



Universidad César Vallejo

**ESCUELA DE POSGRADO**  
**PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN GESTIÓN**  
**PÚBLICA**

Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali  
Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:**

Maestra en Gestión Pública

**AUTORA:**

Saavedra Paredes, Carmela ([orcid.org/0009-0009-4045-0624](https://orcid.org/0009-0009-4045-0624))

**ASESORES:**

Dr. Barbaran Mozo, Hipolito Percy ([orcid.org/0000-0002-9316-202X](https://orcid.org/0000-0002-9316-202X))

Dr. Saavedra Sandoval, Renan ([orcid.org/0000-0002-3018-9460](https://orcid.org/0000-0002-3018-9460))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Gestión de Políticas Públicas

**LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:**

Apoyo a la reducción de brechas y carencias en la educación en todos sus  
niveles

**TARAPOTO - PERÚ**

**2024**



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**ESCUELA DE POSGRADO  
MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA**

### **Declaratoria de Autenticidad de los Asesores**

Nosotros, BARBARAN MOZO HIPOLITO PERCY , SAAVEDRA SANDOVAL RENÁN, docente de la ESCUELA DE POSGRADO MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - TARAPOTO, asesores de Tesis titulada: "Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024", cuyo autor es SAAVEDRA PAREDES CARMELA, 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.

Hemos 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, asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

TARAPOTO, 09 de Agosto del 2024

<b>Apellidos y Nombres del Asesor:</b>	<b>Firma</b>
BARBARAN MOZO HIPOLITO PERCY <b>DNI:</b> 01100672 <b>ORCID:</b> 0000-0002-9316-202X	Firmado electrónicamente por: HBARBARAN el 09-08-2024 23:03:27
SAAVEDRA SANDOVAL RENÁN <b>DNI:</b> 00974279 <b>ORCID:</b> 0000-0002-3018-9460	Firmado electrónicamente por: SSAAVEDRASA el 09-08-2024 23:18:35

Código documento Trilce: TRI - 0856925





**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**ESCUELA DE POSGRADO  
MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA**

**Declaratoria de Originalidad del Autor**

Yo, SAAVEDRA PAREDES CARMELA estudiante de la ESCUELA DE POSGRADO MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - TARAPOTO, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 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.

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Firma</b>
CARMELA SAAVEDRA PAREDES DNI: 40130731 ORCID: 0009-0009-4045-0624	Firmado electrónicamente por: SSAAVEDRAPA79 el 04-07-2024 21:04:57

Código documento Trilce: TRI - 0795337



## Dedicatoria

Dedicado a mis padres Isabel y Widmer, a mi esposo Max, mi hijo Diego e hija Doly y amigos que estuvieron presente en los buenos y malos momentos de mi vida, por su comprensión ante mi ausencia en algunos momentos importantes de nuestras vidas, sus palabras de aliento y por toda la confianza y el amor que me demuestran constantemente.

Carmela

## Agradecimiento

Agradecido con mis docentes en especial de mi asesor de tesis Dr. Percy Barbarán Mozo, por su invaluable guía y orientación durante el desarrollo de esta investigación, a la Universidad por proporcionarme las herramientas y el ambiente académico necesario para llevar a cabo esta investigación, a los directores de las instituciones educativas de Morales por apoyarme y brindarme todas las facilidades en el desarrollo de mi tesis.

La autora

## Índice de contenidos

Carátula.....	i
Declaratoria de Autenticidad del Asesor .....	ii
Declaratoria de Originalidad del Autor .....	iii
Dedicatoria .....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenidos.....	vi
Índice de tablas.....	vii
Índice de figuras .....	viii
Resumen .....	ix
Abstract.....	x
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. METODOLOGÍA .....	11
III. RESULTADOS.....	14
IV. DISCUSIÓN.....	19
V. CONCLUSIONES.....	23
VI. RECOMENDACIONES.....	24
REFERENCIAS .....	25
ANEXOS.....	32
Anexo 02: Matriz de consistencia .....	33
Cuestionario: Implementación de Qali Warma .....	38
Anexo 5: índice de la V de Aiken.....	72
Anexo 6: Resultados del análisis de consistencia interna.....	74
Análisis de confiabilidad de Implementación de Qali Warma .....	74
Anexo 7: Consentimiento informado.....	75
Anexo 8: Reporte de similitud en software turnitin .....	77
Variable 2 .....	79
V2: Implementación de Qali Warma.....	83
Anexo 12: Otras evidencias.....	87

## Índice de tablas

Tabla 1. Nivel de la gestión de ambientes y sus dimensiones.....	14
Tabla 2. Nivel de implementación de Qali Warma y sus dimensiones.....	14
Tabla 3. Prueba de normalidad. ....	15
Tabla 4. Relación entre las dimensiones de gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma. ....	16
Tabla 5. Relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma.....	17

## Índice de figuras

<b>Figura 1.</b> Gráfico de dispersión entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma. ....	18
---	----

## Resumen

La investigación está vinculada con el segundo objetivo de desarrollo sostenible orientado a promover hambre cero, promoviendo poner fin a todas las formas de mal nutrición y la meta 2.2 que trata de promover prácticas alimentarias saludables, reducir el desperdicio de alimentos y contar con los ambientes adecuados que garanticen un servicio de calidad. El objetivo fue determinar la relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024. Es una investigación de tipo básica, con enfoque cuantitativo a nivel correlacional y diseño no experimental, con una muestra de 78 representantes, a ellos se aplicó una encuesta mediante dos cuestionarios. Los resultados muestran que, el nivel de gestión de los ambientes para los servicios de alimentación es medio (59%) y la implementación de Qali Warma fue considerado como medio según el 49% de opiniones. Concluyéndose que, existe relación positiva alta y significativa entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024, con un  $(Rho= 0.769; p=0,000 \leq 0.01)$ ; además, el coeficiente de determinación indica que hay un 59% de interdependencia entre variables.

**Palabras clave:** Gestión de ambientes, servicios, alimentación.

## **Abstract**

The research is linked to the second sustainable development goal aimed at promoting zero hunger, promoting ending all forms of malnutrition, and goal 2.2, which seeks to promote healthy eating practices, reduce food waste and have adequate environments. that guarantee quality service. The objective was to determine the relationship between the management of food service environments and the implementation of Qali Warma in the educational institutions of Morales, 2024. It is a basic type of research, with a quantitative approach at a correlational level and non-experimental design, with a sample of 78 representatives, a survey was applied to them using two questionnaires. The results show that the level of management of the environments for food services is medium (59%) and the implementation of Qali Warma was considered medium according to 49% of opinions. Concluding that, there is a high and significant positive relationship between the management of food service environments and the implementation of Qali Warma in the educational institutions of Morales, 2024, with a (Rho= 0.769;  $p=0.000 \leq 0.01$ ); Furthermore, the coefficient of determination indicates that there is 59% interdependence between variables.

**Keywords:** Environment management, services, food.

## **I. INTRODUCCIÓN**

Concerniente al área de la salud y la educación estatal, durante los últimos tiempos se ha visto una creciente necesidad, las cuales han evidenciado la importancia de mejorar los aspectos fundamentales relacionados con la lucha en contra de la desnutrición en los infantes, así como también la reducción de los niveles de anemia que actualmente viene afectando a una enorme cantidad de niños a nivel global, donde La Organización Mundial de la Salud-OMS y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia- UNICEF calcula que la anemia afecta a un 20% de los niños de 6 a 59 meses de edad, un 37% de las embarazadas y un 30% de las mujeres de 15 a 49 años. La OMS y el UNICEF han resaltado esta problemática y al mismo tiempo han dispuesto lineamientos estratégicos para que las instituciones a través de la distribución de los recursos puedan unirse a esta lucha teniendo en cuenta que su impacto generará la reducción de estos niveles preocupantes de desnutrición, sobre todo en aquellos niños que se encuentran en ciudades alejadas donde la presencia de la ayuda social por parte del gobierno suele ser nula, de modo que estas personas tengan la posibilidad de salir adelante (Unicef, 2023).

Por otra parte, en el Perú la creación del programa denominado Qali Warma, busca generar las garantías adecuadas para que los niños puedan acceder a la alimentación dentro de las escuelas, para el cual se despliegan las actividades correspondientes para abordar la logística que implica la distribución de los alimentos para que estos sean entregados durante todo el año. Lamentablemente, la calidad de estos alimentos no son los adecuados para reducir la desnutrición y la reducción de los niveles de anemia, sobre todo debido a que está orientado a las poblaciones más vulnerables, así como también otra deficiencia es la precariedad de los ambientes en los cuales se consumen estos productos. Es por ello, que se considera como un amplio desafío el fortalecimiento, no sólo de la calidad de los entregables, sino también de aquellos ambientes donde se realiza la preparación para poder garantizar la higiene, la seguridad y la calidad alimentaria respectiva (RVM N° 030-2024-MINEDU).

Respecto a las instituciones educativas del sector estatal en Morales, San Martín, no son ajenas a este servicio; sin embargo, muchas de las condiciones en las que se encuentran los ambientes de servicios de alimentación de acuerdo al marco normativo

descrita en la RVM N° 030-2024-MINEDU, no son las adecuadas para garantizar la salud, también no están acondicionadas a la RVM N° 054-2021-MINEDU, por lo que presentan deficiencias en lo que concierne a los procedimientos para lavar y desinfectar los utensilios utilizados; y en algunos casos tampoco se cumplen los protocolos de limpieza de los espacios donde se realiza la preparación y la entrega de los alimentos, es decir, existen diversas etapas que presentan falencias dentro de las cuales también se encuentra el almacenamiento, el cual muchas veces no garantiza la preservación óptima para mantener la calidad.

Por otro lado, la gestión administrativa del Comité de Alimentación Escolar (CAE), muestran deficiencias en algunas fases del cumplimiento de sus funciones como la de gestión de ambientes de servicio de alimentación brindado, teniendo en cuenta que recae en ellos la búsqueda de ambientes o financiamiento de infraestructura con recursos propios (recursos obtenidos por la asociación de padres de familia), principalmente para el almacenaje y preparación de los alimentos. Cuando hablamos de la implementación, se convierten en los recursos con los que cuentan las instituciones educativas a través de comité para dar viabilidad y funcionalidad del servicio.

Asimismo, se planteó como **problema general**: ¿Cuál es la relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024? Y como **problemas específicos**: ¿Cuál es el nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas de Morales, 2024? ¿Cuál es el nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024? ¿Cuál es la relación entre las dimensiones de la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024?

La investigación se justificó por conveniencia, se fundamentó en que sirvió a los directivos de Qali Warma para que los directivos de dicha institución gestionen e implementan mejores servicios de alimentación y con ello se tomó decisiones certeras en beneficio de los educandos; relevancia social, se brindó un adecuado servicio que refleje el cumplimiento adecuado de los protocolos, en el valor teórico, se empleó recursos teóricos para la extensión del conocimiento acerca del tema; implicancias

prácticas, se brindó alternativas de solución a modo de recomendaciones con el objetivo que los directivos el programa gestionen una mejor implementación del programa en cada institución educativa, además cuenta utilidad metodológica, se diseñó dos instrumentos que fueron empleados en estudios similares como también se brindó la comunidad científica una investigación más que podrá ser usada como base en posteriores estudios.

Asimismo, se tuvo como **objetivo general**: Determinar la relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024. También los **objetivos específicos**: Identificar el nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas de Morales, 2024. Identificar el nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024. Analizar la relación entre las dimensiones de gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.

Referente a los antecedentes se tuvo como autores a Esparza-Varas (2022); Lazarevich et al. (2023); De La Cerda-Moraes et al. (2024); Padovan et al. (2023); concluyeron que, dentro del ámbito educativo no solamente es necesario desarrollar lineamientos para la incorporación de estrategias orientadas hacia el mejoramiento de los conocimientos en los estudiantes, sino que también es necesario desarrollar protocolos para luchar en contra de los problemas fundamentales que muchos de ellos se originan en el propio hogar debido a la carencia de recursos, es por ello que la incorporación de programas para mejorar la alimentación puede ser una alternativa competitiva que fortalecerá las posibilidades de un aprendizaje idóneo basado en una buena alimentación que además facilitará la retención necesaria para garantizar un nivel educativo competente.

Asimismo, Hun et al. (2023); Soares et al. (2021); Reséndiz-Martínez et al. (2024); Ruiz-Brunner et al. (2024); concluyeron que, la integración de personal capacitado en temas de nutrición resulta fundamental dentro de las instituciones debido a que facilitará el direccionamiento para la preparación de los alimentos y otros aspectos fundamentales que garantizarán el cumplimiento de los objetivos estratégicos respecto a la mejora alimentaria en los estudiantes, así como también la opinión de

los profesionales permitió conocer que el 77.2% considera que resulta fundamental la incorporación de estrategias tecnológicas y computarizadas para desarrollar el monitoreo respectivo, así como el 21.3% también estableció que se requiere el monitoreo para conocer los avances; dentro de ello también destacaron que el 45.9% considera la necesidad de abordar el análisis contable respectivo para facilitar la gestión competitiva institucional.

Por otra parte, Flores et al. (2024); Barbosa-Clessiane et al. (2024); Enríquez-del-Castillo et al. (2024); Ortega et al. (2023); concluyeron que, existen diversos debates respecto a la apertura de las fronteras internacionales, donde existen posturas diferenciadas teniendo en cuenta que algunos consideran como un tema de salud pública debido a la inseguridad de contar con alimentos provenientes de países que no cumplen ciertas estandarizaciones o especificaciones de salubridad, es por ello que destacaron la necesidad de interponer ciertas restricciones, no solamente para la importación sino también para racionalizar ciertos productos que se consideran como nocivos para la salud de acuerdo a las normativas vigentes que circulan en el país.

Finalmente, Ayala-Beas (2022); Polo-Escobar et al. (2023); Francke & Acosta (2021); concluyeron que, es necesario desarrollar una evaluación continua respecto a la calidad de los elementos que se vienen entregando en los programas luchan contra la desnutrición, esto debido a que algunos de ellos son utilizados por personas inescrupulosas para generar beneficios personales, los cuales muchas veces no pueden ser verificados a través de procedimientos técnicos por los beneficiarios, generando afecciones a la salud, también destacaron la necesidad de integrar alimentos que contribuyan con los componentes necesarios para los niños en la etapa temprana, dentro del cual también estipularon que el programa Qali Warma genera aportes muy bajo respecto a estos elementos debido a que el hierro solamente se encuentra presente en el 16.7% de los alimentos, por lo que el 93% de los beneficiarios tienen una connotación de hierro baja de acuerdo al estándar establecido.

En cuanto a las teorías de ambientes de servicios de alimentación, son consideradas a continuación. La teoría de los regímenes alimentarios manifiesta la importancia de establecer los lineamientos requeridos para la alimentación de los menores de edad

debido a que estos deben tener ciertas porciones proteicas fundamentales para garantizar su crecimiento físico y cognitivo (Figueiredo y Maciel de Paula, 2021). Teoría de la gerencia del valor al cliente que la calidad, establece como su base esencial la integración de elementos de calidad para que los productos entregados hacia los beneficiarios tengan la calidad suficiente para generar los beneficios planificados (Becerra-Bizarrón, 2020). Teoría del comportamiento planificado, establece que el análisis del comportamiento en los usuarios permitirá desarrollar estrategias funcionales para mejorar su conducta teniendo en cuenta la entrega de productos relacionados con sus necesidades (Cantero-Ramírez et al., 2022).

Referente a la variable ambientes de servicios de alimentación, cuyo autor fue la Ley N° 28044, corresponde a todos aquellos espacios que han sido destinadas para llevar a cabo los procesos de preparación de los alimentos; así como también aquellos espacios destinados a la alimentación, entre los cuales se encuentran las actividades de lavado de vajilla, la desinfección y la limpieza de las instalaciones y equipos. Por otro lado, la gestión de ambientes de servicio de alimentación (GASA) se define como un conjunto de estrategias, procedimientos y prácticas encaminadas a planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar los espacios físicos y entornos donde se prepara, manipula y expende comida con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad e higiene alimentaria; así como la satisfacción de los comensales (Organización Panamericana de la Salud, 2023). Asimismo, el Instituto Nacional de Salud Pública (2023) lo define como un conjunto de acciones coordinadas que se llevan a cabo para garantizar que los ambientes donde se manipulan alimentos cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para prevenir la contaminación de los alimentos.

