



Universidad César Vallejo

ESCUELA DE POSGRADO

**PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN
GESTIÓN PÚBLICA**

**Control del consumo de estudiantes para la supervisión de las
condiciones de almacenamiento en una IE Lima 2024**

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

Maestra en Gestión Pública

AUTORA:

Ramirez Romero, Luz Daniela (orcid.org/0009-0009-4577-1697)

ASESORAS:

Dra. Flores Mejia, Gisella Socorro (orcid.org/0000-0002-1558-7022)

Dra. Panche Rodriguez, Odoña Beatriz (orcid.org/0000-0002-1629-1776)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión de Políticas Públicas

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Promoción de la salud, nutrición y salud alimentaria

LIMA – PERÚ

2024

Declaratoria de Autenticidad del Asesor



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**ESCUELA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, FLORES MEJIA GISELLA SOCORRO, docente de la ESCUELA DE POSGRADO MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, asesor de Tesis titulada: "Control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una IE Lima 2024", cuyo autor es RAMIREZ ROMERO LUZ DANIELA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 17.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen 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.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

LIMA, 07 de Agosto del 2024

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
FLORES MEJIA GISELLA SOCORRO DNI: 06093118 ORCID: 0000-0002-1558-7022	Firmado electrónicamente por: GFLORESME el 07- 08-2024 09:58:45

Código documento Trilce: TRI - 0852615





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**ESCUELA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA**

Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, RAMIREZ ROMERO LUZ DANIELA estudiante de la ESCUELA DE POSGRADO del programa de MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una IE Lima 2024", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Nombres y Apellidos	Firma
RAMIREZ ROMERO LUZ DANIELA DNI: 44930164 ORCID: 0009-0009-4577-1697	Firmado electrónicamente por: LRAMIREZRO1588 el 07-08-2024 12:19:16

Código documento Trilce: INV - 1701084

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a Dios por haberme dado la vida y bendecido en mis estudios de maestría, a mis padres por apoyarme siempre en mis estudios.

AGRADECIMIENTO

A la UCV que me acogió y dio la oportunidad de seguir mis estudios de maestría de forma satisfactoria.

A la Dra. Gisella Flores Mejía, por haberme impartido sabios conocimientos y directrices al elaborar mi investigación.

A la Dra. Odoña Panche Rodríguez, por haber colaborado de forma decisiva en mi formación de investigadora.

A todas las personas que de una u otra manera dieron su granito de arena para culminar con éxito mi

Índice de Contenidos

Carátula.....	i
Declaratoria de Autenticidad del Asesor.....	ii
Declaratoria de Originalidad de la Autora.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenidos.....	vi
Índice de tablas.....	vii
Resumen.....	viii
Abstract.....	ix
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. METODOLOGÍA.....	12
III. RESULTADOS.....	17
IV. DISCUSIÓN.....	28
V. CONCLUSIONES.....	33
VI. RECOMENDACIONES.....	34
REFERENCIAS.....	35
ANEXOS	

Índice de tablas

Tabla 1 Distribución de la población.....	13
Tabla 2 Distribución de la muestra	14
Tabla 3 Expertos	15
Tabla 4 Prueba de confiabilidad	15
Tabla 5 Distribución de frecuencia de la VI: Control de consumo de estudiantes.....	17
Tabla 6 Resultado descriptivo de la Dim: Condiciones de Higiene	17
Tabla 7 Resultado descriptivo de la Dim: Condiciones de mobiliario y utensilios	18
Tabla 8 Resultado descriptivo de la Dim: Condiciones de alimentación en situación de emergencia.....	18
Tabla 9 Distribución de frecuencia de la VD: Supervisión de las condiciones de almacenamiento	19
Tabla 10 Resultado descriptivo de la Dim: Ubicación de alimentos.....	19
Tabla 11 Resultado descriptivo de la Dim: Alimentos expuestos a riesgos	20
Tabla 12 Resultado descriptivo de la Dim: Movimiento de alimentos	20
Tabla 13 Prueba de normalidad mediante Kolmogorov – Smirnov	21
Tabla 14 Influencia y significancia de Control de Consumo de estudiantes en la Supervisión de las condiciones de almacenamiento.....	22
Tabla 15 Influencia del Control de Consumo de estudiantes y Supervisión de las condiciones de almacenamiento.....	23
Tabla 16 Influencia y significancia del Control del consumo de estudiantes y la ubicación de alimentos	24
Tabla 17 Influencia del Control del consumo de estudiantes y la ubicación de alimentos	24
Tabla 18 Influencia y significancia del Control del consumo de estudiantes y los alimentos expuestos a riesgos.....	25
Tabla 19 Influencia del Control del consumo de estudiantes y los alimentos expuestos a riesgos	26
Tabla 20 Influencia y significancia del Control del consumo de estudiantes y movimiento de alimentos.....	27
Tabla 21 Influencia del Control del consumo de estudiantes y movimiento de alimentos	27

Resumen

La investigación tuvo como objetivo principal determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa y está basada en el objetivo de desarrollo sostenible 3: proporcionar salud y bienestar para las nuevas generaciones. El estudio fue de tipo no experimental, cuantitativo y con diseño correlacional-causal. La muestra fue de 133 madres de familia, el instrumento fue el cuestionario validado con un alfa de Cronbach de 0.80 de confiabilidad. Los datos se procesaron con el SPSS V29, como resultado se mostró un nivel alto de 94.70% en la variable control de consumo de estudiantes y un nivel intermedio en la variable supervisión de las condiciones de almacenamiento de 58.60%, verificándose la verosimilitud mediante el Chi-cuadrado que resultó igual a 706,664 y $gl = 3$. Ello que indica que el modelo tiene un buen ajuste respecto a la predicción de la probabilidad de ocurrencia, con un grado de significancia p valor $0,000 < 0,05$, aceptándose la hipótesis principal, por otro lado se estableció la influencia entre las variables en base a la prueba de Nagelkerke el cual resultó en un 100%.

Palabras clave: *Alimentos, control de consumo de estudiantes, almacén.*

Abstract

The main objective of the research was to determine the influence of student consumption control for the supervision of storage conditions in an educational institution and is based on sustainable development objective 3: providing health and well-being for new generations. The study was non-experimental, quantitative and with a correlational-causal design. The sample was 133 mothers, the instrument was the questionnaire validated with a Cronbach's alpha of 0.80 reliability. The data were processed with SPSS V29, as a result a high level of 94.70% was shown in the variable student consumption control and an intermediate level in the variable supervision of storage conditions of 58.60%, verifying the plausibility using the Chi -square that was equal to 706.664 and $df = 3$. This indicates that the model has a good fit regarding the prediction of the probability of occurrence, with a degree of significance p value $0.000 < 0.05$, accepting the main hypothesis, On the other hand, the influence between the variables was established based on the Nagelkerke test, which resulted in 100%.

Keywords: *Food, student consumption control, warehouse.*

I. INTRODUCCIÓN

En esta investigación fue indispensable abordar la problemática de la falta de alimentación en las poblaciones vulnerables, especialmente los niños. Para ello, fue crucial generar un espacio de alimentación escolar adecuada y de calidad. Esto para promover la evolución física y mental especialmente en los niños dado que están en una etapa de crecimiento.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2020), los casos de enfermedades originadas por alimentos mal almacenados estuvieron entre 300 y 350 veces más de lo que los reportes señalaban hasta ese momento. Por otro lado, Jaco (2023) mencionó que 1 de 10 personas enferma luego de ingerir comidas contaminadas y 420.000 fallecen al año. Solo en los EE.UU. se generan al menos entre 22 y 33 mil millones de libras de pérdidas de alimentos y en los países desarrollados, son más del 40% del total de desperdicio y pérdida de alimentos (Mokrane, 2023). El consumo de alimentos inseguros asciende a 600 millones de dólares, produciéndose 420,000 decesos en todo el mundo cada año. Anualmente se pierden 33 millones de años de vidas saludables a nivel mundial ocasionado por el consumo de alimentos poco seguros (Gargiulo et al., 2022).

Según la Defensoría del Pueblo (2021) la población con vulnerabilidad que se proyectó para el 2021 para todo el Perú, debido los peligros naturales y los producidos por el actuar humano, sería de 21,092.624 habitantes; también según el INDECI del 2003 al 2020 se registraron más de 98,000 emergencias perjudicando a más de 20 millones de ciudadanos (p.4). Según Calle et al. (2019) en su estudio efectuado en Piura expreso cerca de un 20% de los orígenes de los males transmitidos por alimentos, es debido a una mala higiene en las personas manipuladoras y un 14% a la contaminación cruzada.

Según Castillo et al. (2020) en artículo científico expresaron que la desnutrición crónica es una problemática de la salud pública, básicamente en las naciones subdesarrolladas, por ello, es necesario, estrategias del gobierno que impulsen alimentación sana.

A nivel local se realizó la investigación en una zona donde existen muchos colegios estatales que están bajo un programa social. En esta investigación la problemática se presentó en una institución educativa. Este centro educativo está adherido a un programa de alimentación escolar, el cual proporciona el servicio de

alimentación a los alumnos y está adaptado a los hábitos de consumo de la zona. Los alimentos son recibidos y guardados en el almacén del colegio.

En ella los productos alimenticios se encontraron almacenados de forma improvisada en cuartos o ambientes que no reúnen las condiciones adecuadas. Los productos estaban embolsados y puestos en el piso, no disponían de andamios para colocarlos adecuadamente, no eran colocados en envases o tachos con tapa con la finalidad de cubrirlos y protegerlos del polvo, insectos y roedores. Por otro lado no se rotulaban los envases de los productos no perecibles, y por ello no figuraba la información de nombre del producto, fecha de vencimiento y lote. Esto dificultó la labor de las madres quienes se encargaban de cocinar los alimentos para sus hijos estudiantes.

En lo relacionado a la relevancia social y profesional del tema investigado esta radica en varios aspectos significativos: desde el enfoque social, el desarrollo físico y cognitivo en la etapa escolar es crucial para la formación global de los estudiantes. Un programa de alimentación escolar que promueva la alimentación sana puede impactar positivamente en su capacidad de aprender, su autoestima y su habilidad para relacionarse con los demás. Esto no solo beneficia a los estudiantes individualmente, sino que también contribuye a la formación de una sociedad más educada, informada y capaz de encarar los retos del mundo. Todo esto relacionado en particular con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 3, abocada a proporcionar salud y bienestar para las nuevas generaciones (Organización de las Naciones Unidas, 2015).

En cuanto a la relevancia profesional, este tema fue de interés para profesores y profesionales de la alimentación, debido a que les proporcionó la oportunidad de indagar nuevas estrategias para optimizar la alimentación de los alumnos y optimizar el almacenaje de alimentos. Además, les permitió evaluar la efectividad de programas como "Programa Social" en el contexto específico de su institución educativa, lo cual tuvo una repercusión significativa en la calidad del servicio alimentario proporcionado a los alumnos. Esta investigación también pudo colaborar con el desarrollo profesional de los profesionales ligados a la alimentación escolar, al proporcionarles herramientas y conocimientos que pueden aplicar en su práctica profesional diaria. Esto vinculado al Objetivo de Desarrollo Sostenible 3, que trata sobre como proporcionar salud y bienestar para las nuevas generaciones (Organización de las Naciones Unidas, 2015).

El Problema General fue: ¿Cuál es la influencia del control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024?. Así mismo los problemas específicos fueron: ¿Cuál es la influencia del control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024?, ¿Cuál es la influencia del control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024? y ¿Cuál es la influencia del control del consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S) en una institución educativa Lima, 2024?

La justificación teórica se basa en presentar nuevos conceptos y teorías o revisar, ampliar y refutar teorías existentes (De Souza, 2023). En esta investigación la justificación teórica buscó profundizar los conocimientos ya existentes en la materia investigada el cual se basa en la relación que existe entre el control del consumo de alimentos para estudiantes de un colegio estatal en la supervisión de las condiciones de cómo se almacenan los alimentos.

La justificación práctica busca ofrecer soluciones a problemas concretos (De Souza, 2023). En esta investigación la justificación práctica tiene la exigencia de entender, comprender y plantear soluciones que permitan resolver el problema en la práctica, es decir en la realidad que sucede en la institución donde se realizó la investigación.

Así mismo la justificación metodológica busca ofrecer nuevas o adaptar las existentes técnicas de investigación o métodos científicos, obteniendo nuevas perspectivas metodológicas. Esta investigación asumió un enfoque cuantitativo, con diseño correlacional-causal, se describieron los hechos como se muestran en la realidad para ello se usó el método de la observación, se aplicó como herramienta el cuestionario para recoger los datos de la investigación y medir el vínculo que existe entre las variables (De Souza, 2023).

El Objetivo general fue: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024. Por otro lado los objetivos específicos fueron: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024; Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024 y Determinar la influencia del control del consumo

de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S) en una institución educativa Lima, 2024.

Las investigaciones relacionadas con la presente investigación son, en el plano internacional en Vietnam en su artículo científico Nguyen et al., (2021) buscaron medir la satisfacción de los alumnos con referencia a la alimentación proporcionada en la escuela por medio de un programa de alimentación estatal. El estudio fue no experimental, cuantitativo y se usó la aplicación de una encuesta, para ello se seleccionó a 1917 niños que conformaron la muestra. Los resultados determinaron que la alimentación basada en frutas y verduras contribuyó a una nutrición sana en los alumnos. El estudio concluye que la satisfacción acerca de la forma como se brindan los alimentos en la escuela es positiva y aceptada por los alumnos.

Otra fue la investigación en Estados Unidos en su artículo científico Matthew et al. (2022) buscaron examinar las relaciones entre los lugares de consumo del desayuno (la escuela frente al hogar) y la ingesta dietética del desayuno y la ingesta dietética diaria, se usó la metodología cuantitativa, básica y no experimental, 383 niños en edad escolar conformaron la muestra. Se demostró con los resultados que aproximadamente el 70,5% de los niños recibieron alimentos en la escuela, de los cuales había más niños que desayunaban en casa (58,5%) que en el colegio (41,5%). Casi la mitad de la población tenía sobrepeso (19,6%) u obesidad (28,7%). El investigador demostró que la alimentación proporcionada a los niños mediante el programa escolar debía mejorar en su calidad nutritiva y cobertura de los estudiantes. Se concluye que el programa de alimentación escolar debía ser optimizado para beneficio de los alumnos.

En Nigeria Barnabas et al. (2024) buscaron medir el conocimiento, la actitud y las prácticas sobre seguridad alimentaria en un programa de alimentación escolar con productos locales de Nigeria. El estudio fue transversal, cuantitativo, se utilizó el cuestionario como herramienta para entrevistar a 240 madres de familia. El conocimiento y la actitud sobre seguridad alimentaria están asociados débilmente y no de manera significativa. Sin embargo, se evidencia una correlación positiva entre las actitudes y las prácticas de seguridad alimentaria con un coeficiente de correlación medio (45%). Asimismo, las actitudes de las madres de familia en la inocuidad de los alimentos están asociadas con sus prácticas reales de inocuidad de los alimentos. Una actitud favorable a la inocuidad de los alimentos influye en

la mentalidad, las acciones y el compromiso de la gestión de los alimentos en un programa de alimentación escolar.

En el Reino Unido en su artículo científico Jamaluddine et al. (2022) buscaron determinar los efectos de brindar una alimentación escolar saludable todos los días a los niños estudiantes, así como controlar el movimiento de los alimentos en almacén del colegio. El estudio fue cuantitativo, no experimental y básico, la muestra fue de 29 madres de familia las cuales tuvieron que contestar un cuestionario. El resultado determinó que la diversidad de la dieta fue óptima en la escuela, con mayor consumo de productos lácteos, nueces y frutas en un 69%, por otro lado se observó un mejor manejo en los movimientos del almacén de alimentos en un 45%. En conclusión, el programa de alimentación escolar hace que los alumnos tengan participación y un sentido de pertenencia al colegio a participar en el mencionado programa de alimentación escolar. Por otro lado, el manejo de los movimientos del almacén de productos alimenticios podría mejorar en esta escuela pública.

En Brasil en su artículo científico Da Ressurreicao (2023), busco investigar el conocimiento de los alumnos de séptimo grado de secundaria sobre inocuidad de los alimentos y aplicar estrategias educativas que se basen en talleres basados en la alfabetización científica. La metodología fue cuantitativa, correlacional y no experimental, la muestra fue de 144 escolares a los que se les aplicó un cuestionario sobre seguridad alimentaria. Los principales resultados fueron que el 59% acepta que las enfermedades pueden ser transmitidas por medio del agua y los alimentos, mientras que el 27.1% discrepa en que los alimentos enlatados son seguros para consumo incluso si la lata está hinchada.

