nivel adecuado (52%).

VI. CONCLUSIONES

Primera: De la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015, se obtuvo como resultado que los supervisores de dicho programa lograron en mayor porcentaje un nivel adecuado que corresponde al 70,7%; asimismo, se obtuvo un nivel moderado que representa el 20% y en menor porcentaje un nivel inadecuado que corresponde el 9,3%.

Segunda: Los conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015 obtuvieron en mayor porcentaje un nivel adecuado que representó 72%; además de un nivel moderado de conocimientos que fue de 18,7% y un nivel inadecuado que representó el 9,3%.

Tercera: El control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015 obtuvo en mayor porcentaje un nivel moderado que representó el 60%, asimismo, obtuvieron un nivel de control adecuado que fue de 28% y un nivel inadecuado de control que representó el 12%.

Cuarta: Del muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma durante el año 2015, se obtuvo como mayor porcentaje un nivel adecuado que representó el 52%, además de un nivel moderado de muestreo que fue del 38,7% y un nivel inadecuado de muestreo que representó el 9,3%.

VII. RECOMENDACIONES

- Primera:** Considerando que el resultado de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015, ha obtenido en mayor porcentaje un nivel adecuado, se sugiere implementar de manera periódica un control sobre las actividades Programa Qali Warma en materia de inocuidad de los alimentos, identificando y reduciendo los problemas que aún pueden persistir, asimismo, se efectúen en mayor proporción planes de trabajo entre ambas instituciones de manera articulada, estableciendo objetivos y metas a alcanzar, a fin de mejorar la calidad e inocuidad del servicio alimentario del Programa Qali Warma, disminuyendo las denuncias y episodios de brote de ETA.
- Segunda:** En vista a que los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma han obtenido en mayor porcentaje un nivel adecuado de conocimientos, se propone que dicho programa mantenga las coordinaciones con la DIGESA para que continúe realizando las capacitaciones a todos los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma a nivel nacional de manera periódica, a fin de actualizarlos en el manejo de las normativas sanitarias vigentes.
- Tercera:** Teniendo en cuenta que los supervisores del Programa Qali Warma han obtenido en mayor porcentaje un nivel moderado de control en las plantas y almacenes, se recomienda que la DIGESA continúe con mayor frecuencia los apoyos técnicos a los supervisores del programa en las fábricas y almacenes de alimentos, tomando en cuenta mayores criterios técnicos con respecto a las condiciones de higiene de los ambientes de producción y almacenamiento, revisión de los certificados de calidad de los alimentos, evaluación sensorial de los alimentos previos a su distribución a las instituciones educativas y la verificación adecuada de todos los vehículos que permiten la distribución de los alimentos.

Cuarta: En vista que el muestreo de los alimentos procedentes de plantas y almacenes del Programa Qali Warma han obtenido en mayor porcentaje un nivel adecuado seguido cercanamente de un nivel moderado, se sugiere brindar mayor asistencia técnica a los supervisores de plantas y almacenes de dicho programa respecto a la verificación del uniforme del personal encargado de la entrega de los alimentos en las instituciones educativas, asimismo, de la verificación adecuada de la hermeticidad de los productos y su rotulado, además, de implementar por parte de dicho programa ambientes adecuados en las instituciones educativas para el almacenamiento temporal de los alimentos, para que logren cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la normativa sanitaria.

Quinta: Finalmente, se sugiere de manera complementaria se efectúen planes de trabajo multisectoriales entre los niveles de gobierno y las unidades territoriales de dicho programa. Asimismo, recomendar que el PNAEQW debe contar con los profesionales idóneos para las actividades de supervisión tanto en las plantas de alimentos como en las instituciones educativas, siendo este último muy importante toda vez que se requiere también capacitar a los integrantes del comité de alimentación escolar como a los alumnos con respecto a la higiene y manipulación de alimentos.

REFERENCIAS

Alcázar, L. (2007). *¿Por qué no funcionan los programas alimentarios y nutricionales en el Perú?: riesgos y oportunidades para su reforma*. Investigación, políticas y desarrollo en el Perú (pp. 185-234). Grupo de análisis para el desarrollo.

Ander-Egg, E. (2000). *Metodología y práctica de la Animación Sociocultural*. Instituto de Ciencias Sociales Aplicadas. CCS.

Behar, D. (2008). *Metodología de la Investigación* (5.ª ed.). Shalom.

Comisión Multisectorial encargada de las propuestas al Programa Qali Warma (2013). *Informe de la Comisión Multisectorial encargada de proponer mejoras al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima, Perú.

Contraloría General de la República (2013). *Contraloría identificó 17 tipos de riesgos en Programa Qali Warma*". Nota de prensa N° 52 - 2013-CG/COM. Departamento de comunicaciones. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2988608/NP_52_2013_Contralor%C3%ADa%20identific%C3%B3%2017%20tipos%20de%20riesgos%20en%20programa%20Qali%20Warma.pdf

Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos. (27 de junio de 2008). Normas Legales N° 375002. Diario Oficial El Peruano.

Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS. Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. (30 de mayo de 2012). Normas Legales N° 467232. Diario Oficial El Peruano.

Decreto Supremo N° 007-2016-SA. Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud (11 de febrero de 2016). Normas Legales N° 577896. Diario Oficial El Peruano.

Díaz, J. (2008). *Metaevaluación, Evaluación de la Evaluación de Políticas, Programas y Proyectos sociales*. Universidad Estatal a Distancia.

Dirección General de Salud Ambiental (2014). *Síntesis de ocurrencias en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima, Perú.

Dirección General de Salud Ambiental (2015). *Plan de trabajo para las actividades en conjunto entre MINSA- DIGESA y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima, Perú.

Hernández, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. (4.ª Ed.). Mc Graw Hill.

International Business Solutions (2013). *Guía para la elaboración del plan de trabajo*. IBS. http://www.imas.go.cr/ayuda_social/ibs/IBS%20%20Guia%20Elaboracion%20Plan%20Trabajo.pdf

Mateo, J. (2000). *La evaluación educativa, su práctica y otras metáforas*. Universidad de Barcelona. <https://educrea.cl/wp-content/uploads/2018/10/DOC1-ev-educativa.pdf>

Ministerio de Educación (2013). *Iniciativa intersectorial e intergubernamental Aprende Saludable*. <http://www2.minedu.gob.pe/filesogecop/Aprende%20Saludable.pdf>

Ministerio de Salud y Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2014). *Convenio Marco de Colaboración Interinstitucional entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y Ministerio de Salud*. Lima, Perú

Ministerio de Salud y Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2014). *Convenio Específico Colaboración Interinstitucional entre el Ministerio de Salud y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima, Perú

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO (2013). *Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el marco*

de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025. Fondo Editorial FAO.

Organización Mundial de la Salud (2015). *Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos*. <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/es/>.

Organización Mundial de la Salud (2015). *Fomento del Modelo Brasileño de Alimentación Escolar*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/3/i4287s/i4287s.pdf>

Ruiz, C. (2002). *Instrumentos de investigación educativa. Procedimientos para su diseño y validación*. Barquisimeto: CIDEG, C.A.

Vásquez, E. (2006). *Programas sociales ¿de lucha contra la pobreza?: casos emblemáticos*. Consorcio de Investigación Económica y Social. https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/Programas_Sociales_EVasquez.pdf

World Bank Group (2015). *SABER country report Nigeria, School Feeding*. World Bank, Washington, D.C. <http://documents.worldbank.org/curated/en/2015/10/25145557/saber-school-feeding-country-report-nigeria>

ANEXOS

Anexo N° 01: Matriz de Consistencia

Título: “Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, durante el año 2015”

Formulación del problema		Objetivos	Metodología
Específicos	¿Cuál es el nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015?	Determinar el nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015.	<p>Tipo de investigación: Básica Denominada también investigación pura, teórica o dogmática. Se caracteriza porque parte de un marco teórico y permanece en él; la finalidad radica en formular nuevas teorías o modificar las existentes, en incrementar los conocimientos científicos o filosóficos, pero sin contrastarlos con ningún aspecto práctico. (Behar, 2008, p.19).</p> <p>Diseño de investigación: No Experimental transversal Estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que sólo se observan los fenómenos en su ambiente para después analizarlos. Los diseños de investigación transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables, y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. (Hernandez, 2006, p. 208).</p> <p>Nivel de investigación: Descriptivo simple Según Hernández (2006) estudios descriptivos simples miden, evalúan o recolectan datos sobre diversos conceptos (variables), aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar de manera independientes o conjunta, es decir describe las tendencias de un grupo o población.</p>
	¿Cuál es el nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015?	Determinar el nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015.	
	¿Cuál es el nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma durante el año 2015?	Determinar el nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes donde se encuentran los supervisores del Programa Qali Warma durante el año 2015.	
General	¿Cuál es el nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015?	Determinar el nivel de la evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, durante el año 2015.	