Asimismo, Álvarez-Álvarez et al. (2023), manifestaron que la calidad de los ambientes permitirá que se logre el objetivo estratégico respecto a la alimentación de los niños. Además, Mejía-Alvelayis et al. (2023), destacaron el cumplimiento de las normativas y demás lineamientos que establece el estado para garantizar la adecuación de los ambientes. Por esta razón, Morales-Alducín et al. (2023), el monitoreo respecto a los aspectos de limpieza permitirá que se cumplan los estándares determinados. Además, Ochoa-Avilés (2023), la importancia de los ambientes utilizados para la elaboración de los alimentos entregados hacia los niños, radica en que se puede

realizar la designación de personal especializado y capacitado para abordar cada actividad bajo el cumplimiento de la calidad entre otras estandarizaciones. Asimismo, Jácome et al. (2023), manifestaron que la integración de personal docente dentro de las actividades para garantizar la limpieza de los ambientes relacionados con la alimentación de los niños en las entidades estatales donde se prestan estos beneficios, permitirá integrar la labor de fiscalización inmediata debido a que muchas veces no existe el personal suficiente para realizar esta actividad por separado. En tanto, Salas & Torre (2023), manifestaron que la organización de lo ambiente donde se realizan estas actividades también permitirá reducir los niveles de contaminación en los alimentos debido a que se podrá realizar el tratamiento adecuado de los insumos para que estos no tengan contacto con los residuos que resultan nocivos para la salud.

En tanto, Bajaan & García (2023), determinaron que la integración de responsabilidades para el personal que se encuentra a cargo del comedor dentro de las escuelas, debe desarrollarse en bajo al análisis de sus capacidades para abordar un trabajo competitivo para atender las necesidades de los niños, así como también para vigilar cualquier aspecto negativo. Dicho de otra forma, Reyes et al. (2023), el responsable de estos comedores no solamente debe encargarse de la parte operativa sino también de los aspectos de salubridad, designando responsabilidades a los demás colaboradores para abordar el manejo responsable de los residuos y los insumos generados al interior de las instalaciones, de modo que la higiene y la limpieza sea el estandarte de estos ambientes.

Asimismo, las dimensiones de la gestión de ambientes de servicios de alimentación, cuyo autor fue la Ley N° 28044, son: Comedor, representa al espacio físico donde las instituciones pueden realizar la prestación del servicio para que los estudiantes puedan realizar el consumo de los alimentos preparados bajo el cumplimiento de los estándares de salubridad y calidad establecidos por la normativa general, para el cual se puede realizar el acondicionamiento de espacios como la sala de múltiples usos, así como también espacios externos siempre y cuando cumplan con las normativas. Por esta razón, Morales-Alducín et al. (2023), destacaron la importancia de respetar los lineamientos para la determinación de los espacios que se utilizarán como comedores con la finalidad de garantizar la comodidad. Además, Ochoa-Avilés

(2023), destacaron que también se deben aplicar prácticas de limpieza que ayuden a manejar el comedor de forma ordenada para no representar peligros hacia la integridad.

En lo que concierne a la dimensión cocina, según la Ley N° 28044, es el espacio específico donde se realiza la preparación o cocción de los alimentos para ser entregados a los estudiantes con los estándares de calidad para una nutrición adecuada tal como lo establece la normativa respectiva. Además, Mejía-Alvelayis et al. (2023), manifestaron que el área de cocina también debe mantenerse en óptimas condiciones de higiene y limpieza debido a que es allí donde se encuentran los productos que pasan a ser preparadas, por lo que una manipulación inadecuada juntamente con productos químicos nocivos puede afectar directamente la salud de los alumnos. Asimismo, Álvarez-Álvarez et al. (2023), determinaron la importancia de designar un área específica para la realización de las actividades de cocina, esto no sólo con la finalidad de garantizar la manipulación óptima de los productos sino también para reducir la posibilidad de que sucedan accidentes, los cuales generalmente suceden cuando existe una gran cantidad de concurrencia de personas en espacios reducidos.

También se encuentra la dimensión almacén de alimentos, según la Ley N° 28044, corresponde a la determinación de aquellos ambientes dedicados al almacenamiento y preservación de los alimentos que son entregados a las instituciones para su preparación posterior con la generalidad de garantizar la alimentación constante de los estudiantes durante todo el año. En tanto, Salas & Torre (2023), manifestaron que las prácticas de almacenamiento deben desarrollarse de forma responsable contemplando las condiciones óptimas, de modo que estos puedan ser entregados en óptimas condiciones para su preparación que no afecte la calidad del resultado final. Asimismo, Jácome et al. (2023), manifestaron que el almacenamiento de los alimentos debe realizarse cumpliendo los parámetros establecidos para separar a aquellos productos que puedan deteriorarse juntamente con otros.

Las teorías, de la implementación de Qali Warma son: La teoría del cambio, conlleva a aplicar los cambios necesarios dentro de las instituciones con la finalidad de generar un impacto positivo sobre la reducción de aquellas necesidades fundamentales en la

población, dentro de los cuales se encuentra la alimentación y otros problemas que son solucionados por medio de programas asistenciales (Cassetti y Paredes-Carbonell, 2020). Teoría del cambio aplicada al programa, sostiene que los programas deben estar en constante cambio debido a las necesidades que constantemente se vienen actualizando en los beneficiarios, por lo que la designación de personas con apertura al cambio permitirá lograr mayores resultados (Egea-Ronda et al., 2023). Una nueva teoría social para América Latina, está pensada directamente considerando las necesidades latinoamericanas representativa dentro de los cuales se encuentra la alimentación en los niños (Roggerone y Roggerone, 2021).

En tanto, para la variable implementación de Qali Warma, cuyo autor fue el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021), donde lo estableció como el servicio de alimentación a través de las instituciones escolares para los niños a través de jornadas completas para lograr la alimentación eficiente durante todos los días del año. Además, Gatica-Arreola (2023), establecieron que se trata de un programa muy importante orientado precisamente a la reducción de los problemas representativos a nivel nacional, dentro de los cuales se encuentra la desnutrición crónica que viene generando estragos en la población infantil. Además, Chapa et al. (2022), el funcionamiento de este programa es considerado como participativo debido a que lo integran diversos organismos y personal especializado. También, López-Flores et al. (2023), determinaron que las etapas de los procesos de cogestión permiten realizar la planificación del menú, así como también la realización de las compras y finalmente la gestión de los servicios.

Asimismo, Zeitoune et al. (2022), manifestaron que la designación de los recursos por parte del estado para lograr la alimentación de una enorme cantidad de niños que carecen de recursos, es por ello que su implementación constante debe ser una prioridad por parte de las autoridades encargadas para seguir percibiendo los alimentos que posteriormente son puestos a disposición de los niños a través de los comedores. Es decir, Blancoet (2021), el mejoramiento del estado nutricional también es uno de los objetivos de este programa debido a que la programación del menú se realiza siguiendo parámetros estratégicos de nutrición para aportar las fuentes de energía necesarias. Asimismo, Medina-Gerardo & Acevedo (2021), destacaron que otro aspecto relevante dentro de la importancia de este programa es la integración de

personal capacitado para el análisis de las necesidades alimentarias en los estudiantes, de modo que se realice la dosificación adecuada de los alimentos teniendo en cuenta su edad.

Por otro lado, Daher et al. (2020), manifestaron que lamentablemente este programa ha venido experimentando diversas falencias y limitaciones, las cuales principalmente han estado relacionadas con malas prácticas administrativas y de gestión donde los productos han sido entregados en malas condiciones sin el cumplimiento de los estándares de calidad. Asimismo, Cardona-Arias (2020), otro aspecto a resaltar es la falta de implementación de los ambientes adecuados para la preparación de los alimentos, los cuales en su mayoría no cumplen con los estándares de higiene y limpieza establecidos, lo cual se considera como un peligro para la salud de los estudiantes. En ese sentido, Dardaqui-Mucinhato et al. (2022), manifestaron la necesidad de emplear procedimientos de fiscalización para garantizar que se cumplan las normativas, así como también se entreguen los productos con la calidad requerida debido a que muchas veces se han visto casos de falsificación (Daher et al., 2020).

Las dimensiones de la implementación de Qali Warma, según el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021), son las siguientes: Recursos humanos: se trata de los recursos más importantes que permite realizar no solamente la entrega de estos productos para la alimentación, sino que también permite realizar el diseño de todos los aspectos de planificación y gestión para la inclusión de estos recursos con la finalidad de contribuir con la nutrición dentro del ámbito escolar. Además, Gatica-Arreola (2023), destacaron que el aporte de las personas dentro de este programa es fundamental porque permite la identificación de errores y oportunidades que pueden ser aprovechadas para lograr un mayor impacto en los beneficiarios. Además, Chapa et al. (2022), destacaron que la eficiencia con la cual se desempeñe el capital humano, representará la posibilidad de manejar estratégicamente los recursos para que sean canalizados hacia la solución de las necesidades en la población más vulnerable.

También se encuentra la dimensión recursos materiales: según Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021), involucra a todos aquellos físicos y visibles que son utilizados para alimentar a los estudiantes, dentro de los cuales también se encuentran los sistemas de planificación y control de inventarios para garantizar la disponibilidad de los insumos. Asimismo, López-Flores et al. (2023), destacaron que

el procedimiento de adquisición de los insumos también es un aspecto fundamental dentro de este aspecto debido a que posibilita la obtención de aquellos elementos y equipos que permitirán garantizar la eficiencia para lograr los resultados. Asimismo, Zeitoune et al. (2022), al lado obtención de los materiales pertinentes ayudará también a garantizar la calidad de los productos entregados debido a que alimentará el proceso productivo con eficiencia.

Seguidamente se encuentra la dimensión recursos saludables: según Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021), involucra a los aspectos de salubridad, los cuales deben cumplir con las estandarizaciones de calidad respectivas para no atentar contra la salud de los consumidores. Es decir, Blancoet (2021), tienen un alto impacto sobre la calidad debido a que permitirá lograr el bienestar planificar estado contemplando aspectos del cuidado de la salud por medio de la de desinfección de los ambientes y recursos empleados. Asimismo, Medina-Gerardo & Acevedo (2021), destacaron que la designación de recursos saludables para la realización de los procesos de producción, debe ser abordado por parte de responsables.

Adicionalmente, contuvo la Hipótesis general:  $H_i$ . Existe relación significativa entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024. De donde se puede identificar las Hipótesis Específicas:  $H_1$ : El nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas de Morales, 2024, es alto.  $H_2$ : El nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024, es alto.  $H_3$ : Existe relación entre las dimensiones de la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.

## II. METODOLOGÍA

Fue de tipo básica, considerando la integración de información relevante acerca del tema y abordo la comprobación de las hipótesis y la determinación de fundamentos para el mejoramiento (Concytec, 2018). Consideró un diseño no experimental porque no se manipularon o modificaron las variables, sino que éstas fueron analizadas dentro del ambiente donde se desarrollan (Ramos-Galarza, 2020). Consideró un enfoque cuantitativo debido a su orientación hacia la integración de datos numéricos para la representación de los hallazgos (Cvetkovic-Vega et al., 2021). Se consideró de alcance descriptivo correlacional, con relación al primeramente porque desarrolló la descripción del tema y posteriormente abordó el análisis de las correlaciones donde se conoció el vínculo respectivo (Posso-Pacheco & Lorenzo-Bertheau 2020), fue de corte transversal porque solamente se empleó los datos recopilados en un determinado momento para el esclarecimiento de sus comportamientos (Moreno et al., 2022).

En el estudio se identificó las variables gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Warma, que se encontraron descritos de manera conceptual y operacional en el Anexos 1. La población fue una cantidad de elementos que fueron tomados en cuenta por encontrarse en un mismo espacio para abordar el análisis (Ojeda, 2020). En este estudio, la conformaron 110 representantes. Se incluyeron usuarios entre 18 y 65 años, también aquellos que brindaron su consentimiento informado informado, no se incluyeron a los que no estuvieron de acuerdo con el consentimiento informado y que no se encuentren activos en el desempeño de sus funciones. La muestra, Según Ramos-Galarza (2021), se trató de aquellos elementos que han sido determinados finalmente como los encargados de proveer los datos necesarios para con los objetivos del estudio. Por lo tanto, la muestra estuvo conformada por 78 representantes seleccionados mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia; en la unidad de análisis, un representante de las instituciones educativas de Morales.

La técnica fue la encuesta considerada por Vizcaíno-Zúñiga et al. (2023), como el método más eficiente para recolectar información desde una muestra sin generar

mayores gastos. Se empleó el cuestionario como instrumento, para ello, en cuanto a la medición de la gestión de los ambientes de servicios de alimentación fue adaptado de Chávez (2023), estructurado en 18 enunciados, dividido en 3 dimensiones. Las opciones de respuesta y valoraciones fueron: nunca = 1, casi nunca = 2, a veces = 3, casi siempre = 4, siempre = 5. conforme a los puntajes máximos y mínimos se elaboró la escala ordinal con tres categorías o niveles: bajo (18-42), medio (43-67), y alto (68-90). El cuestionario para medir la implementación de Qali Warma fue adaptado de Ramírez y Toma (2018), estructurado en 18 enunciados, dividido en 3 dimensiones. Sus respuestas fueron tipo escala de Likert: totalmente en desacuerdo = 1, en desacuerdo = 2, ni de acuerdo, ni en desacuerdo = 3, de acuerdo = 4, totalmente de acuerdo = 5. con estas puntuaciones se configuró la escala ordinal mediante tres categorías o niveles: bajo (18-42), medio (43-67), y alto (68-90).

La verificación de la validez estuvo a cargo del juicio de expertos quienes revisaron y opinaron sobre los instrumentos (Hernández-González, 2021). En caso del primer instrumento, el promedio fue de 0.97 (0.97%), y del segundo instrumento fue un promedio de 0.99 (0.99%), explicando a concordancia de las opiniones de los expertos, garantizando la validez requerida. Además, la determinación de la confiabilidad fue por medio del Alpha de Cronbach, dentro del cual se tomó en cuenta los criterios donde los resultados estuvieron situados entre 0.7 y 1 (Veloza-Gamba, 2023). Respecto al cuestionario sobre gestión de ambientes, se alcanzó un resultado de 0.984, y respecto segundo cuestionarios fue de 0.979, garantizando una fiabilidad fuerte para el desarrollo de la investigación.

Concordante con la descripción de los procedimientos, primero fue necesario la obtención del permiso respectivo de la institución para el cual se desplegó una solicitud, luego se realizó la indagación en fuentes confiables y obtuvo información relevante acerca de lo que se le integró en el marco teórico; posterior a ello, se procedió con la determinación de las preguntas de cada cuestionario para posteriormente se realizó la validación y comprobación de su confiabilidad para luego realizar el despliegue de forma directa hacia la muestra, esto permitió recopilar aquellos datos que fueron registrados en el Excel con el cual se generaron los resultados que fueron tomados en cuenta para la discusión, identificación de conclusiones y formulación de recomendaciones. El procesamiento estadístico de los

datos recopilados fue posible mediante el uso del SPSS versión 25 por medio de la estadística descriptiva (frecuencia absoluta y porcentaje) para presentar los hallazgos, también se empleó la estadística inferencial (prueba de Kolmogórov-Smirnov, Rho de Spearman, coeficiente de determinación  $R^2$ ) para abordar el procedimiento que facilitó la comprobación de las hipótesis tomando en cuenta el estadístico de correlación adecuado.

Se respetaron los siguientes principios éticos internacionales: beneficencia, donde se destacó principalmente la búsqueda de información importante que permitió no solo el conocimiento del problema en el área estudiada, sino también la identificación de aquellos procedimientos que permitieron la solución respectiva; no maleficencia, contemplando un proceso cuidadoso que no perjudique en ningún momento el funcionamiento de la institución; justicia, facilitando la extensión de un trato amable y justo congruente con las normativas y la preservación de los derechos en cada participante; autonomía, garantizando la libertad para la elección del tema desarrollado así como la participación de las personas. Consentimiento por medio del cual fue informado a los participantes acerca de las intenciones de la investigación y los efectos que posee para la institución.

### III. RESULTADOS

3.1. Identificar el nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas del distrito de Morales, del distrito de Morales, 2024.

**Tabla 1**

*Nivel de la gestión de ambientes de servicios de alimentación.*

Variable/Dimensiones	Nivel	Rango	f	%
Gestión de ambientes de servicios de alimentación	Mala	18-41	23	30%
	Regular	43-65	46	59%
	Buena	66-90	9	11%
	Total		<b>78</b>	<b>100%</b>

**Nota.** Cuestionario aplicado a representantes.

#### Interpretación

Según los resultados de la tabla 1, el nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación es regular en 59% de opiniones de los encuestados. Un poco más de la mitad de los encuestados mencionan que nivel de gestión es regular. Es decir, hay deficiencias en la gestión de ambientes, principalmente en lo que concierne a los procedimientos para lavar y desinfectar los utensilios utilizados; y en algunos casos tampoco se cumplen los protocolos de limpieza de los espacios donde se realiza la preparación y la entrega de los alimentos.