A nivel nacional en su artículo científico Pérez y Estares (2022) buscaron evaluar cómo impacta un programa de alimentación escolar en el estado alimenticio de niños del Perú, teniendo en cuenta la gestión del almacén y la ubicación de los alimentos dentro del almacén. Para ello se recopilaron los datos usados en una encuesta, con una muestra de 250 niños, siendo la investigación básica, cuantitativa y no experimental. Como resultado se determinó que el 65% de los encuestados están satisfechos con la alimentación escolar, el 30% regularmente y el 5% está insatisfecho. Con relación a la ubicación de alimentos esta tiene que ser mejorada ya que existe un nivel de insatisfacción del 70%.

En su tesis, Champi (2023) intentó descubrir la relación del uso de la lengua materna con el PNAE Qaliwarma. La metodología fue de investigación cuantitativa, no experimental y básica, 81 personas del CAE fueron elegidos al azar. Se utilizó como método la encuesta, teniendo al cuestionario como herramienta de trabajo. Se demostró con los resultados que existe correlación positiva moderada entre el uso de la lengua materna y los servicios de alimentación, dando como resultado un valor Rho de Spearman de 0.518; con valor p de significancia de 0,000. La conclusión es que cuando se utilizan las lenguas maternas se correlaciona positivamente con la nutrición de los estudiantes, lo que incluye el manejo de la alimentación en el programa de nutrición escolar antes mencionado.

En su tesis, Rentería (2022) intentó conocer el vínculo entre el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qaliwarma y la satisfacción de los beneficiarios en una I.E. El estudio fue básico, no experimental y correlacional simple. Se usó la encuesta como técnica y como instrumentos dos cuestionarios. La muestra estaba conformada por 144 padres, a estos se le enviaron cuestionarios. La variable PNAECW se midió con dimensiones del proceso del servicio alimentario. La variable satisfacción se midió con dimensiones relacionadas a la conformidad de los beneficiarios. Como resultado, se encontró que existe una relación significativa entre la variable independiente y la satisfacción de los beneficiarios.

Magallanes (2020) intentó demostrar que el consumo de verduras y frutas por parte de los estudiantes de medicina era bajo, lo que se debía a dificultades para conseguirlas en las cafeterías del centro de estudios, poca selección, compra y preparación. El estudio fue cuantitativo, no experimental y correlacional, y como instrumentos se utilizó cuestionarios, siendo la muestra de 371 estudiantes, se estimó la prevalencia de bajo consumo de verduras y frutas en 60,1%. La conclusión es que los estudiantes deben incluir frutas y verduras en su dieta para tener una buena salud.

Chapoñan (2022) en su investigación intentó descubrir el vínculo entre el nivel de gestión administrativa del programa Qaliwarma y la calidad del servicio de alimentos en una I.E. El estudio fue básico, correlacional y no experimental. La muestra se conformó de 45 personas, se utilizó como método la encuesta, siendo la herramienta el cuestionario. Como resultado se determinó que existe una correlación directa de nivel alto de 0,676 y significativa ($p = 0,000 < 0,05$). Se llegó

a la conclusión existe una correlación directa alta ($Rho=0,624$) y significativa (valor $P 0,000 < 0,05$) entre las variables estudiadas en el programa Qaliwarma.

Bases teóricas de la variable independiente Control del consumo de estudiantes, se explica en la teoría del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) (2023) que consiste en verificar la etapa del consumo de alimentos dentro del servicio alimentario, a excepción de la etapa de recepción. Comprende la verificación de las condiciones de higiene y las condiciones de mobiliario en que los alumnos se alimentan en la I.E. Otro punto importante es el hecho de verificar las condiciones de alimentación en situaciones de emergencia por causas de desastres naturales, sismos o como el caso de la última pandemia del Covid 19.

Con referencia a los teóricos se tiene a Hall (2020) quien manifestó que el control de consumo de alimentos es un proceso que implica la verificación de que los comensales se nutran de alimentos que les brinden energía, que sean fáciles de conseguir y sean conocidos en sus propiedades alimenticias que sean benéficas para las personas. También comprende el entorno y las circunstancias de comodidad y aseo en que las personas toman sus alimentos.

Por otro lado, Cohen et al. (2021) expresaron que la evidencia sobre el consumo de comidas escolares sugiere que las tasas están influenciadas por múltiples factores que se cruzan, incluido el individuo, la comida, el ambiente de la cafetería y que ello amerita un control del consumo de alimentos de forma saludable.

Así mismo Suhartatik et al. (2023) menciona que los programas de alimentación escolar, con su enfoque en los niños, puede ser más eficaz que medidas alternativas de asistencia social dirigidas a los hogares, como ayuda alimentaria generalizada o transferencias de efectivo, luchando contra el hambre.

Otro es la expresión de Serebrennikov, et al. (2020) quienes dijeron que los niños escolares en Estados Unidos no cumplen con las 4 tazas diarias recomendadas de frutas y verduras, por ello se implementaron nuevas pautas federales para almuerzos escolares más saludables para los Programas Nacionales de Almuerzos Escolares y en estas se debían ejercer un mejor control de consumo de alimentos.

Por otro lado Ilic et al. (2022) afirmaron que las diferencias en la cantidad de desperdicio del plato y las preferencias alimentarias entre las categorías de alimentos que contienen verduras y frutas son razones centradas en el estudiante.

El control de consumo de alimentos en los estudiantes está a cargo de los encargados de brindar el servicio de alimentación en los colegios, siendo supervisados por la dirección.

En las definiciones conceptuales se tiene a Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2023), que define el control de consumo de alimentos por el mecanismo que vela porque los alimentos sean inocuos, aptos y sanos para que sean consumidos por los humanos en condiciones higiénicas. Según Calcaterra et al (2023) el consumo de alimentos ultra procesados (UPF) conlleva un riesgo de desnutrición, particularmente en grupos socioeconómicamente desfavorecidos o en comunidades urbanas de ingresos bajos y medios. Los niños y adolescentes también consumen cantidades cada vez mayores de UPF, y estos alimentos pueden tener numerosas consecuencias para la salud, por ello es importante se controle el consumo de alimentos en los colegios. Otra es la definición de McGreen et al. (2023) que manifiestan que el consumo excesivo de alimentos no saludables (es decir, aquellos con alto contenido de azúcar, grasa y sal) es un problema relevante de la salud pública, por ello se deben implementar políticas de control de consumo de alimentos.

La variable independiente tiene como dimensiones: (a) Condiciones de higiene que son el resultado de todas las prácticas relacionadas a las condiciones y medidas que se necesitan para asegurar que los alimentos sean inocuos y pulcros (MIDIS, 2023), (b) Condiciones de mobiliario, consiste en que el lugar donde se va a repartir los alimentos y en donde los alumnos toman sus alimentos, cuenten con mesas, sillas y otro tipo de mobiliario los cuales se encuentren en adecuadas condiciones (MIDIS, 2023) y (c) Condición de alimentación en situación de emergencia, que consiste en verificar las condiciones en que se distribuyen los alimentos procesados por el Comité de Alimentación Escolar (CAE) (MIDIS, 2023).

En todo colegio estatal el CAE se compone por cada nivel educativo a los que se les proporciona el servicio alimentario del Programa Social, hallándose constituido por un mínimo de tres miembros y a lo mucho por cinco miembros (Programa Social, 2024).

Los integrantes del CAE, son los que tienen la responsabilidad de ejecutar y supervisar la recepción, almacenaje, preparación, distribución, servido, consumo y gestión de residuos sólidos de los alimentos que distribuirá el programa social del MIDIS antes del iniciar el año escolar (Plataforma Única del Estado Peruano, 2023).

La variable dependiente Supervisión de las condiciones de almacenamiento tiene como bases teóricas, a la teoría de Kamboj et al. (2020) quien expreso que estas son parámetros claves en la calidad de los alimentos y su seguridad. Cuando se almacena de forma adecuada los alimentos se amplía la vida útil de estos, que están en relación al tipo de alimento, las formas de envasado y almacenamiento y los parámetros ambientales como la humedad y la temperatura.

Según Marshall (2023) el verbo almacenar puede significar “amueblar, suministrar, abastecer (a una persona, lugar, etc.) con algo” o “mantenerlo almacenado para uso futuro; recoger y mantener en reserva; formar un almacén, stock o suministro de; acumular, atesorar”. Por lo tanto, almacenar alimentos puede implicar tanto almacenarlos como guardarlos en un espacio de almacenamiento designado y apropiado para el consumo futuro previsto. La aplicación de la teoría práctica a las actividades de almacenamiento de alimentos también presta atención a los motivadores y disposiciones detrás de colocar un cartón de leche en el refrigerador.

Otro teórico de esta variable es Gao et al. (2020) quien expresó que la supervisión de las condiciones de almacenamiento tiene por finalidad prevenir el deterioro de los alimentos no perecibles o empaquetados los cuales se ven afectados por su envasado, almacenamiento y exposición al medio ambiente. El deterioro de los alimentos incluye principalmente el deterioro de la respiración biológica y de los microorganismos, que resultan en el mal estado de los alimentos, pérdida de calidad, degradación de nutrientes y cambios de color.

Por otro lado, Chen et al. (2020) mencionaron que las contaminaciones y los daños causados por controles inadecuados en los alimentos almacenados es un punto neurálgico al momento de gestionar la supervisión de los alimentos almacenados. Otras causas que contribuyen a este mal manejo son la falta de un adecuado etiquetado y envasado de alimentos no perecederos, así como el uso adecuado de una tarjeta de movimientos de los productos alimenticios del almacén. Así mismo Bonciu et al. (2022) manifestaron que el almacenamiento es el aspecto más relevante de los alimentos. La cadena de abastecimiento busca asegurar que los alimentos tengan calidad y sean seguros durante todo el año de un país. En el almacenaje, la calidad de los comestibles podría sufrir cambios significativos, la mayoría de estos se caracterizan por una relativa estabilidad, debido a que con el tiempo, influenciado por factores internos y externos, pueden

modificar sus propiedades fundamentales, a través de alguna degradación, alteración química, procesos microbiológicos o impurificación con sustancias extrañas, etc.

Otro teórico como Cirillo y Exposito (2023) expresaron que entre los riesgos relacionados con la ingestión de alimentos, los contaminantes químicos y biológicos desempeñan un rol crucial en la higiene y seguridad de los alimentos. Los principales riesgos químicos están relacionados con la aparición de inadecuados endocrinos, metales pesados y sustancias químicas anormales, mientras que el riesgo biológico está relacionado con la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos patógenos. Entre los riesgos relacionados con la ingestión de alimentos, los contaminantes químicos y biológicos juegan un rol gravitante en la higiene y seguridad de los alimentos.

Las definiciones conceptuales tienen al Instituto Nacional del Aprendizaje (2023), que dice es el proceso de realizar el control de los alimentos almacenados en sitios secos, los riesgos a los que está expuesto y cómo se gestiona el movimiento de alimentos en almacén, es decir las entradas y salidas de los alimentos del almacén.

Otra es la definición de la Administración de Alimentos y Medicamentos (2023), que dice que esta se entiende como el proceso de supervisar como se almacenan los alimentos (no perecibles), para lo cual se debe contemplar dos puntos, el control de la verificación de que los alimentos enlatados no se encuentren malogrados y por otro lado guardar los alimentos lejos de elementos tóxicos que lo puedan perjudicar.

Por último, se tiene la definición de Radhika (2021) que la define como los controles adecuados de acondicionamiento de los alimentos y temperatura, con la finalidad de impedir que se contaminen los alimentos.

La variable dependiente tiene como dimensiones (a) Ubicación de alimentos, que es la disposición física de los alimentos en el almacén, los cuales deben estar colocados en lugares adecuados (Kamboj et al., 2020), (b) Alimentos expuestos a riesgos, que significa que los alimentos han sido almacenados de manera inapropiada produciéndose contaminación por factores del ambiente (Kamboj et al., 2020), (c) Movimiento de alimentos, que significa la manipulación y desplazamiento de los alimentos no perecibles hacia dentro o fuera del almacén (Kamboj et al., 2020).

La teoría relacionada con la variable independiente control de consumo de estudiantes es la teoría de la conducta del consumidor de Kotler y Armstrong (2012) quienes expresaron que el consumidor es la persona que usa o dispone del producto o servicio que tiene en mente comprar para colmar sus necesidades.

La variable dependiente supervisión de las condiciones de almacenamiento se sustenta en la teoría de optimización de recursos que lo define como el hecho de aumentar y mantener la calidad, la equidad de los productos, los resultados y el impacto en temas de salud con un volumen determinado de recursos. Esto es vital para crear un espacio fiscal, aminorar los residuos y maximizar el impacto (Fondo Mundial, 2022).

La hipótesis general de la investigación fue: Existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024. Así mismo las hipótesis específicas fueron: Existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024, existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024 y existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S) en una institución educativa Lima, 2024.

II. METODOLOGÍA

La investigación fue de tipo básica. Esta no persigue propósitos que se apliquen en la inmediatez, debido a que solo pretende ensanchar y dar profundidad al caudal de conocimientos científicos que existen con relación a la realidad. El objeto de la investigación lo conforman las teorías científicas, las que son analizadas para el perfeccionamiento de sus contenidos (Carrasco, 2019).

El enfoque del estudio fue cuantitativo. Este representa un conjunto de procesos, los cuales están en secuencia y son probatorios. Cada fase mantiene su orden y no se puede saltarse pasos. Se sigue un orden riguroso, existiendo el caso de que se pueda replantear alguna etapa. Comienza de una idea la cual se va limitando y luego de acotarse, se plantean preguntas y metas de investigación (Hernández et al., 2014).

El método de investigación fue hipotético – deductivo. Este es un enfoque de la investigación que comienza con una teoría que explica el funcionamiento de las cosas y resulta de ella las hipótesis que se puedan comprobar. Es una manera de razonamiento deductivo, ya que parte de suposiciones, ideas generales y principios para lograr afirmaciones más sólidas sobre los aspectos y cómo funciona el mundo (Carrasco, 2019).

El diseño de investigación fue no experimental, correlacional-causal. Este tipo de diseño se distingue debido a que tiene como fin detallar la relación entre dos o más variables en un momento específico. No se manipulan de forma deliberada las variables y solo se aprecian los fenómenos en su ambiente natural para ser analizados (Hernández et al, 2014). El alcance del estudio es que fue una investigación correlacional debido a que surgió la necesidad de plantear hipótesis para relacionar las variables de la investigación. Por ello fue necesario aplicar la estadística inferencial para validar las hipótesis y extrapolar los resultados para beneficiar a toda la población de estudio.

La variable independiente es control de consumo de estudiantes. Se define como el proceso de tener bajo control el consumo de alimentos de los estudiantes y tiene como dimensiones: (a) Condiciones de higiene, (b) Condiciones de mobiliario y (c) Condición de alimentación en situación de emergencia (MIDIS, 2023).

La variable dependiente fue supervisión de las condiciones de almacenamiento, que se define como el proceso controlar las condiciones en que

se encuentran almacenados los productos alimenticios. Sus dimensiones son: a) Ubicación de alimentos, (b) Alimentos expuestos a riesgos y (c) Movimiento de alimentos (Kamboj et al., 2020).

Una población es un conjunto de casos que coinciden con condiciones específicas (Hernández et al., 2014, p.174). Para el estudio, se incluyó a todas las madres de una institución educativa de Huarochirí, lo que equivale a 200 madres. En el criterio de inclusión se consideró solo a las madres de familia que tienen hijos estudiando en la mencionada institución educativa, cuyas edades están comprendidas entre 19 a 30 años de edad. Como criterio de exclusión no se tomaron en cuenta a los apoderados sin parentesco (madrastas).

Tabla 1

Distribución de la población

Sección	Madres de familia
Sección 1	40
Sección 2	40
Sección 3	40
Sección 4	40
Sección 5	40
Total	200

En esencia la muestra se desprende de la población. Es un subgrupo de elementos que forman parte de un conjunto definido en sus cualidades al que se le llama población (Hernández et al., 2014). La muestra para este estudio se conformó de 133 madres de familia de una institución educativa de Huarochirí.