Anexo N° 02: Constancia de Autorización



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

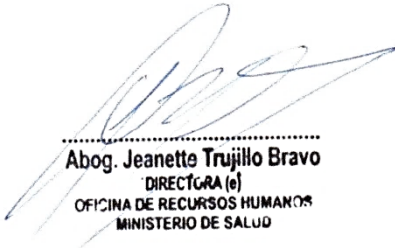
DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

CONSTANCIA

Que habiéndose conocido del proyecto de investigación que efectuará el Sr. Ronny Raúl Omar Galarza Martel, identificado con DNI N° 42750179, quien labora en la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, ésta institución lo autoriza a recolectar la información necesaria para la ejecución de su investigación, la misma que se mantendrá dentro de los alcances de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y su Reglamento.

Asimismo, los resultados de dicha investigación serán puestos en conocimiento al Ministerio de Salud, a fin de conocer y mejorar los aspectos institucionales que puedan efectuarse.

Atentamente,



Abog. Jeanette Trujillo Bravo
DIRECTORA (e)
OFICINA DE RECURSOS HUMANOS
MINISTERIO DE SALUD

Lima, 14 de enero de 2016

www.minsa.gob.pe

Av. Salaverry N°801
Jesús María, Lima 11, Perú
Central: (511) 315-6600

V. Las superficies de los equipos deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas..()									
<p>6. Según lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso:</p> <p>I. Cuando las operaciones de procesamiento y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación el personal debe estar dotado de mascarilla y guantes.....()</p> <p>II. El uso de guantes exime el lavado de manos.....()</p> <p>III. La fábrica debe disponer de un programa de limpieza y desinfección, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección.....()</p> <p>IV. Los implementos de limpieza del área de fabricación deben ser de uso exclusivo y no podrán circular del área sucia al área limpia.....()</p> <p>V. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio.....()</p>	✓	✓	✓						
<p>7. Según lo estipulado en el D.S. N° 007-98-SA respecto al registro sanitario de alimentos, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso:</p> <p>I. El código de registro sanitario de un producto faculta su fabricación o importación y comercialización por el titular del registro.....()</p> <p>II. La vigencia del código de registro sanitario es de 5 años y no está sujeto a reinscripción.....()</p> <p>III. En el procedimiento de reinscripción se otorga un nuevo código de registro sanitario.....()</p> <p>IV. La reinscripción presentada por el titular del registro entre los sesenta y los siete días útiles anteriores a la fecha de su vencimiento.....()</p> <p>V. Cualquier modificación en las condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario de un producto debe ser comunicado a la DIGESA por lo menos 30 días antes.....()</p>	✓	✓	✓						
8. De acuerdo a lo estipulado por el D.S. N° 007-98-SA sobre el rotulado de los productos, marque la respuesta correcta:	✓	✓	✓						
9. Respecto a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, marque la respuesta correcta:	✓	✓	✓						
10. ¿Qué organismo es el encargado de la vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas?	✓	✓	✓						
11. Según lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA, si hubiera en el mercado existencias del producto cuyo registro sanitario se ha vencido sin que haya solicitado su renovación. ¿Cuál es plazo para que el titular del registro retire los productos del mercado?	✓	✓	✓						
<p>12. Responda la alternativa correcta, donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para la Panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/ MINSÁ.</p> <p>I. Uno de los objetivos de dicha norma es establecer las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y</p>	✓	✓	✓						

<p>pastelerías para ser considerados aptos para consumo humano.....()</p> <p>II. Dentro de las consideraciones de un producto de panificación, galletería o pastelería que no requiere de Registro Sanitario están que sea envasado o no y su tiempo de vida útil no exceda de las 48 horas desde su elaboración.....()</p> <p>III. Respecto al control de vectores la norma refiere que es necesario el uso de trampas para el control de roedores pero sólo en almacenes.....()</p> <p>IV. Según la norma en el envasado manual de los productos se especifica la obligatoriedad del uso de guantes de primer uso.....()</p>								
<p>13. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto al proceso productivo de alimentos según la norma sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA:</p> <p>I. Los insumos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 6° C y los insumos congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -10°C.....()</p> <p>II. Respecto al amasado, los sobrantes de masa dejados al medio ambiente pueden ser utilizados siempre y cuando sean de la producción del día.....()</p> <p>III. La masa que requiere reposo, debe estar protegida por un protector de material de uso exclusivo en alimentos, el cual no debe ser descartable.....()</p> <p>IV. Los manipuladores que laboran en el área de enfriado no pueden haber trabajado el producto crudo previamente.....()</p> <p>V. Los alimentos crudos utilizados en el terminado y decorado, como frutas y verduras, deben ser manipulados en estrictas condiciones de higiene, lavadas y desinfectadas de requerirlo.....()</p>	V		V		V			
<p>14. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la norma sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA, que señala que la capacitación sanitaria a los manipuladores debe incluir como mínimo temas relacionados a:</p> <p>I. Manejo de fichas de control y aplicación de las normativas sanitarias vigentes.....()</p> <p>II. La contaminación de alimentos.....()</p> <p>III. Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a los productos.....()</p> <p>IV. Principios Generales de Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura y Programas de Higiene y Saneamiento en Panadería.....()</p> <p>V. Sistema HACCP aplicado a Panaderías y Pastelerías.....()</p>	V		V		V			
<p>15. Marque la alternativa correcta que completa el enunciado:</p> <p>De acuerdo a la “Norma Sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería” (R.M. N° 1020-2010/MINSA). Los controles para verificar la correcta aplicación de los principios generales de higiene deben realizarse con una frecuencia de por lo menos cada..... y los controles microbiológicos y físico químicos de alimentos y microbiológicos para superficies, con una frecuencia de por lo menos cada.....</p>	V		V		V			

16. Marque la alternativa correcta en relación a la estiba de productos no perecibles según lo establecido en la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (R.M. N.º 066-2015/MINSA):	✓		✓		✓		
17. Según lo estipulado en la norma aprobada por la R.M. N.º 066-2015/MINSA, el personal que realiza las operaciones vinculadas al almacenamiento de alimentos terminados debe cumplir las siguientes condiciones sanitarias:	✓		✓		✓		
18. Según lo señalado en la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (R.M. N.º 066-2015/MINSA), la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos debe ser por lo menos:	✓		✓		✓		
19. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por R.M. N.º 222-2009/MINSA, se debe considerar en la inspección sanitaria: I. Efectuar la rastreabilidad del alimento o de sus insumos sospechosos.....() II. Verificar los productos industrializados que cuenten con registro sanitario, fecha de vencimiento vigente sin contar que el establecimiento ha sido sometido a vigilancia sanitaria.....() III. Declarar las medidas sanitarias que correspondan como: inmovilización del alimento o insumos que pudieran estar comprometidos.....() IV. Detectar los factores o situaciones de riesgo de contaminación del alimento según los tipos de establecimientos.....() V. En un almacén de alimentos se debe verificar en mayor consideración la aplicación del principio PEPS que la aplicación del plan de saneamiento y control de plagas.....()	✓		✓		✓		
20. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la verificación del diagnóstico de brote según la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos aprobada por R.M. N.º 683-2014/MINSA: I. En el contexto de las ETA, cuando aparecen dos o más casos clínicamente similares y que a su vez están ligados por nexo epidemiológico, el brote deja de ser probable verificándose la existencia de éste.....() II. Después de visitar a los casos es recomendable entrevistarse con autoridades o líderes de las comunidades o instituciones afectadas.....() III. La investigación del brote de ETA debe ser realizada a la brevedad posible, luego de notificado el brote.....() IV. Se deberá a desplazarse a los lugares donde se encuentran las personas expuestas (enfermos o no), incluyendo servicios de salud y los locales donde se procesaron y/o prepararon, almacenaron y consumieron los alimentos sospechosos.....() V. El equipo de investigación debe garantizar la integración de la información clínica y epidemiológica para configurar el diagnóstico de brote de ETA.....()	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): *Suficiente*

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: *Alvaro Mendonza, Juan Lopez* DNI: *40160186*

Especialidad del validador: *Metodología*

- ¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
- ²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
- ³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

..... *04 de Nov. del 2015*

..... *[Firma]*

Firma del Experto Informante.