3.2. Identificar el nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024

**Tabla 2**

*Nivel de implementación de Qali Warma y sus dimensiones.*

Variable/Dimensiones	Nivel	Rango	f	%
Implementación de Qali Warma	Mala	18-41	22	28%
	Regular	43-65	38	49%
	Buena	66-90	18	23%
	Total		<b>78</b>	<b>100%</b>

**Nota.** Cuestionario aplicado a representantes.

**Interpretación.** Según los resultados de la tabla 2, la implementación de Qali Warma presenta un nivel regular en 49 % de opiniones de los encuestados, un poco menos de la mitad de los encuestados. Es decir, hay deficiencias en la implementación de Qali Warma debido a que existen diversas etapas que presentan falencias dentro de las cuales también se encuentra el almacenamiento, el cual muchas veces no garantiza la preservación óptima para mantener la calidad.

**Tabla 3**

*Prueba de normalidad.*

	Kolmogórov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
<b>Gestión de ambientes de servicios de alimentación</b>	,130	78	,002
Gestión del ambiente para comedor (Aula)	,137	78	,001
Gestión del ambiente para cocina	,128	78	,003
Gestión del ambiente para almacén de alimentos	,124	78	,005
<b>Implementación de Qali Warma</b>	,117	78	,010
Recursos humanos	,148	78	,000
Recursos materiales	,114	78	,015
Recursos saludables	,148	78	,000

*Nota: Datos obtenidos del SPSS V.25*

### **Interpretación**

La tabla 3 muestra que el Kolmogórov-Smirnov fue empleado por tener una muestra de 78. Siendo  $p = 0,002$  y  $0,010$  siendo menores  $0.05$ , revelando una distribución no normal; concerniente al uso del Rho de Spearman para las correlaciones.

**3.3. Analizar la relación entre las dimensiones de gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.**

**Tabla 4**

*Relación entre las dimensiones de gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma.*

		Gestión del ambiente comedor (Aula)	Gestión del ambiente para cocina	Gestión del ambiente para almacén de alimentos	Implementación de Qali Warma
Rho de Spearman	Gestión del ambiente comedor (Aula)	1,000	,678**	,914**	,871**
	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	.	,000	,000	,000
	N	78	78	78	78
	Gestión del ambiente para cocina	,678**	1,000	,572**	,328**
	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	,000	.	,000	,000
	N	78	78	78	78
	Gestión del ambiente para almacén de alimentos	,914**	,572**	1,000	,920**
	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	,000	,000	.	,000
	N	78	78	78	78
	Implementación de Qali Warma	,871**	,328**	,920**	1,000
	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	,000	,000	,000	.
	N	78	78	78	78

\*\* *La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).*

**Nota:** Datos obtenidos del SPSS V.25

## Interpretación

Según la tabla 4, se presenta las correlaciones entre las dimensiones de la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024; notándose que, para los ambientes de comedor se obtuvo un  $Rho=0,871$  con  $p=0.000$ , entonces conforme a la regla de decisión se rechaza la hipótesis nula y se admite la hipótesis alterna; es decir, existe relación positiva alta y significativa entre la gestión de ambientes para comedor y la implementación de Qali Warma en las IIEE de Morales, 2024. Para los ambientes de cocina se determinó un  $Rho=0,328$ ,  $p=0.000$  y para ambientes de almacén se obtuvo un  $Rho=0,920$ ,  $p=0.000$ ; existe relación positiva alta y significativa entre la gestión de ambientes para cocina y la implementación de Qali Warma en las IIEE de Morales, 2024. Verificándose que para todas las dimensiones el p valor obtenido es menor que el 0.01.

### 3.4. Determinar la relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.

**Tabla 5**

*Relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma.*

		Gestión de ambientes de servicios de alimentación			de Implementación de Qali Warma		
Rho de Spearman	Gestión de ambientes de servicios de alimentación	de	Coeficiente de correlación	de	1,000		,769**
		de	Sig. (bilateral)	.			,000
		N		78			78
	Implementación de Qali Warma	de	Coeficiente de correlación	de	,769**		1,000
	de	Sig. (bilateral)	,000	.			
	N		78				78

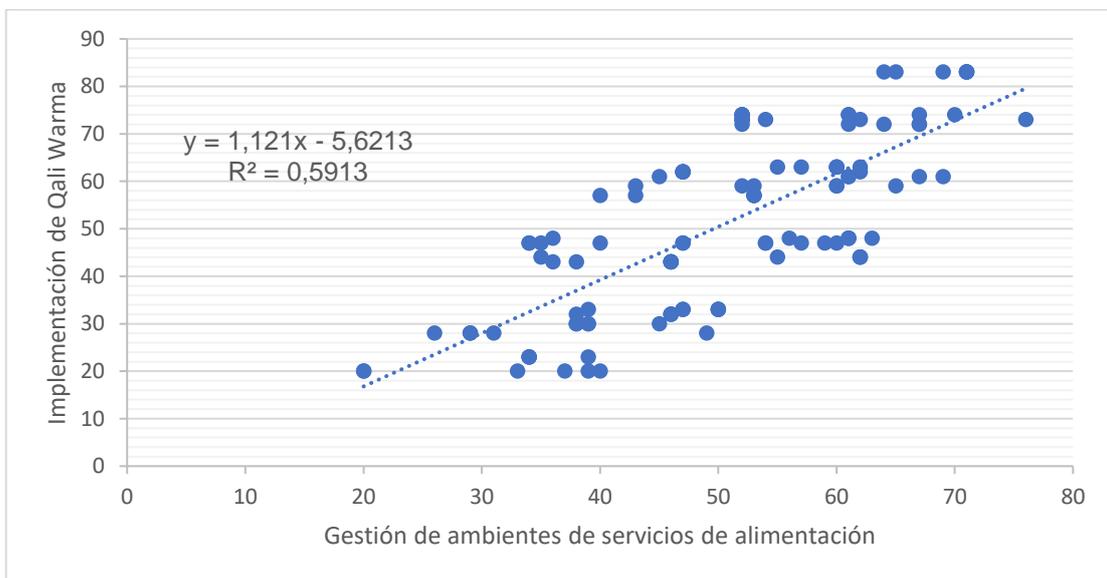
\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Nota:** Datos obtenidos del SPSS V.25

### Interpretación

Existe relación positiva alta y significativa entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024, con un Rho de Spearman de 0.769, y un p-valor de 0,000 ( $p\text{-valor} \leq 0.01$ ), procediendo a aceptar la hipótesis de investigación.

**Figura 1.** Dispersión entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma.



**Nota:** Elaboración propia a partir de las puntuaciones de la base de datos.

### Interpretación

El coeficiente de determinación ( $R^2 = 0.5913$ ), indica que la implementación de Qali Warma dependen en 59% de la gestión de ambientes de servicios de alimentación.

#### IV. DISCUSIÓN

Se destaca que el nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación es regular en 59 %, ya que presentan. Concordante con la teoría de los regímenes alimentarios, manifiesta que se debe establecer los lineamientos requeridos para la alimentación de los menores de edad debido a que estos deben tener ciertas condiciones en los ambientes y las porciones proteicas fundamentales para garantizar su crecimiento físico y cognitivo (Figueiredo y Maciel de Paula, 2021). Por lo tanto, han demostrado que la gestión de ambientes es un factor importante en la disponibilidad de los espacios para el desarrollo de actividades concernientes al servicio alimentario.

Además, dichos resultados coinciden con De La Cerda-Moraes et al. (2024), la incorporación de programas para mejorar la alimentación puede ser una alternativa competitiva que fortalecerá las posibilidades de un aprendizaje idóneo basado en una buena alimentación que además facilitará la retención necesaria para garantizar un nivel educativo competente. los cuales en su mayoría no cumplen con los estándares de higiene y limpieza establecidos, lo cual se considera como un peligro para la salud de los estudiantes. Por lo tanto, los alimentos principalmente han estado relacionadas con malas prácticas administrativas y de gestión donde los productos han sido entregados en malas condiciones sin el cumplimiento de los estándares. En tanto, es necesario las responsabilidades a los demás colaboradores para abordar el manejo responsable de los residuos y los insumos generados al interior de las instalaciones, de modo que la higiene y la limpieza sea el estandarte de estos ambientes.

Además, el nivel de implementación de Qali Warma es medio en 49 %, ya que existen diversas etapas que presentan falencias dentro de las cuales también se encuentra el almacenamiento, el cual muchas veces no garantiza la preservación óptima para mantener la calidad. Concordante con la teoría del cambio, se requiere aplicar los cambios necesarios dentro de las instituciones con la finalidad de generar un impacto positivo sobre la reducción de aquellas necesidades fundamentales en la población, dentro de los cuales se encuentra la alimentación y otros problemas que son solucionados por medio de programas asistenciales (Cassetti y Paredes-Carbonell, 2020).

También coincide con Padovan et al. (2023), dentro del ámbito educativo no solamente es necesario desarrollar lineamientos para la incorporación de estrategias orientadas hacia el mejoramiento de los conocimientos en los estudiantes, sino que también es necesario desarrollar protocolos para luchar en contra de los problemas fundamentales que muchos de ellos se originan en el propio hogar debido a la carencia de recursos. En tanto, se toma en cuenta la necesidad de emplear procedimientos de fiscalización para garantizar que se cumplan las normativas, así como también se entreguen los productos con la calidad requerida debido a que muchas veces se han visto casos de falsificación.

Asimismo, existe relación positiva baja, alta, muy alta y significativa entre las dimensiones de gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma, con un Rho de Spearman de 0.328, 0,871, 0,920 y un p-valor de 0,000, aceptando así la hipótesis de la investigación. Lo descrito coinciden con la teoría del cambio aplicada al programa, sostiene que los programas deben estar en constante cambio debido a las necesidades que constantemente se vienen actualizando en los beneficiarios, por lo que la designación de personas con apertura al cambio permitirá lograr mayores resultados (Egea-Ronda et al., 2023). En tanto, otro aspecto relevante dentro de la importancia de este programa es la integración de personal capacitado para el análisis de las necesidades alimentarias en los estudiantes, de modo que se realice la dosificación adecuada de los alimentos teniendo en cuenta su edad.

Bajo esta misma lógica coincide con Gatica-Arreola (2023), establecieron que se trata de un programa muy importante orientado precisamente a la reducción de los problemas representativos a nivel nacional, dentro de los cuales se encuentra la desnutrición crónica que viene generando estragos en la población infantil. En tanto, es necesario la designación de los recursos por parte del estado para lograr la alimentación de los niños que carecen de bajos recursos.

Además, coinciden con Mejía-Alvelayis et al. (2023), destacaron el cumplimiento de las normativas y demás lineamientos que establece el estado para garantizar la

adecuación de los ambientes. A razón, de ello se lleva a cabo la designación de recursos saludables para la realización de los procesos de producción, debe ser abordado por parte de personas responsables.

Finalmente, existe relación positiva alta y significativa entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024, con un  $Rho=0.769$ , y un  $p=0,000$ ; además, la implementación de Qali Warma dependen en 59% de la gestión de ambientes de servicios de alimentación. Concordante con la teoría de la gerencia del valor al cliente que la calidad, establece como su base esencial la integración de elementos de calidad para que los productos entregados hacia los beneficiarios tengan la calidad suficiente para generar los beneficios planificados (Becerra-Bizarrón, 2020).

Asimismo, coincide con Reséndiz-Martínez et al. (2024), existen diversos debates respecto a la apertura de las fronteras internacionales donde existen posturas diferenciadas teniendo en cuenta que algunos consideran como la inseguridad de contar con alimentos provenientes de países que no cumplen ciertas estandarizaciones o especificaciones de salubridad. En base a esto se representará la posibilidad de manejar estratégicamente los recursos para que sean canalizados hacia la solución de las necesidades en la población.

Además, coinciden con Ruiz-Brunner et al. (2024), destacaron la necesidad de interponer ciertas restricciones no solamente para la importación sino también para racionalizar ciertos productos que se consideran como nocivos para la salud de acuerdo a las normativas vigentes que circulan en el país. En tanto, esto permitirá reducir los niveles de contaminación en los alimentos debido a que se podrá realizar el tratamiento adecuado de los insumos para que estos no tengan contacto con los residuos que resultan nocivos para la salud.

De lo desarrollado en todo el proceso de investigación, se han presentado varios percances cómo, al inicio del estudio de maestría el módulo de metodología de la investigación que está alineado al desarrollo de la investigación se debe considerar un mismo docente; puesto que se infiere de manera directa en el asesoramiento del maestrante. En lo que refiere a los instrumentos y herramientas de la investigación,

los plazos considerados son cortos, ya que dependen de la disponibilidad de tiempo de los expertos. Por otra parte, en lo que concierne la aplicación de las encuestas, muchos de los encuestados muestran rechazo a la firma del consentimiento informado por ser un documento anónimo y porque en la mayoría de los casos se trata de información de instituciones públicas.

## V. CONCLUSIONES

Existe relación positiva alta y significativa entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024, con un ( $Rho=0.769$ ,  $p\text{-valor}\leq 0.01$ ) Además, según  $R^2$  la implementación de Qali Warma dependen del 59% de la gestión de ambientes de servicios de alimentación. Es decir, a mejor gestión de ambientes se favorece la implementación de este servicio de alimentación.

El nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas de Morales, 2024, es regular según el 59% de las apreciaciones; es decir, aún hay deficiencias en los procedimientos para lavar y desinfectar los utensilios; no se cumplen los protocolos de limpieza de los espacios de preparación y entrega de los alimentos y tampoco se cumplen las especificaciones técnicas que deberían tener.

El nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas es regular según el 49 % de las apreciaciones; es decir, hay deficiencias debido a que existen diversas etapas que presentan falencias dentro de las cuales también se encuentra el almacenamiento, del cual muchas veces no garantiza la preservación óptima para mantener la calidad.

Existe relación positiva y significativa entre las dimensiones de la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024; por cuanto, se obtuvo un  $Rho= 0,871$ ;  $p=0.000$  (ambientes de comedor), un  $Rho=0,328$ ,  $p=0.000$  (ambientes de cocina) y un  $Rho=0.920$ ,  $p=0.000$  (ambientes de almacén); es implica que, si se gestiona mejor estos ambientes, entonces también se mejora la implementación de Qali Warma.

## **VI. RECOMENDACIONES**

A los representantes de Comité de Alimentación Escolar de las instituciones educativas, mejorar la gestión de los ambientes de alimentación mediante visitas no programadas a cada comedor, revisión de los utensilios y su estado actual, porque, está demostrado que estas acciones favorecen la implementación de Qali Warma, para que estos cumplan con los protocolos de limpieza de los espacios donde se realiza la preparación y la entrega de los alimentos.

A los responsables de la recepción de alimentos de las instituciones educativas de Morales, realizar un adecuado almacenamiento de los alimentos, mediante espacios adecuados y acondicionados que permita la libre transitabilidad de los responsables, haciendo uso de parihuelas para cuidar de la humedad y de gérmenes, para garantizar la preservación óptima para mantener la calidad de los alimentos.

A los responsables de la recepción de alimentos de las instituciones educativas de Morales, realizar procedimientos de fiscalización continua, mediante la revisión de la calidad de productos de acuerdo a los términos de recepción que deben contener cada uno de ellos, para garantizar que se cumplan las normativas, así como también se entreguen los productos con la calidad requerida de acuerdo a los términos de referencia.

A las instituciones y actores que se vinculan en la cogestión del servicio alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar, colaborar en promover la incorporación en la normativa cómo punto de partida, la construcción y gestión de los ambientes de servicios alimentarios, como parte de la infraestructura educativa y no afectar las ya existentes que se encuentran destinadas para otros usos.