Tabla 2*Distribución de la muestra*

Sección	Madres de familia
Sección 1	25
Sección 2	25
Sección 3	25
Sección 4	25
Sección 5	33
Total	133

Una muestra probabilística es un subconjunto de la población, todos sus miembros tienen la misma probabilidad de ser seleccionados (Hernández et al., 2014). Se empleó el muestreo probabilístico, utilizando el muestreo estratificado, recolectándose los datos con cuestionarios. Según Pino (2018), las encuestas son técnicas que se desarrollan a partir de un instrumento, un cuestionario.

El cuestionario es un grupo de ítems que guarda relación con una o más variables que se quiere medir (Hernández et al., 2014). Puntualmente se utilizó el cuestionario de control de consumo de alimentos elaborado por Roger Wilger Castro Nicolás, en su tesis de maestría en gestión pública. Este cuestionario fue adaptado por la autora de esta investigación, siendo sus dimensiones: condiciones de higiene, condiciones de mobiliario y utensilios, y condiciones de alimentación en situación de emergencia. Con respecto a la primera dimensión sus indicadores son: comedor higiénico, cocina higiénica y preparación higiénica. La segunda dimensión tiene como indicadores: mobiliario idóneo y utensilios idóneos. Con referencia a la tercera dimensión sus indicadores son: alimentación en pandemia, alimentación en emergencia y alimentación en desastre.

Para describir la técnica y análisis de datos se hizo uso del cuestionario sobre supervisión de las condiciones de almacenamiento elaborado por Erwin Solís Ochoa et al., en su tesis de maestría en gestión pública. Siendo este cuestionario también adaptado por la autora de esta investigación, las dimensiones fueron: ubicación de alimentos, alimentos expuestos a riesgos y movimiento de alimentos.

Por otro lado los indicadores de la primera dimensión fueron: colocación de alimentos, abastecimiento de alimentos y verificación de alimentos. La segunda dimensión tiene por indicadores: exposición a sustancias tóxicas, exposición a roedores y exposición a condiciones climáticas extremas. Los indicadores de la última dimensión son: registro de kardex y manipulación de alimentos.

La validación de los instrumentos se realizó por juicio de expertos de tres especialistas que fueron: Dra. Mercedes Ocampo Reátegui, especialista en gestión pública y gobernabilidad, Dr. Carlos Mallqui Vitor, especialista en ciencias de la educación y Dr. Dilmer Huamán Gálvez, especialista en gestión pública y gobernabilidad. Ellos validaron los instrumentos en relación a los criterios aplicados a los ítems planteados en cada instrumento de las variables.

Tabla 3

Validaciones de jueces expertos

Grado	Experto	Dominio	Calificación
Doctora	Ocampo Reátegui, Mercedes	Temático	Aplicable
Doctor	Mallqui Vitor, Carlos	Temático	Aplicable
Doctor	Huamán Gálvez, Dilmer	Temático	Aplicable

En relación a la prueba de confiabilidad se usó el alfa de Cronbach el cual se ha convertido en el estándar que juzga la confiabilidad de las mediciones de los instrumentos (Kumar, 2024). Los resultados del instrumento 1: Cuestionario del control de consumo de estudiantes pasó por la prueba de alfa de Cronbach a través del software SPSS Statistics 29 y midieron la consistencia del citado instrumento.

Tabla 4

Prueba de confiabilidad

Variables	N de elementos	Alfa de Cronbach
Control de consumo de alimentos	10	0,80
Supervisión de las condiciones de almacenamiento	11	0,80

La confiabilidad es del 0,80 o 80%, esto indica que las preguntas del cuestionario 1 y cuestionario 2 tienen alta consistencia y la escala es buena, por esto los instrumentos son considerados de Excelente confiabilidad.

SPSS es un programa potente y de fácil uso para todo tipo de análisis estadístico de datos (Rahman y Muktadir, 2021). Con relación a los métodos para analizar los datos, se usó el SPSS v 29.0 para confeccionar los resultados de la estadística descriptiva. Según Quispe (2021) esta última describe el comportamiento de los datos al ser recolectados, clasificados, presentados y analizados, permitiendo tomar medidas, pero sin deducir solo describe los datos (p.9).

Para realizar la estadística inferencial se usó el mismo software estadístico, en este punto se validaron las hipótesis. En el software estadístico SPSS V 29, se copiaron los datos que se digitaron previamente en el Excel y mediante una serie de pasos en el software se generaron las tablas, las cuales fueron interpretadas, para luego validar las hipótesis de la investigación.

Quispe (2021) expresó que la estadística inferencial usa las probabilidades en el comportamiento de los datos al procesarlos, esto hace posible la toma de decisiones haciendo inferencia estadística (Quispe, 2021). Para validar las hipótesis se utilizó la regresión logística ordinal y la prueba de Chi-cuadrado en esta investigación

Este estudio cumplió con los principios de ética de la Universidad César Vallejo, estos hacen referencia a la probidad, el respeto de la propiedad intelectual y la transparencia. Por ello, se reconoció la autoría de las investigaciones citadas mediante APA 7, se mantuvo el compromiso de garantizar la veracidad de los resultados logrados, realizándose el tratamiento y proceso de datos en una primera fase en Excel para luego pasar estos datos al software estadístico SPSS V 29, en el cual mediante una serie de comandos se obtuvieron las tablas estadísticas. También se mantuvo la seguridad de la información proporcionada por la institución educativa, se contó con el documento de autorización de la institución educativa y el consentimiento informado de las madres de familia que contestaron los cuestionarios.

III. RESULTADOS

3.1. Estadística descriptiva

Según Fulk (2023) las estadísticas descriptivas son adecuadas y necesarias para proporcionar una comprensión completa de las características de la muestra.

Tabla 5

Distribución de frecuencia de la VI: Control de consumo de estudiantes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Bajo	1	,8%	,8	,8
	Medio	6	4,5%	4,5	5,3
	Alto	126	94,7%	94,7	100,0
	Total	133	100,0%	100,0	

La tabla 5 evidencio los resultados de la variable Independiente, donde el 94.70 % se ubicaron en el nivel alto, el 4.50% en el nivel medio y el 0.8% en el nivel bajo. Existe un promedio considerable de madres de familia que señalaron que el control de consumo de estudiantes se realizó de forma excelente y una pequeña proporción indicó que se realizó de forma regular y una madre de familia señaló que se realizó de forma deficiente.

Tabla 6

Resultado descriptivo de la Dimensión: Condiciones de Higiene

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Medio	7	5,3	5,3	5,3
	Alto	126	94,7	94,7	100,0
	Total	133	100,0	100,0	

La tabla 6 evidencio los resultados de la Dimensión: Condiciones de Higiene, donde el 94.7% se ubicaron en el nivel alto y el 5.3% en el nivel medio. Se afirmó que existe un promedio considerable de madres de familia que señalaron que las condiciones de higiene para la preparación de alimentos se realizaron de forma excelente y una pequeña proporción indicaron que se realizó de forma regular.

Tabla 7*Resultado descriptivo de la Dimensión: Condiciones de mobiliario y utensilios*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Medio	8	6,0	6,0	6,0
	Alto	125	94,0	94,0	100,0
	Total	133	100,0	100,0	

La tabla 7 evidencio los resultados de la Dimensión: Condiciones de mobiliario y utensilios, donde el 94% se ubicaron en el nivel alto y el 6% en el nivel medio. Se afirmó que existe un promedio considerable de madres de familia que señalaron que las condiciones de mobiliario y utensilios para los alimentos preparados y para que los niños tomen sus alimentos se realizaron de forma excelente y una pequeña proporción indicaron que se realizó de forma regular.

Tabla 8*Resultado descriptivo de la Dimensión: Condiciones de alimentación en situación de emergencia*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Bajo	1	,8	,8	,8
	Medio	44	33,1	33,1	33,8
	Alto	88	66,2	66,2	100,0
	Total	133	100,0	100,0	

La tabla 8 evidencio los resultados de la Dimensión: Condiciones de alimentación en situación de emergencia, donde el 66.20% se ubicaron en el nivel alto, el 33.10% en el nivel medio y el 0.8% en el nivel bajo. Por ello existió un promedio aceptable de madres de familia, que señalaron que las condiciones de alimentación en situación de emergencia se realizaron de forma aceptable, una tercera parte de las madres expresaron que se dieron de forma regular, mientras que una madre de familia indico que se realizó de forma deficiente.

Tabla 9

Distribución de frecuencia de la VD: Supervisión de las condiciones de almacenamiento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Medio	55	41,4	41,4	41,4
	Alto	78	58,6	58,6	100,0
	Total	133	100,0	100,0	

La tabla 9 evidencio los resultados de la Variable Dependiente: Supervisión de las condiciones de almacenamiento, donde el 58.60 % se ubicaron en el nivel alto y el 41.40% en el nivel medio. Se afirmó que existe un promedio aceptable de madres de familia que señalaron que la supervisión de las condiciones de almacenamiento se realizó de forma aceptable y existe otra proporción de madres de familia que expresaron que la mencionada supervisión se realizó de forma regular.

Tabla 10

Resultado descriptivo de la Dimensión: Ubicación de alimentos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Alto	133	100,0	100,0	100,0

La tabla 10 evidencio los resultados de la Dimensión: Ubicación de alimentos, donde el 100% se ubicaron en el nivel alto, esto significa que todas las madres de familia expresaron que la ubicación de alimentos se realizó de forma eficiente.

Tabla 11*Resultado descriptivo de la Dimensión: Alimentos expuestos a riesgos*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Bajo	104	78,2	78,2	78,2
	Medio	29	21,8	21,8	100,0
	Total	133	100,0	100,0	

La tabla 11 evidencio los resultados de la Dimensión: Alimentos expuestos a riesgos, donde el 21.80% se ubicaron en el nivel medio y el 78.20% en el nivel bajo. Esto significa que una mediana proporción de madres de familia expresaron que los alimentos se encontraron medianamente expuestos a riesgos y una proporción alta de ellas, manifestaron que los alimentos se encontraron expuestos a riesgos en un nivel bajo.

Tabla 12*Resultado descriptivo de la Dimensión: Movimiento de alimentos (E/S)*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Bajo	1	,8	,8	,8
	Medio	39	29,3	29,3	30,1
	Alto	93	69,9	69,9	100,0
	Total	133	100,0	100,0	

La tabla 12 evidencio los resultados de la Dimensión: Movimiento de alimentos (E/S), donde el 69.90% se ubicaron en el nivel alto, el 29.30% en el nivel medio y el 0.8% en el nivel bajo, esto significa que una gran proporción de las madres de familia expresaron que el movimiento de alimentos en almacén (E/S) se realizó de forma aceptable, una pequeña proporción expreso que se realizó de forma regular y una madre de familia expreso que se realizó de forma deficiente.

3.2. Estadística inferencial

Investiga las propiedades de cómo se comportan las muestras, la probabilidad y límites de generalizar resultados logrados (Amat et al., 2021).

Prueba de Normalidad

La prueba Kolmogorov – Smirnov es aplicada cuando todas las observaciones de los datos son precisas y seguras (Aslam, 2020, p.914).

Tabla 13

Prueba de normalidad mediante Kolmogorov – Smirnov

	Estadístico	gl	P-valor (Sig. Asintótica)
Variable Independiente: Control de Consumo de Estudiantes	,138	133	,000
Dimensiones:	,139	133	,000
Condiciones de Higiene	,138	133	,000
Condiciones de mobiliario y utensilios	,138	133	,000
Condiciones de alimentación en situación de emergencia	,138	133	,000
Variable Dependiente: Supervisión de las condiciones de almacenamiento	,103	133	,001
Dimensiones:	,103	133	,001
Ubicación de alimentos	,103	133	,001
Alimentos expuestos a riesgos	,103	133	,001
Movimiento de alimentos (E/S)	,103	133	,001

La muestra estuvo conformada por 133 madres, por lo que se realizó un análisis de normalidad de las variables control de consumo de estudiantes y supervisión de las condiciones de almacenamiento. Esto se hizo con la prueba de Kolmogorov - Smirnov, la cual se aplica para muestras que son mayores a 50 donde:

H₀: Los datos analizados no siguen una distribución normal.

H_a: Los datos analizados siguen una distribución normal.

La tabla 13 muestra que los niveles de significancia logrados por las 2 variables y sus dimensiones son valores inferiores a 0.05, donde p-valor=0,000 y p-valor=0,001 ambos son <0,05. En consecuencia, se rechazó la hipótesis alterna y se aceptó la hipótesis nula comprobando que los datos no tienen una distribución normal. En consecuencia, se utilizó un estadístico no paramétrico, el Chi-Cuadrado.

Prueba de Hipótesis

Hipótesis General:

H₀: No existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024.

H_a: Existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 14

Influencia y significancia de Control de Consumo de estudiantes para la Supervisión de las condiciones de almacenamiento

Información sobre el ajuste de los modelos	
Modelo	-2 log de la verosimilitud
Sólo intersección	706,664
Chi-cuadrado	706,664
gl	3
Sig.	,000
Final	,000

La tabla 14 evidencio la razón de verosimilitud del Chi-cuadrado igual a 706,664 y $gl = 3$, esto señalo que el modelo cuenta con un buen ajuste con referencia a la predicción de la probabilidad de ocurrencia, con un grado de significancia p valor $0,000 < 0,05$. En consecuencia, se aceptó la hipótesis alterna, existiendo una influencia significativa entre el control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 15

Influencia del Control de Consumo de estudiantes para la Supervisión de las condiciones de almacenamiento

Pseudo R-cuadrado	
Cox y Snell	,995
Nagelkerke	1,000
McFadden	,994

La tabla 15 ilustra un Pseudo R-cuadrado de Cox y Snell de 0,995, con ello el modelo explico que tiene un 99.5% de variabilidad de explicación de la variable supervisión de las condiciones de almacenamiento; también, se evidencio un Pseudo Rcuadrado de Nagelkerke de 1,000, esto indico que el modelo cuenta con un 100% de la variabilidad de explicación sobre la variable. En consecuencia existe influencia del Control de Consumo de estudiantes para la Supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024.

Hipótesis Específica 1:

H₀: No existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024.

H_a: Existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 16

Influencia y significancia del Control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos

Información sobre el ajuste de los modelos	
Modelo	-2 log de la verosimilitud
Sólo intersección	585,951
Chi-cuadrado	165,485
gl	15
Sig.	,000
Final	420,466

La tabla 16 expone la razón de verosimilitud del Chi-cuadrado igual a 165,485 y $gl = 15$, esto señalo que el modelo tiene un buen ajuste con referencia a la predicción de la probabilidad de ocurrencia, con un grado de significancia p valor $0,000 < 0,05$. En consecuencia, se aceptó la hipótesis alterna, existiendo influencia significativa del Control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 17

Influencia del Control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos

Pseudo R-cuadrado	
Cox y Snell	,712
Nagelkerke	,715
McFadden	,233

La tabla 17 ilustra un Pseudo R-cuadrado de Cox y Snell de 0,712, el modelo señalo que tiene un 71.20% de variabilidad de explicación de la variable ubicación de alimentos; también se expone un Pseudo Rcuadrado de Nagelkerke de 0,715, ello significo que el modelo tiene un 71.50% de la variabilidad de explicación sobre la variable. En consecuencia existe influencia del Control de Consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024.

Hipótesis Específica 2:

Ho: No existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024.

Ha: Existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 18

Influencia y significancia del Control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos

Información sobre el ajuste de los modelos	
Modelo	-2 log de la verosimilitud
Sólo intersección	594,448
Chi-cuadrado	202,583
gl	15
Sig.	,000
Final	391,865

La tabla 18 muestra la razón de verosimilitud del Chi-cuadrado igual a 202,583 y $gl = 15$, esto señala que el modelo tiene un buen ajuste con referencia a la predicción de la probabilidad de ocurrencia, con un grado de significancia p valor $0,000 < 0,05$. En consecuencia se acepto la hipótesis alterna, demostrando que existe influencia significativa del Control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 19

Influencia del Control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos

Pseudo R-cuadrado	
Cox y Snell	,782
Nagelkerke	,786
McFadden	,285

La tabla 19 expone un Pseudo R-cuadrado de Cox y Snell de 0,782, esto indico que el modelo tiene un 78.20% de variabilidad de explicación de la variable alimentos expuestos a riesgo; también se evidencia un Pseudo Rcuadrado de Nagelkerke de 0,786, esto significo que el modelo cuenta con un 78.60% de la variabilidad de explicación sobre la variable. En consecuencia, existe influencia del Control de Consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024.

Hipótesis Específica 3:

Ho: No existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S) en una institución educativa Lima, 2024.