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE CONTROL DE LOS SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES DEL PROGRAMA QALI WARMA.

Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
Nivel de control							
21. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las condiciones de infraestructura?	✓		✓		✓		
22. ¿Verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los ambientes del establecimiento?	✓		✓		✓		
23. ¿Verificó la ausencia de plagas u animales en el establecimiento?	✓		✓		✓		
24. ¿Verificó que el establecimiento cumple con la limpieza y mantenimiento de los materiales y equipos en contacto con alimentos?	✓		✓		✓		
25. ¿Verificó en el establecimiento que los registros de limpieza y desinfección se encuentran actualizados?	✓		✓		✓		
26. ¿Verificó que la materia prima o insumos cuentan con fichas técnicas o certificados de calidad?	✓		✓		✓		
27. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las adecuadas condiciones de temperatura de almacenamiento de insumos y producto final?	✓		✓		✓		
28. ¿Verificó que los operarios aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos en todos los procesos?	✓		✓		✓		
29. ¿Realizó la evaluación sensorial de los productos de manera adecuada previos a su distribución a las Instituciones Educativas?	✓		✓		✓		
30. ¿Verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los vehículos que distribuyen los alimentos a las Instituciones Educativas?	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): *Suficiente*

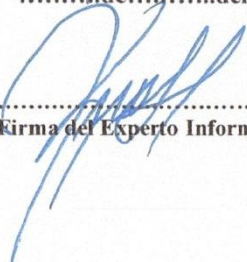
Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: *ALFARO MENDIVÉS, KAREN* DNI: *40160186*

Especialidad del validador: *Metodología*

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

..... *04* de *Nov* del *20.15*



 Firma del Experto Informante.

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE MUESTREO DE LOS ALIMENTOS PROCEDENTES DE LAS PLANTAS Y ALMACENES DONDE SE ENCUENTRAN LOS SUPERVISORES DEL PROGRAMA QALI WARMA.

Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
Muestreo de los alimentos del Programa Qali Warma							
31. ¿La distribución de los alimentos del Programa Qali Warma llegan en el tiempo establecido a la Institución Educativa?	✓		✓		✓		
32. ¿El personal que distribuye los alimentos del Programa Qali Warma a la Institución Educativa se encuentra debidamente uniformado?	✓		✓		✓		
33. ¿El ambiente donde se recepcionan los alimentos del Programa Qali Warma es exclusivo para su almacenamiento?	✓		✓		✓		
34. ¿El ambiente donde se recepcionan los alimentos del Programa Qali Warma se encuentra en adecuadas condiciones de higiene?	✓		✓		✓		
35. ¿Los envases de los alimentos que distribuye el Programa Qali Warma en la Institución Educativa se encuentran debidamente rotuladas y herméticas?	✓		✓		✓		
36. Nombre de la muestra:	✓		✓		✓		
¿Dicha muestra de alimento cumple con los criterios microbiológicos establecidos en la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas destinado al consumo humano (R.M. N° 591-2008/MINSA)?	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): *Suficiente*

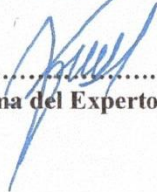
Opinión de aplicabilidad: Aplicable Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: Dr/ Mg. *Sefano Mendives, Karen Leyva* DNI: *40160186*

Especialidad del validador: *Metodólogo*

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

..... *04* de *Nov* del *2015*



Firma del Experto Informante

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

actividades distintas.....() IV. El servicio higiénico puede estar ubicado próximo a la sala de fabricación.....() V. Las superficies de los equipos deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas.....()						
6. Según lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso: I. Cuando las operaciones de procesamiento y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación el personal debe estar dotado de mascarilla y guantes.....() II. El uso de guantes exime el lavado de manos.....() III. La fábrica debe disponer de un programa de limpieza y desinfección, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección.....() IV. Los implementos de limpieza del área de fabricación deben ser de uso exclusivo y no podrán circular del área sucia al área limpia.....() V. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio.....()	✓	✓	✓			
7. Según lo estipulado en el D.S. N° 007-98-SA respecto al registro sanitario de alimentos, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso: I. El código de registro sanitario de un producto faculta su fabricación o importación y comercialización por el titular del registro.....() II. La vigencia del código de registro sanitario es de 5 años y no está sujeto a reinscripción.....() III. En el procedimiento de reinscripción se otorga un nuevo código de registro sanitario.....() IV. La reinscripción presentada por el titular del registro entre los sesenta y los siete días útiles anteriores a la fecha de su vencimiento.....() V. Cualquier modificación en las condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario de un producto debe ser comunicado a la DIGESA por lo menos 30 días antes.....()	✓	✓	✓			
8. De acuerdo a lo estipulado por el D.S. N° 007-98-SA sobre el rotulado de los productos, marque la respuesta correcta:	✓	✓	✓			
9. Respecto a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, marque la respuesta correcta:	✓	✓	✓			
10. ¿Qué organismo es el encargado de la vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas?	✓	✓	✓			
11. Según lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA, si hubiera en el mercado existencias del producto cuyo registro sanitario se ha vencido sin que haya solicitado su renovación. ¿Cuál es plazo para que el titular del registro retire los productos del mercado?	✓	✓	✓			
12. Responda la alternativa correcta, donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para la Panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/ MINSA. I. Uno de los objetivos de dicha norma es establecer las características de calidad sanitaria	✓	✓	✓			

<p>e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y pastelerías para ser considerados aptos para consumo humano..... ()</p> <p>II. Dentro de las consideraciones de un producto de panificación, galletería o pastelería que no requiere de Registro Sanitario están que sea envasado o no y su tiempo de vida útil no exceda de las 48 horas desde su elaboración.....()</p> <p>III. Respecto al control de vectores la norma refiere que es necesario el uso de trampas para el control de roedores pero sólo en almacenes.....()</p> <p>IV. Según la norma en el envasado manual de los productos se especifica la obligatoriedad del uso de guantes de primer uso.....()</p>										
<p>13. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto al proceso productivo de alimentos según la norma sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA:</p> <p>I. Los insumos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 6° C y los insumos congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -10°C.....()</p> <p>II. Respecto al amasado, los sobrantes de masa dejados al medio ambiente pueden ser utilizados siempre y cuando sean de la producción del día.....()</p> <p>III. La masa que requiere reposo, debe estar protegida por un protector de material de uso exclusivo en alimentos, el cual no debe ser descartable()</p> <p>IV. Los manipuladores que laboran en el área de enfriado no pueden haber trabajado el producto crudo previamente()</p> <p>V. Los alimentos crudos utilizados en el terminado y decorado, como frutas y verduras, deben ser manipulados en estrictas condiciones de higiene, lavadas y desinfectadas de requerirlo.....()</p>	✓	✓	✓							
<p>14. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la norma sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA, que señala que la capacitación sanitaria a los manipuladores debe incluir como mínimo temas relacionados a:</p> <p>I. Manejo de fichas de control y aplicación de las normativas sanitarias vigentes.....()</p> <p>II. La contaminación de alimentos.....()</p> <p>III. Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a los productos.....()</p> <p>IV. Principios Generales de Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura y Programas de Higiene y Saneamiento en Panadería()</p> <p>V. Sistema HACCP aplicado a Panaderías y Pastelerías.....()</p>	✓	✓	✓							
<p>15. Marque la alternativa correcta que completa el enunciado:</p> <p>De acuerdo a la “Norma Sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería” (R.M. N° 1020-2010/MINSA). Los controles para verificar la correcta aplicación de los principios generales de higiene deben realizarse con una frecuencia de por lo menos cada..... y los controles microbiológicos y físico químicos de alimentos y microbiológicos para superficies, con una frecuencia de por lo</p>	✓	✓	✓							