## REFERENCIAS

- Álvarez-Álvarez, A., van-Leeuwen, S. M. & Álvarez-Faedo, E. (2023). Influencia de los hábitos y los conocimientos sobre alimentación en la sobrecarga ponderal según el ámbito de residencia: estudio transversal. *Global Health Promotion*, 30(4). <http://10.1177/17579759231164103>
- Ayala-Beas, S. R. (2022). Efecto del programa de alimentación escolar Qali Warma en los logros de aprendizaje en Perú. *Comuni@cción*, 13(1). <http://dx.doi.org/10.33595/2226-1478.13.1.669>
- Bajaña M. S. & García, A. M. (2023). Social networks use and risk factors for the development of eating disorders: A systematic review. *Primary Care*, 55(11). <http://10.1016/j.aprim.2023.102708>
- Barbosa-Clessiane, B., Magalhães, E. S. & Rocha, D. S. (2024). Complementary feeding indicators from the World Health Organization and the Ministry of Health: agreement analysis and comparison of estimated prevalence in a cohort of children in southwestern Bahia, Brazil, 2018. *Epidemiology and Health Services*, 33. <http://10.1590/S2237-96222024v33e2023556.en>
- Becerra-Bizarrón, M. E. (2020). Factores que indican en la calidad en el servicio en el sector de los restaurantes de Puerto Vallarta Jalisco. *Lúmina* 21. DOI: <https://doi.org/10.30554/lumina.21.3465.2020>
- Blanco, C. F. (2021). Formal and Informal Institutions: A Legal-Institutional Analysis Applied to Social Programs and Gender Quotas in Latin America. *Isonomy*, 55. <http://10.5347/isonomia.v0i55.425>
- Cantero-Ramírez, M., Magaña-González, C. R. & Martínez-Moreno, A. G. (2022). Teoría del comportamiento planificado aplicada a prácticas de compra de alimentos en supermercados. *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales*, 7(2). <https://doi.org/10.5281/zenodo.6521694>
- Cardona-Arias, J. A. (2020). Assessment of the economic impact of social anti-poverty programs: A review of randomized studies in the work of Esther Duflo. *National Faculty of Public Health Magazine*, 38(2). <http://10.17533/udea.rfnsp.e338856>

- Cassetti, V. y Paredes-Carbonell, J. J. (2020). La teoría del cambio: una herramienta para la planificación y la evaluación participativa en salud comunitaria. *Gac Sanit*, 4(3). <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2019.06.002>
- Castro-Maldonado, J., Gómez-Macho, L., Camargo-Casallas, E. (2022). La investigación aplicada y el desarrollo experimental en el fortalecimiento de las competencias de la sociedad del siglo XXI. *Tecnura*, 27 (75). <https://doi.org/10.14483/22487638.19171>
- Chapa, J., Ayala, E. & Ramírez, N. (2022). Impact of mexico's social programs on poverty. *Economic Research*, 320(81). <http://10.22201/FE.01851667P.2022.320.81156>
- Chávez, P. (2023). *Calidad del servicio y gestión administrativa del programa Cali Warma en una institución educativa de Yungay, 2023*. [Tesis maestría, Universidad Cesar Vallejo]. <https://acortar.link/Yf0Coc>
- Cvetkovic-Vega, A., Maguiña, J., Lama-Valdivia, J. (2021). Estudios transversales. *Facultad de Medicina Humana*, 21 (1). <http://10.25176/RFMH.v21i1.3069>
- CONCYTEC (2018) Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica. <https://www.gob.pe/concytec>
- Daher, M., Jaramillo, A. & Rosati, A. (2020). Progress in comprehensive assessment: Contributions to social programs for poverty in non-governmental organizations. *Social Studies Magazine*, 74. <http://10.7440/res74.2020.07>
- Daher, M., Jaramillo, A. y Rosati, A. (2020). Avances en la evaluación integral: aportes para programas sociales de intervención en pobreza en organizaciones no gubernamentales. *Revista de Estudios Sociales*, 74. <https://doi.org/10.7440/res74.2020.07>
- Dardaqué-Mucinhato, R. M., Mariano-Zanin, L. & Carnut, L. (2022). Inocuidad y calidad del agua y alimentación escolar: enfoques en América Latina y el Caribe. *Rev Panam Salud Publica*, 46(14). <https://doi.org/10.26633/RPSP.2022.28>

- De La Cerda-Moraes, C. P., Soares, G. M. & Pinheiro, A. K. (2024). Access to food and food quality: perception of the homeless population. *Africa Journal of Nursing and Midwifery*, 37. <http://10.37689/acta-ape/2024AO0023611>
- Egea-Ronda, A., Montserrat, N. E. y Amparo-Ródenas, A. (2023). Teoría del cambio aplicada al programa de promoción de la actividad física «La Ribera Camina». *Gaceta Sanitaria*, 36(6). <https://dx.doi.org/10.1016/j.gaceta.2022.02.012>
- Enríquez-del-Castillo, L. A., Villegas-Balderrama, C. V. & López-Alonzo, S. J. (2024). Planetary health diet versus usual diet in adolescents. How do food and physical activity influence academic performance? *Hospital Nutrition*, 41(1). <http://10.20960/nh.04614>
- Esparza-Varas, A. L. (2022). Modificaciones de la conducta alimentaria, actividad física y salud mental por la cuarentena COVID-19 en adultos jóvenes. *Revista Médica Herediana*, 33(1). <http://dx.doi.org/10.20453/rmh.v33i1.4164>
- Figueiredo, N. y Maciel de Paula, N. (2021). Desafíos en las políticas públicas de seguridad alimentaria en México: un estudio del programa desayunos escolares. *Estudios Sociales*, 57(31). <https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1110>
- Flores, A., Díaz-Ramírez, C. & Palacios-Pino, J. L. (2024). Healthy eating limitations: a qualitative analysis of emerging semantics in school communities of Ciudad Sur. *Chilean Nutrition Magazine*, 51(1). <http://10.4067/s0717-75182024000100043>
- Francke, P. & Acosta, G. (2021). Impact of the qali warma school feeding program on chronic child malnutrition. *Notes*, 88(48). <http://10.21678/apuntes.88.1228>
- Gatica-Arreola, L. (2023). The effect of social programs on voting decisions: evidence from a list experiment in Mexico. *Political Science Magazine*, 43(3). <http://10.4067/s0718-090x2023005000121>
- Hernández-González, O. (2021). Aproximación a los distintos tipos de muestreo no probabilístico que existen. *Revista Cubana de Medicina General Integral*,

37 (3). <http://6106.22370.36364c73-ffd9-41e9-93d5-e24e87d74e4e.1643990447>

Hun, N., Salazar, M. & Aliste, S. (2023). Food quality in pre-school and school children in Chile during the COVID-19 pandemic. *Hospital Nutrition*, 40. <http://10.20960/nh.04383>

Jácome, J., Escandón, S. & Rodríguez, A. (2023). Unhealthy food consumption among Ecuadorian children: A cross-sectional study in the context of the school food regulation. *Latin American Nutrition Archives*, 73. <http://10.37527/2023.73.S2.005>

Lazarevich, I., Irigoyen-Camacho, M. E. & Zepeda-Zepeda, M. A. (2023). Depression symptoms and sweet foods consumption in Mexican college men: the role of emotional eating. *Hospital Nutrition*, 40(4). <http://10.20960/nh.04493>

Ley N° 28044, Ley General de Educación. (27 de febrero de 2021). <https://www.minedu.gob.pe/p/pdf/rvm-n-054-2021-minedu.pdf>

López-Flores, L. E., Toleano-Ayala, M. & Rubio-Toledo, M. A. (2023). Impact of social programs in the habitability of precarious housing in Latin America. *Legacy of Architecture and Design*, 33(18). <http://10.36677/legado.v18i33.16397>

Medina-Gerardo, N. & Acevedo, H. M. (2021). Spatial analysis of adolescent fertility and social programs in chiapas. *GeoFocus*, 27. <http://10.21138/GF.557>

Mejía-Alvelayis, N., Elaica, E. A. & Forero, J. A. (2023). Informal gastronomy: food, territory and resistance in the plazoleta of San Victorino, Bogotá Colombia. *Geographic Atelie*, 17(2). <http://10.5216/ag.v17i2.75062>

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021). Necesidades y posibles soluciones de innovación en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. <https://acortar.link/OO6Uhc>

Morales-Alducin, M., Flores-Peña, Y. & Gutiérrez-Valverde, J. (2023). Parenting stress, maternal feeding styles related to preschooler body mass index. *Hospital Nutrition*, 40(6). <http://10.20960/nh.04478>

- Moreno, J., Contreras-Espinoza, J., López-Ornelas, I. (2022). Lo cuantitativo y cualitativo como sustento metodológico en la investigación educativa: un análisis epistemológico. *Revista Humanidades*, vol. 12. <https://doi.org/10.15517/h.v12i2.51418>
- Ochoa-Avilés, A. (2023). Alimentación saludable y sostenible, un reto de salud multidisciplinar. *Latin American Nutrition Archives*, 73. <http://10.37527/2021.71.4.001>
- Ojeda, C. (2020). *Universo, población y muestra. Curso Taller*. <https://www.aacademica.org/cporfirio/18.pdf>
- Ortega, R. M., López-Sobaler, A. M. & Aparicio, A. (2023). Perspectives and challenges in Nutrition and Food. *Hospital Nutrition*, 40(1). <http://10.20960/nh.04944>
- Padovan, M., da Cunha-Diogo, T. & Martins, C. A. (2023). Ultra-processed foods in institutional food services: what are diners eating? *Latin American Nutrition Archives*, 73(1). <http://10.37527/2023.73.1.002>
- Polo-Escobar, B. R., Hinojosa-Salazar, C. A. & Carranza-Guevara, R. (2023). Information and communication technologies and work performance of social program workers in Peru. *Venezuelan Management Magazine*, 28(10). <http://10.52080/rvgluz.28.e10.15>
- Posso-Pacheco, R., Lorenzo-Bertheau, E. (2020). Validez y confiabilidad del instrumento determinante humano en la implementación del currículo de educación física. *universidad Nacional del Chimborazo, Ecuador*. <https://doi.org/10.46498/reduipb.v24i3.1410>
- Ramírez, C. y Toma, C. (2018). Implementación del Programa Qali Warma y satisfacción del usuario en la Institución Educativa “Nuestra Señora del Carmen” Huancapi, 2018. [Tesis maestría, Universidad Cesar Vallejo]. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/38456/toma\\_gc.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/38456/toma_gc.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Ramos-Galarza, C. (2020). Los alcances de una investigación. *CienciAmérica*, 9 (3). <http://dx.doi.org/10.33210/ca.v9i3.336>

- Ramos-Galarza, C. (2021). Diseños de investigación experimental. *CienciAmérica*, 10 (1). <http://dx.doi.org/10.33210/ca.v10i1.356>
- Reséndiz-Martínez, L., Ronquillo-González, D. & Vázquez-Bravo, F. (2024). Exploring Needs, Motivations, and Limitations Towards Healthy Eating and Digital Resources: A Qualitative Study in a Mexican Primary Education Setting. *Primary Care*, 56(8). <http://10.1016/j.aprim.2024.102933>
- Reyes, M. S., Vignatti, C. & Pirovani, M. E. (2023). Food competences: An inside look at smoothie-type blended vegetable preparations. *Chemistry Education*, 34. <http://10.22201/fq.18708404e.2023.4.86128e>
- Roggerone, S. M y Roggerone, S. M (2021). Una aproximación a la evolución de la teoría social en América Latina. *Temas De Nuestra América Revista De Estudios Latinoamericanos*, 38(72), 1-14. <https://doi.org/10.15359/tdna.38-72.7>
- Ruiz-Brunner, M. M., Cieri, M. E. & Condinanzi, A. L. (2024). Argentine version of the PediEAT, a pediatric eating assessment tool. *Argentine pediatric archives*, 122(2). <http://10.5546/aap.2023-10047.eng>
- Salas, M. & Torre, P. (2023). Public policies for infant and young child feeding. *Medical Gazette of Mexico*, 159(4). DOI:10.24875/GMM.23000152
- Soares, P., Secci-Martinelli, S. & Barletto-Cavalli, S. (2021). Methodological proposal to explore the healthy and sustainable food service purchasing. *Health Gazette*, 35(2). <http://10.1016/j.gaceta.2020.01.003>
- Veloza-Gamba, R. (2023). Validez y fiabilidad del instrumento de análisis cuantitativo del uso de las redes sociales y el desarrollo de la inteligencia emocional en adolescente. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(3). [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v7i3.6522](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i3.6522)
- Vizcaíno-Zúñiga, P.I., Maldonado-Palacios, I.A., y Cedeño-Cedeño, R.J. (2023). Metodología de la investigación científica: guía práctica. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(4). [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v7i4.7658](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i4.7658)

Zeitoune, R. C., Dias, J. R. & Nascimento, F. P. (2022). Access to government social programs and the tuberculosis control program: a multicenter study. *Brazilian Nursing Magazine*, 75. <http://10.1590/0034-7167-2021-0454>

## ANEXOS

### Anexo 01: Matriz operacional de la variable de estudio

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Gestión de ambientes de servicios de alimentación	<p>Gestión de ambientes de servicio de alimentación (GASA) se define como un conjunto de estrategias, procedimientos y prácticas encaminadas a planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar los espacios físicos y entornos donde se prepara, manipula y expende comida con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad e higiene alimentaria, así como la satisfacción de los comensales (Organización Panamericana de la Salud, 2023).</p> <p>Ley N° 28044, Son los espacios físicos destinados a la preparación, manipulación, almacenamiento, expendio y consumo de alimentos, así como aquellos destinados a la prestación de servicios relacionados con la alimentación, tales como el lavado de vajilla, la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, y el manejo de residuos sólidos y líquidos.</p>	En la definición operacional, para la medición de esta variable fue uso de un cuestionario de escala ordinal.	Gestión del ambiente para comedor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comodidad (accesibilidad y espacio)</li> <li>- Iluminación</li> <li>- Mobiliario adecuado</li> <li>- Menaje y utensilios</li> </ul>	Ordinal: Malo Regular Bueno
			Gestión del ambiente para cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comodidad (accesibilidad y espacio)</li> <li>- Zona previa (descongelación, corte y desinfección de alimentos)</li> <li>- Zona de preparación del alimento (cocina caliente, cocina fría)</li> <li>- Zona de servido (servido en platos)</li> <li>- Zona de lavado de vajilla</li> </ul>	
			Gestión del ambiente para almacén	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalaciones</li> <li>- Espacio</li> <li>- Guías de remisión</li> <li>- Implementación</li> <li>- Incidencias</li> </ul>	
Implementación de Qali Warma	Según el ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021). Es el proceso mediante el cual se pone en funcionamiento el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de jornada escolar completa y de educación básica especial, focalizadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social."	En la definición operacional, para la medición de esta variable fue uso de un cuestionario de escala ordinal.	Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atender con eficiencia</li> <li>- Competencias del personal</li> <li>- Competencias profesionales</li> <li>- Habilidades sociales</li> </ul>	
			Recursos materiales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad</li> <li>- Necesidades nutricionales</li> <li>- Calidad de producto</li> <li>- Dietas locales</li> </ul>	
			Recursos saludables	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesos de elaboración</li> <li>- Higiene en los procesos</li> <li>- Higiene garantizada</li> <li>- Acogida en beneficiados</li> <li>- Actividades recreativas</li> </ul>	

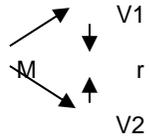
## Anexo 02: Matriz de consistencia

### Gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024

Formulación del problema	Objetivos	Hipótesis	Técnica e Instrumentos
<p><b>Problema General</b></p> <p>¿Cuál es la relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024?</p> <p><b>Problemas Específicos</b></p> <p>¿Cuál es el nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas de Morales, 2024?</p> <p>¿Cuál es el nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024?</p> <p>¿Cuál es la relación entre las dimensiones de la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024?</p>	<p><b>Objetivo General</b></p> <p>Determinar la relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.</p> <p><b>Objetivos Específicos</b></p> <p>Identificar el nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas del distrito de Morales, del distrito de Morales, 2024.</p> <p>Identificar el nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.</p> <p>Analizar la relación entre las dimensiones de gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.</p>	<p><b>Hipótesis General</b></p> <p>Hi. Existe relación significativa entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.</p> <p><b>Hipótesis Específicas</b></p> <p>H1: El nivel de gestión de ambientes de servicios de alimentación en las instituciones educativas de Morales, 2024, es alto.</p> <p>H2: El nivel de implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024, es alto.</p> <p>H3: Existe relación entre las dimensiones de la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.</p>	<p><b>Técnica</b></p> <p>Encuesta</p> <p><b>Instrumentos</b></p> <p>(2)</p> <p>Cuestionarios</p>
<b>Diseño de investigación</b>	<b>Población y muestra</b>	<b>Variables y dimensiones</b>	

El estudio de investigación es de tipo básica, no experimental, correlacional, con enfoque cuantitativo y corte transversal.

Esquema:



Donde:

M= Directivos, padres y estudiantes

V1= gestión de ambientes de servicios de alimentación

V2= Servicio Alimentario

r= Relación

**Población:**

Estar compuesta por 110 representantes.

**Muestra:**

Estar compuesta por 78 representantes

Variables	Dimensiones
V1. Gestión de ambientes de servicios de alimentación	Gestión del ambiente para Cocina
	Gestión del ambiente para Comedor
	Gestión del ambiente para Almacenes
V.2 Implementación de Qali Warma	Recursos humanos
	Recursos materiales
	Recursos saludables

**Anexo 3: Instrumento de recolección de datos**  
**Cuestionario: Gestión de ambientes de servicios de alimentación**

**Datos generales:**

N° de cuestionario: .....

Fecha de recolección: ...../...../.....

**Introducción:**

Estimado (a) amigo (a) a continuación se le presenta un conjunto de preguntas que debe responder de acuerdo a su percepción o vivencia, las cuales serán utilizadas en un proceso de investigación, que tiene como finalidad identificar el nivel de ambientes de servicios de alimentación.