Ha: Existe una influencia significativa del control del consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S) en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 20

Influencia y significancia del Control del consumo de estudiantes para movimiento de alimentos (E/S)

Información sobre el ajuste de los modelos	
Modelo	-2 log de la verosimilitud
Sólo intersección	487,434
Chi-cuadrado	51,865
gl	15
Sig.	,000
Final	435,569

La tabla 20 muestra la razón de verosimilitud del Chi-cuadrado igual a 51,865 y $gl = 15$, esto indica que el modelo tiene un buen ajuste con referencia a la predicción de la probabilidad de ocurrencia, con un grado de significancia p valor $0,000 < 0,05$. En consecuencia, se aceptó la hipótesis alterna, existiendo influencia significativa del Control del consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos en una institución educativa Lima, 2024.

Tabla 21

Influencia del Control del consumo de estudiantes para movimiento de alimentos (E/S)

Pseudo R-cuadrado	
Cox y Snell	,323
Nagelkerke	,324
McFadden	,073

La tabla 21 evidencia un Pseudo R-cuadrado de Cox y Snell de 0,323, esto indica que el modelo tiene un 32.30% de variabilidad de explicación de la variable movimientos de alimentos; también, se evidenció un Pseudo Rcuadrado de Nagelkerke de 0,324, lo que demuestra que el modelo tiene un 32.40% de la variabilidad de explicación sobre la variable. En consecuencia existe influencia del Control de Consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S).

IV. DISCUSIÓN

El Objetivo general fue: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes (CCE) para la supervisión de las condiciones de almacenamiento (SCA) en una institución educativa Lima, 2024, de los resultados logrados se aprecia que un porcentaje de 94.70% se ubica en el nivel alto de la variable CCE, por otro lado, la variable SCA evidencia un nivel alto de 58.60%. Se puede afirmar que si se optimiza el CCE existe mayor probabilidad de que mejore la SCA que garantice una mejor gestión del almacén donde residen los alimentos.

Es relevante señalar que la presente investigación planteó las dimensiones del CCE basándose en el modelo de Programa Social, cuyo fin es hacer que el servicio de alimentación escolar se brinde de forma óptima y con calidad.

Los resultados alcanzados tienen relación con el estudio de Champi (2023), quien demostró según sus resultados que existe correlación positiva en el uso de lenguas originarias en la prestación de servicio alimentario en el programa de alimentación escolar Programa Social, obteniendo un Rho de Spearman de 0,518; con un p valor de 0,000 de significancia. Dentro de la prestación de servicio alimentario está implícito el control de consumo de estudiantes, que es la variable independiente de la presente investigación.

Otra investigación es la de Matthew et al. (2022) con la que guarda cierto acercamiento, el investigador estudio a 383 niños en edad escolar que constituyeron la muestra de estudio. Los resultados evidenciaron que alrededor del 70,5% de los niños recibieron alimentación escolar, de los cuales el 41.5% desayunaba en el colegio mientras que el 58.5% lo hacía en casa. Con ello se subrayó la relevancia que tiene el programa de alimentación escolar en los colegios y que estos debían de ser impartidos de forma eficiente y con una cultura de alimentación sana y nutritiva.

La presente investigación guarda similitud con el estudio de Barnabas et al. (2024) quienes manifestaron que existe una correlación positiva de gran magnitud entre las actitudes y las prácticas de seguridad alimentaria con un coeficiente de correlación medio (45%). En la gestión de la alimentación escolar los años de experiencia impactan significativamente ($p < 0.05$) las prácticas de seguridad alimentaria de manera positiva.

Otra investigación que guarda similitud es la de Nguyen et al. (2021) quienes demostraron mediante sus resultados que el 70% de los encuestados estaban conformes con la alimentación que les brindaban, un 20% estaban regularmente de acuerdo y un 10% estaban insatisfechos.

Con referencia a las bases teóricas, se destaca la teoría del MID IS (2023) que señala que uno de sus objetivos institucionales, por medio del programa de alimentación Programa Social, es brindar un servicio de alimentación a los escolares de los colegios del estado, en condiciones salubres, con alimentos altamente nutritivos, dadas en condiciones cómodas y de satisfacción para los estudiantes. Otra es la base teórica es la de Kamboj et al. (2020), quienes sostienen que las condiciones de almacenamiento de alimentos de calidad y que sean seguros están en función de la forma como se almacenen.

Otra teoría que respalda los resultados con relación al objetivo general se basa en la teoría de Cohen et al. (2021), quienes sostienen que el consumo de comidas escolares está condicionado por varios factores que se interrelacionan, entre los que figuran la persona, los alimentos, el ambiente en que se consumen los alimentos y en consecuencia, se debe tener un control exhaustivo del consumo de alimentos de forma saludable.

El objetivo específico 1 fue: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024, de los resultados logrados se aprecia que el 94.70% se ubica en el nivel alto de la variable CCE y la dimensión ubicación de alimentos tiene un porcentaje de 100% en el mismo nivel. Se puede afirmar que si se optimiza el CCE, existe mayor probabilidad de que se llegue a un nivel de excelencia en la dimensión ubicación de alimentos que de por sí ya tiene una buena gestión en el almacén donde residen los alimentos.

Estos resultados se asemejan a la investigación de Chapañan (2022) quien demostró según sus resultados que existe correlación positiva entre la gestión administrativa y la dimensión ubicación de alimentos en almacén del servicio alimentario en el PAE Qaliwarma, obteniendo un Rho de Spearman de 0.676 con un p-valor de 0.000 de significancia.

También guardan relación con el estudio de Pérez y Estares (2019) quienes demostraron que el 65% de los encuestados están satisfechos con la alimentación escolar, el 30% medianamente de acuerdo y el 5% está insatisfecho.

Con referencia a la ubicación de alimentos dentro del almacén esta tiene que ser mejorada ya que existe un nivel de insatisfacción del 70%.

Las bases teóricas que consolidan estos resultados se respaldan en la teoría de Bonciu et al. (2022) quienes expresaron que la ubicación de alimentos dentro de un almacén es un aspecto muy importante. Lo que se busca es que los alimentos tengan una posición y distribución segura dentro de un almacén.

Otro teórico que sustenta este punto es Gao et al. (2020) quienes expresaron que supervisar las condiciones del almacenaje, específicamente la ubicación de alimentos dentro de un almacén, es importante para preservar la calidad y el contenido de los productos alimenticios almacenados.

El objetivo específico 2 fue: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024, de los resultados logrados se puede apreciar que un porcentaje de 94.70% se corresponde al nivel alto de la variable CCE, así mismo de la dimensión alimentos expuestos a riesgos esta tiene un porcentaje de 21.80% en el nivel medio. Por ello, se puede afirmar que si se optimiza el CCE, existe mayor probabilidad de que se mejore la dimensión de alimentos expuestos a riesgos que garantice una mejor gestión del almacén evitando que los alimentos estén expuestos a riesgos.

Los resultados alcanzados se diferencian del presente estudio de Da Ressurreicao (2023) quien evidenció según sus resultados que en el taller 1, la mayoría de los participantes (36,7%) señalaron el lavado de manos únicamente como método de prevención para no contaminar los alimentos, y no lograron relacionarlo con la prevención de enfermedades causadas por microorganismos y la exposición de alimentos a riesgos. Sólo el 29,6% de los participantes respondió parcialmente correctamente a esta pregunta y el 33,7% afirmó que los alimentos expuestos a riesgos colaboran en generar enfermedades.

La investigación de Renteria (2022) guarda semejanza con este estudio, que busco establecer la relación entre las variables. Se aplicó un cuestionario a 144 padres de familia, la variable PNAEQW se dimensionó en recepción, almacenamiento, distribución y consumo de alimentos. La dimensión de almacenamiento mostro que el 23,6% de los miembros del grupo de investigación puntuó en el nivel regular al almacenamiento de alimentos. Es decir de acuerdo

a los colaboradores, no siempre se realiza la limpieza y desinfección de los espacios en el almacén para evitar que los alimentos se expongan a riesgos.

Con relación a las bases teóricas se destaca la teoría de Chen et al (2020) estos expresaron que la contaminación y los malos controles en los alimentos almacenados son un factor importante al gestionar la supervisión de los alimentos almacenados, resaltando que una de las causas que colaboran con este deficiente manejo es la exposición de los alimentos a riesgos como factores ambientales e insectos.

Otra base teórica es la aportada por Kamboj et al. (2020), quienes manifestaron que los alimentos guardados en un almacén deben tener la seguridad de no estar expuestos a riesgos como exposición a productos químicos, insectos, entre otros factores. Cuando los alimentos son almacenados de manera idónea, se amplía la vida útil de estos, evitando ser perjudicados por factores ambientales como la humedad y la temperatura. Los materiales empleados para almacenar los productos alimenticios deben tener buenas propiedades de barrera.

El objetivo específico 3 fue: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S) en una institución educativa Lima, 2024, de los resultados logrados se puede apreciar que un porcentaje de 94.70% se corresponde al nivel alto de la variable CCE, así mismo de la dimensión movimiento de alimentos (E/S) esta tiene un porcentaje de 69,90% en el nivel alto. Por ello, se puede afirmar que si se optimiza el CCE existe mayor probabilidad de que se mejore la dimensión movimiento de alimentos (E/S) que garantice una mejor gestión del movimiento de almacén donde residen los alimentos.

Estos resultados se asemejan de cierto modo a la investigación de Jamaluddine et al., (2022) quien evidenció que en el programa de alimentación escolar los alumnos tenían un 69% de mayor consumo de lácteos, nueces y frutas. Asimismo se determinó en un 45% un regular manejo del kardex en el control de movimientos del almacén. Por ello, el mencionado programa hace que los estudiantes tengan una participación y un sentido de pertenencia al colegio y por otro lado, el manejo de los movimientos del almacén de productos alimenticios podría mejorar en esta escuela pública.

Las bases teóricas que sustentan este punto se basan en la teoría de Kamboj et al. (2020) quienes manifestaron que uno de los factores sensibles en la seguridad de los alimentos y un control ordenado es el uso de una tarjeta de control de movimientos (entradas y salidas) de almacén denominado karderx. De esta manera se tiene un control y orden al registrar el movimiento de alimentos en el almacén.

Por otro lado, Chen et al (2020) sostuvieron que para una gestión eficiente de los movimientos de los productos alimenticios en un almacén, es necesario registrar las entradas y salidas de los productos alimenticios en una tarjeta de control de movimientos o lo que se conoce como kardex. Esta tarjeta de control ayudaría a verificar la fecha en que vence un alimento y evitar de esta manera que se preparen las comidas con productos alimenticios que puedan dañar o contaminar a las personas.

Otro sustento teórico es el de Verma et al. (2022) quienes dijeron que la selección de la ubicación de un almacén es una decisión muy crítica. Como es una decisión que se debe tomar una sola vez, se consideran muchos otros factores al seleccionar una ubicación estratégica esto en cuanto al terreno pero una vez implementado el almacén para efectos de llevar un control de mercaderías o alimentos no perecibles se debe llevar un kardex que permita gestionar de forma eficiente las entradas y salidas de almacén de todo tipo de productos.

Para lograr los resultados de la investigación la recogida de datos tuvo limitaciones los cuales se refieren al clima porque siempre llueve en la zona donde se realizó la investigación, las madres de familia no se encontraban a disposición para ejecutar los cuestionarios por encontrarse en sus chacras y son desconfiadas al momento de firmar un documento. Así mismo la distancia de Lima a la provincia de Huarochirí donde se realizó la investigación es de 10 horas.

V. CONCLUSIONES

La investigación planteó como objetivo general determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024; y con base en los resultados se evidencio un nivel muy alto de 94.70% en la variable control de consumo de estudiantes y un nivel alto en la variable supervisión de las condiciones de almacenamiento de 58.60%; se determinó también la influencia entre las variables por medio de la prueba de Nagelkerke obteniéndose un valor de 100%, confirmándose con ello la influencia de la variable control del consumo de estudiantes sobre la variable supervisión de las condiciones de almacenamiento.

Así mismo siendo el objetivo específico 1: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para la ubicación de alimentos en una institución educativa Lima, 2024, y con base en los resultados se evidencio un nivel muy alto de 94.70% en la variable control de consumo de estudiantes y un nivel muy alto de 100% en la dimensión ubicación de alimentos. También se determinó la influencia por medio de la prueba de Nagelkerke obteniendo un valor de 71.50%, confirmándose con ello la influencia de la variable control del consumo de estudiantes sobre la dimensión ubicación de alimentos.

Siendo el objetivo específico 2: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para los alimentos expuestos a riesgos en una institución educativa Lima, 2024, y con base en los resultados se evidencio un nivel muy alto de 94.70% en la variable control de consumo de estudiantes y un nivel medio de 21.80% en la dimensión alimentos expuestos a riesgos. También se estableció la influencia por medio de la prueba de Nagelkerke obteniendo un valor de 78.60%, confirmándose con ello la influencia de la variable control del consumo de estudiantes sobre la dimensión alimentos expuestos a riesgos.

Siendo el objetivo específico 3: Determinar la influencia del control del consumo de estudiantes para el movimiento de alimentos (E/S) en una institución educativa Lima, 2024, y con base en los resultados se evidencio un nivel muy alto de 94.70% en la variable control de consumo de estudiantes y un nivel alto 69.90% en la dimensión movimiento de alimentos (E/S). También se determinó la influencia mediante la prueba de Nagelkerke obteniendo un valor de 32.40%, confirmándose con ello la influencia de la variable control del consumo de estudiantes sobre la dimensión movimiento de alimentos (E/S).

VI. RECOMENDACIONES

Se recomienda a la dirección nacional del programa social mejorar la supervisión de las condiciones del almacenamiento para una eficiente gestión del almacén de alimentos del programa social, por ello la institución del estado deberá poner en práctica los protocolos que permitan controlar las condiciones en que se encuentra el almacén en la institución educativa de Huarochirí. Esta recomendación se sustenta en la teoría de Kamboj et al., (2020) quienes manifestaron que los factores claves para mantener los alimentos con calidad y seguridad, se da cuando los productos alimenticios son almacenados de forma correcta.

Por otro lado, la dirección nacional del programa social debe mejorar la ubicación de alimentos dentro del almacén de productos alimenticios, esto para tener los productos a la mano y sean reconocidos fácilmente. Esta recomendación se sustenta en la teoría de Chen et al. (2020) quienes sostiene que para mejorar la ubicación de los productos alimenticios es necesario tenerlos etiquetados, con códigos de identificación y fecha de vencimiento.

Así mismo la dirección nacional del programa social para evitar que los alimentos o productos alimenticios se expongan a riesgos dentro del almacén, debe mejorar la inspección y realizarlo de forma diaria y con un formato de control. Esta recomendación se sustenta en la teoría de Boncui et al. (2022) quienes sostienen que los alimentos pueden sufrir cambios considerables al ser expuestos a sustancias tóxicas o insectos.

Por último, la dirección nacional del programa social debe mejorar el uso de los kardex de los alimentos y que estos reflejen los movimientos reales del almacén de alimentos, para ello se deben capacitar a las madres de familia para que lleven un kardex de forma ordenada con registros detallados para evitar confusión en las entradas y salidas, así como pérdidas de los alimentos en el almacén. Este punto se sustenta en la teoría de Chen et al. (2020) quienes manifiestan que es importante el uso de adecuado de una tarjeta de control donde se registren las entradas y salidas de los productos alimenticios del almacén, para gestionarlos de manera eficiente.

REFERENCIAS

- Administración de Alimentos y Medicamentos. (18 de enero de 2023). ¿Está almacenando los alimentos en forma segura?. FDA. <https://www.fda.gov/consumers/articulos-para-el-consumidor-en-espanol/esta-almacenando-los-alimentos-en-forma-segura>
- Amat, M., Velásquez, M. y Cruz, D. (2021). Acciones metodológicas para la toma de decisiones con el uso de spss en la estadística inferencial. *Revista Conrado*, 17(1), 125-132. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwim7PDw8PCGAxVJpZUCHQ3KDP8QFnoECBYQAQ&url=https%3A%2F%2Fconrado.ucf.edu.cu%2Findex.php%2Fconrado%2Farticle%2Fview%2F1757&usg=AOvVaw399KDo5bu1cNlksdvKDaAa&opi=89978449>
- Aslam, M. (2020). Introducing Kolmogorov–Smirnov Tests under Uncertainty: An Application to Radioactive Data. *ACS Omega*, 5(22), 914–917. <https://doi.org/10.1021%2Facsomega.9b03940>
- Bonciu, E., Rosculete, C., Olaru, A. y Rosculete, E. Changes in the quality of food during storage and the main determining factors. *Scientific Papers*, 65(2), 335-340. ISSN Online 2285-5807. <https://agronomyjournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/past-issues?id=1507>
- Calcaterra, V., Cena, H., Rossi, V., Santero, S., Bianchi, A. and Zuccotti, G. Ultra-Processed Food, Reward System and Childhood Obesity. *Children*, 10(804). <https://doi.org/10.3390/children10050804>
- Calle, E., Pérez, E. y López, E. (2019). *Aplicación de las buenas prácticas de manufactura en un concesionario de alimentos ubicado en la ciudad de Piura*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Piura]. <https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/1924/IND-CAL-PER-2019.pdf;jsessionid=C5A19CAD93F178FE3441AD17B946E5F0?sequence=1>
- Carrasco, S. (2019). *Metodología de la investigación científica. Pautas metodológicas para diseñar y elaborar el proyecto de investigación*. Editorial San Marcos eirltda.