menos cada							
16. Marque la alternativa correcta en relación a la estiba de productos no perecibles según lo establecido en la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (R.M. N.º 066-2015/MINSA):	✓		✓		✓		
17. Según lo estipulado en la norma aprobada por la R.M. N.º 066-2015/MINSA, el personal que realiza las operaciones vinculadas al almacenamiento de alimentos terminados debe cumplir las siguientes condiciones sanitarias:	✓		✓		✓		
18. Según lo señalado en la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (R.M. N.º 066-2015/MINSA), la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos debe ser por lo menos:	✓		✓		✓		
19. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por R.M. N.º 222-2009/MINSA, se debe considerar en la inspección sanitaria:							
I. Efectuar la rastreabilidad del alimento o de sus insumos sospechosos.....()							
II. Verificar los productos industrializados que cuenten con registro sanitario, fecha de vencimiento vigente sin contar que el establecimiento ha sido sometido a vigilancia sanitaria.....()	✓		✓		✓		
III. Declarar las medidas sanitarias que correspondan como: inmovilización del alimento o insumos que pudieran estar comprometidos.....()							
IV. Detectar los factores o situaciones de riesgo de contaminación del alimento según los tipos de establecimientos.....()							
V. En un almacén de alimentos se debe verificar en mayor consideración la aplicación del principio PEPS que la aplicación del plan de saneamiento y control de plagas.....()							
20. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la verificación del diagnóstico de brote según la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos aprobada por R.M. N.º 683-2014/MINSA:							
I. En el contexto de las ETA, cuando aparecen dos o más casos clínicamente similares y que a su vez están ligados por nexo epidemiológico, el brote deja de ser probable verificándose la existencia de éste.....()	✓		✓		✓		
II. Después de visitar a los casos es recomendable entrevistarse con autoridades o líderes de las comunidades o instituciones afectadas.....()							
III. La investigación del brote de ETA debe ser realizada a la brevedad posible, luego de notificado el brote.....()							
IV. Se deberá desplazarse a los lugares donde se encuentran las personas expuestas (enfermos o no), incluyendo servicios de salud y los locales donde se procesaron y/o prepararon, almacenaron y consumieron los alimentos sospechosos.....()							
V. El equipo de investigación debe garantizar la integración de la información clínica y epidemiológica para configurar el diagnóstico de brote de ETA.....()							

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Hay suficiencia.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg:

Manuel Flores John

DNI: *10720025*

Especialidad del validador:

Metodólogo

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

02 de *11* del 20*15*



Firma del Experto Informante.

Anexo N° 05: Formato de validación de instrumentos

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE CONTROL DE LOS SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES DEL PROGRAMA QALI WARMA.

Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
21. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las condiciones de infraestructura?	✓		✓		✓		
22. ¿Verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los ambientes del establecimiento?	✓		✓		✓		
23. ¿Verificó la ausencia de plagas u animales en el establecimiento?	✓		✓		✓		
24. ¿Verificó que el establecimiento cumple con la limpieza y mantenimiento de los materiales y equipos en contacto con alimentos?	✓		✓		✓		
25. ¿Verificó en el establecimiento que los registros de limpieza y desinfección se encuentran actualizados?	✓		✓		✓		
26. ¿Verificó que la materia prima o insumos cuentan con fichas técnicas o certificados de calidad?	✓		✓		✓		
27. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las adecuadas condiciones de temperatura de almacenamiento de insumos y producto final?	✓		✓		✓		
28. ¿Verificó que los operarios aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos en todos los procesos?	✓		✓		✓		
29. ¿Realizó la evaluación sensorial de los productos de manera adecuada previos a su distribución a las Instituciones Educativas?	✓		✓		✓		
30. ¿Verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los vehículos que distribuyen los alimentos a las Instituciones Educativas?	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): *Hay suficiencia*

Opinión de aplicabilidad: Aplicable / Aplicable después de corregir / No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: *Morillo Flores John* DNI: *10720025*

Especialidad del validador: *Metodólogo*

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
 Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

02 de *11* del 20*15*


 Firma del Experto Informante.

Anexo N° 05: Formato de validación de instrumentos

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE MUESTREO DE LOS ALIMENTOS PROCEDENTES DE LAS PLANTAS Y ALMACENES DONDE SE ENCUENTRAN LOS SUPERVISORES DEL PROGRAMA QALI WARMA.

Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
Muestreo de los alimentos del Programa Qali Warma							
31. ¿La distribución de los alimentos del Programa Qali Warma llegan en el tiempo establecido a la Institución Educativa?	✓		✓		✓		
32. ¿El personal que distribuye los alimentos del Programa Qali Warma a la Institución Educativa se encuentra debidamente uniformado?	✓		✓		✓		
33. ¿El ambiente donde se recepcionan los alimentos del Programa Qali Warma es exclusivo para su almacenamiento?	✓		✓		✓		
34. ¿El ambiente donde se recepcionan los alimentos del Programa Qali Warma se encuentra en adecuadas condiciones de higiene?	✓		✓		✓		
35. ¿Los envases de los alimentos que distribuye el Programa Qali Warma en la Institución Educativa se encuentran debidamente rotuladas y herméticas?	✓		✓		✓		
36. Nombre de la muestra: ¿Dicha muestra de alimento cumple con los criterios microbiológicos establecidos en la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas destinado al consumo humano (R.M. N° 591-2008/MINSA)?	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): *Hay suficiencia*

Opinión de aplicabilidad: Aplicable Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: *Morillo Flores John* DNI: *10720025*

Especialidad del validador: *Metodólogo.*

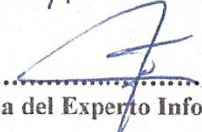
¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

... 02 de 11 del 2015



Firma del Experto Informante

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE CONOCIMIENTOS EN
LEGISLACIÓN SANITARIA DE LOS SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES DEL
PROGRAMA QALI WARMA**

Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
1. Según la Ley de inocuidad de los alimentos, los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:	✓		✓		✓		
2. Marque la alternativa correcta respecto a los alimentos listados y sus autoridades competentes de nivel nacional en materia de inocuidad de los alimentos. I. Trucha Ahumada SANIPES II. Leche UHT DIGESA III. Páprika deshidratada SENASA IV. Espárragos frescos ultracongelado DIGESA	✓		✓		✓		
3. Según lo establecido en el Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos aprobada por D.S N° 034-2008-AG, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso: I. Las autoridades competentes priorizarán la vigilancia sanitaria de los alimentos y establecimientos de alimentos destinados a los programas sociales.....() II. Las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, no necesariamente están obligadas a notificar a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad.....() III. La medida sanitaria de seguridad es una acción preventiva y de control, pero no necesariamente de ejecución inmediata.....() IV. Los procedimientos de rastreabilidad considerarán todas las etapas de la cadena alimentaria, incluidos los piensos para los animales destinados a consumo humano.....() V. Los proveedores, deben notificar oportunamente a la autoridad competente del riesgo sanitario de un alimento o pienso suministrado y las acciones correctivas tomadas.....()	✓		✓		✓		
4. Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, tienen como objetivo:	✓		✓		✓		
5. Marque la alternativa correcta según lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N.° 007-98-SA, donde V es verdadero y F es falso: I. En un terreno que fue un relleno sanitario puede construirse un establecimiento dedicado a la fabricación de alimentos.....() II. Las áreas abiertas deben estar provistas de medios que eviten el ingreso de agentes contaminantes al establecimiento de fabricación.....() III. El establecimiento de fabricación de alimentos debe ser exclusivo para dicho fin y no debe tener conexiones directas con viviendas u otros locales en donde se realice actividades	✓		✓		✓		