**Instrucciones:**

Marque con una X la opción acorde a lo que piensa, para cada una de las siguientes interrogantes. Recuerde que no existen respuestas verdaderas o falsas por lo que sus respuestas son resultado de su apreciación personal, además, la respuesta que vierta es totalmente reservada y se guardará confidencialidad. Por último, considere las siguientes alternativas:

Siempre (S)	Casi siempre (CS)	A veces (AV)	Casi nunca (CN)	Nunca (N)
-------------	-------------------	--------------	-----------------	-----------

N°	ÍTEMS	Alternativas				
		N	CN	AV	CS	S
<b>Gestión del ambiente para comedor (Aula)</b>						
<b>01</b>	Realizan acciones para disponer o acondicionar un ambiente para el comedor.					
<b>02</b>	Realizan acciones para dotar de comodidad (accesibilidad y espacio) al ambiente utilizado como comedor					
<b>03</b>	Desarrollan acciones que permitan dotar de iluminación al espacio utilizado como comedor					
<b>04</b>	El espacio consignado para comedor dispone de mobiliario (mesas y sillas) completo					
<b>05</b>	Desarrollan acciones (arreglar, pintar) para disponer de mobiliario (sillas y mesas) adecuado.					

06	El menaje y utensilios asignado que ofrecen al comensal es adecuado					
<b>Gestión del ambiente para cocina</b>						
07	Se realizan acciones para acondicionar un ambiente para la cocina respecto a la comodidad (espacio y ambiente)					
08	Se realizan acciones para mejorar el área de descongelación, corte y desinfección de alimentos.					
09	Se desarrollan e implementan acciones para atender la preparación de alimentos calientes y/o fríos.					
10	Se realizan acciones para contar con una zona de desinfección y descongelación de los alimentos en cada institución educativa					
11	Los utensilios e implementos asignados que ofrecen al comensal son los adecuados					
12	El comité de alimentación escolar realiza acciones para disponer de un espacio adecuado para el lavado de los utensilios de cocina y el menaje (platos, cucharas, etc.)					
<b>Gestión del ambiente para almacén de alimentos</b>						
13	Se realizan acciones para disponer de instalaciones asignadas cómo almacén de alimentos.					
14	El ambiente destinado en la Institución donde se reciben los alimentos se mantienen limpias.					
15	El Programa Qali Warma dispone de los documentos de gestión administrativa guías de remisión y actas de recepción para el control de entrega de alimentos.					

16	El comité de alimentación escolar verifica alimentos acordes a guías de remisión y actas de recepción de alimentos y da conformidad a lo recibido de manera óptima.					
17	Los miembros del comité de alimentación realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la institución educativa.					
18	El comité de alimentación informa de manera oportuna las incidencias respecto de la verificación de alimentos					

## Cuestionario: Implementación de Qali Warma

Datos generales:

N° de cuestionario: ..... Fecha de recolección: ...../...../.....

Introducción:

Estimado (a) amigo (a) a continuación se le presenta un conjunto de preguntas que debe responder de acuerdo a su percepción o vivencia, las cuales serán utilizadas en un proceso de investigación, que tiene como finalidad identificar el nivel de Implementación de Qali Warma.

Instrucciones:

Marque con una X la opción acorde a lo que piensa, para cada una de las siguientes interrogantes. Recuerde que no existen respuestas verdaderas o falsas por lo que sus respuestas son resultado de su apreciación personal, además, la respuesta que vierta es totalmente reservada y se guardará confidencialidad. Por último, considere las siguientes alternativas:

Siempre (S)	Casi siempre (CS)	A veces (AV)	Casi nunca (CN)	Nunca (N)
-------------	-------------------	--------------	-----------------	-----------

N°	ÍTEMS	Alternativas				
		N	CN	AV	CS	S
<b>Recursos humanos</b>						
1	El personal que entrega y recibe los alimentos del Programa Qali Warma en la institución educativa lo realiza con amabilidad.					
2	El personal que entrega o distribuye alimentos hasta el almacén de la institución educativa lo realiza oportunamente.					
3	El personal que atiende en el Programa Qali Warma, trabaja en equipo para satisfacer sus expectativas					
4	El personal que atiende en el Programa Qali Warma, cuenta con habilidades culinarias para satisfacer sus expectativas					

5	El personal que labora en el Programa Qali Warma demuestra tener habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) para atender a los usuarios.					
6	Las habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) de las personas que laboran en el Programa Qali Warma asegura un trato adecuado a los usuarios.					
<b>Recursos materiales</b>						
7	Los materiales de los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma son los adecuados para proteger los alimentos.					
8	Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las expectativas de calidad.					
9	Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las necesidades nutricionales de los beneficiarios.					
10	Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma son las cantidades suficientes para atender a los beneficiarios					
11	Los beneficiarios se sienten satisfechos con la calidad del producto entregado por el Programa Qali Warma					
12	El Programa Qali Warma asegura proporcionar recetas que incluyan productos regionales a los beneficiarios					

<b>Recursos saludables</b>					
13	Los padres de familia son partícipes en las actividades que el Programa Qali Warma promueve para fomentar la vida saludable.				
14	El Programa Qali Warma considera a personal de salud para capacitar sobre alimentación saludable				
15	En el proceso de elaboración de alimentos del Programa Qali Warma se garantiza la salubridad.				
16	Es una práctica institucional la higiene en todos los procesos que considera el Programa Qali Warma.				
17	El Programa Qali Warma acoge las sugerencias de los beneficiarios en la formulación de las dietas alimenticias				
18	El Programa Qali Warma se preocupa que todos los beneficiarios sean partícipes de las actividades recreativas.				

Anexo 4: Ficha de validación de los instrumentos para la recolección de datos

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría:** Gestión de ambientes de servicios de alimentación

**Definición de la variable/ categoría:** Gestión de ambientes de servicio de alimentación (GASA) se define como un conjunto de estrategias, procedimientos y prácticas encaminadas a planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar los espacios físicos y entornos donde se prepara, manipula y expende comida con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad e higiene alimentaria, así como la satisfacción de los comensales (Organización Panamericana de la Salud, 2023).

Dimensio n s o subcategori as	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observa ciones
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Gestión del ambiente para comedor (Aula)	Comodidad	Realizan acciones para disponer o acondicionar un ambiente para el comedor.					X					X					X					X	
		Realizan acciones para dotar de comodidad (accesibilidad y espacio) al ambiente utilizado como comedor					X					X					X					X	
	Iluminación	Desarrollan acciones que permitan dotar de iluminación al espacio utilizado como comedor					X					X					X					X	
	Mobiliario adecuado	El espacio consignado para comedor dispone de mobiliario (mesas y sillas) completo					X					X					X					X	
		Desarrollan acciones (arreglar, pintar) para disponer de mobiliario (sillas y mesas) adecuado.					X					X					X					X	
	Menaje y utensilio	El menaje y utensilios asignado que ofrecen al comensal es adecuado					X					X					X					X	
Gestión del ambiente para cocina	Comodidad (accesibilidad y espacio)	Se realizan acciones para acondicionar un ambiente para la cocina respecto a la comodidad (espacio y ambiente)					X					X					X					X	
	Zona previa (descongelación, corte y desinfección de alimentos)	Se realizan acciones para mejorar el área de descongelación, corte y desinfección de alimentos.					X					X					X					X	

	Zona de preparación del alimento (cocina caliente, cocina fría)	Se desarrollan e implementan acciones para atender la preparación de alimentos calientes y/o fríos.					X													X	
	Zona de servido (servido en platos)	Se realizan acciones para contar con una zona de desinfección y descongelación de los alimentos en cada institución educativa					X													X	
		Los utensilios e implementos asignados que ofrecen al comensal son los adecuados					X													X	
	Zona de lavado de vajilla	El comité de alimentación escolar realiza acciones para disponer de un espacio adecuado para el lavado de los utensilios de cocina y el menaje (platos, cucharas, etc.)					X													X	
Gestión del ambiente para almacén de alimentos	Instalaciones	Se realizan acciones para disponer de instalaciones asignadas como almacén de alimentos.					X													X	
	Espacio	El ambiente destinado en la Institución donde se <del>recepccionan</del> los alimentos se mantienen limpias.					X													X	
	Guías de remisión	El Programa <del>Cali</del> Warma dispone de los documentos de gestión administrativa guías de remisión y actas de recepción para el control de entrega de alimentos.					X													X	
	Implementación	El comité de alimentación escolar verifica alimentos acordes a guías de remisión y actas de recepción de alimentos y da conformidad a lo recibido de manera óptima.					X													X	
		Los miembros del comité de alimentación realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la institución educativa.					X														X
	Incidencias	El comité de alimentación informa de manera oportuna las incidencias respecto de la verificación de alimentos					X														X

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

Ficha de validación de juicio de experto

<b>Nombre del instrumento:</b>	Encuesta				
<b>Objetivo del instrumento:</b>	Recoger información sobre Gestión de ambientes de servicios de alimentación				
<b>Nombres y apellidos del experto:</b>	Arbel Dávila Rivera				
<b>Documento de identidad:</b>	00822886	<b>Años de experiencia en el área:</b>	28	<b>Máximo grado académico:</b>	Maestro en Ciencias
<b>Institución:</b>	EIA – UCV Tarapoto			<b>Cargo:</b>	Docente
<b>Nacionalidad:</b>	Peruano			<b>Número telefónico</b>	942607856
<b>Firma</b>	 ..... <b>Ing. Mtro. Arbel Dávila Rivera</b> <i>Esp. en Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria</i>			<b>Fecha</b>	DD/MM/2024
					31/05/2024

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría: Implementación de Qali Warma**

**Definición de la variable/ categoría:** Según el ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021). Es el proceso mediante el cual se pone en funcionamiento el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de jornada escolar completa y de educación básica especial, focalizadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social."

±

Dimensiones o subcategorías	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observaciones			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
Recursos humanos	Atender con eficiencia	El personal que entrega y <del>recepiona</del> los alimentos del Programa Qali Warma en la institución educativa lo realiza con <del>amabilidad</del> .					X						X						X						X	
	Competencias del personal	El personal que entrega o distribuye alimentos hasta el almacén de la institución educativa lo realiza oportunamente.					X						X						X						X	
		El personal que atiende en el Programa Qali Warma, trabaja en equipo para satisfacer sus expectativas					X						X						X						X	
	Competencias profesionales	El personal que atiende en el Programa Qali Warma, cuenta con habilidades culinarias para satisfacer sus expectativas					X						X						X						X	
	Habilidades sociales	El personal que labora en el Programa Qali Warma demuestra tener habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) para atender a los usuarios.					X						X						X						X	
		Las habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) de las personas que laboran en el Programa Qali Warma asegura un trato adecuado a los usuarios.					X						X						X						X	
Recursos materiales	Calidad	Los materiales de los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma son					X						X						X						X	

		los adecuados para proteger los alimentos.																
		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Cali Warma cumplen con las expectativas de calidad.						X									X	
	Necesidades nutricionales	Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Cali Warma cumplen con las necesidades nutricionales de los beneficiarios.						X									X	
		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Cali Warma son las cantidades suficientes para atender a los beneficiarios						X										X
	Calidad de producto	Los beneficiarios se sienten satisfechos con la calidad del producto entregado por el Programa Cali Warma						X									X	
	Dietas locales	El Programa Cali Warma asegura proporcionar recetas que incluyan productos regionales a los beneficiarios						X									X	
Recursos saludables	Procesos de elaboración	Los padres de familia son partícipes en el proceso de elaboración de alimentos que el Programa Cali Warma promueve para fomentar la vida saludable.						X									X	
		El Programa Cali Warma considera a personal de salud para capacitar sobre alimentación saludable						X										X
	Higiene en los procesos	En el proceso de elaboración de alimentos del Programa Cali Warma se garantiza la salubridad.							X								X	

Higiene garantizada	Es una práctica institucional la higiene en todos los procesos que considera el Programa Cali Warma.						X					X					X					X
Acogida en beneficiarios	El Programa Cali Warma acoge las sugerencias de los beneficiarios en la formulación de las dietas alimenticias						X					X					X					X
Actividades recreativas	El Programa Cali Warma se preocupa que todos los beneficiarios sean partícipes de las actividades recreativas.						X					X					X					X

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

#### Ficha de validación de juicio de experto

<b>Nombre del instrumento:</b>	Encuesta				
<b>Objetivo del instrumento:</b>	Recoger información sobre Gestión de ambientes de servicios de alimentación				
<b>Nombres y apellidos del experto:</b>	Arbel Dávila Rivera				
<b>Documento de identidad:</b>	00822886	<b>Años de experiencia en el área:</b>	28	<b>Máximo grado académico:</b>	Maestro en Ciencias
<b>Institución:</b>	EIA – UCV Tarapoto		<b>Cargo:</b>	Docente	
<b>Nacionalidad:</b>	Peruano		<b>Número telefónico</b>	942607856	
<b>Firma</b>	 ..... <b>Ing. Mtro. Arbel Dávila Rivera</b> <i>Esp. en Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria</i>			<b>Fecha</b>	DD/MM/2024
					31/05/2024

Activa

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría: Gestión de ambientes de servicios de alimentación**

**Definición de la variable/ categoría:** Gestión de ambientes de servicio de alimentación (GASA) se define como un conjunto de estrategias, procedimientos y prácticas encaminadas a planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar los espacios físicos y entornos donde se prepara, manipula y expende comida con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad e higiene alimentaria, así como la satisfacción de los comensales (Organización Panamericana de la Salud, 2023).

Dimensione s o subcategori as	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observa - ciones			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
Gestión del ambiente para comedor (Aula)	Comodidad	Realizan acciones para disponer o acondicionar un ambiente para el comedor.					X						X						X						X	
		Realizan acciones para dotar de comodidad (accesibilidad y espacio) al ambiente utilizado como comedor					X					X					X							X		
	Iluminación	Desarrollan acciones que permitan dotar de iluminación al espacio utilizado como comedor					X					X					X							X		
	Mobiliario adecuado	El espacio consignado para comedor dispone de mobiliario (mesas y sillas) completo					X					X					X							X		
		Desarrollan acciones (arreglar, pintar) para disponer de mobiliario (sillas y mesas) adecuado.					X					X					X							X		
	Menaje y utensilio	El menaje y utensilios asignado que ofrecen al comensal es adecuado					X					X					X							X		
Gestión del ambiente para cocina	Comodidad (accesibilidad y espacio)	Se realizan acciones para acondicionar un ambiente para la cocina respecto a la comodidad (espacio y ambiente)					X					X					X							X		
	Zona previa (descongelación, corte y desinfección de alimentos)	Se realizan acciones para mejorar el área de descongelación, corte y desinfección de alimentos.					X					X					X							X		
	Zona de preparación del alimento (cocina caliente, cocina fría)	Se desarrollan e implementan acciones para atender la preparación de alimentos calientes y/o fríos.					X					X					X							X		

	Zona de servido (servido en platos)	Se realizan acciones para contar con una zona de desinfección y descongelación de los alimentos en cada institución educativa					X					X						X							X
		Los utensilios e implementos asignados que ofrecen al comensal son los adecuados					X					X						X							X
	Zona de lavado de vajilla	El comité de alimentación escolar realiza acciones para disponer de un espacio adecuado para el lavado de los utensilios de cocina y el menaje (platos, cucharas, etc.)					X					X						X							X
Gestión del ambiente para almacén de alimentos	Instalaciones	Se realizan acciones para disponer de instalaciones asignadas como almacén de alimentos.					X					X						X							X
	Espacio	El ambiente destinado en la Institución donde se <del>recepccionan</del> los alimentos se mantienen limpias.					X					X						X							X
	Guías de remisión	El Programa <del>Caji</del> Warma dispone de los documentos de gestión administrativa guías de remisión y actas de recepción para el control de entrega de alimentos.					X					X						X							X
	Implementación	El comité de alimentación escolar verifica alimentos acordes a guías de remisión y actas de recepción de alimentos y da conformidad a lo recibido de manera óptima.					X					X						X							X
		Los miembros del comité de alimentación realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la institución educativa.					X					X						X							X
	Incidencias	El comité de alimentación informa de manera oportuna las incidencias respecto de la verificación de alimentos					X					X						X							X

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

Activa

Ficha de validación de juicio de experto

<b>Nombre del instrumento:</b>	Encuesta		
<b>Objetivo del instrumento:</b>	Recoger información sobre Gestión de ambientes de servicios de alimentación desde la perspectiva del usuario		
<b>Nombres y apellidos del experto:</b>	Dr. Gustavo Ramírez García		
<b>Documento de identidad:</b>	01109483	<b>Años de experiencia en el área:</b>	15 años
<b>Institución:</b>	EPG-UCV-Tarapoto		<b>Máximo grado académico:</b>
<b>Nacionalidad:</b>	Peruana		Doctor
<b>Firma</b>	 Dr. Gustavo Ramírez García DNI. 01109483	<b>Cargo:</b>	Docente
		<b>Número telefónico</b>	971165345
		<b>Fecha</b>	28/05/2024

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría: Implementación de Qali Warma**

**Definición de la variable/ categoría:** Según el ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021). Es el proceso mediante el cual se pone en funcionamiento el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de jornada escolar completa y de educación básica especial, focalizadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social."