- Castillo, E., Corpus, F., Reyes, C., Salas, R. y Ayala, C. (2020). Conocimiento y prácticas sobre desnutrición crónica en madres beneficiarias de un programa social peruano. *Repositorio de la Universidad César Vallejo*, 1-13. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/58288>
- Champi, W. (2023). Uso de lenguas originarias y prestación de servicio alimentario del Programa Qali Warma en la Provincia Calca, 2022. [Tesis de Maestría, Universidad César Vallejo]. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/109918>
- Chapoñan, A. (2022). Gestión administrativa y calidad del servicio alimentario del Programa Qali Warma en la Institución Educativa N°88054, Santo Toribio, Mácate, 2022. [Tesis de Maestría, Universidad César Vallejo]. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/98106/C_hapoñan_RAM-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- Chen, S., Brahma, S., Mackay, J., Cao, C., Aliakbarian, B. (2020). The role of smart packaging system in food supply chain. *Journal of food Science*, 85(3), 517-525. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15046>
- Cirillo, T. y Exposito, F. (2024). Risk Assessment of Microbiological and Chemical Hazards in Foods. *Mdpi*, 13(13), 1-4. <https://doi.org/10.3390/foods13131956>
- Cohen, J., Hecht, A., Hager, E., Turner, L., Burkholder, K. and Schwartz, M. (2021). Strategies to Improve School Meal Consumption: A Systematic Review. *Nutrients*, 13(3520), 1-51. <https://doi.org/10.3390/nu13103520>
- Da Ressurreicao, M., Do Rego, M., Barros, M. & Bianca, M. (2023). Food safety knowledge among 7th-grade middle school students: A report of a brazilian municipal school using workshop-based educational strategies. *Food Science & Nutrition*, 11(10), 6447-6458. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3587>
- De Souza, B. (2023). Scientific Articles' Theoretical, Practical, Methodological, and Didactic Contributions. *Revista de Administração Contemporânea*, 27(1), 1-6. <http://dx.doi.org/10.1590/1982-7849rac2023220256.en>
- Defensoría del Pueblo (2021). Situación de los almacenes de bienes de ayuda humanitaria en los gobiernos regionales y locales. Informe de Adjuntía n° 10-2021-DP/AAE. <https://www.defensoria.gob.pe/wp-content/uploads/2021/12/IA-10-2021-DP-AAE-Situación-de-los-almacenes-de-bienes-de-ayuda-humanitaria-en-GR-y-GL.pdf>

- Fondo Mundial. (2022). Informe técnico: Optimización de recursos. https://www.theglobalfund.org/media/9350/core_valueformoney_technicalbrief_es.pdf
- Fulk, G. (2023). Descriptive Statistics, An Important First Step. *APTA*, 47(2), 1-63. DOI: 10.1097/NPT.0000000000000434. https://journals.lww.com/jnpt/fulltext/2023/04000/descriptive_statistics,_an_important_first_step.1.aspx
- Gao, T., Tian, Y., Zhu, Z. y Sun, D. (2020). Modelling, responses and applications of time-temperature indicators (TTIs) in monitoring fresh food quality. *Elsevier*, 99(17), 311-322. <http://dx.doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.019>
- Gargiulo, A., Duarte, S., Campos, G., Landgraf, M., Franco, B. (2022). Food Safety Issues Related to Eating In and Eating Out. *Microorganisms*. *Mdpi*, 10(11):1-211. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10112118>
- Hall, P. (2020). Executive-Control Processes in High-Calorie Food Consumption. *Current Directions in Psychological Science*, 25(2), 91-98. <https://doi.org/10.1177/0963721415625049>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A
- Ilić, A., Bituh, M., Brečić, R. & Colić, I. Relationship Between Plate Waste and Food Preferences Among Primary School Students Aged 7–10 Years. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 54(9), 2022, 844-852. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2022.04.003>.
- Instituto Nacional del Aprendizaje. (2023). Almacenamiento de alimentos. <https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/book/tool/print/index.php?id=49868>
- Jaco, M. (2023, 3 de febrero). Monitoring & Maintaining Temperature of Stored Food. <https://ziphaccp.com/blog/monitoring-maintaining-temperature-of-stored-food.html>
- Jamaluddine, Z., Akik, C., Safadi, G., Abou Fakher, S., El-Helou, N., Moussa, S. & Ghattas, H. (2022). Does a school snack make a difference? An evaluation of the World Food Programme emergency school feeding programme in Lebanon among Lebanese and Syrian refugee children. *Public Health Nutrition*, 25(6), 1678-1690. DOI:10.1017/S1368980022000362. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/35152929/>

- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J., Gandotra, G. and Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: A review. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2), 358-368. <https://doi.org/10.22271/chemi.2020.v8.i2f.8794>
- Kotler, P. y Armstrong, G. (2012). *Marketing*. Pearson Education. https://www.academia.edu/42138305/Marketing_kotler_armstrong_14_Edicion
- Kumar, R. (2024). Cronbach's Alpha: Genesis, Issues and Alternatives. *IMIB Journal of Innovation and Management*, 2(2), 226–242. <https://doi.org/10.1177/ijim.241234970>
- Magallanes, J. (2020). Alimentación saludable con frutas y verduras: un tema más complejo que su propio consumo. *RevFacMed*, 20(4), 752-753. <http://dx.doi.org/10.25176/rfmh.v20i4.3222>
- Matthew, J., Landry, Fiona, A., Sarvenaz, V. & Reem, Molly. (2022). Comparison of School vs Home Breakfast Consumption with Cardiometabolic and Dietary Parameters in Low-Income, Multiracial/Ethnic Elementary School-Aged Children. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 122(4), 833-847. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2021.10.014>
- Marshall, M. (2023). Prepared for a crisis and the unexpected: managing everyday eventualities through food storage practices. *Food, culture & society*, 26(2), 305–326. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.19676>
- McGreen, J., Kemps, E., and Tiggemann, M. (2023). The relationship between inhibitory control and food consumption or choice: A systematic review and meta-analysis. *Appetite*, 183(20), 1-20. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.106466>
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. (2023). Resolución Dirección Ejecutiva n° d000434-2023-midis/pnaeqw-de. [Pdf]. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjghbn94PiCAxVfGLkGHZdBC_cQFnoECAgQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.gob.pe%2Finstitucion%2FPrograma%2FSocial%2Fnormas-legales%2F4499548-434-2023-midis-pnaeqw-de&usg=AOvVaw1mZbh5hXCJKKSajFhq5RzK&opi=89978449
- Mokrane, S., Buonocore, E., Capone, R, Franzese, P. Exploring the Global Scientific Literature on Food Waste and Loss. *Sustainability*, 15 (4757), 1-17. <https://doi.org/10.3390/su15064757>

- Nguyen, T., Van den Berg, M. y Nguyen, M. (2021). Food waste in primary schools: Evidence from peri-urban VietNam. *Appetite*, 183(5), 1- 8.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.106485>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2020). Problemas relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos y su repercusión en el comercio. <https://www.fao.org/3/X4390t/X4390t06.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2023). Inocuidad y calidad de los alimentos. <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/es/>
- Organización de las Naciones Unidas. (2015). Objetivo 3—Los Objetivos de Desarrollo Sostenible y un 2030 más saludable. <https://www.un.org/es/chronicle/article/objetivo-3-los-objetivos-de-desarrollo-sostenible-y-un-2030-mas-saludable#:~:text=En%20pocas%20palabras%2C%20con%20la,necesiten%20sin%20sufrir%20dificultades%20econ%C3%B3micas>.
- Pérez, J. y Estares, G. (2022). Impacto en la salud del programa de alimentación escolar Qali Warma caso peruano: 2016 – 2019. *Pensamiento Crítico*, 27(2), 35-55. DOI: <https://doi.org/10.15381/pc.v27i2.24386>
- Pino, R. (2018). *Metodología de la Investigación Científica*. Editorial San Marcos. Plataforma Única del Estado Peruano. (21 de febrero del 2023). *Integrantes de los Comités de Alimentación Escolar estarán a cargo del servicio alimentario que brinda Programa Social en Huánuco*. <https://www.gob.pe/institucion/Programa Social/noticias/716263-integrantes-de-los-comites-de-alimentacion-escolar-estaran-a-cargo-del-servicio-alimentario-que-brinda-qali-warma-en-huanuco>
- Programa Social (2024). Comités de Alimentación Escolar (CAE). <https://info.Programa Social.gob.pe/como-lo-hacemos/comites-de-alimentacion-escolar-cae/>
- Quispe, A. (2021). *Estadística aplicada a la investigación científica con prueba de hipótesis para pregrado y posgrado con software*. Tercera edición. Editorial Quispe.
- Radhika, K. (2021). Food Safety in Storage and Transportation. *Journal of Food Safety*.
https://www.researchgate.net/publication/353073161_Food_Safety_in_Storage_and_Transportation

- Rahman, A. y Muktadir, G. (2021). SPSS: An Imperative Quantitative Data Analysis Tool for Social Science Research. *International Journal of Research and Innovation in Social Science*, 5(10), 300-302. <https://dx.doi.org/10.47772/IJRISS.2021.51012>
- Renteria, T. (2022). Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y Satisfacción de los beneficiarios en la Institución Educativa Inicial N° 1502, Sullana 2021. [Tesis de Maestría, Universidad César Vallejo]. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/83811/Renteria_NTD-SD.pdf?sequence=1
- Serebrennikov, D., Katarel, B., Kirkham, L. and Schmit, S. (2020). Effect of classroom intervention on student food selection and plate waste: Evidence from a randomized control trial. *PLoS ONE*, 15(1): 1-17. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0226181>
- Suhartatik, N., Lathif, Y., Wulandari, Y., Mustofa, A. y Handayani, S. (2023). Changes in the understanding and behavior of elementary school children due to nutrition education. *AIP Conf. Proc*, 2431(1), 1-25. <https://doi.org/10.1063/5.0114278>
- Verma, A., Tripathy, A y Singhal, D. (2023). The significance of warehouse management in supply chain: an ism approach. *Decision Making: Applications in Management and Engineering*, 6(1), 92-110. DOI: <https://doi.org/10.31181/dmame0321052022v>

Anexo 1: Tabla de operacionalización de variables

VARIABLES DE ESTUDIO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Control de Consumo de estudiantes	Según MIDIS (2023), consiste en verificar la etapa del consumo de alimentos dentro del servicio alimentario. Comprende la verificación de las condiciones de higiene y las condiciones de mobiliario en que los alumnos se alimentan en la I.E., así mismo se verifica las condiciones de alimentación en situaciones de emergencia.	El control de consumo de estudiantes se refiere a los alimentos ingeridos por los estudiantes de acuerdo a la política de control de Programa Social será medido por medio de un cuestionario de tipo escala de Likert de 10 ítems. Esto hará posible medir 3 dimensiones: condiciones de higiene, condiciones de mobiliario y utensilios, y condiciones de alimentación en situación de emergencia.	Condiciones de higiene Condiciones de mobiliario Condición de alimentación en situación de emergencia	Comedor higiénico Cocina higiénica Preparación higiénica Mobiliario idóneo y utensilios idóneos. Alimentación en pandemia Alimentación en emergencia Alimentación en desastre.	Ordinal
Supervisión de las Condiciones de almacenamiento	Según el INA (2023), esta se entiende como el proceso que consiste en realizar el control de los alimentos almacenados en sitios secos, los riesgos a los que está expuesto y cómo se gestiona el movimiento de alimentos en almacén, es decir las entradas y salidas de los alimentos del almacén.	La supervisión de las Condiciones de almacenamiento permitirá evaluar cómo se encuentran el almacén donde se guardan los productos alimenticios, mediante un cuestionario de tipo escala de Likert de 11 ítems. Esto hará posible medir 3 dimensiones: ubicación de alimentos, alimentos expuestos a riesgos y movimientos de almacén.	Ubicación de alimentos Alimentos expuestos a riesgos Movimiento de alimentos (Entradas/Salidas)	Colocación de alimentos Abastecimiento de alimentos Verificación de alimentos. Exposición a sustancias tóxicas Exposición a roedores Exposición a condiciones climáticas extremas Registro de kardex Manipulación de alimentos	

CUESTIONARIO CONTROL DEL CONSUMO DE ESTUDIANTES

Instrucciones:

Estimada madre de familia se le agradece de forma anticipada su participación. Se le pide que conteste con la mayor sinceridad posible, brindando información clara y que se entienda, con relación al control del consumo de estudiantes en una institución educativa de Huarochirí donde estudia su menor hijo. Para ello debe marcar con (X) la opción que crea conveniente con total sinceridad.

Variable: Control del consumo de alimentos

N°	Ítems	VALORACIÓN				
		Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi Siempre	Siempre
		1	2	3	4	5
Condiciones de Higiene						
1	¿Los alumnos toman sus alimentos en lugares limpios e higiénicos?					
2	¿Los alimentos son preparados tomando en cuenta todas las recomendaciones de higiene?					
3	¿Cuentan con implementos de seguridad alimentaria para cocinar?					
4	¿Reciben capacitaciones para la preparación de los productos alimenticios higiénicos y saludables?					
Condiciones de mobiliario y utensilios						
5	¿Cuentan con mobiliario adecuado para la preparación de alimentos?					
6	¿Los alumnos cuentan con mesas y sillas confortables para tomar sus alimentos?					
7	¿Cuentan con los utensilios de cocina adecuados para la preparación de los productos alimenticios?					
Condiciones de alimentación en situación de emergencia						
8	¿Tuvieron los medios adecuados y suficientes para elaborar los alimentos en la pandemia Covid 19?					
9	¿Los alimentos en tiempos de emergencia se reparten en tiempos adecuados en el domicilio del alumno?					
10	¿Cuentan con los conocimientos de cómo actuar en la alimentación de alumnos en situaciones de desastre?					

Ficha Técnica

Nombre: Cuestionario sobre control de consumo de estudiantes

Autor: Roger Wilger Castro Nicolás

Adaptado por: Luz Daniela Ramírez Romero.

Lugar: Huarochirí

Administración: Individual

Duración: 15 minutos.

Objetivo: evaluar las condiciones en que los alumnos toman sus alimentos preparados por las madres de familia en la I.E. de Huarochirí.

Medio: físico o virtual.

Valoración: Nivel bajo, nivel medio, nivel alto.

Tipo de administración: Individual.

Área de aplicación: una madre de familia.

Tipo de puntuación: Numérica: 1, 2, 3, 4, 5.

Escala de valores: Nunca 1, Casi Nunca 2, A veces 3, Casi Siempre 4, Siempre 5

CUESTIONARIO SUPERVISIÓN DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Instrucciones:

Estimada madre de familia se le agradece de forma anticipada su participación. Se le pide que conteste con la mayor sinceridad posible, brindando información clara y que se entienda, con relación a las condiciones en que se almacenan los alimentos en el almacén de la institución educativa de Huarochirí donde estudia su menor hijo. Para ello debe marcar con (X) la opción que crea conveniente con total sinceridad.

Variable: Supervisión de las condiciones de almacenamiento

N°	Ítems	VALORACIÓN				
		Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi Siempre	Siempre
		1	2	3	4	5
Ubicación de alimentos						
1	¿Los alimentos se almacenan de forma correcta?					
2	¿Los alimentos están ubicados en lugares seguros?					
3	¿El proceso de abastecimiento es adecuado desde que llegan los alimentos hasta su almacenaje?					
4	¿Se verifica las condiciones del almacén cada cierto tiempo?					
5	¿Considera que es necesario mejorar el proceso de almacenaje?					
Alimentos expuestos a riesgos						
6	¿Los alimentos almacenados tienen proximidad con sustancias tóxicas?					
7	¿Los alimentos almacenados están expuestos a roedores e insectos?					
8	¿Los alimentos almacenados son expuestos a la humedad y rayos solares?					
Movimientos de almacén						
9	¿Lleva kardex para controlar el movimiento de alimentos en almacén?					
10	¿Qué tan eficiente es el uso de kardex?					
11	¿Los alimentos en almacén están rotulados para su mejor manipulación?					