distintas.....() IV. El servicio higiénico puede estar ubicado próximo a la sala de fabricación.....() V. Las superficies de los equipos deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas..()							
6. Según lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso: I. Cuando las operaciones de procesamiento y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación el personal debe estar dotado de mascarilla y guantes.....() II. El uso de guantes exime el lavado de manos.....() III. La fábrica debe disponer de un programa de limpieza y desinfección, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección.....() IV. Los implementos de limpieza del área de fabricación deben ser de uso exclusivo y no podrán circular del área sucia al área limpia.....() V. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio.....()	✓		✓		✓		
7. Según lo estipulado en el D.S. N° 007-98-SA respecto al registro sanitario de alimentos, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso: I. El código de registro sanitario de un producto faculta su fabricación o importación o comercialización por el titular del registro.....() II. La vigencia del código de registro sanitario es de 5 años y no está sujeto a reinscripción.....() III. En el procedimiento de reinscripción se otorga un nuevo código de registro sanitario.....() IV. La reinscripción presentada por el titular del registro entre los sesenta y los siete días útiles anteriores a la fecha de su vencimiento.....() V. Cualquier modificación en las condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario de un producto debe ser comunicado a la DIGESA por lo menos 30 días antes.....()	✓		✓		✓		
8. De acuerdo a lo estipulado por el D.S. N° 007-98-SA sobre el rotulado de los productos, marque la respuesta correcta:	✓		✓		✓		
9. Respecto a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, marque la respuesta correcta:	✓		✓		✓		
10. ¿Qué organismo es el encargado de la vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas?	✓		✓		✓		
11. Según lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA, si hubiera en el mercado existencias del producto cuyo registro sanitario se ha vencido sin que haya solicitado su renovación. ¿Cuál es plazo para que el titular del registro retire los productos del mercado?	✓		✓		✓		
12. Responda la alternativa correcta, donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para la Panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA. I. Uno de los objetivos de dicha norma es establecer las características de calidad sanitaria	✓		✓		✓		

<p>e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y pastelerías para ser considerados aptos para consumo humano..... ()</p> <p>II. Dentro de las consideraciones de un producto de panificación, galletería o pastelería que no requiere de Registro Sanitario están que sea envasado o no y su tiempo de vida útil no exceda de las 48 horas desde su elaboración.....()</p> <p>III. Respecto al control de vectores la norma refiere que es necesario el uso de trampas para el control de roedores pero sólo en almacenes.....()</p> <p>IV. Según la norma en el envasado manual de los productos se especifica la obligatoriedad del uso de guantes de primer uso.....()</p>							
<p>13. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto al proceso productivo de alimentos según la norma sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA:</p> <p>I. Los insumos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 6° C y los insumos congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -10°C.....()</p> <p>II. Respecto al amasado, los sobrantes de masa dejados al medio ambiente pueden ser utilizados siempre y cuando sean de la producción del día.....()</p> <p>III. La masa que requiere reposo, debe estar protegida por un protector de material de uso exclusivo en alimentos, el cual no debe ser descartable.()</p> <p>IV. Los manipuladores que laboran en el área de enfriado no pueden haber trabajado el producto crudo previamente()</p> <p>V. Los alimentos crudos utilizados en el terminado y decorado, como frutas y verduras, deben ser manipulados en estrictas condiciones de higiene, lavadas y desinfectadas de requerirlo.....()</p>	✓	✓	✓				
<p>14. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la norma sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA, que señala que la capacitación sanitaria a los manipuladores debe incluir como mínimo temas relacionados a:</p> <p>I. Manejo de fichas de control y aplicación de las normativas sanitarias vigentes.....()</p> <p>II. La contaminación de alimentos.....()</p> <p>III. Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a los productos..... ()</p> <p>IV. Principios Generales de Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura y Programas de Higiene y Saneamiento en Panadería()</p> <p>V. Sistema HACCP aplicado a Panaderías y Pastelerías.....()</p>	✓	✓	✓				
<p>15. Marque la alternativa correcta que completa el enunciado:</p> <p>De acuerdo a la “Norma Sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería” (R.M. N° 1020-2010/MINSA). Los controles para verificar la correcta aplicación de los principios generales de higiene deben realizarse con una frecuencia de por lo menos cada..... y los controles microbiológicos y físico químicos de alimentos y microbiológicos para superficies, con una frecuencia de por lo menos cada</p>	✓	✓	✓				

16. Marque la alternativa correcta en relación a la estiba de productos no perecibles según lo establecido en la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (R.M. N.º 066-2015/MINSA):	✓		✓		✓		
17. Según lo estipulado en la norma aprobada por la R.M. N.º 066-2015/MINSA, el personal que realiza las operaciones vinculadas al almacenamiento de alimentos terminados debe cumplir las siguientes condiciones sanitarias:	✓		✓		✓		
18. Según lo señalado en la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (R.M. N.º 066-2015/MINSA), la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos debe ser por lo menos:	✓		✓		✓		
<p>19. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por R.M. N.º 222-2009/MINSA, se debe considerar en la inspección sanitaria:</p> <p>I. Efectuar la rastreabilidad del alimento o de sus insumos sospechosos.....()</p> <p>II. Verificar los productos industrializados que cuenten con registro sanitario, fecha de vencimiento vigente sin contar que el establecimiento ha sido sometido a vigilancia sanitaria.....()</p> <p>III. Declarar las medidas sanitarias que correspondan como: inmovilización del alimento o insumos que pudieran estar comprometidos.....()</p> <p>IV. Detectar los factores o situaciones de riesgo de contaminación del alimento según los tipos de establecimientos.....()</p> <p>V. En un almacén de alimentos se debe verificar en mayor consideración la aplicación del principio PEPS que la aplicación del plan de saneamiento y control de plagas.....()</p>	✓		✓		✓		
<p>20. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la verificación del diagnóstico de brote según la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos aprobada por R.M. N.º 683-2014/MINSA:</p> <p>I. En el contexto de las ETA, cuando aparecen dos o más casos clínicamente similares y que a su vez están ligados por nexo epidemiológico, el brote deja de ser probable verificándose la existencia de éste.....()</p> <p>II. Después de visitar a los casos es recomendable entrevistarse con autoridades o líderes de las comunidades o instituciones afectadas.....()</p> <p>III. La investigación del brote de ETA debe ser realizada a la brevedad posible, luego de notificado el brote.....()</p> <p>IV. Se deberá a desplazarse a los lugares donde se encuentran las personas expuestas (enfermos o no), incluyendo servicios de salud y los locales donde se procesaron y/o prepararon, almacenaron y consumieron los alimentos sospechosos.....()</p> <p>V. El equipo de investigación debe garantizar la integración de la información clínica y epidemiológica para configurar el diagnóstico de brote de ETA.....()</p>	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): HAY SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: NOEL TAMAYO JOSE YANSEER DNI: 10718418

Especialidad del validador: INSPECTOR SANITARIO DE ALIMENTOS

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

05 de 11 del 2015


Firma del Experto Informante.


J. Yanseer Noel Tamayo
NUTRICIONISTA

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE CONTROL DE LOS SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES DEL PROGRAMA QALI WARMA.

Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
21. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las condiciones de infraestructura?	✓		✓		✓		
22. ¿Verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los ambientes del establecimiento?	✓		✓		✓		
23. ¿Verificó la ausencia de plagas u animales en el establecimiento?	✓		✓		✓		
24. ¿Verificó que el establecimiento cumple con la limpieza y mantenimiento de los materiales y equipos en contacto con alimentos?	✓		✓		✓		
25. ¿Verificó en el establecimiento que los registros de limpieza y desinfección se encuentran actualizados?	✓		✓		✓		
26. ¿Verificó que la materia prima o insumos cuentan con fichas técnicas o certificados de calidad?	✓		✓		✓		
27. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las adecuadas condiciones de temperatura de almacenamiento de insumos y producto final?	✓		✓		✓		
28. ¿Verificó que los operarios aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos en todos los procesos?	✓		✓		✓		
29. ¿Realizó la evaluación sensorial de los productos de manera adecuada previos a su distribución a las Instituciones Educativas?	✓		✓		✓		
30. ¿Verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los vehículos que distribuyen los alimentos a las Instituciones Educativas?	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): HAY SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: NOEL TAMAYO JOSE YAMSER DNI: 10718418

Especialidad del validador: INSPECTOR SANITARIO DE ALIMENTOS

05 de NOV del 2015

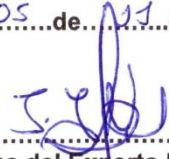
¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

Firma del Experto Informante.


J. Yamser Noel Tamayo
 NUTRICIONISTA
 CNP: 2485

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE MUESTREO DE LOS ALIMENTOS PROCEDENTES DE LAS PLANTAS Y ALMACENES DONDE SE ENCUENTRAN LOS SUPERVISORES DEL PROGRAMA QALI WARMA.

Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
Muestreo de los alimentos del Programa Qali Warma							
31. ¿La distribución de los alimentos del Programa Qali Warma llegan en el tiempo establecido a la Institución Educativa?	✓		✓		✓		
32. ¿El personal que distribuye los alimentos del Programa Qali Warma a la Institución Educativa se encuentra debidamente uniformado?	✓		✓		✓		
33. ¿El ambiente donde se recepcionan los alimentos del Programa Qali Warma es exclusivo para su almacenamiento?	✓		✓		✓		
34. ¿El ambiente donde se recepcionan los alimentos del Programa Qali Warma se encuentra en adecuadas condiciones de higiene?	✓		✓		✓		
35. ¿Los envases de los alimentos que distribuye el Programa Qali Warma en la Institución Educativa se encuentran debidamente rotulados y herméticos?	✓		✓		✓		
36. Nombre de la muestra:	✓		✓		✓		
¿Dicha muestra de alimento cumple con los criterios microbiológicos establecidos en la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas destinado al consumo humano (R.M. N° 591-2008/MINSA)?			✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): HAY SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: NOEL TAMAYO JOSE YANSER DNI: 10718418

Especialidad del validador: INSPECTOR SANITARIO DE ALIMENTOS

..... 05 de 11 del 2015

.....
Firma del Experto Informante


J. Yanser Noel Tamayo
 NUTRICIONISTA
 CNP: 9485


¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

DECLARACIÓN JURADA

Yo José Yamser Noel Tamayo, identificado con DNI N°10718418, de profesión nutricionista con N° de colegiatura 2485, declaro tener conocimientos y experiencia laboral en servicios de alimentación colectiva y como inspector sanitario de alimentos durante más de dos años; además de haber laborado en la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), a su vez de brindar asesoramiento y auditorías en materia de inocuidad a las fábricas de alimentos para la obtención de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y de la Validación Técnica del Plan HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Atentamente,



José Noel Tamayo
Nutricionista
CNP. 2485

Anexo N° 06: Matriz de datos de la muestra total

Variable: Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.

N°	Dimensión 1: Nivel de conocimientos en legislación sanitaria de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma																				Dimensión 2: Nivel de control de los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma.										Dimensión 3: Nivel de muestreo de los alimentos procedentes de las plantas y almacenes del Programa Qali Warma						Total	RESULTADO														
	Indicador 1: Conocimientos sobre inocuidad alimentaria					Indicador 2: Conocimientos sobre control sanitario					Indicador 3: Conocimientos sobre panificación y almacenamiento de alimentos					Indicador 4: Conocimientos sobre procedimientos en alertas y brotes de ETA.					Sub total	SUB RESULTADO	Indicador 1: Control sobre la infraestructura					Indicador 2: Control sobre la higiene y limpieza					Indicador 3: Control sobre los alimentos						Indicador 4: Control sobre la distribución de alimentos					Sub total	SUB RESULTADO	Indicador 1: Condiciones de entrega de alimentos		Indicador 2: Condiciones del ambiente de recepción		Indicador 3: Condiciones del alimento		
	Items					Items					Items					Items							Item	Items					Item	Items					Item	Items			Items		Items											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				21	22	23	24	25		26	27	28	29	30		31			32	33	34	35	36									
1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	16	ADECUADO	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	7	MODERADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	29	ADECUADO						
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	15	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	30	ADECUADO								
3	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	18	ADECUADO	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	6	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	28	ADECUADO								
4	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	12	MODERADO	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	23	MODERADO								
5	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	12	MODERADO	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	23	MODERADO								
6	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	15	ADECUADO	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	6	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	25	ADECUADO								
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	18	ADECUADO	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	7	MODERADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	31	ADECUADO								
8	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	7	INADECUADO	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	3	INADECUADO	1	0	1	0	0	0	2	INADECUADO	12	INADECUADO								
9	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	12	MODERADO	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	4	INADECUADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	20	MODERADO								
10	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	16	ADECUADO	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	7	MODERADO	1	0	1	1	1	1	5	ADECUADO	28	ADECUADO								
11	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	12	MODERADO	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	23	MODERADO								
12	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	15	ADECUADO	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	7	MODERADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	28	ADECUADO								
13	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	15	ADECUADO	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	26	ADECUADO								
14	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	6	INADECUADO	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	4	INADECUADO	1	0	1	0	0	0	2	INADECUADO	12	INADECUADO								
15	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	12	MODERADO	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	6	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	22	MODERADO								
16	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	15	ADECUADO	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	30	ADECUADO								
17	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	15	ADECUADO	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	ADECUADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	28	ADECUADO								
18	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	12	MODERADO	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	23	MODERADO								
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	15	ADECUADO	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	7	MODERADO	1	1	1	0	1	1	5	ADECUADO	27	ADECUADO								

20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	19	ADECUADO	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	ADECUADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	32	ADECUADO
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	ADECUADO	1	0	1	1	1	1	5	ADECUADO	33	ADECUADO
22	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	12	MODERADO	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	6	MODERADO	0	0	1	1	1	1	4	MODERADO	22	MODERADO		
23	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16	ADECUADO	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	7	MODERADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	29	ADECUADO		
24	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	15	ADECUADO	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	26	ADECUADO		
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	16	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	31	ADECUADO		
26	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	15	ADECUADO	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	26	ADECUADO		
27	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17	ADECUADO	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	7	MODERADO	1	1	1	0	1	1	5	ADECUADO	29	ADECUADO		
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	15	ADECUADO	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	7	MODERADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	28	ADECUADO		
29	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	6	INADECUADO	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4	INADECUADO	1	0	1	0	0	0	2	INADECUADO	12	INADECUADO		
30	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	15	ADECUADO	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	7	MODERADO	0	0	1	1	1	1	4	MODERADO	26	ADECUADO		
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	18	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	33	ADECUADO		
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	32	ADECUADO		
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	16	ADECUADO	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	27	ADECUADO		
34	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	16	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	31	ADECUADO		
35	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	16	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	ADECUADO	1	0	1	1	1	1	5	ADECUADO	30	ADECUADO		
36	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	14	MODERADO	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	6	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	24	MODERADO		
37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	17	ADECUADO	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	7	MODERADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	30	ADECUADO		
38	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	12	MODERADO	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	23	MODERADO		
39	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	12	MODERADO	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	4	INADECUADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	20	MODERADO		
40	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	16	ADECUADO	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	27	ADECUADO		
41	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	13	MODERADO	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	7	MODERADO	1	0	1	0	0	1	3	MODERADO	23	MODERADO			
42	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	15	ADECUADO	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	7	MODERADO	1	1	0	1	1	1	5	ADECUADO	27	ADECUADO		
43	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	17	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	0	1	1	5	ADECUADO	31	ADECUADO		
44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	18	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	0	1	1	5	ADECUADO	32	ADECUADO		
45	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	15	ADECUADO	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	7	MODERADO	1	1	1	1	1	1	6	ADECUADO	28	ADECUADO		
46	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	12	MODERADO	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	7	MODERADO	1	0	1	0	1	1	4	MODERADO	23	MODERADO			
47	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16	ADECUADO	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	ADECUADO	1	1	1	0	1	1	5	ADECUADO	30	ADECUADO		

Anexo N° 07

Instrumento N° 1:

FICHA DE EVALUACIÓN DEL NIVEL DE CONOCIMIENTOS EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE LOS SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES DEL PROGRAMA QALI WARMA

Nombres y apellidos:.....