Dimensiones o subcategorías	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observaciones			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
Recursos humanos	Atender con eficiencia	El personal que entrega y repone los alimentos del Programa Qali Warma en la institución educativa lo realiza con amabilidad.					X						X						X						X	
	Competencias del personal	El personal que entrega o distribuye alimentos hasta el almacén de la institución educativa lo realiza oportunamente.				X					X					X								X		
		El personal que atiende en el Programa Qali Warma, trabaja en equipo para satisfacer sus expectativas				X					X					X								X		
	Competencias profesionales	El personal que atiende en el Programa Qali Warma, cuenta con habilidades culinarias para satisfacer sus expectativas				X					X					X								X		
	Habilidades sociales	El personal que labora en el Programa Qali Warma demuestra tener habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) para atender a los usuarios.				X					X					X								X		
		Las habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) de las personas que laboran en el Programa Qali Warma asegura un trato adecuado a los usuarios.				X					X					X								X		
Recursos materiales	Calidad	Los materiales de los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma son los adecuados para proteger los alimentos.				X					X					X							X			

		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las expectativas de calidad.					X											X	
	Necesidades nutricionales	Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las necesidades nutricionales de los beneficiarios.					X											X	
		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma son las cantidades suficientes para atender a los beneficiarios					X											X	
	Calidad de producto	Los beneficiarios se sienten satisfechos con la calidad del producto entregado por el Programa Qali Warma					X											X	
	Dietas locales	El Programa Qali Warma asegura proporcionar recetas que incluyan productos regionales a los beneficiarios					X											X	
Recursos saludables	Procesos de elaboración	Los padres de familia son partícipes en el proceso de elaboración de alimentos que el Programa Qali Warma promueve para fomentar la vida saludable.					X											X	
		El Programa Qali Warma considera a personal de salud para capacitar sobre alimentación saludable					X											X	
	Higiene en los procesos	En el proceso de elaboración de alimentos del Programa Qali Warma se garantiza la salubridad.					X											X	
	Higiene garantizada	Es una práctica institucional la higiene en todos los procesos que considera el Programa Qali Warma.					X											X	
	Acogida en beneficiarios	El Programa Qali Warma acoge las sugerencias de los beneficiarios en la formulación de las dietas alimenticias					X											X	
	Actividades recreativas	El Programa Qali Warma se preocupa que todos los beneficiarios sean partícipes de las actividades recreativas.					X											X	

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

Ficha de validación de juicio de experto

Nombre del instrumento:	Encuesta para medir la Implementación de Qali Warma				
Objetivo del instrumento:	Medir la gestión de implementación de Qali Warma desde la percepción del usuario				
Nombres y apellidos del experto:	Gustavo Ramírez García				
Documento de identidad:	01109483	Años de experiencia en el área:	15 años	Máximo grado académico:	Doctor
Institución:	EPG-UCV-Tarapoto			Cargo:	Docente
Nacionalidad:	peruana			Número telefónico	971185345
Firma	 Dr. Gustavo Ramírez García DNI. 01109483			Fecha	28/05/2024

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría: Gestión de ambientes de servicios de alimentación**

**Definición de la variable/ categoría:** Gestión de ambientes de servicio de alimentación (GASA) se define como un conjunto de estrategias, procedimientos y prácticas encaminadas a planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar los espacios físicos y entornos donde se prepara, manipula y expende comida con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad e higiene alimentaria, así como la satisfacción de los comensales (Organización Panamericana de la Salud, 2023).

Dimensiones o subcategorías	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observaciones			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
Gestión del ambiente para comedor (Aula)	Comodidad	Realizan acciones para disponer o acondicionar un ambiente para el comedor.					X						X						X						X	
		Realizan acciones para dotar de comodidad (accesibilidad y espacio) al ambiente utilizado como comedor.					X						X						X						X	
	Iluminación	Desarrollan acciones que permitan dotar de iluminación al espacio utilizado como comedor					X						X						X						X	
	Mobiliario adecuado	El espacio consignado para comedor dispone de mobiliario (mesas y sillas) completo					X						X						X						X	
		Desarrollan acciones (arreglar, pintar) para disponer de mobiliario (sillas y mesas) adecuado.					X						X						X						X	
	Menaje y utensilio	El menaje y utensilios asignado que ofrecen al comensal es adecuado.					X						X						X						X	
Gestión del ambiente para cocina	Comodidad (accesibilidad y espacio)	Se realizan acciones para acondicionar un ambiente para la cocina respecto a la comodidad (espacio y ambiente)					X						X						X						X	
	Zona previa (descongelación, corte y desinfección de alimentos)	Se realizan acciones para mejorar el área de descongelación, corte y desinfección de alimentos.					X						X						X						X	

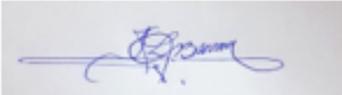
	Zona de preparación del alimento (cocina caliente, cocina fría)	Se desarrollan e implementan acciones para atender la preparación de alimentos calientes y/o fríos.						X							X				X						X	
	Zona de servido (servido en platos)	Se realizan acciones para contar con una zona de desinfección y descongelación de los alimentos en cada institución educativa						X							X				X						X	
		Los utensilios e implementos asignados que ofrecen al comensal son los adecuados.						X							X				X						X	
	Zona de lavado de vajilla	El comité de alimentación escolar realiza acciones para disponer de un espacio adecuado para el lavado de los utensilios de cocina y el menaje (platos, cucharas, etc.).						X							X				X						X	
Gestión del ambiente para almacén de alimentos	Instalaciones	Se realizan acciones para disponer de instalaciones asignadas como almacén de alimentos.						X							X				X						X	
	Espacio	El ambiente destinado en la <b>Institución</b> donde se <b>recepccionan</b> los alimentos se mantienen limpias.					X							X					X					X	Observación 1	
	Guías de remisión	El Programa <del>Qali</del> Warma dispone de los documentos de gestión <b>administrativa guías</b> de remisión y actas de recepción para el control de entrega de alimentos.					X							X					X					X	Observación 2	
	Implementación	El comité de alimentación escolar verifica alimentos <b>acordes</b> a guías de remisión y actas de recepción de alimentos y da conformidad a lo recibido de manera <b>óptima</b> .					X							X					X					X	Observación 3	
		Los miembros del comité de alimentación realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la institución educativa.							X						X					X					X	Observación 4
		Incidencias	El comité de alimentación informa de manera oportuna las incidencias						X						X					X					X	

		respecto de la verificación de alimentos.																				
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo



Ficha de validación de juicio de experto

<b>Nombre del instrumento:</b>	Cuestionario de entrevista			
<b>Objetivo del instrumento:</b>	Recoger información sobre Gestión de ambientes de servicios de alimentación			
<b>Nombres y apellidos del experto:</b>	José Leoncio Barbarán Mozo			
<b>Documento de identidad:</b>	01162388	<b>Años de experiencia en el área:</b>		<b>Máximo grado académico:</b> Maestro en Educación
<b>Institución:</b>	Comunidad Científica de Ciencias de la Educación "Yachayruna"		<b>Cargo:</b> Miembro	
<b>Nacionalidad:</b>			<b>Número telefónico</b>	983545549
			<b>Fecha</b>	26/05/2024
<b>Firma</b>				

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría: Implementación de Qali Warma**

**Definición de la variable/ categoría:** Según el ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021). Es el proceso mediante el cual se pone en funcionamiento el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de jornada escolar completa y de educación básica especial, focalizadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social."

Dimensiones o subcategorías	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observaciones			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
Recursos humanos	Atender con eficiencia	El personal que entrega y <del>recepiona</del> <del>Qali</del> los alimentos del Programa <del>Qali</del> Warma en la institución educativa lo realiza con amabilidad.					X						X						X						X	
	Competencias del personal	El personal que entrega o distribuye alimentos hasta el almacén de la institución educativa lo realiza oportunamente.					X						X						X						X	
		El personal que atiende en el Programa <del>Qali</del> Warma, trabaja en equipo para satisfacer sus expectativas.					X						X						X						X	
	Competencias profesionales	El personal que atiende en el Programa <del>Qali</del> Warma, cuenta con habilidades culinarias para satisfacer sus expectativas					X						X						X						X	
	Habilidades sociales	El personal que labora en el Programa <del>Qali</del> Warma demuestra tener habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) para atender a los usuarios.					X						X						X						X	
		Las habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) de las personas que laboran en el Programa <del>Qali</del> Warma asegura un trato adecuado a los usuarios.					X						X						X						X	
Recursos materiales	Calidad	Los materiales de los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa <del>Qali</del> Warma					X						X						X						X	



	Actividades recreativas	El Programa <b>Qali</b> Warma se preocupa que todos los beneficiarios sean partícipes de las actividades recreativas.							X							X															X	
--	-------------------------	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

#### Ficha de validación de juicio de experto

Nombre del instrumento:	Cuestionario de entrevista				
Objetivo del instrumento:	Recoger información acerca de la Implementación de <b>Qali</b> Warma				
Nombres y apellidos del experto:	José Leoncio Barbarán Mozo				
Documento de identidad:	01162388	Años de experiencia en el área:	18 años	Máximo grado académico:	Maestro en Educación
Institución:	Comunidad Científica de Ciencias de la Educación "Yachayruña"			Cargo:	Miembro
Nacionalidad:	Peruana			Número telefónico	01162388
Firma				Fecha	26/05/2024

#### Observaciones y sugerencias relacionadas con la variable: Gestión de ambientes de servicios de alimentación

##### Observación 1

Sugerencia 1.- Dice: El ambiente destinado en la **institución** donde se **recepionan** los alimentos se mantienen limpias.

Se sugiere que debe decir: El ambiente destinado en la institución en el que se **recepiona** los alimentos se mantienen limpio

##### Observación 2

Sugerencia 2.- Dice: El Programa **Qali** Warma dispone de los documentos de gestión **administrativa guías** de remisión y actas de recepción para el control de entrega de alimentos.

Activi

**Se sugiere que debe decir:** El Programa Qali Warma dispone de los documentos de gestión administrativa: guías de remisión y actas de recepción para el control de entrega de alimentos.

O también debe decir así: El Programa Qali Warma dispone de los documentos de gestión administrativa, tales como guías de remisión y actas de recepción para el control de entrega de alimentos.

#### **Observación 3**

**Sugerencia 3.-** Dice: El comité de alimentación escolar verifica alimentos **acordes** a guías de remisión y actas de recepción de alimentos y da conformidad a lo recibido de manera **óptima**.

**Se sugiere que debe decir:** El comité de alimentación escolar verifica los alimentos de acuerdo a las guías de remisión y actas de recepción de alimentos y da conformidad a lo recibido de manera transparente.

#### **Observación 4**

**Sugerencia 4.-** No se ha escrito el indicador

**Se sugiere colocar el indicador que falta.**

**Observaciones y sugerencias relacionadas con la variable: Implementación de Qali Warma**

#### **Observación 1**

**Sugerencia 1.-** Dice: Los **padres de familia** son partícipes en el proceso de elaboración de alimentos que el Programa Qali Warma promueve para fomentar la vida saludable.

**Se sugiere que debe decir:** Los progenitores son partícipes en el proceso de elaboración de alimentos que el Programa Qali Warma promueve para fomentar la vida saludable.

**O también puede decir:** Las madres y/o padres de familia son partícipes en el proceso de elaboración de alimentos que el Programa Qali Warma promueve para fomentar la vida saludable.

**Sugerencia cardinal:** Con estos datos, más los datos de los otros expertos, deben calcular la VALIDEZ ESTADÍSTICA con el coeficiente de Pearson, así como la CONFIABILIDAD con el coeficiente de Cronbach. Salvo otro parecer, que acostumbran hacer en la EPG de la UCV.

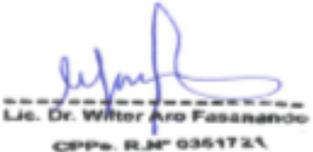
**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría: Gestión de ambientes de servicios de alimentación**

**Definición de la variable/ categoría:** Gestión de ambientes de servicio de alimentación (GASA) se define como un conjunto de estrategias, procedimientos y prácticas encaminadas a planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar los espacios físicos y entornos donde se prepara, manipula y expende comida con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad e higiene alimentaria, así como la satisfacción de los comensales (Organización Panamericana de la Salud, 2023).

Dimensio n o subcategori as	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observa ciones			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
Gestión del ambiente para comedor (Aula)	Comodidad	Realizan acciones para <b>disponer</b> o <b> acondicionar</b> un ambiente para el comedor.					x				x															
		Realizan acciones para dotar de comodidad (accesibilidad y espacio) al ambiente utilizado como comedor					x					x														x
	Iluminación	Desarrollan acciones que permitan dotar de iluminación al espacio utilizado como comedor					x					x													x	
	Mobiliario adecuado	El espacio consignado para comedor dispone de mobiliario (mesas y sillas) completo					x					x														x
		Desarrollan acciones (arreglar, pintar) para disponer de mobiliario (sillas y mesas) adecuado.					x					x														x
	Menaje y utensilio	El <b>menaje</b> y <b>utensilios</b> asignado que ofrecen al comensal es adecuado					x					x														x
Gestión del ambiente para cocina	Comodidad (accesibilidad y espacio)	Se realizan acciones para acondicionar un ambiente para la cocina respecto a la comodidad (espacio y ambiente)					x					x													x	
	Zona previa (descongelación, corte y desinfección de alimentos)	Se realizan acciones para mejorar el área de descongelación, corte y desinfección de alimentos.					x					x													x	



Ficha de validación de juicio de experto

Nombre del instrumento:	Encuesta				
Objetivo del instrumento:	Recoger información sobre Gestión de ambientes de servicios de alimentación				
Nombres y apellidos del experto:	Wilter Aro Fasanando				
Documento de identidad:	01067819	Años de experiencia en el área:	17 años	Máximo grado académico:	Doctor
Institución:	Universidad César Vallejo			Cargo:	Docente
Nacionalidad:	Peruana			Número telefónico	995513448
Firma	 <p>Lic. Dr. Wilter Aro Fasanando CPPS. R.N° 0351721</p>			Fecha	30/05/2024

Observaciones:

1. Hay ítems que contienen 2 verbos y/o sustantivos. Esta situación genera ambigüedad en la ponderación. (sugiero separarlos).
2. Dado al tipo de escala de mensuración de los ítems, estos deben plantearse cuidando de no caracterizar de óptimo, bueno, etc, el acto, porque genera ambigüedad. (sugiero eliminar la adjetivación o caracterización realizada).

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría: Implementación de Qali Warma**

**Definición de la variable/ categoría:** Según el ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021). Es el proceso mediante el cual se pone en funcionamiento el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de jornada escolar completa y de educación básica especial, focalizadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social."

Dimensiones o subcategorías	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observaciones						
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5							
Recursos humanos	Atender con eficiencia	El personal que entrega y recepciona los alimentos del Programa Qali Warma en la institución educativa lo realiza con amabilidad.					x				x																		
	Competencias del personal	El personal que entrega o distribuye alimentos hasta el almacén de la institución educativa lo realiza oportunamente.				x					x																		
		El personal que atiende en el Programa Qali Warma, trabaja en equipo para satisfacer sus expectativas				x					x																		
	Competencias profesionales	El personal que atiende en el Programa Qali Warma, cuenta con habilidades culinarias para satisfacer sus expectativas				x					x																		
	Habilidades sociales	El personal que labora en el Programa Qali Warma demuestra tener habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) para atender a los usuarios.				x					x																		
		Las habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) de las personas que laboran en el Programa Qali Warma asegura un trato adecuado a los usuarios.				x					x																		
Recursos materiales	Calidad	Los materiales de los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma				x				x																			

		son los adecuados para proteger los alimentos.																				
		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las expectativas de calidad.				x				x												x
	Necesidades nutricionales	Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las necesidades nutricionales de los beneficiarios.				x				x												x
		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma son las cantidades suficientes para atender a los beneficiarios				x				x												x
	Calidad de producto	Los beneficiarios se sienten satisfechos con la calidad del producto entregado por el Programa Qali Warma				x				x												x
	Dietas locales	El Programa Qali Warma asegura proporcionar recetas que incluyan productos regionales a los beneficiarios				x				x												x
Recursos saludables	Procesos de elaboración	Los padres de familia son partícipes en el proceso de elaboración de alimentos que el Programa Qali Warma promueve para fomentar la vida saludable.				x				x												x
		El Programa Qali Warma considera a personal de salud para capacitar sobre alimentación saludable				x				x												
	Higiene en los procesos	En el proceso de elaboración de alimentos del Programa Qali Warma se garantiza la salubridad.				x				x												x
	Higiene garantizada	Es una práctica institucional la higiene en todos los procesos que considera el Programa Qali Warma.				x				x												x
	Acogida en beneficiarios	El Programa Qali Warma acoge las sugerencias de los beneficiarios en la formulación de las dietas alimenticias				x				x												

	Actividades recreativas	El Programa <del>Calli</del> Warma se preocupa que todos los beneficiarios sean partícipes de las actividades recreativas.						x			x			x			x
--	-------------------------	--	--	--	--	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

Ficha de validación de juicio de experto

<b>Nombre del instrumento:</b>	Encuesta						
<b>Objetivo del instrumento:</b>							
<b>Nombres y apellidos del experto:</b>	WILTER ARO FASANANDO						
<b>Documento de identidad:</b>	01067819	<b>Años de experiencia en el área:</b>	17 años	<b>Máximo grado académico:</b>	Doctor		
<b>Institución:</b>	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO			<b>Cargo:</b>	Docente		
<b>Nacionalidad:</b>	PERUANA			<b>Número telefónico</b>	995513448		
<b>Firma</b>	 <small>WILTER ARO FASANANDO CPPL N.º 624724</small>			<b>Fecha</b>	30/05/2024		

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría:** Gestión de ambientes de servicios de alimentación

**Definición de la variable/ categoría:** Gestión de ambientes de servicio de alimentación (GASA) se define como un conjunto de estrategias, procedimientos y prácticas encaminadas a planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar los espacios físicos y entornos donde se prepara, manipula y expende comida con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad e higiene alimentaria, así como la satisfacción de los comensales (Organización Panamericana de la Salud, 2023).