Ficha Técnica

Nombre: Cuestionario sobre supervisión de las condiciones de almacenamiento

Autores: Erwin Solís Ochoa, Julio Hernán Ruíz Martínez y Jelicoe Antonio Álvarez Rivera.

Adaptado por: Luz Daniela Ramírez Romero.

Lugar: Huarochirí

Administración: Individual

Duración: 15 minutos.

Objetivo: evaluar las condiciones de almacenamiento de alimentos al momento de la supervisión de este, en la I.E. de Huarochirí.

Medio: físico o virtual.

Valoración: Nivel bajo, nivel medio, nivel alto.

Tipo de administración: Individual.

Área de aplicación: una madre de familia.

Tipo de puntuación: Numérica: 1, 2, 3, 4, 5.

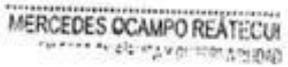
Escala de valores: Nunca 1, Casi Nunca 2, A veces 3, Casi Siempre 4, Siempre 5

Anexo 3: Fichas de validación de instrumentos para la recolección de datos



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

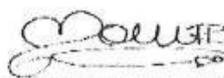
FICHA DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO

Nombredelinstrumento	Cuestionario control del consumo de estudiantes
Objetivodelinstrumento	Evaluar las condiciones en que los alumnos toman sus alimentos preparados por las madres de familia en la I.E. de Huarochiri.
Nombresyapellidosdel experto	MERCEDES OCAMPO REATEGUI
Documentode identidad	00823829
Añosdeexperienciaenel área	15 años
MáximoGradoAcadémico	DoctoraenGestiónPública yGubernabilidad
Nacionalidad	Peruana
Institución	UniversidadCésar Vallejo
Cargo	Docente
Número telefónico	988 804 403
Firma	 
Fecha	05deJuniodel2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FICHA DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO

Nombre del instrumento	Cuestionario supervisión de las condiciones de almacenamiento
Objetivo del instrumento	Obtener la información sobre las condiciones en que los alimentos son guardados en los almacenes de una I.E. de Huarochirí, Lima.
Nombres y apellidos del experto	MERCEDES OCAMPO REATEGUI
Documento de identidad	00823829
Años de experiencia en el área	15 años
Máximo Grado Académico	Doctora en Gestión Pública y Gubernabilidad
Nacionalidad	Peruana
Institución	Universidad César Vallejo
Cargo	Docente
Número telefónico	988 804 403
Firma	 MERCEDÉS OCAMPO REATEGUI DRA. EN GESTIÓN PÚBLICA Y GUBERNABILIDAD
Fecha	05 de Junio del 2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FICHA DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO

Nombre del instrumento	Cuestionario control del consumo de estudiantes
Objetivo del instrumento	Evaluar las condiciones en que los alumnos toman sus alimentos preparados por las madres de familia en la I.E. de Huarochiri.
Nombres y apellidos del experto	Carlos Mallqui Vitor
Documento de identidad	08024891
Años de experiencia en el área	12 años
Máximo Grado Académico	Doctor
Nacionalidad	Peruano
Institución	Universidad César Vallejo
Cargo	Docente
Número telefónico	995314466
Firma	 CM 100024891 DOCTOR EN CIENCIAS DE LA EDUCACION
Fecha	06 de Junio del 2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FICHA DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO

Nombre del instrumento	Cuestionario supervisión de las condiciones de almacenamiento
Objetivo del instrumento	Obtener la información sobre las condiciones en que los alimentos son guardados en los almacenes de una I.E. de Huarochiri, Lima.
Nombres y apellidos del experto	Carlos Mallqui Vitor
Documento de identidad	08024891
Años de experiencia en el área	12 años
Máximo Grado Académico	Doctor
Nacionalidad	Peruano
Institución	Universidad César Vallejo
Cargo	Docente
Número telefónico	995314466
Firma	 CM 1008024891 DOCTOR EN CIENCIAS DE LA EDUCACION
Fecha	06 de Junio del 2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FICHA DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO

Nombre del instrumento	Cuestionario control del consumo de <i>estudiantes</i>
Objetivo del instrumento	Evaluar las condiciones en que los alumnos toman sus alimentos preparados por las madres de familia en la I.E de Huarocharí.
Nombres y apellidos del experto	Dilmer Huamán Gálvez
Documento de identidad	42980419
Años de experiencia en el área	06 años
Máximo Grado Académico	Doctor en Gestión Pública y Gubernabilidad
Nacionalidad	Peruana
Institución	Universidad César Vallejo
Cargo	Docente
Número telefónico	995 350 537
Firma	 Dilmer Huamán Gálvez DR. EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBIERNO PÚBLICO
Fecha	06 de junio del 2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FICHA DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO

Nombre del instrumento	Cuestionario supervisión de las condiciones d almacenamiento
Objetivo del instrumento	Obtener la información sobre las condiciones en que lo alimentos son guardados en los almacenes de una I.E. d Huarochiri, Lima.
Nombres y apellidos del experto	Dilmer Huamán Gálvez
Documento de identidad	42980419
Años de experiencia en el área	06 años
Máximo Grado Académico	Doctor en Gestión Pública y Gubernabilidad
Nacionalidad	Peruana
Institución	Universidad César Vallejo
Cargo	Docente
Número telefónico	995 350 537
Firma	 Dilmer Huamán Gálvez DR. EN GESTIÓN PÚBLICA Y GUBERNABILIDAD
Fecha	05deJuniode12024

**REGISTRO NACIONAL DE
GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES**

<p align="center">OCAMPO REATEGUI, MERCEDES JHESNINFERS</p> <p align="center">DNI 00823829</p>	<p align="center">DOCTORA EN GESTION PUBLICA Y GOBERNABILIDAD</p> <p>Fecha de diploma: 29/12/17 Modalidad de estudios: PRESENCIAL</p> <p>Fecha matrícula: 05/01/2015 Fecha egreso: 31/12/2016</p>	<p align="center">UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO</p> <p align="center"><i>PERU</i></p>
<p align="center">MALLQUI VITOR, CARLOS</p> <p align="center">DNI 08024891</p>	<p align="center">DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD</p> <p>Fecha de diploma: 11/04/22 Modalidad de estudios: PRESENCIAL</p> <p>Fecha matrícula: 01/04/2019 Fecha egreso: 27/01/2022</p>	<p align="center">UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C.</p> <p align="center"><i>PERU</i></p>
<p align="center">HUAMAN GALVEZ, DILMER</p> <p align="center">DNI 42980419</p>	<p align="center">DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD</p> <p>Fecha de diploma: 13/06/22 Modalidad de estudios: PRESENCIAL</p> <p>Fecha matrícula: 01/04/2019 Fecha egreso: 27/01/2022</p>	<p align="center">UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C.</p> <p align="center"><i>PERU</i></p>

Anexo 4: Resultados del análisis de consistencia interna

Base de datos de la variable Independiente: Control de Consumo de estudiantes

	VARIABLE INDEPENDIENTE: Control de Consumo de estudiantes										
	Dimensión 1: Condiciones de Higiene				Dimensión 2: Condiciones de mobiliario y utensilios			Dimensión 3: Condiciones de alimentación en situación de emergencia			
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P.D.
EP1	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	48
EP2	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48
EP3	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	47
EP4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	47
EP5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
EP6	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	43
EP7	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	46
EP8	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	47
EP9	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47
EP10	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	46
EP11	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	45
EP12	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	48
EP13	5	4	5	5	5	5	5	4	3	3	44
EP14	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	45
EP15	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48
EP16	5	4	5	5	4	4	4	5	3	5	44
EP17	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47
EP18	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	45
EP19	5	4	5	5	5	5	5	5	3	5	47
EP20	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47
EP21	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	46
EP22	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	47
EP23	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47
EP24	4	5	5	5	5	5	5	3	3	3	43
EP25	5	4	5	5	5	4	4	3	3	3	41
EP26	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	47
EP27	5	4	4	5	4	4	3	3	4	3	39
EP28	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47
EP29	5	5	5	5	5	4	4	3	3	3	42
EP30	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	44
EP31	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	45
EP32	5	5	5	5	5	5	5	3	3	4	45
EP33	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	38
EP34	5	5	5	5	4	4	3	3	4	3	41
EP35	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	45
EP36	4	4	4	5	3	4	2	4	3	4	37
EP37	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47
EP38	4	4	4	4	5	4	4	4	3	4	40
EP39	4	5	5	5	5	5	5	3	4	3	44
EP40	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	45
EP41	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	37
EP42	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	43
EP43	4	5	5	5	4	4	4	4	3	2	40
EP44	5	5	5	5	5	5	5	3	4	4	46
EP45	4	4	4	4	4	3	2	3	4	4	36
EP46	5	5	5	5	4	4	3	3	4	4	42
EP47	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	42
EP48	4	4	4	5	4	4	4	3	3	4	39
EP49	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47
EP50	5	5	5	5	5	5	4	4	3	3	44
EP51	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	38
EP52	5	5	4	5	5	5	5	4	3	3	44
EP53	4	3	4	4	5	5	5	3	3	3	39
EP54	5	5	5	5	5	4	4	3	4	4	44
EP55	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	48
EP56	4	4	5	4	5	5	5	3	3	4	42
EP57	5	4	4	4	4	3	4	4	4	3	39
EP58	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	45
EP59	5	4	4	4	5	4	4	2	3	3	38
EP60	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	46
EP61	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	37
EP62	4	3	5	5	5	5	5	3	4	3	42
EP63	5	5	5	5	5	5	4	4	3	3	44
EP64	5	5	4	5	5	5	5	3	3	3	43
EP65	4	4	4	4	5	5	5	3	3	2	39
EP66	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48
EP67	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	42

EP68	5	5	5	5	5	5	3	3	4	4	4	43	
EP69	4	3	4	4	5	4	4	4	5	5	4	42	
EP70	5	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	45	
EP71	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	46	
EP72	4	4	5	4	5	5	5	3	4	3	4	42	
EP73	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	49	
EP74	4	3	4	5	5	5	5	4	3	5	5	43	
EP75	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	45	
EP76	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	45	
EP77	5	4	5	5	4	5	4	3	3	3	3	41	
EP78	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	44	
EP79	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	49	
EP80	4	5	4	5	5	5	3	4	3	5	4	40	
EP81	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	44	
EP82	5	5	5	5	5	5	5	3	4	3	4	45	
EP83	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	47	
EP84	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	46	
EP85	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	49	
EP86	4	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	40	
EP87	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	
EP88	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	40	
EP89	3	4	3	5	5	5	5	5	3	4	4	42	
EP90	3	3	3	5	4	4	3	4	4	4	4	37	
EP91	5	4	4	5	5	4	4	3	3	3	3	40	
EP92	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	42	
EP93	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	48	
EP94	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	45	
EP95	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	49	
EP96	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	45	
EP97	5	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	46	
EP98	4	4	4	5	5	5	5	2	3	2	3	39	
EP99	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP100	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	41	
EP101	5	5	5	5	4	4	5	4	3	3	3	43	
EP102	4	4	4	4	5	4	4	3	3	4	3	39	
EP103	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	
EP104	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	44	
EP105	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	47	
EP106	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	47	
EP107	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	48	
EP108	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	3	45	
EP109	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	46	
EP110	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	49	
EP111	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	48	
EP112	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	45	
EP113	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	3	45	
EP114	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	48	
EP115	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP116	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	38	
EP117	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP118	3	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	42	
EP119	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	
EP120	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP121	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	36	
EP122	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP123	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	47	
EP124	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	
EP125	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP126	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	49	
EP127	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP128	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	49	
EP129	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	46	
EP130	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	49	
EP131	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
EP132	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	
EP133	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47	
Varianzas	0.29	0.37	0.25	0.14	0.20	0.31	0.42	0.47	0.54	0.55	12.60		
												SVI	3.53
												Razón	0.72
												Items	1.11
									Excelente	Alfa Cronbach		0.800	

VARIABLE INDEPENDIENTE: Control de Consumo de estudiantes														M	N	O	P	Q
														Baremo Rangos Categorías				
1		VARIABLE INDEPENDIENTE: Control de Consumo de estudiantes																
2		Dimensión 1: Condiciones de Higiene				Dimensión 2: Condiciones de mobiliario y utensilios				Dimensión 3: Condiciones de alimentación en situación de emergencia								
3		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P.D.						
4	EP1	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	48						
5	EP2	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48						
6	EP3	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	47						
7	EP4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	47						
8	EP5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50						
9	EP6	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	43						
10	EP7	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	46						
11	EP8	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	47						
12	EP9	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47						
13	EP10	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	46						
14	EP11	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	45						
15	EP12	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	48						
16	EP13	5	4	5	5	5	5	5	4	3	3	44						
17	EP14	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	45						
18	EP15	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48						
19	EP16	5	4	5	5	4	4	4	5	3	5	44						
20	EP17	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47						
21	EP18	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	45						
22	EP19	5	4	5	5	5	5	5	5	3	5	47						
23	EP20	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47						
24	EP21	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	46						
25	EP22	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	47						
26	EP23	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47						
27	EP24	4	5	5	5	5	5	5	3	3	3	43						
28	EP25	5	4	5	5	5	4	4	3	3	3	41						
29	EP26	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	47						
30	EP27	5	4	4	5	4	4	3	3	4	3	39						
31	EP28	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47						
32	EP29	5	5	5	5	5	4	4	3	3	3	42						
33	EP30	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	44						
34	EP31	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	45						
35	EP32	5	5	5	5	5	5	5	3	3	4	45						
36	EP33	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	38						
37	EP34	5	5	5	5	4	4	3	3	4	3	41						

ARCHIVO																	INICIO																	INSERTAR																	DISEÑO DE PÁGINA																	FÓRMULAS																	DATOS																	REVISAR																	VISTA																
Z53																	✕																	✓																	fx																																																																																				
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R																																																																																																																					
37	EP34	5	5	5	5	4	4	3	3	4	3	41																																																																																																																											
38	EP35	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	45																																																																																																																											
39	EP36	4	4	4	5	3	4	2	4	3	4	37																																																																																																																											
40	EP37	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47																																																																																																																											
41	EP38	4	4	4	4	5	4	4	4	3	4	40																																																																																																																											
42	EP39	4	5	5	5	5	5	5	3	4	3	44																																																																																																																											
43	EP40	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	45																																																																																																																											
44	EP41	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	37																																																																																																																											
45	EP42	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	43																																																																																																																											
46	EP43	4	5	5	5	4	4	4	4	3	2	40																																																																																																																											
47	EP44	5	5	5	5	5	5	5	3	4	4	46																																																																																																																											
48	EP45	4	4	4	4	4	3	2	3	4	4	36																																																																																																																											
49	EP46	5	5	5	5	4	4	3	3	4	4	42																																																																																																																											
50	EP47	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	42																																																																																																																											
51	EP48	4	4	4	5	4	4	4	3	3	4	39																																																																																																																											
52	EP49	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47																																																																																																																											
53	EP50	5	5	5	5	5	5	4	4	3	3	44																																																																																																																											
54	EP51	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	38																																																																																																																											
55	EP52	5	5	4	5	5	5	5	4	3	3	44																																																																																																																											
56	EP53	4	3	4	4	5	5	5	3	3	3	39																																																																																																																											
57	EP54	5	5	5	5	5	4	4	3	4	4	44																																																																																																																											
58	EP55	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	48																																																																																																																											
59	EP56	4	4	5	4	5	5	5	3	3	4	42																																																																																																																											
60	EP57	5	4	4	4	4	3	4	4	4	3	39																																																																																																																											
61	EP58	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	45																																																																																																																											
62	EP59	5	4	4	4	5	4	4	2	3	3	38																																																																																																																											
63	EP60	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	46																																																																																																																											
64	EP61	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	37																																																																																																																											
65	EP62	4	3	5	5	5	5	5	3	4	3	42																																																																																																																											
66	EP63	5	5	5	5	5	5	4	4	3	3	44																																																																																																																											
67	EP64	5	5	4	5	5	5	5	3	3	3	43																																																																																																																											
68	EP65	4	4	4	4	5	5	5	3	3	2	39																																																																																																																											
69	EP66	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48																																																																																																																											
70	EP67	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	42																																																																																																																											
71	EP68	5	5	5	5	5	3	3	4	4	4	43																																																																																																																											
72	EP69	4	3	4	4	5	4	4	5	5	4	42																																																																																																																											
73	EP70	5	4	5	5	4	5	4	4	4	5	45																																																																																																																											
74	EP71	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	46																																																																																																																											
75	EP72	4	4	5	4	5	5	5	3	4	3	42																																																																																																																											
76	EP73	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	49																																																																																																																											
77	EP74	4	3	4	5	5	5	5	4	3	5	43																																																																																																																											
78	EP75	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	45																																																																																																																											
79	EP76	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	45																																																																																																																											