Unidad Territorial:.....

Marque con un aspa la alternativa correcta a las siguientes preguntas:

1. Según la Ley de inocuidad de los alimentos, los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:

- a) Deben garantizar y mantener reservado el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase para el caso de alimentos elaborados industrialmente.
- b) Realizar la Vigilancia Sanitaria de alimentos en toda la cadena alimentaria.
- c) Cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, las normas de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias y, en lo que corresponda las normas de rotulado.
- d) Velar porque las autoridades de todos los niveles de gobierno apliquen procedimientos exhaustivos que contemplen el retiro rápido de los productos alimenticios alterados, contaminados y adulterados.

2. Marque la alternativa correcta respecto a los alimentos listados y sus autoridades competentes de nivel nacional en materia de inocuidad de los alimentos.

I. Trucha Ahumada	SANIPES
II. Leche UHT	DIGESA
III. Páprika deshidratada	SENASA
IV. Espárragos frescos ultracongelado	DIGESA

- a) I, II, IV b) I, II, III c) I, III, IV d) II, III, IV

3. Según lo establecido en el Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos aprobada por D.S N° 034-2008-AG, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso:

- I. Las autoridades competentes priorizarán la vigilancia sanitaria de los alimentos y establecimientos de alimentos destinados a los programas sociales.....()
- II. Las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, no necesariamente están obligadas a notificar a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad.....()
- III. La medida sanitaria de seguridad es una acción preventiva y de control, pero no necesariamente de ejecución inmediata.....()
- IV. Los procedimientos de rastreabilidad considerarán todas las etapas de la cadena alimentaria, incluidos los piensos para los animales destinados a consumo humano....()
- V. Los proveedores, deben notificar oportunamente a la autoridad competente del riesgo sanitario de un alimento o pienso suministrado y las acciones correctivas tomada.....()

- a) VFFVV b) VFVVV c) VFVFV d) VFFFV

4. Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, tienen como objetivo:

- a) Que la empresa obtenga mayores ganancias económicas.
- b) Que se asegure la calidad de los productos, a través de las buenas prácticas de los manipuladores.
- c) Identificar principios de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria, a fin de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano.
- d) Generar mayor producción de alimentos para abastecer a la población.

5. Marque la alternativa correcta según lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N.º 007-98-SA, donde V es verdadero y F es falso:

- I. En un terreno que fue un relleno sanitario puede construirse un establecimiento dedicado a la fabricación de alimentos.....()
- II. Las áreas abiertas deben estar provistas de medios que eviten el ingreso de agentes contaminantes al establecimiento de fabricación.....()
- III. El establecimiento de fabricación de alimentos debe ser exclusivo para dicho fin y no debe tener conexiones directas con viviendas u otros locales en donde se realice actividades distintas.....()
- IV. El servicio higiénico puede estar ubicado próximo a la sala de fabricación.....()
- V. Las superficies de los equipos deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas...()

a) VVVFF b) VVFFF c) VFVFF d) VVVVF

6. Según lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso:

- I. Cuando las operaciones de procesamiento y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación el personal debe estar dotado de mascarilla y guantes.....()
- II. El uso de guantes exime el lavado de manos.....()
- III. La fábrica debe disponer de un programa de limpieza y desinfección, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección.....()
- IV. Los implementos de limpieza del área de fabricación deben ser de uso exclusivo y no podrán circular del área sucia al área limpia.....()
- V. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio.....()

a) FFVVV b) VFVVF c) VFVVV d) VVVVV

7. Según lo estipulado en el D.S. N° 007-98-SA respecto al registro sanitario de alimentos, responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso:

- I. El código de registro sanitario de un producto faculta su fabricación o importación y comercialización por el titular del registro.....()
- II. La vigencia del código de registro sanitario es de 5 años y no está sujeto a reinscripción.....()
- III. En el procedimiento de reinscripción se otorga un nuevo código de registro sanitario...()
- IV. La reinscripción presentada por el titular del registro entre los sesenta y los siete días útiles anteriores a la fecha de su vencimiento.()
- V. Cualquier modificación en las condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario de un producto debe ser comunicado a la DIGESA por lo menos 30 días antes.....()

a) VFVVV b) VFFVV c) VFVVF d) VFFVF

8. De acuerdo a lo estipulado por el D.S. N° 007-98-SA sobre el rotulado de los productos, marque la respuesta correcta:

- a) En la etiqueta se puede indicar nombre del producto, ingredientes, aditivos, nombre y dirección del fabricante y/o importador, registro sanitario, fecha de vencimiento, lote y condiciones especiales de conservación.
- b) Se puede indicar más de un código de Registro Sanitario y establecimientos de fabricación, siempre que se identifique con un código al final del lote, el establecimiento de fabricación del producto.
- c) El nombre debe reflejar la verdadera naturaleza del producto.
- d) Todas las anteriores.

9. Respecto a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, marque la respuesta correcta:

- a) Toda micro y pequeña empresa debe contar obligatoriamente con la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.
- b) La Certificación de la Validación Técnica del Plan HACCP es de obligatorio cumplimiento para todo establecimiento de fabricación de alimentos.
- c) La micro y pequeña empresa que fabriquen alimentos de alto riesgo que deben contar obligatoriamente con la Certificación de la Validación Técnica del Plan HACCP.
- d) Ninguna de las anteriores

10. ¿Qué organismo es el encargado de la vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas?

- a) DIGESA
- b) CENAN
- c) SENASA
- d) INDECOPI

11. Según lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA, si hubiera en el mercado existencias del producto cuyo registro sanitario se ha vencido sin que haya solicitado su renovación. ¿Cuál es plazo para que el titular del registro retire los productos del mercado?

- a) 30 días
- b) 90 días
- c) 120 días
- d) 60 días

12. Responda la alternativa correcta, donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para la Panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA.

- I. Uno de los objetivos de dicha norma es establecer las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y pastelerías para ser considerados aptos para consumo humano.....()
- II. Dentro de las consideraciones de un producto de panificación, galletería o pastelería que no requiere de Registro Sanitario están que sea envasado o no y su tiempo de vida útil no exceda de las 48 horas desde su elaboración.....()
- III. Respecto al control de vectores la norma refiere que es necesario el uso de trampas para el control de roedores pero sólo en almacenes.....()
- IV. Según la norma en el envasado manual de los productos se especifica la obligatoriedad del uso de guantes de primer uso.....()

- a) VVFV
- b) VFVF
- c) VFFV
- d) VVFF

13. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto al proceso productivo de alimentos según la norma sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería aprobada por R.M. N° 1020-2010/MINSA:

- I. Los insumos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 6° C y los insumos congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -10°C.....()

- c) La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es voluntaria según el empleador.
- d) La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación y no necesariamente de uso exclusivo dentro del establecimiento.