H

Dimensiones o subcategorías	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observaciones													
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5														
Gestión del ambiente para comedor (Aula)	Comodidad	Realizan acciones para <b>disponer o acondicionar</b> un ambiente para el comedor.				x			x									x																	Debe quedar uno solo o separarlo	
		Realizan acciones para dotar de comodidad (accesibilidad y espacio) al ambiente utilizado como comedor				x					x								x																	
	Iluminación	Desarrollan acciones que permitan dotar de iluminación al espacio utilizado como comedor				x					x							x																		
	Mobiliario adecuado	El espacio consignado para comedor dispone de mobiliario (mesas y sillas) completo				x					x							x																		
		Desarrollan acciones (arreglar, pintar) para disponer de mobiliario (sillas y mesas) adecuado.				x					x							x																		
Menaje y utensilio	El menaje y utensilios asignado que ofrecen al comensal es adecuado				x					x							x																			
Gestión del ambiente para cocina	Comodidad (accesibilidad y espacio)	Se realizan acciones para acondicionar un ambiente para la cocina respecto a la comodidad (espacio y ambiente)				x											x																			

Activa  
Ve a Cor



	Los miembros del comité de alimentación realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la institución educativa.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
Incidencias	El comité de alimentación informa de manera oportuna las incidencias respecto de la verificación de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

Ficha de validación  
de juicio de experto

Nombre del instrumento:	Encuesta			
Objetivo del instrumento:	Recoger información sobre Gestión de ambientes de servicios de alimentación			
Nombres y apellidos del experto:	Joaquín Rolando Burga López			
Documento de identidad:	47712695	Años de experiencia en el área:		Máximo grado académico:
Institución:	EPS EMAPA SAN MARTIN S.A.			Cargo:
Nacionalidad:	Peruano			Número telefónico
Firma	 <small>Firmado digitalmente por BURGA LOPEZ JOAQUIN ROLANDO México: Soy el autor del documento Fecha: 31.05.2024 16:55:46 -05:00</small>		Fecha	30/05/2024

**Matriz de validación del cuestionario o guía de entrevista de la variable o categoría:** Implementación de ~~Qali~~ Warma

**Definición de la variable/ categoría:** Según el ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2021). Es el proceso mediante el cual se pone en funcionamiento el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de jornada escolar completa y de educación básica especial, focalizadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social."

Dimensiones o subcategorías	Indicadores	Ítems	Suficiencia					Claridad					Coherencia					Relevancia					Observaciones			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
Recursos humanos	Atender con eficiencia	El personal que <b>entrega y recepciones</b> los alimentos del Programa <del>Qali</del> Warma en la institución educativa lo realiza con amabilidad.				x					x						x						x	Debe quedar uno solo o separarlo		
	Competencias del personal	El personal que entrega o distribuye alimentos hasta el almacén de la institución educativa lo realiza oportunamente.				x						x						x							x	
		El personal que atiende en el Programa <del>Qali</del> Warma, trabaja en equipo para satisfacer sus expectativas					x						x						x							x
	Competencias profesionales	El personal que atiende en el Programa <del>Qali</del> Warma, cuenta con habilidades culinarias para satisfacer sus expectativas					x						x						x							x
	Habilidades sociales	El personal que labora en el Programa <del>Qali</del> Warma demuestra tener habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) para atender a los usuarios.					x						x						x							x
		Las habilidades sociales (trabajo en equipo y empatía) de las personas que laboran en el Programa <del>Qali</del> Warma asegura un trato adecuado a los usuarios.				x						x						x							x	

A continuación

Recursos materiales	Calidad	Los materiales de los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma son los adecuados para proteger los alimentos.					x						x					x		
		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las expectativas de calidad.					x						x					x		
	Necesidades nutricionales	Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las necesidades nutricionales de los beneficiarios.					x						x					x		
		Los productos (cereales, carnes, lácteos, aceite y otros) que entrega el Programa Qali Warma cumplen con las expectativas de calidad.					x						x					x		
		Warma son las cantidades suficientes para atender a los beneficiarios																		
	Calidad de producto	Los beneficiarios se sienten satisfechos con la calidad del producto entregado por el Programa Qali Warma					x				x							x		Es una característica amplia, sin embargo es válida
	Dietas locales	El Programa Qali Warma asegura proporcionar recetas que incluyan productos regionales a los beneficiarios					x						x					x		
Recursos saludables	Procesos de elaboración	Los padres de familia son participes en el proceso de elaboración de alimentos que el Programa Qali Warma promueve para fomentar la vida saludable.					x						x					x		
		El Programa Qali Warma considera a personal de salud para capacitar sobre alimentación saludable					x						x					x		

Higiene en los procesos	En el proceso de elaboración de alimentos del Programa Cali Warma se garantiza la salubridad.					x					x							x										x
Higiene garantizada	Es una práctica institucional la higiene en todos los procesos que considera el Programa Cali Warma.					x						x							x									x
Acogida en beneficiarios	El Programa Cali Warma acoge las sugerencias de los beneficiarios en la formulación de las dietas alimenticias					x						x							x									x
Actividades recreativas	El Programa Cali Warma se preocupa que todos los beneficiarios sean partícipes de las actividades recreativas.					x						x							x									x

Calificación: 1. Totalmente en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4. De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo

#### Ficha de validación de juicio de experto

Nombre del instrumento:	Encuesta				
Objetivo del instrumento:	Recoger información sobre Gestión de ambientes de servicios de alimentación				
Nombres y apellidos del experto:	Joaquín Rolando Burga López				
Documento de identidad:	47712695	Años de experiencia en el área:		Máximo grado académico:	Maestro
Institución:	EPS EMAPA SAN MARTIN S.A.			Cargo:	Jefe
Nacionalidad:	Peruano			Número telefónico	959 888 094
Firma	 <div style="font-size: 8px; margin-top: 5px;"> Firmado digitalmente por BURGA LOPEZ JOAQUIN ROLANDO  Fecha: 31.05.2024 10:59:11 -05:00 </div>			Fecha	30/05/2024

## Anexo 5: índice de la V de Aiken

### Variable 1

		SUFICIENCIA					CLARIDAD					COHERENCIA					RELEVANCIA				
		J1	J2	J3	J4	J5	J1	J2	J3	J4	J5	J1	J2	J3	J4	J5	J1	J2	J3	J4	J5
D1	P1	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4
	P2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
	P6	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
D2	P7	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
	P8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P11	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P12	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
D3	P13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P14	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5
	P15	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5
	P16	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5
	P17	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

DIMENSIONES	SUFICIENCIA			CLARIDAD			COHERENCIA			RELEVANCIA		
	V	Li	Ls	V	Li	Ls	V	Li	Ls	V	Li	Ls
D1	0,99	0,83	1,00	0,93	0,74	0,99	0,99	0,83	1,00	0,98	0,81	1,00
D2	0,98	0,81	1,00	0,98	0,81	1,00	0,99	0,83	1,00	1,00	0,84	1,00
D3	0,95	0,76	0,99	0,95	0,76	0,99	0,95	0,76	0,99	0,95	0,76	0,99

Instrumento por Criterio	0,98	0,80	1,00	0,96	0,77	0,99	0,98	0,80	1,00	0,98	0,80	1,00
Instrumento Global	<b>0,97</b>	0,79	1,00									

V de Ayken	<b>0,97</b>
------------	-------------

Variable 2

		SUFICIENCIA					CLARIDAD					COHERENCIA					RELEVANCIA				
		J1	J2	J3	J4	J5	J1	J2	J3	J4	J5	J1	J2	J3	J4	J5	J1	J2	J3	J4	J5
D1	P1	5	5	5	5	4	5	5	5	3	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
	P2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P6	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
D2	P7	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P11	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P12	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
D3	P13	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5
	P14	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P16	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P17	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	P18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

DIMENSIONES	SUFICIENCIA			CLARIDAD			COHERENCIA			RELEVANCIA		
	V	Li	Ls	V	Li	Ls	V	Li	Ls	V	Li	Ls
D1	0,98	0,81	1,00	0,97	0,79	1,00	0,99	0,83	1,00	0,99	0,83	1,00
D2	1,00	0,84	1,00	0,98	0,80	1,00	1,00	0,84	1,00	1,00	0,84	1,00
D3	0,98	0,81	1,00	0,98	0,81	1,00	0,98	0,81	1,00	0,98	0,81	1,00

Instrumento por Criterio	0,99	0,82	1,00	0,98	0,80	1,00	0,99	0,83	1,00	0,99	0,83	1,00
Instrumento Global	<b>0,99</b>	0,82	1,00									

V de Ayken	<b>0,99</b>
------------	-------------

## Anexo 6: Resultados del análisis de consistencia interna

### Análisis de confiabilidad de Gestión de ambientes de servicios de alimentación

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	20	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

#### Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,984	18

### Análisis de confiabilidad de Implementación de Qali Warma

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	20	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

#### Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,979	18

## Anexo 7: Consentimiento informado

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Consentimiento informado (\*)**

Título de la investigación: Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024.

Investigador (a): Carmela Saavedra Paredes

**Propósito del estudio**

Le invitamos a participar en la investigación titulada "Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024", cuyo objetivo es Determinar la relación entre la gestión de ambientes de servicios de alimentación y la implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024. Esta investigación es desarrollada por estudiante de Posgrado del Programa Académico de la Maestría en Gestión Pública de la Universidad César Vallejo del campus Tarapoto, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad y con el permiso de la institución Municipalidad Provincial de San Martín.

**Describir el impacto del problema de la investigación.**

La problemática analizar las deficiencias en algunas fases del cumplimiento de sus funciones como la de gestión de ambientes de servicio de alimentación brindado, teniendo en cuenta que recae en ellos la búsqueda de ambientes. La implementación de Qali Warma se convierten en los recursos con los que cuentan las instituciones educativas a través de comité para dar viabilidad y funcionalidad del servicio.

**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 sobre la investigación titulada: "Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024"
2. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de 10 minutos y se realizará en el ambiente de cada unidad orgánica de la institución Municipalidad Provincial de San Martín. 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.

**\* Obligatorio a partir de 18 años**

Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador deben proporcionar sus nombres y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas a través de un formulario Google



**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 alcanzará 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 el investigador (a) Saavedra Paredes Carmela, email: casaparenovada@hotmail.com y docente asesor Dr. Barbarán Mozo, Hipólito Percy, email: pbarmozito@hotmail.com.

**Consentimiento**

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

Nombre y apellidos: Anglia Liris Tello Daza  
Firma:   
Fecha y hora: 11:09 A.M

*Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas a través de un formulario Google.*

**\*Obligatorio a partir de 18 años**

*Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador deben proporcionar sus nombres y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas a través de un formulario Google*

## Anexo 8: Reporte de similitud en software turnitin

Feedback Studio - Google Chrome  
ev.turnitin.com/app/carta/es/?s=18&u=1088032488&lang=es&ro=103&ic=2422822637

feedback studio Carmela Saavedra Paredes Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Wama en las instituciones educativas de Morales, 2024 /100 1 de 41

**Resumen de coincidencias**

**17 %**

Se están viendo fuentes estándar

Ver fuentes en inglés

Coincidencias

Rank	Source	Similarity
1	Entregado a Universida... Trabajo del estudiante	7 %
2	hdl.handle.net Fuente de Internet	4 %
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	3 %
4	repositorio.unheval.edu... Fuente de Internet	1 %
5	www.ecuadorenvivo.co... Fuente de Internet	<1 %
6	exampium.com Fuente de Internet	<1 %
7	www.worldcat.org Fuente de Internet	<1 %
8	group10noticiashuanc... Fuente de Internet	<1 %
9	worldwidescience.org Fuente de Internet	<1 %
10	Acosta Navarro, Carla ... Publicación	<1 %
11	www.almadi.org Fuente de Internet	<1 %

Página: 1 de 25 Número de palabras: 7232 Versión solo texto del informe Alta resolución Activado 15:50 26/07/2024

## Anexo 9: Base de datos de la muestra piloto

### Variable 1

Nº	pr1	pr2	pr3	pr4	pr5	pr6	pr7	pr8	pr9	pr10	pr11	pr12	pr13	pr14	pr15	pr16	pr17	pr18	TOTAL
1	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	62
2	1	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	30
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	72
4	3	2	3	2	3	3	2	2	3	3	2	3	3	2	2	2	3	3	46
5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	5	4	74
6	5	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	82
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	73
8	3	2	3	2	4	3	2	2	4	3	2	2	3	2	2	2	4	3	48
9	2	3	2	3	2	2	3	3	2	2	3	2	2	3	3	3	2	2	44
10	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	63
11	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	33
12	2	3	2	3	3	2	3	3	3	1	2	2	2	3	3	3	3	1	44
13	3	3	3	3	4	3	3	3	4	1	3	4	3	3	3	3	4	1	54
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	2	1	1	1	1	1	3	24
15	1	2	1	2	2	1	2	2	2	4	3	1	1	2	2	2	2	4	36
16	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	64
17	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	49
18	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	58
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	19
20	1	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	29



## Anexo 10: Base de datos estadísticos de la investigación

### V1: Gestión de ambientes de servicios de alimentación

Nº	Gestión de ambientes de servicios de alimentación																					TOTAL
	Gestión del ambiente para comedor (Aula)							Gestión del ambiente para cocina							Gestión del ambiente para almacén de alimentos							
	pr1	pr2	pr3	pr4	pr5	pr6	ST	pr7	pr8	pr9	pr10	pr11	pr12	ST	pr13	pr14	pr15	pr16	pr17	pr18	ST	
1	5	4	5	4	3	3	24	4	4	3	3	3	5	22	5	4	4	5	4	3	25	71
2	4	4	4	4	2	2	20	3	3	4	2	2	4	18	4	4	4	4	3	4	23	61
3	3	2	3	2	3	4	17	3	3	4	3	4	4	21	3	2	2	4	3	4	18	56
4	2	3	2	3	2	2	14	2	2	1	2	2	2	11	2	3	3	2	2	1	13	38
5	4	3	4	3	2	2	18	3	3	3	2	2	4	17	4	3	3	4	3	3	20	55
6	2	2	2	2	4	3	15	3	3	4	4	3	1	18	2	2	2	1	3	4	14	47
7	2	3	2	3	2	1	13	1	1	1	2	1	3	9	2	3	3	3	1	1	13	35
8	3	3	3	3	1	1	14	2	2	2	1	1	4	12	3	3	3	4	2	2	17	43
9	1	1	1	1	3	3	10	4	4	3	3	3	1	18	1	1	1	1	4	3	11	39
10	1	2	1	2	2	2	10	3	3	3	2	2	2	15	1	2	2	2	3	3	13	38
11	3	4	3	4	4	3	21	3	3	4	4	3	3	20	3	4	4	3	3	4	21	62
12	2	3	2	3	2	1	13	1	1	1	2	1	3	9	2	3	3	3	1	1	13	35
13	3	3	3	3	1	1	14	2	2	2	1	1	4	12	3	3	3	4	2	2	17	43
14	1	1	1	1	3	3	10	4	4	3	3	3	1	18	1	1	1	1	4	3	11	39
15	1	2	1	2	2	1	9	2	2	2	2	1	2	11	1	2	2	2	2	2	11	31
16	3	4	3	4	4	4	22	4	4	4	4	4	3	23	3	4	4	3	4	4	22	67
17	1	2	1	2	3	3	12	2	2	3	3	3	2	15	1	2	2	2	2	3	12	39
18	4	4	4	4	3	4	23	4	4	1	3	4	4	20	4	4	4	4	4	1	21	64
19	3	2	3	2	5	5	20	4	4	1	5	5	3	22	3	2	2	3	4	1	15	57
20	4	4	4	4	5	4	25	4	4	4	5	4	5	26	4	4	4	5	4	4	25	76
21	5	4	5	4	2	3	23	2	2	4	2	3	5	18	5	4	4	5	2	4	24	65
22	4	4	4	4	2	2	20	3	3	4	2	2	4	18	4	4	4	4	3	4	23	61

23	3	2	3	2	4	4	18	4	4	4	4	4	4	24	3	2	2	4	4	4	19	61
24	2	3	2	3	3	3	16	2	2	3	3	3	2	15	2	3	3	2	2	3	15	46
25	4	3	4	3	3	4	21	4	4	1	3	4	4	20	4	3	3	4	4	1	19	60
26	2	2	2	2	5	5	18	4	4	1	5	5	1	20	2	2	2	1	4	1	12	50
27	2	3	2	3	5	4	19	4	4	4	5	4	3	24	2	3	3	3	4	4	19	62
28	3	3	3	3	2	3	17	2	2	4	2	3	4	17	3	3	3	4	2	4	19	53
29	1	1	1	1	2	2	8	3	3	4	2	2	1	15	1	1	1	1	3	4	11	34
30	1	2	1	2	3	4	13	3	3	4	3	4	2	19	1	2	2	2	3	4	14	46
31	3	4	3	4	2	2	18	2	2	1	2	2	3	12	3	4	4	3	2	1	17	47
32	2	3	2	3	2	2	14	3	3	3	2	2	3	16	2	3	3	3	3	3	17	47
33	3	3	3	3	4	3	19	3	3	4	4	3	4	21	3	3	3	4	3	4	20	60
34	1	1	1	1	2	1	7	1	1	1	2	1	1	7	1	1	1	1	1	1	6	20
35	1	2	1	2	1	1	8	2	2	2	1	1	2	10	1	2	2	2	2	2	11	29
36	3	4	3	4	3	3	20	4	4	3	3	3	3	20	3	4	4	3	4	3	21	61
37	1	2	1	2	2	2	10	3	3	3	2	2	2	15	1	2	2	2	3	3	13	38
38	4	4	4	4	4	3	23	3	3	4	4	3	4	21	4	4	4	4	3	4	23	67
39	3	2	3	2	2	1	13	1	1	1	2	1	3	9	3	2	2	3	1	1	12	34
40	4	4	4	4	1	1	18	2	2	2	1	1	5	13	4	4	4	5	2	2	21	52
41	5	4	5	4	3	3	24	4	4	3	3	3	5	22	5	4	4	5	4	3	25	71
42	4	4	4	4	2	1	19	2	2	2	2	1	4	13	4	4	4	4	2	2	20	52
43	3	2	3	2	4	4	18	4	4	4	4	4	4	24	3	2	2	4	4	4	19	61
44	2	3	2	3	3	3	16	2	2	3	3	3	2	15	2	3	3	2	2	3	15	46
45	4	3	4	3	3	4	21	4	4	1	3	4	4	20	4	3	3	4	4	1	19	60
46	2	2	2	2	5	5	18	4	4	1	5	5	1	20	2	2	2	1	4	1	12	50
47	2	3	2	3	5	4	19	4	4	4	5	4	3	24	2	3	3	3	4	4	19	62
48	3	3	3	3	2	3	17	2	2	4	2	3	4	17	3	3	3	4	2	4	19	53
49	1	1	1	1	2	2	8	3	3	4	2	2	1	15	1	1	1	1	3	4	11	34
50	1	2	1	2	3	4	13	3	3	4	3	4	2	19	1	2	2	2	3	4	14	46
51	3	4	3	4	2	2	18	2	2	1	2	2	3	12	3	4	4	3	2	1	17	47

52	2	3	2	3	2	2	14	3	3	3	2	2	3	16	2	3	3	3	3	3	17	47
53	3	3	3	3	4	3	19	3	3	4	4	3	4	21	3	3	3	4	3	4	20	60
54	1	1	1	1	2	1	7	1	1	1	2	1	1	7	1	1	1	1	1	1	6	20
55	1	2	1	2	1	1	8	2	2	2	1	1	2	10	1	2	2	2	2	2	11	29
56	3	4	3	4	3	3	20	4	4	3	3	3	3	20	3	4	4	3	4	3	21	61
57	1	2	1	2	2	2	10	3	3	3	2	2	2	15	1	2	2	2	3	3	13	38
58	4	4	4	4	4	3	23	3	3	4	4	3	4	21	4	4	4	4	3	4	23	67
59	3	2	3	2	2	1	13	1	1	1	2	1	3	9	3	2	2	3	1	1	12	34
60	4	4	4	4	1	1	18	2	2	2	1	1	5	13	4	4	4	5	2	2	21	52
61	5	4	5	4	3	3	24	4	4	3	3	3	5	22	5	4	4	5	4	3	25	71
62	4	4	4	4	2	1	19	2	2	2	2	1	4	13	4	4	4	4	2	2	20	52
63	2	3	2	3	4	4	18	4	4	4	4	4	3	23	2	3	3	3	4	4	19	60
64	3	3	3	3	3	3	18	2	2	3	3	3	4	17	3	3	3	4	2	3	18	53
65	1	1	1	1	3	4	11	4	4	1	3	4	1	17	1	1	1	1	4	1	9	37
66	1	2	1	2	5	5	16	4	4	1	5	5	2	21	1	2	2	2	4	1	12	49
67	3	4	3	4	5	4	23	4	4	4	5	4	3	24	3	4	4	3	4	4	22	69
68	1	2	1	2	2	3	11	2	2	4	2	3	2	15	1	2	2	2	2	4	13	39
69	4	4	4	4	2	2	20	3	3	4	2	2	4	18	4	4	4	4	3	4	23	61
70	3	2	3	2	3	4	17	3	3	4	3	4	3	20	3	2	2	3	3	4	17	54
71	4	4	4	4	2	2	20	2	2	1	2	2	5	14	4	4	4	5	2	1	20	54
72	5	4	5	4	2	2	22	3	3	3	2	2	5	18	5	4	4	5	3	3	24	64
73	4	4	4	4	4	3	23	3	3	4	4	3	4	21	4	4	4	4	3	4	23	67
74	3	2	3	2	2	1	13	1	1	1	2	1	4	10	3	2	2	4	1	1	13	36
75	2	3	2	3	1	1	12	2	2	2	1	1	2	10	2	3	3	2	2	2	14	36
76	4	3	4	3	3	3	20	4	4	3	3	3	4	21	4	3	3	4	4	3	21	62
77	2	2	2	2	2	2	12	3	3	3	2	2	1	14	2	2	2	1	3	3	13	39
78	2	3	2	3	4	3	17	3	3	4	4	3	3	20	2	3	3	3	3	4	18	55

## V2: Implementación de Qali Warma

Nº	Implementación de Qali Warma																					TOTAL
	Recursos humanos							Recursos materiales							Recursos saludables							
	pr1	pr2	pr3	pr4	pr5	pr6	ST	pr7	pr8	pr9	pr10	pr11	pr12	ST	pr13	pr14	pr15	pr16	pr17	pr18	ST	
1	5	5	4	5	4	5	28	5	4	4	5	5	4	27	5	5	4	5	4	5	28	83
2	5	4	4	4	4	4	25	4	4	4	4	4	4	24	5	4	4	4	4	4	25	74
3	2	3	2	3	2	4	16	3	2	2	4	3	2	16	2	3	2	3	2	4	16	48
4	2	2	3	2	3	2	14	2	3	3	2	2	3	15	2	2	3	2	3	2	14	43
5	3	4	3	4	3	4	21	4	3	3	4	4	3	21	3	4	3	4	3	4	21	63
6	2	2	2	2	2	1	11	2	2	2	1	2	2	11	2	2	2	2	2	1	11	33
7	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	1	2	14	2	2	3	2	3	3	15	44
8	4	3	3	3	3	4	20	3	3	3	4	1	3	17	4	3	3	3	3	4	20	57
9	2	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	3	2	9	2	1	1	1	1	1	7	23
10	1	1	2	1	2	2	9	1	2	2	2	4	3	14	1	1	2	1	2	2	9	32
11	3	3	4	3	4	3	20	3	4	4	3	4	4	22	3	3	4	3	4	3	20	62
12	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	3	3	17	2	2	3	2	3	3	15	47
13	4	3	3	3	3	4	20	3	3	3	4	3	3	19	4	3	3	3	3	4	20	59
14	2	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	6	2	1	1	1	1	1	7	20
15	1	1	2	1	2	2	9	1	2	2	2	1	2	10	1	1	2	1	2	2	9	28
16	3	3	4	3	4	3	20	3	4	4	3	3	4	21	3	3	4	3	4	3	20	61
17	2	1	2	1	2	2	10	1	2	2	2	1	2	10	2	1	2	1	2	2	10	30
18	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	72
19	3	3	2	3	2	3	16	3	2	2	3	3	2	15	3	3	2	3	2	3	16	47
20	3	4	4	4	4	5	24	4	4	4	5	4	4	25	3	4	4	4	4	5	24	73
21	5	5	4	5	4	5	28	5	4	4	5	5	4	27	5	5	4	5	4	5	28	83
22	5	4	4	4	4	4	25	4	4	4	4	4	4	24	5	4	4	4	4	4	25	74
23	2	3	2	3	2	4	16	3	2	2	4	3	2	16	2	3	2	3	2	4	16	48
24	2	2	3	2	3	2	14	2	3	3	2	2	3	15	2	2	3	2	3	2	14	43

25	3	4	3	4	3	4	21	4	3	3	4	4	3	21	3	4	3	4	3	4	21	63
26	2	2	2	2	2	1	11	2	2	2	1	2	2	11	2	2	2	2	2	1	11	33
27	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	1	2	14	2	2	3	2	3	3	15	44
28	4	3	3	3	3	4	20	3	3	3	4	1	3	17	4	3	3	3	3	4	20	57
29	2	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	3	2	9	2	1	1	1	1	1	7	23
30	1	1	2	1	2	2	9	1	2	2	2	4	3	14	1	1	2	1	2	2	9	32
31	3	3	4	3	4	3	20	3	4	4	3	4	4	22	3	3	4	3	4	3	20	62
32	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	3	3	17	2	2	3	2	3	3	15	47
33	4	3	3	3	3	4	20	3	3	3	4	3	3	19	4	3	3	3	3	4	20	59
34	2	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	6	2	1	1	1	1	1	7	20
35	1	1	2	1	2	2	9	1	2	2	2	1	2	10	1	1	2	1	2	2	9	28
36	3	3	4	3	4	3	20	3	4	4	3	3	4	21	3	3	4	3	4	3	20	61
37	2	1	2	1	2	2	10	1	2	2	2	1	2	10	2	1	2	1	2	2	10	30
38	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	72
39	3	3	2	3	2	3	16	3	2	2	3	3	2	15	3	3	2	3	2	3	16	47
40	3	4	4	4	4	5	24	4	4	4	5	4	4	25	3	4	4	4	4	5	24	73
41	5	5	4	5	4	5	28	5	4	4	5	5	4	27	5	5	4	5	4	5	28	83
42	5	4	4	4	4	4	25	4	4	4	4	4	4	24	5	4	4	4	4	4	25	74
43	2	3	2	3	2	4	16	3	2	2	4	3	2	16	2	3	2	3	2	4	16	48
44	2	2	3	2	3	2	14	2	3	3	2	2	3	15	2	2	3	2	3	2	14	43
45	3	4	3	4	3	4	21	4	3	3	4	4	3	21	3	4	3	4	3	4	21	63
46	2	2	2	2	2	1	11	2	2	2	1	2	2	11	2	2	2	2	2	1	11	33
47	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	1	2	14	2	2	3	2	3	3	15	44
48	4	3	3	3	3	4	20	3	3	3	4	1	3	17	4	3	3	3	3	4	20	57
49	2	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	3	2	9	2	1	1	1	1	1	7	23
50	1	1	2	1	2	2	9	1	2	2	2	4	3	14	1	1	2	1	2	2	9	32
51	3	3	4	3	4	3	20	3	4	4	3	4	4	22	3	3	4	3	4	3	20	62
52	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	3	3	17	2	2	3	2	3	3	15	47
53	4	3	3	3	3	4	20	3	3	3	4	3	3	19	4	3	3	3	3	4	20	59

54	2	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	6	2	1	1	1	1	1	7	20
55	1	1	2	1	2	2	9	1	2	2	2	1	2	10	1	1	2	1	2	2	9	28
56	3	3	4	3	4	3	20	3	4	4	3	3	4	21	3	3	4	3	4	3	20	61
57	2	1	2	1	2	2	10	1	2	2	2	1	2	10	2	1	2	1	2	2	10	30
58	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	72
59	3	3	2	3	2	3	16	3	2	2	3	3	2	15	3	3	2	3	2	3	16	47
60	3	4	4	4	4	5	24	4	4	4	5	4	4	25	3	4	4	4	4	5	24	73
61	5	5	4	5	4	5	28	5	4	4	5	5	4	27	5	5	4	5	4	5	28	83
62	5	4	4	4	4	4	25	4	4	4	4	4	4	24	5	4	4	4	4	4	25	74
63	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	3	3	17	2	2	3	2	3	3	15	47
64	4	3	3	3	3	4	20	3	3	3	4	3	3	19	4	3	3	3	3	4	20	59
65	2	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	6	2	1	1	1	1	1	7	20
66	1	1	2	1	2	2	9	1	2	2	2	1	2	10	1	1	2	1	2	2	9	28
67	3	3	4	3	4	3	20	3	4	4	3	3	4	21	3	3	4	3	4	3	20	61
68	2	1	2	1	2	2	10	1	2	2	2	1	2	10	2	1	2	1	2	2	10	30
69	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	4	4	24	72
70	3	3	2	3	2	3	16	3	2	2	3	3	2	15	3	3	2	3	2	3	16	47
71	3	4	4	4	4	5	24	4	4	4	5	4	4	25	3	4	4	4	4	5	24	73
72	5	5	4	5	4	5	28	5	4	4	5	5	4	27	5	5	4	5	4	5	28	83
73	5	4	4	4	4	4	25	4	4	4	4	4	4	24	5	4	4	4	4	4	25	74
74	2	3	2	3	2	4	16	3	2	2	4	3	2	16	2	3	2	3	2	4	16	48
75	2	2	3	2	3	2	14	2	3	3	2	2	3	15	2	2	3	2	3	2	14	43
76	3	4	3	4	3	4	21	4	3	3	4	4	3	21	3	4	3	4	3	4	21	63
77	2	2	2	2	2	1	11	2	2	2	1	2	2	11	2	2	2	2	2	1	11	33
78	2	2	3	2	3	3	15	2	3	3	3	1	2	14	2	2	3	2	3	3	15	44

## Anexo 11: Autorización de publicación en repositorio institucional



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**ESCUELA DE POSGRADO  
MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA**

### **Autorización de Publicación en Repositorio Institucional**

Yo, SAAVEDRA PAREDES CARMELA identificado con N° de Documento N° 40130731 (respectivamente), estudiante de la ESCUELA DE POSGRADO y MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - TARAPOTO, autorizo ( X ), no autorizo ( ) la divulgación y comunicación pública de mi Tesis: "Gestión de ambientes de servicios de alimentación e implementación de Qali Warma en las instituciones educativas de Morales, 2024".

En el Repositorio Institucional de la Universidad César Vallejo, según esta estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de NO autorización:

--

TARAPOTO, 04 de Julio del 2024

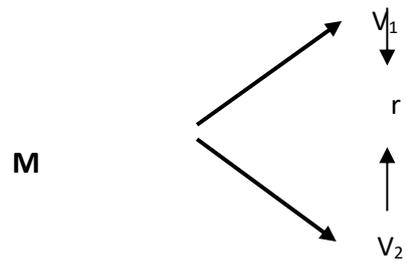
<b>Apellidos y Nombres del Autor</b>	<b>Firma</b>
SAAVEDRA PAREDES CARMELA <b>DNI:</b> 40130731 <b>ORCID:</b> 0009-0009-4045-0624	Firmado electrónicamente por: SSAAVEDRAPA79 el 04-07-2024 21:05:38

Código documento Trilce: TRI - 0795336



## Anexo 12: Otras evidencias

Esquema:



Dónde:

<b>M</b>	=	Muestra
<b>V1</b>	=	Gestión de ambientes de servicios de alimentación
<b>V2</b>	=	Implementación de Qali Warma
<b>r</b>	=	Relación entre ambas variables