ALFA CRONBACH V1

ALFA CRONBACH V2

BD V1

BD V2

SPSS 1 V1

SPSS V2

														M	N	O	P	Q	R
79	EP76	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	45						
80	EP77	5	4	5	5	4	5	4	3	3	3	3	41						
81	EP78	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	44						
82	EP79	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	49						
83	EP80	4	5	4	5	5	3	4	3	3	4	4	40						
84	EP81	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	44						
85	EP82	5	5	5	5	5	5	5	3	4	3	4	45						
86	EP83	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	47						
87	EP84	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	46						
88	EP85	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	49						
89	EP86	4	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	40						
90	EP87	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50						
91	EP88	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	40						
92	EP89	3	4	3	5	5	5	5	5	3	4	4	42						
93	EP90	3	3	3	5	4	4	3	4	4	4	4	37						
94	EP91	5	4	4	5	5	4	4	3	3	3	3	40						
95	EP92	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	42						
96	EP93	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	48						
97	EP94	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	45						
98	EP95	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	49						
99	EP96	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	45						
100	EP97	5	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	46						
101	EP98	4	4	4	5	5	5	5	2	3	2	3	39						
102	EP99	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47						
103	EP100	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	41						
104	EP101	5	5	5	5	4	4	5	4	3	3	3	43						
105	EP102	4	4	4	4	5	4	4	3	3	4	4	39						
106	EP103	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50						
107	EP104	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	44						
108	EP105	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	47						
109	EP106	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	47						
110	EP107	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	48						
111	EP108	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	3	45						
112	EP109	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	46						
113	EP110	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	49						
114	EP111	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	48						
115	EP112	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	45						
116	EP113	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	3	45						
117	EP114	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	48						
118	EP115	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47						
119	EP116	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	38						
120	EP117	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47						
121	EP118	3	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	42						
122	EP119	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50						
123	EP120	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47						
124	EP121	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	36						
125	EP122	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	47						
126	EP123	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	47						

ALFA CRONBACH V1

ALFA CRONBACH V2

BD V1

BD V2

SPSS 1 V1

SPSS V2

ARCHIVO																	INICIO																	INSERTAR																	DISEÑO DE PÁGINA																	FÓRMULAS																	DATOS																	REVISAR																	VISTA																
Z53																																																																																																																																							
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R																																																																																																																					
126	EP123	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	47																																																																																																																											
127	EP124	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50																																																																																																																											
128	EP125	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47																																																																																																																											
129	EP126	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	49																																																																																																																											
130	EP127	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47																																																																																																																											
131	EP128	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	49																																																																																																																											
132	EP129	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	46																																																																																																																											
133	EP130	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	49																																																																																																																											
134	EP131	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47																																																																																																																											
135	EP132	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50																																																																																																																											
136	EP133	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47																																																																																																																											
137	Varianzas	0.29	0.37	0.25	0.14	0.20	0.31	0.42	0.47	0.54	0.55	12.60																																																																																																																											
138											SVI	3.53																																																																																																																											
139											Razón	0.72																																																																																																																											
140											Items	1.11																																																																																																																											
141							Excelente	Alfa Cronbach	0.800																																																																																																																														
142																																																																																																																																							
143																																																																																																																																							
144																																																																																																																																							
																	ALFA CRONBACH V1																	ALFA CRONBACH V2																	BD V1																	BD V2																	SPSS 1 V1																	SPSS V2																																	

Base de datos de la variable Independiente: Control de Consumo de estudiantes - SPSS

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	CCA	CH	CMU	CASE	CCA1
1	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	20,00	15,00	13,00	1
2	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48	20,00	15,00	13,00	3
3	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	47	19,00	15,00	13,00	3
4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	47	20,00	14,00	13,00	3
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	20,00	15,00	15,00	3
6	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	43	18,00	13,00	12,00	3
7	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	46	18,00	15,00	13,00	3
8	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	47	19,00	14,00	14,00	3
9	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47	20,00	15,00	12,00	3
10	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	46	19,00	15,00	12,00	3
11	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	45	18,00	15,00	12,00	3
12	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	48	20,00	15,00	13,00	3
13	5	4	5	5	5	5	5	4	3	3	44	19,00	15,00	10,00	3
14	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	45	20,00	15,00	10,00	3
15	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	48	20,00	15,00	13,00	3
16	5	4	5	5	4	4	4	5	3	5	44	19,00	12,00	13,00	3
17	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47	20,00	15,00	12,00	3
18	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	45	20,00	12,00	13,00	3
19	5	4	5	5	5	5	5	5	3	5	47	19,00	15,00	13,00	3
20	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47	20,00	15,00	12,00	3
21	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	46	20,00	13,00	13,00	3
22	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	47	18,00	15,00	14,00	3
23	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47	20,00	15,00	12,00	3
24	4	5	5	5	5	5	5	3	3	3	43	19,00	15,00	9,00	3
25	5	4	5	5	5	4	4	3	3	3	41	19,00	13,00	9,00	3
26	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	47	20,00	15,00	12,00	3
27	5	4	4	5	4	4	3	3	4	3	39	18,00	11,00	10,00	3
28	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	47	20,00	15,00	12,00	3
29	5	5	5	5	5	4	4	3	3	3	42	20,00	13,00	9,00	3

Nota: Son 133 los encuestados. Por motivos de espacio se puso a 29 encuestados

Base de datos de la variable Dependiente: Supervisión de las condiciones de almacenamiento

VARIABLE DEPENDIENTE: Supervisión de las condiciones de almacenamiento												
	Dimensión 1: Ubicación de alimentos					Dimensión 2: Alimentos expuestos a riesgos			Dimensión 3: Movimiento de alimentos (E/S)			P.D.
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	
EP1	4	4	3	4	5	1	1	1	5	3	5	36
EP2	4	5	5	4	4	2	2	2	5	4	4	41
EP3	4	4	4	4	4	2	2	3	5	4	4	40
EP4	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47
EP5	5	5	5	5	5	2	2	2	5	5	5	46
EP6	4	4	4	5	4	2	2	2	4	4	4	39
EP7	5	5	5	5	5	2	2	2	3	5	5	46
EP8	4	4	4	5	4	2	2	3	5	4	5	42
EP9	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43
EP10	4	4	5	5	5	3	3	3	4	5	4	45
EP11	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	4	44
EP12	3	4	4	4	4	1	2	2	5	4	5	38
EP13	4	4	4	4	4	1	1	2	4	3	3	34
EP14	5	5	5	4	5	3	3	3	4	5	3	45
EP15	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47
EP16	5	5	5	4	5	2	2	2	5	5	5	45
EP17	4	4	4	5	4	1	1	2	4	4	4	37
EP18	5	5	5	5	5	2	1	3	5	5	4	45
EP19	4	4	4	5	4	2	1	2	5	3	5	39
EP20	4	4	4	4	5	1	2	2	4	4	4	38
EP21	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47
EP22	5	5	5	4	5	2	1	2	5	5	4	43
EP23	4	4	4	5	4	1	1	2	4	4	4	37
EP24	5	5	5	5	5	1	2	2	3	3	3	39
EP25	5	5	5	5	5	1	1	1	3	3	3	37
EP26	4	5	4	4	5	2	2	2	4	3	5	40
EP27	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	41
EP28	4	4	5	5	4	1	1	1	4	4	4	37
EP29	5	5	5	5	5	2	2	2	3	3	3	40
EP30	5	5	5	5	5	2	2	3	4	4	4	44
EP31	5	5	5	4	5	2	1	2	4	3	3	39
EP32	4	4	4	4	4	3	3	2	3	3	4	38
EP33	3	4	4	4	4	1	2	3	4	2	4	35
EP34	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	41
EP35	4	5	4	4	4	1	1	1	4	5	4	37
EP36	5	4	5	4	5	2	2	2	4	3	4	40
EP37	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43
EP38	5	5	5	5	5	2	2	1	4	3	4	41
EP39	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	41
EP40	4	4	5	4	5	1	3	3	5	4	5	43
EP41	5	5	5	5	5	3	2	2	3	3	3	41
EP42	3	4	4	4	4	1	1	1	4	4	4	34
EP43	4	4	4	5	4	1	1	2	4	3	2	34
EP44	4	4	4	4	5	1	2	2	5	4	4	39
EP45	5	4	5	4	5	2	2	2	3	4	4	40
EP46	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	46
EP47	4	5	4	5	5	2	2	2	4	5	4	42
EP48	4	4	4	5	4	2	1	2	3	3	4	36
EP49	4	5	4	4	5	2	2	2	4	4	4	40
EP50	4	4	4	5	4	1	1	2	4	3	3	35
EP51	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	42
EP52	5	5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	41
EP53	4	4	4	4	4	1	1	2	3	3	3	33
EP54	4	5	4	4	4	2	2	2	5	4	4	40
EP55	4	5	4	4	4	2	1	2	4	5	5	40
EP56	5	4	5	4	5	2	1	2	3	3	4	38
EP57	4	4	5	4	4	2	1	1	4	4	3	36
EP58	5	5	5	5	5	2	1	1	4	3	3	39
EP59	4	4	4	4	4	2	1	2	2	3	3	33
EP60	5	5	5	5	5	2	3	3	4	4	4	45
EP61	4	4	5	4	4	2	1	2	4	3	3	36
EP62	5	5	5	5	5	2	3	2	3	4	3	42
EP63	5	5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	41
EP64	5	5	4	5	5	2	2	1	3	3	3	38
EP65	5	5	5	5	5	2	2	2	3	3	2	39
EP66	4	4	4	4	4	1	2	1	5	4	4	37
EP67	4	4	5	4	4	2	1	2	4	4	4	38

EP68	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	46		
EP69	5	5	5	5	5	2	2	3	5	5	4	46		
EP70	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	5	47		
EP71	5	5	5	5	5	2	2	3	4	5	4	45		
EP72	4	4	5	5	4	2	2	2	3	4	3	38		
EP73	3	4	4	5	5	2	2	2	5	5	5	42		
EP74	4	5	4	4	4	1	3	1	4	3	5	38		
EP75	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	46		
EP76	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43		
EP77	4	4	4	4	4	2	1	1	3	3	3	33		
EP78	5	5	4	5	5	2	2	2	4	4	4	42		
EP79	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	45		
EP80	5	4	5	5	5	2	2	2	3	3	4	40		
EP81	4	5	5	5	5	2	3	3	4	4	4	44		
EP82	5	5	5	5	5	2	3	3	3	4	3	43		
EP83	4	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	44		
EP84	4	4	4	5	4	2	2	2	4	4	4	39		
EP85	4	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	44		
EP86	5	5	5	4	5	2	2	2	4	4	4	42		
EP87	4	5	5	5	5	1	1	2	5	5	5	43		
EP88	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	4	44		
EP89	4	4	5	5	5	1	1	2	5	3	4	39		
EP90	4	5	4	4	4	2	2	2	4	4	4	39		
EP91	5	5	5	4	5	2	2	2	3	4	3	40		
EP92	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43		
EP93	5	5	5	5	5	2	1	2	5	5	5	45		
EP94	5	5	4	5	5	2	2	2	4	4	5	43		
EP95	3	5	4	4	4	2	2	1	5	4	5	39		
EP96	4	5	4	3	4	2	2	1	4	4	4	37		
EP97	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	45		
EP98	4	5	4	4	5	2	2	2	3	2	2	35		
EP99	5	5	5	5	5	2	3	3	4	4	4	45		
EP100	4	4	4	4	5	1	2	1	4	4	4	37		
EP101	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	3	42		
EP102	4	4	4	4	5	1	2	2	3	3	4	36		
EP103	4	5	4	5	4	3	2	3	5	5	5	45		
EP104	5	5	4	5	5	3	2	3	5	4	4	45		
EP105	4	5	5	5	4	2	2	2	4	5	5	43		
EP106	3	4	4	4	4	1	2	2	4	4	5	37		
EP107	4	4	5	5	5	2	2	3	5	4	4	43		
EP108	4	5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	40		
EP109	4	4	4	4	4	1	2	2	4	4	4	37		
EP110	5	5	5	5	5	2	2	2	5	5	5	46		
EP111	5	5	5	5	5	3	3	3	5	5	5	49		
EP112	4	5	5	5	5	3	2	3	4	4	4	44		
EP113	5	5	5	5	5	2	2	2	5	5	3	44		
EP114	4	5	5	5	4	3	2	3	5	5	5	46		
EP115	4	5	5	4	5	2	2	2	4	5	4	42		
EP116	4	4	5	5	5	1	2	1	3	4	3	37		
EP117	5	5	5	5	5	3	3	3	5	5	4	48		
EP118	4	5	5	5	4	3	3	3	4	5	4	45		
EP119	4	5	5	4	5	2	2	2	5	5	5	44		
EP120	5	5	5	5	5	2	3	3	5	4	4	46		
EP121	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	3	42		
EP122	4	5	5	5	5	3	2	3	5	4	4	45		
EP123	5	5	5	4	5	3	3	3	5	5	4	47		
EP124	4	5	5	4	4	3	2	3	5	5	5	45		
EP125	4	4	5	5	5	2	2	2	5	4	4	42		
EP126	5	5	5	5	5	3	3	3	5	5	4	48		
EP127	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	46		
EP128	4	5	5	4	4	3	3	3	5	5	5	46		
EP129	5	5	5	5	5	3	2	2	5	4	4	45		
EP130	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	45		
EP131	5	5	5	5	5	2	2	2	5	4	4	44		
EP132	4	5	5	5	4	3	3	3	5	5	5	47		
EP133	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43		
Varianzas	0.34	0.22	0.24	0.25	0.21	0.39	0.38	0.39	0.55	0.57	0.55	14.58		
												SVI	4.08	
													Razón	0.72
													Ítems	1.11
									Excelente	Alfa Cronbach			0.800	



T24 : X ✓ fx

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	
1		VARIABLE DEPENDIENTE: Supervision de las condiciones de almacenamiento																		
2		Dimensión 1: Ubicación de alimentos					Dimensión 2: Alimentos expuestos a riesgos			Dimensión 3: Movimiento de alimentos (E/S)										
3		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P.D.							
4	EP1	4	4	3	4	5	1	1	1	5	3	5	36							
5	EP2	4	5	5	4	4	2	2	2	5	4	4	41							
6	EP3	4	4	4	4	4	2	2	3	5	4	4	40							
7	EP4	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47							
8	EP5	5	5	5	5	5	2	2	2	5	5	5	46							
9	EP6	4	4	4	5	4	2	2	2	4	4	4	39							
10	EP7	5	5	5	5	5	2	2	3	5	5	4	46							
11	EP8	4	4	4	5	4	2	2	3	5	4	5	42							
12	EP9	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43							
13	EP10	4	4	5	5	5	3	3	3	4	5	4	45							
14	EP11	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	4	44							
15	EP12	3	4	4	4	4	1	2	2	5	4	5	38							
16	EP13	4	4	4	4	4	1	1	2	4	3	3	34							
17	EP14	5	5	5	4	5	3	3	3	4	5	3	45							
18	EP15	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47							
19	EP16	5	5	5	4	5	2	2	2	5	5	5	45							
20	EP17	4	4	4	5	4	1	1	2	4	4	4	37							
21	EP18	5	5	5	5	5	2	1	3	5	5	4	45							
22	EP19	4	4	4	5	4	2	1	2	5	3	5	39							
23	EP20	4	4	4	4	5	1	2	2	4	4	4	38							
24	EP21	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47							
25	EP22	5	5	5	4	5	2	1	2	5	5	4	43							
26	EP23	4	4	4	5	4	1	1	2	4	4	4	37							
27	EP24	5	5	5	5	5	1	2	2	3	3	3	39							
28	EP25	5	5	5	5	5	1	1	1	3	3	3	37							
29	EP26	4	5	4	4	5	2	2	2	4	3	5	40							
30	EP27	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	41							
31	EP28	4	4	5	5	4	1	1	1	4	4	4	37							
32	EP29	5	5	5	5	5	2	2	2	3	3	3	40							
33	EP30	5	5	5	5	5	2	2	3	4	4	4	44							
34	EP31	5	5	5	4	5	2	1	2	4	3	3	39							
35	EP32	4	4	4	4	4	3	3	2	3	3	4	38							
36	EP33	3	4	4	4	4	1	2	3	4	2	4	35							
37	EP34	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	41							
38	EP35	4	5	4	4	4	1	1	1	4	5	4	37							
39	EP36	5	4	5	4	5	2	2	2	4	3	4	40							
40	EP37	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43							
41	EP38	5	5	5	5	5	2	2	1	4	3	4	41							
42	EP39	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	41							
43	EP40	4	4	5	4	5	1	3	3	5	4	5	43							
44	EP41	5	5	5	5	5	3	2	2	3	3	3	41							
45	EP42	3	4	4	4	4	1	1	1	4	4	4	34							
46	EP43	4	4	4	5	4	1	1	2	4	3	2	34							
47	EP44	4	4	4	4	5	1	2	2	5	4	4	39							
48	EP45	5	4	5	4	5	2	2	2	3	4	4	40							
49	EP46	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	46							
50	EP47	4	5	4	5	5	2	2	2	4	5	4	42							
51	EP48	4	4	4	5	4	2	1	2	3	3	4	36							
52	EP49	4	5	4	4	5	2	2	2	4	4	4	40							
53	EP50	4	4	4	5	4	1	1	2	4	3	3	35							
54	EP51	5	5	5	5	5	2	2	3	3	4	3	42							
55	EP52	5	5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	41							
56	EP53	4	4	4	4	4	1	1	2	3	3	3	33							
57	EP54	4	5	4	4	4	2	2	2	5	4	4	40							

Baremo	Rangos	Categorías
Deficiente	11 25	1
Regular	26 40	2
Excelente	41 55	3

ARCHIVO																	INICIO	INSERTAR	DISEÑO DE PÁGINA	FÓRMULAS	DATOS	REVISAR	VISTA	
A1																	✕	✓	fx					
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R						
58	EP55	4	5	4	4	4	2	1	2	4	5	5	40											
59	EP56	5	4	5	4	5	2	1	2	3	3	4	38											
60	EP57	4	4	5	4	4	2	1	1	4	4	3	36											
61	EP58	5	5	5	5	5	2	1	1	4	3	3	39											
62	EP59	4	4	4	4	4	2	1	2	2	3	3	33											
63	EP60	5	5	5	5	5	2	3	3	4	4	4	45											
64	EP61	4	4	5	4	4	2	1	2	4	3	3	36											
65	EP62	5	5	5	5	5	2	3	2	3	4	3	42											
66	EP63	5	5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	41											
67	EP64	5	5	4	5	5	2	2	1	3	3	3	38											
68	EP65	5	5	5	5	5	2	2	2	3	3	2	39											
69	EP66	4	4	4	4	4	1	2	1	5	4	4	37											
70	EP67	4	4	5	4	4	2	1	2	4	4	4	38											
71	EP68	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	46											
72	EP69	5	5	5	5	5	2	2	3	5	5	4	46											
73	EP70	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	5	47											
74	EP71	5	5	5	5	5	2	2	3	4	5	4	45											
75	EP72	4	4	5	5	4	2	2	2	3	4	3	38											
76	EP73	3	4	4	5	5	2	2	2	5	5	5	42											
77	EP74	4	5	4	4	4	1	3	1	4	3	5	38											
78	EP75	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	46											
79	EP76	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43											
80	EP77	4	4	4	4	4	2	1	1	3	3	3	33											
81	EP78	5	5	4	5	5	2	2	2	4	4	4	42											
82	EP79	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	45											
83	EP80	5	4	5	5	5	2	2	2	3	3	4	40											
84	EP81	4	5	5	5	5	2	3	3	4	4	4	44											
85	EP82	5	5	5	5	5	2	3	3	3	4	3	43											
86	EP83	4	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	44											
87	EP84	4	4	4	5	4	2	2	2	4	4	4	39											
88	EP85	4	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	44											
89	EP86	5	5	5	4	5	2	2	2	4	4	4	42											
90	EP87	4	5	5	5	5	1	1	2	5	5	5	43											
91	EP88	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	4	44											
92	EP89	4	4	5	5	5	1	1	2	5	3	4	39											
93	EP90	4	5	4	4	4	2	2	2	4	4	4	39											
94	EP91	5	5	5	4	5	2	2	2	3	4	3	40											
95	EP92	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43											
96	EP93	5	5	5	5	5	2	1	2	5	5	5	45											
97	EP94	5	5	4	5	5	2	2	2	4	4	5	43											
98	EP95	3	5	4	4	4	2	2	1	5	4	5	39											
99	EP96	4	5	4	3	4	2	2	1	4	4	4	37											
100	EP97	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	45											
101	EP98	4	5	4	4	5	2	2	2	2	3	2	35											
102	EP99	5	5	5	5	5	2	3	3	4	4	4	45											
103	EP100	4	4	4	4	5	1	2	1	4	4	4	37											
104	EP101	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	3	42											
105	EP102	4	4	4	4	5	1	2	2	3	3	4	36											
106	EP103	4	5	4	5	4	3	2	3	5	5	5	45											
107	EP104	5	5	4	5	5	3	2	3	5	4	4	45											
108	EP105	4	5	5	5	4	2	2	2	4	5	5	43											
109	EP106	3	4	4	4	4	1	2	2	4	4	5	37											
110	EP107	4	4	5	5	5	2	2	3	5	4	4	43											
111	EP108	4	5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	40											
112	EP109	4	4	4	4	4	1	2	2	4	4	4	37											
113	EP110	5	5	5	5	5	2	2	2	5	5	5	46											
114	EP111	5	5	5	5	5	3	3	3	5	5	5	49											
115	EP112	4	5	5	5	5	3	2	3	4	4	4	44											
116	EP113	5	5	5	5	5	2	2	2	5	5	3	44											
117	EP114	4	5	5	5	4	3	2	3	5	5	5	46											

ALFA CRONBACH V1

ALFA CRONBACH V2

BD V1

BD V2

SPSS 1 V1

SPSS 2

Rangos

Rangos (

Base de datos de la variable Dependiente: Supervisión de las condiciones de almacenamiento

*Estadística Descriptiva de V2.sav [Conjunto_de_datos1] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Edición Ver Datos Transformar Analizar Marketing directo Gráficos Utilidades Ventana Ayuda

10:

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	SCA	UA	AER	MA	SCA1
1	4	4	3	4	5	1	1	1	5	3	5	36,00	20,00	3,00	13,00	2
2	4	5	5	4	4	2	2	2	5	4	4	41,00	22,00	6,00	13,00	3
3	4	4	4	4	4	2	2	3	5	4	4	40,00	20,00	7,00	13,00	2
4	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47,00	25,00	8,00	14,00	3
5	5	5	5	5	5	2	2	2	5	5	5	46,00	25,00	6,00	15,00	3
6	4	4	4	5	4	2	2	2	4	4	4	39,00	21,00	6,00	12,00	2
7	5	5	5	5	5	2	2	3	5	5	4	46,00	25,00	7,00	14,00	3
8	4	4	4	5	4	2	2	3	5	4	5	42,00	21,00	7,00	14,00	3
9	5	5	5	5	5	2	2	2	4	4	4	43,00	25,00	6,00	12,00	3
10	4	4	5	5	5	3	3	3	4	5	4	45,00	23,00	9,00	13,00	3
11	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	4	44,00	25,00	6,00	13,00	3
12	3	4	4	4	4	1	2	2	5	4	5	38,00	19,00	5,00	14,00	2
13	4	4	4	4	4	1	1	2	4	3	3	34,00	20,00	4,00	10,00	2
14	5	5	5	4	5	3	3	3	4	5	3	45,00	24,00	9,00	12,00	3
15	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47,00	25,00	8,00	14,00	3
16	5	5	5	4	5	2	2	2	5	5	5	45,00	24,00	6,00	15,00	3
17	4	4	4	5	4	1	1	2	4	4	4	37,00	21,00	4,00	12,00	2
18	5	5	5	5	5	2	1	3	5	5	4	45,00	25,00	6,00	14,00	3
19	4	4	4	5	4	2	1	2	5	3	5	39,00	21,00	5,00	13,00	2
20	4	4	4	4	5	1	2	2	4	4	4	38,00	21,00	5,00	12,00	2
21	5	5	5	5	5	3	2	3	5	5	4	47,00	25,00	8,00	14,00	3
22	5	5	5	4	5	2	1	2	5	5	4	43,00	24,00	5,00	14,00	3
23	4	4	4	5	4	1	1	2	4	4	4	37,00	21,00	4,00	12,00	2
24	5	5	5	5	5	1	2	2	3	3	3	39,00	25,00	5,00	9,00	2
25	5	5	5	5	5	1	1	1	3	3	3	37,00	25,00	3,00	9,00	2
26	4	5	4	4	5	2	2	2	4	3	5	40,00	22,00	6,00	12,00	2
27	5	5	5	5	5	2	2	2	3	4	3	41,00	25,00	6,00	10,00	3
28	4	4	5	5	4	1	1	1	4	4	4	37,00	22,00	3,00	12,00	2
29	5	5	5	5	5	2	2	2	3	3	3	40,00	25,00	6,00	9,00	2

Nota: Son 133 los encuestados. Por motivos de espacio se puso a 29 encuestados.

Anexo 5: Consentimiento informado



Universidad César Vallejo

Consentimiento Informado

Título de la investigación: Control del consumo de estudiantes en la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024
Investigadora: Luz Daniel Ramirez Romero.

Propósito del estudio

Le invitamos a participar en la investigación titulada "Control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024", cuyo objetivo es determinar la influencia del control del consumo de estudiantes en la supervisión de las condiciones de almacenamiento. Esta investigación es desarrollada por una estudiante del programa de estudio Programa Académico de Maestría en Gestión Pública, de la Universidad César Vallejo del campus UCV Campus Lima Norte, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad y con el permiso de la institución educativa 20914.

Describir el impacto del problema de la investigación:

El impacto del problema de la investigación es que la alimentación de los menores escolares se ve afectada en cierta medida por la forma como se almacenan los alimentos y productos alimenticios.

Procedimiento

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente (enumerar los procedimientos del estudio):

1. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerán datos personales y algunas preguntas
2. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de 15 minutos y se realizará en el ambiente de un salón de clases de la institución educativa 20914. Las respuestas al cuestionario o guía de entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas.

Participación voluntaria (principio de autonomía):

Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Riesgo (principio de No maleficencia):

Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad, usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia):

Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzarán a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia):

Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

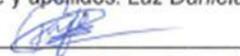
Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con la Investigadora *Luz Daniela Ramirez Romero* email: lr Ramirezro1588@ucvvirtual.edu.pe y la asesora *Gisella Socorro Flores Mejía* email: gffloresme@ucvvirtual.edu.pe.

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo participar en la investigación antes mencionada.

Investigadora:

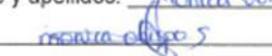
Nombre y apellidos: *Luz Daniela Ramirez Romero*

Firma: 

Fecha y hora: *23/05/24 8:00 am.*

Madres de Familia:

Nombre y apellidos: *Monica obispo Santos*

Firma: 

Fecha y hora: *23 mayo 2024
9:43 am.*



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Nombre y apellidos: Paola Esther Santos Resurrección

Firma: Paola Santos

Fecha y hora: 23/05/24 11:04 a.m.

Nombre y apellidos: Elena Hidalgo Viterio

Firma: Elena

Fecha y hora: 23/05/24 11:36 AM

Nombre y apellidos: Olivia Guadalupe Branim Resurrección

Firma: Olivia

Fecha y hora: 23/05/24 11:04 am.

Nombre y apellidos: Ariadna

Firma: Ariadna

Fecha y hora: 23/05/24 11:06 am.

Nombre y apellidos: Mónica Yessenia Olajero Santos.

Firma: Mónica

Fecha y hora: 23/05/24 12:45 pm.

Nombre y apellidos: Liliana Mayra Caycho Sánchez

Firma: Liliana

Fecha y hora: 23/05/24 12:46 pm

Nombre y apellidos: Nancy González López Castillo

Firma: Nancy

Fecha y hora: 23/05/24 12:48 AM

Nombre y apellidos: Bárbara Cecilia Santos Javira

Firma: Bárbara

Fecha y hora: 23/05/24 12:50 AM.

Anexo 6: Reporte de similitud en software Turnitin

Feedback Studio - Google Chrome
ev.turnitin.com/app/carta/es/?u=1088032488&ro=1038&lang=es&co=2429176620&s=1

feedback studio LUZ DANIELA RAMIREZ ROMERO Control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una IE Lima 2024 /100 3 de 406

ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA

Control del consumo de estudiantes para la supervisión de las condiciones de almacenamiento en una institución educativa Lima, 2024

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

AUTORA:
Ramirez Romero, Luz Daniela (orcid.org/0009-0009-4577-1697)

ASESORAS:
Dra. Flores Mejía, Gisella Socorro (orcid.org/0000-0002-1558-7022)
Dra. Panche Rodríguez, Odoña Beatriz (orcid.org/0000-0002-1629-1776)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Salud Integral Humana

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:
Promoción de la salud, nutrición y salud alimentaria

LIMA - PERÚ

Resumen de coincidencias

17 %

Se están viendo fuentes estándar
Ver fuentes en inglés

Coincidencias

Número	Fuente	Porcentaje
1	Entregado a Universida... Trabajo del estudiante	8 %
2	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	4 %
3	hdl.handle.net Fuente de Internet	1 %
4	repositorio.usanpedro... Fuente de Internet	<1 %
5	www.alice.es Fuente de Internet	<1 %
6	repositorio.espe.edu.e... Fuente de Internet	<1 %
7	tesis.unap.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
8	repositorio.usmp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
9	qdoc.tips Fuente de Internet	<1 %
10	repositorio.utc.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
11	Entregado a uncedu Trabajo del estudiante	<1 %

Página: 1 de 35 Número de palabras: 10630 Versión solo texto del informe Alta resolución Activado 16:19 9/09/2024

Anexo 7: Análisis complementario

Cálculo de tamaño de muestra

Calculadora de muestra

Nivel de confianza:  95% 99%

Margen de Error: 

Población: 

Tamaño de Muestra:

Anexo 8: Autorizaciones para el desarrollo del proyecto de investigación

Autorización de uso de información de Institución Educativa

Yo Ernesto Ricardo Guevara Quispe, identificado con DNI 15444228, en mi calidad de Director de la Institución Educativa 20914, ubicada en la ciudad Centro poblado Santa Cruz de Comalipa, distrito de Santo Domingo de los Olleros Huarochirí.

OTORGO LA AUTORIZACIÓN,

A la señorita Luz Daniela Ramirez Romero Identificada con DNI N° 44930164 de la Carrera profesional de Ingeniería Industrial, para que utilice la siguiente información de la Institución:

Datos e información del consumo de alimentos de los estudiantes bajo el Programa de alimentación escolar Qaliwarma; datos e información de las condiciones en que se encuentra el almacén de los alimentos y productos alimenticios del mencionado programa de alimentación, los cuales serán obtenidos de los cuestionarios aplicados a las madres de familia que participaran en la investigación con la finalidad de que pueda desarrollar su Tesis de Maestría en Gestión Pública para optar el Grado de Maestra en Gestión Pública.

Indicar si el Representante que autoriza la información de la empresa, solicita mantener el nombre o cualquier distintivo de la empresa en reserva, marcando con una "X" la opción seleccionada.

- Mantener en Reserva el nombre o cualquier distintivo de la Institución Educativa; o
 Mencionar el nombre de la Institución Educativa.

Firma y sello del Director
DNI: 15444228



El Estudiante declara que los datos emitidos en esta carta y en el Trabajo de Investigación / en la Tesis son auténticos. En caso de comprobarse la falsedad de datos, el Estudiante será sometido al inicio del procedimiento disciplinario correspondiente; asimismo, asumirá toda la responsabilidad ante posibles acciones legales que la Institución Educativa, otorgante de información, pueda ejecutar.

Firma del Estudiante
DNI: 44930164

Firma manuscrita en azul del estudiante Luz Daniela Ramirez Romero.