18. Según lo señalado en la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (R.M. N° 066-2015/MINSA), la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos debe ser por lo menos:

- a) 2 veces al año
- b) 1 vez al año
- c) 3 veces al año
- d) 4 veces al año

19. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por R.M. N° 222-2009/MINSA, se debe considerar en la inspección sanitaria:

- I. Efectuar la rastreabilidad del alimento o de sus insumos sospechosos.....()
 - II. Verificar los productos industrializados que cuenten con registro sanitario, fecha de vencimiento vigente sin contar que el establecimiento ha sido sometido a vigilancia sanitaria.....()
 - III. Declarar las medidas sanitarias que correspondan como: inmovilización del alimento o insumos que pudieran estar comprometidos.....()
 - IV. Detectar los factores o situaciones de riesgo de contaminación del alimento según los tipos de establecimientos.....()
 - V. En un almacén de alimentos se debe verificar en mayor consideración la aplicación del principio PEPS que la aplicación del plan de saneamiento y control de plagas.....()
- a) VFVVV b) VFVVF c) VVVVV d) VFFVF

20. Responda la alternativa correcta donde V es verdadero y F es falso, respecto a la verificación del diagnóstico de brote según la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos aprobada por R.M. N° 683-2014/MINSA:

- I. En el contexto de las ETA, cuando aparecen dos o más casos clínicamente similares y que a su vez están ligados por nexo epidemiológico, el brote deja de ser probable verificándose la existencia de éste.....()
 - II. Después de visitar a los casos es recomendable entrevistarse con autoridades o líderes de las comunidades o instituciones afectadas.....()
 - III. La investigación del brote de ETA debe ser realizada a la brevedad posible, luego de notificado el brote.....()
 - IV. Se deberá desplazarse a los lugares donde se encuentran las personas expuestas (enfermos o no), incluyendo servicios de salud y los locales donde se procesaron y/o prepararon, almacenaron y consumieron los alimentos sospechosos.....()
 - V. El equipo de investigación debe garantizar la integración de la información clínica y epidemiológica para configurar el diagnóstico de brote de ETA.....()
- a) VVVVF b) VFVVV c) FFVVV d) VFVVF
-

Item con resultado correcto: 1 punto **Item con resultado incorrecto:** 0 puntos

Nivel de conocimientos	Rango
Adecuado	15 - 20 puntos
Moderado	8 - 14 puntos
Inadecuado	0 - 7 puntos

Instrumento N° 2:

LISTA DE COTEJO SOBRE EL NIVEL DE CONTROL DE LOS SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES DEL PROGRAMA QALI WARMA

Nombre del supervisor del Programa Qali Warma:.....

Unidad Territorial:..... Nombre de la planta o almacén:

Dirección:

Con respecto al control que realiza el supervisor de plantas y almacenes del Programa Qali Warma, marcar según corresponda:

21. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las condiciones de infraestructura?
a) Si b) No
 22. ¿Verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los ambientes del establecimiento?
a) Si b) No
 23. ¿Verificó la ausencia de plagas u animales en el establecimiento?
a) Si b) No
 24. ¿Verificó que el establecimiento cumple con la limpieza y mantenimiento de los materiales y equipos en contacto con alimentos?
a) Si b) No
 25. ¿Verificó en el establecimiento que los registros de limpieza y desinfección se encuentran actualizados?
a) Si b) No
 26. ¿Verificó que la materia prima o insumos cuentan con fichas técnicas o certificados de calidad?
a) Si b) No
 27. ¿Verificó que el establecimiento cumple con las adecuadas condiciones de temperatura de almacenamiento de insumos y producto final?
a) Si b) No
 28. ¿Verificó que los operarios aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos en todos los procesos?
a) Si b) No
 29. ¿Realizó la evaluación sensorial de los productos de manera adecuada previos a su distribución a las Instituciones Educativas?
a) Si b) No
 30. ¿Se verificó las condiciones de higiene y limpieza de todos los vehículos que distribuyen los alimentos a las Instituciones Educativas?
a) Si b) No
-

Item con resultado correcto: 1 punto Item con resultado incorrecto: 0 puntos

Nivel de control	Rango
Adecuado	8 - 10 puntos
Moderado	5 – 7 puntos
Inadecuado	0 - 4 puntos

Instrumento N° 3:

**LISTA DE COTEJO SOBRE EL NIVEL DE MUESTREO DE LOS ALIMENTOS
PROCEDENTES DE LAS PLANTAS Y ALMACENES DONDE SE ENCUENTRAN LOS
SUPERVISORES DEL PROGRAMA QALI WARMA**

Nombre del supervisor del Programa Qali Warma:.....

Unidad Territorial:..... Nombre de la Institución Educativa:.....

Dirección:

31. ¿La distribución de los alimentos del Programa Qali Warma llegan en el tiempo establecido a la Institución Educativa?

a) Si b) No

32. ¿El personal que distribuye los alimentos del Programa Qali Warma a la Institución Educativa se encuentra debidamente uniformado?

a) Si b) No

33. ¿El ambiente donde se receptionan los alimentos del Programa Qali Warma es exclusivo para su almacenamiento?

a) Si b) No

34. ¿El ambiente donde se receptionan los alimentos del Programa Qali Warma se encuentra en adecuadas condiciones de higiene?

a) Si b) No

35. ¿Los envases de los alimentos que distribuye el Programa Qali Warma en la Institución Educativa se encuentran debidamente rotuladas y herméticas?

a) Si b) No

36. Nombre de la muestra:

¿Dicha muestra de alimento cumple con los criterios microbiológicos establecidos en la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas destinado al consumo humano (R.M. N° 591-2008/MINSA)?

a) Si b) No

Item con resultado correcto: 1 punto Item con resultado incorrecto: 0 puntos

Nivel de muestreo	Rango
Adecuado	5 - 6 puntos
Moderado	3 - 4 puntos
Inadecuado	0 - 2 puntos

NIVEL DE LA EVALUACIÓN DE LA DIGESA A LOS SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES DEL PROGRAMA QALI WARMA

De la medición de los 3 instrumentos correspondiente del ítem N° 1 al N° 36

Nivel	Rango
Adecuado	25 - 36 puntos
Moderado	13 - 24 puntos
Inadecuado	0 - 12 puntos

ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TRABAJO ACADÉMICO


Yo, Estrella A. Esquiagola Aranda, docente de la Escuela de Posgrado de la Universidad César Vallejo filial Lima Norte.

La tesis titulada "Evaluación de la DIGESA a los supervisores de plantas y almacenes del Programa Qali Warma durante el año 2015" del estudiante **Ronny Raúl Omar Galarza Martel**, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 24% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

La suscrita analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituye plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Lima, 11 de enero del 2020




Estrella A. Esquiagola Aranda


DNI:09975909

Resumen de coincidencias

24 %

Se están viendo fuentes estándar
Ver fuentes en inglés (Beta)

Coincidencias	
1	Entregado a Universida... Trabajo del estudiante 6 %
2	Entregado a Pontificia... Trabajo del estudiante 5 %
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet 1 %
4	www.midis.gob.pe Fuente de Internet 1 %
5	elperuanolegal.blogspot... Fuente de Internet 1 %
6	www.digesa.minsa.gob... Fuente de Internet 1 %
7	www.peru.gob.pe Fuente de Internet <1 %
8	Entregado a Universida... Trabajo del estudiante <1 %



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRIA EN GESTIÓN PÚBLICA

Evaluación de la DIGESA a los superiores de plantas y animales del Programa
Oall Warma durante el año 2015

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
Maestría en Gestión Pública

AUTOR:
Dr. Ronny Raúl Omar Galarza Marín (ORCID: 0000-0001-5421-2082)

ASESORA:
Dra. Karen Alfaro Mendives (ORCID: 0000-0002-6218-4998)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Gestión de Políticas Públicas





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE

ESCUELA DE POSGRADO

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

RONNY RAUL OMAR GALARZA MARTEL

INFORME TITULADO:

EVALUACIÓN DE LA DIGESA A LOS SUPERVISORES DE PLANTAS

Y ALMACENES DEL PROGRAMA QALI WARMA DURANTE EL AÑO
2015.

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

MAESTRO EN GESTIÓN PÚBLICA

SUSTENTADO EN FECHA: 12 DE DICIEMBRE DE 2016

NOTA O MENCIÓN: Aprobado por Mayoría



[Firma]
FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN