



ESCUELA DE POSGRADO
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, 2018.

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

MAESTRA EN GESTIÓN PÚBLICA

AUTORA:

Br. Sarmiento Valenzuela, Mery Isabel

ASESOR:

Dr. Ochoa Carbajo, Jesús Alberto

SECCIÓN

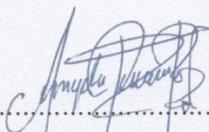
Ciencias Empresariales

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

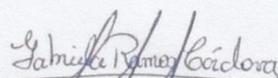
Dirección

PERÚ - 2018

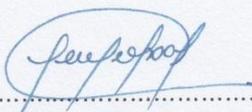
PÁGINA DEL JURADO



.....
Dra. RIVERA BEGAZO, Ángela Martha
Presidente



.....
Mg. Gabriela Ramos Cordova
Mg. RAMOS CORDOVA, Gabriela Olivia
Secretario



.....
Dr. OCHOA CARBAJO, Jesús Alberto
Vocal

Dedicatoria

Dedico esta tesis primeramente a nuestro Señor de la vida, por su infinito amor y bondad, por la fortaleza que me da para culminar con uno más de mis proyectos profesionales.

A mi amado esposo e hija por su comprensión y amor, por el apoyo incondicional brindado día a día y porque son mi soporte y compañía durante todo este periodo de estudio.

A mis amados padres quienes son el principal cimiento para la construcción de mi vida profesional, sentaron en mi las bases de la responsabilidad y deseo de superación , me enseñaron que con el trabajo y la perseverancia se encuentra el éxito profesional.

A mis amados hermanos y hermanas quienes siempre están presentes en mi vida motivándome a mi superación profesional.

A todos ellos gracias totales!!!

Mery Isabel

Agradecimiento

Al Doctor César Acuña Peralta, porque gracias a su capacidad empresarial ha logrado que en nuestra Región Ica, los profesionales logren forjar un mejor futuro.

A los docentes de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, por haber compartido su experiencia y calidad profesional, lo cual representa la mejor garantía para el éxito de esta investigación.

Al Ochoa Carbajo, Jesús Alberto, por su asesoramiento, motivación, criterio e importantes precisiones para el desarrollo del informe final de investigación.

A los miembros del CAE del programa Programa Nacional de Alimentación Qali Warma de a Instituciones Educativas del distrito de los Aquijes, por su apoyo y disposición favorable para la aplicación de los instrumentos, durante el desarrollo del trabajo de campo.

La autora

Presentación

Señores miembros del jurado:

Presento ante ustedes la tesis titulada: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, 2018, con la finalidad de analizar la relación que existe entre Analizar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018, en cumplimiento con el Reglamento de Grados y Títulos para optar el grado de Magister en Gestión Pública.

Esperando cumplir con los requisitos técnicos y científicos establecidos por la escuela, espero que la investigación se ajuste a las exigencias establecidas por la universidad y merezca su aprobación.

La autora.

ÍNDICE

	Pág.
CARÁTULA	
Título	
Asesor	
Autor	
Línea de investigación	
PÁGINAS PRELIMINARES	
Página del Jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Presentación	vi
Índice	vii
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xii
I. INTRODUCCIÓN	13
1.1. Realidad problemática	13
1.2. Trabajos previos	15
1.3. Teorías relacionadas al tema	18
1.4. Formulación del problema	29
1.5. Justificación del estudio	29
1.6. Hipótesis	31
1.7. Objetivos	31
II. METODO	33
2.1 Diseño de investigación	33
2.2 Variables, Operacionalización	33
2.3 Población, muestra	36
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	37

2.5	Métodos de análisis de datos	38
2.6	Aspectos éticos	39
III.	RESULTADOS	40
IV.	DISCUSIÓN	52
V.	CONCLUSIONES	54
VI.	RECOMENDACIONES	55
VII.	REFERENCIAS	56
ANEXOS		59
Anexo 1:	Instrumentos de recolección de datos	60
Anexo 1.1:	Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	60
Anexo 1.2:	Cuestionario sobre Calidad de las raciones y productos	66
Anexo 2:	Matriz de consistencia	81
Anexo 3:	Constancias de aplicación de instrumentos	85
Anexo 4:	Registro de datos	100
Anexo 4.1	Registro de datos de protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	100
Anexo 4.2	Registro de datos de Calidad de las raciones y productos	103
Anexo 5:	Evidencia fotográfica	106

Índice De Tablas

		Pág.
Tabla 1	Protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	41
Tabla 2	Proceso de liberación de raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	42
Tabla 3	Proceso de liberación de productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	43
Tabla 4	Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018	44
Tabla 5	Calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	45
Tabla 6	Calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	46
Tabla 7	Estadígrafos de las variables Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	47
Tabla 8	Prueba de normalidad	48

Índice de figuras

	Pág.
Figura 1	41
Protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	
Figura 2	42
Proceso de liberación de raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	
Figura 3	43
Proceso de liberación de productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	
Figura 4	44
Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018	
Figura 5	45
Calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	
Figura 6	46
Calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.	

RESUMEN

La presente tesis tiene la finalidad de analizar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

El trabajo de investigación es de enfoque cuantitativo de tipo no experimental con diseño transeccionales correlacionales causales. La población estuvo conformada por los 95 miembros de las 19 CAEs de las Instituciones Educativas de los distritos de la provincia de Los Aquijes y 02 proveedores adjudicados a la distribución de los productos y raciones en el distrito precitado haciendo un total de 97. La muestra estuvo conformada por 77 miembros del CAE y proveedor del programa Qali Warma de las instituciones educativas elegidos a través del muestreo de poblaciones finitas. La técnica fue la encuesta y los instrumentos cuestionarios para evaluar el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos pasando por los procesos de confiabilidad y validez.

Los resultados recogidos en la investigación se ha logrado determinar un coeficiente de correlación Rho Spearman de $r = 0,764$ y un nivel de significancia de 0,000 menor a la región crítica 0,05; lo cual muestra que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en un 58% en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

.Palabras clave: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos.

ABSTRACT

The purpose of this thesis is to analyze how the protocol of supervision and release of the National Food Program Qali Warma influences the improvement of the quality of rations and products in educational institutions of Los Aquijes, in the year 2018.

The research work is a non-experimental quantitative approach with a causal correlational cross-sectional design. The population was composed of the 95 members of the 19 CAEs of the Educational Institutions of the districts of the province of Los Aquijes and 02 suppliers awarded to the distribution of the products and rations in the mentioned district, adding a total of 97.

The sample consisted of 77 members of the CAE and provider of the Qali warma program of the selected educational institutions through the sampling of finite populations. The technique was to survey and questionnaire instruments to evaluate the supervision and release protocol of the Qali Warma National Food Program and the quality of the rations and products through the processes of reliability and validity.

The results collected in the investigation have been determined to determine a Rho Spearman correlation coefficient of $r = 0.764$ and a significance level of 0.000 less than the critical region 0.05; This shows that the monitoring and release protocol of the Qali Warma National Food Program has a 58% influence on the improvement of the quality of rations and products in educational institutions of Los Aquijes, in 2018.

Keywords: Supervision and release protocol of the Qali Warma National Food Program and Quality of rations and products.

I. INTRODUCCIÓN

1.1 Realidad Problemática

En estos últimos tiempos se observa que existe un serio problema en cuanto a la alimentación en los niños, la pobreza está atacando a los más indefensos y el descuido de los padres de familia en cuanto a la calidad de alimentación que se brinda es por ellos que en algunos países el estado está tomando conciencia y está brindando atención en la medida que sea posible para disminuir esta situación que es la desnutrición e incremento de la anemia.

Mediante el Decreto Supremo N°008-2012-MINDIS, se dispuso la creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuada a los hábitos de consumo locales, congestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niños del de educación inicial y primaria.

La ocurrencia de eventos de enfermedades transmitidas por alimentos, es un tema que se escucha constantemente en los medios de comunicación, muchas veces esto se debe a las malas prácticas de manufactura, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos; por lo que resulta necesario contar con un protocolo para la supervisión de los establecimientos de preparación de alimentos (componente sólido) y almacenamiento de productos alimenticios (no perecibles) de proveedores, de manera que facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad e inocuidad de las raciones y productos.

El estado viene ejecutando la supervisión y la calidad de las raciones que se les da a los niños que se benefician con este programa, así como los productos que los proveedores brindan; el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – Senasa, en coordinación con el Programa Nacional de

Alimentación Escolar – Qali Warma (PNAEQW), realizan inspecciones a los proveedores, con el propósito de verificar la inocuidad de los productos que formarán parte del almuerzo escolar (SENASAcontigo, 2017).

Aunque el desarrollo de este programa ha beneficiado a un gran porcentaje de niños vulnerables aun así existen una serie de falencias que se necesita ir corrigiendo; es común escuchar alimentos que se encuentran en mal estado, o que no han sido proporcionados adecuadamente; lo que significa que todos los actores involucrados en este programa están teniendo falencias; esto se evidencia cuando se escucha en los medios de comunicación niños intoxicados, o productos vencidos; es necesario que se realice y mayor supervisión a este programa así como la verificación de la calidad de los productos que se recibe por parte de los proveedores y la calidad de las raciones que se proporciona a los niños.

En el país son un gran número de instituciones públicas que se benefician con este programa al igual que las instituciones educativas de Ica, es por ello que no se es ajeno a la problemática que se vive a nivel nacional, la cual se puede deber a la falta de capacitación de las actores involucrados en este programa; es por ello de la importancia de realizar el presente estudio: Protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación Qali Warma y calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Ica, 2018; en donde se determine como una influye en la otra, y a partir de este análisis se puedan crear las estrategias pertinentes para lograr revertir esta problemática.

En la región de Ica se tiene algunas deficiencias en cuanto a los protocolos de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma lo cual repercute en la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de pueblo nuevo y en general de Ica, se observa que las personas encargadas en algunas oportunidades no tienen la debida supervisión en las raciones y en la calidad de los productos que se están sirviendo, en algunas oportunidades se ha visto que las raciones no son las adecuadas y los productos están en mal estado y vencidos es por ello que se

quiere hacer este estudio para ver y analizar el grado de relación que hay entre estas variables.

En el distrito de los de Los Aquijes se observa deficiencia en cuanto a los protocolos de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas.

1.2 Trabajos previos

1.2.1. A nivel internacional

Gómez (2012). *Evaluación de la calidad de programas de servicios sociales*. (Tesis doctoral) Universidad de Granada, España. Esta investigación sigue una metodología mixta, para ello se aplicó una encuesta a usuarios del servicio, grupos de discusión a usuarios y familiares, entrevista en profundidad. Llegando a la siguiente conclusión: Considerando que la población objeto del programa puede experimentar cambios en su nivel de dependencia en el transcurso del tiempo, resulta significativo que prácticamente.

Moreano (2016). Propuesta de mejoramiento en la cobertura del programa de alimentación escolar de las unidades educativas de la Parroquia de el Quinche, del distrito Metropolitano de Quito. (Tesis para obtener el título de ingeniera en finanzas). Universidad Central del Ecuador, Quito. Investigación de tipo aplicada y diseño cuasi experimental. Se utilizó el cuestionario como instrumento de recolección de datos. Se arribó a las siguientes conclusiones: En lo que respecta a los refrigerios y desayunos, se ha establecido que no existe variedad en los productos que se entregan. El PAE a lo largo de los años ha mantenido un estándar de productos que forman parte de los refrigerios y desayunos que no ha variado en mayor medida, lo que ha provocado que al momento de ser entregados muchos de los alumnos no deseen recibirlos; además, del análisis se determina que los alimentos no

cuentan con el valor nutricional adecuado de acuerdo a la edad del estudiante.

Castro (2018). *Consumo y aceptación de los alimentos del programa alimentación escolar en los preescolares de la Unidad Educativa, Tulcán 2016-2017*. (Tesis para la obtención del título de licenciada en nutrición y salud comunitaria). Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Investigación de tipo descriptiva de corte transversal y diseño no experimental. La muestra de estudio quedó conformada por 117 estudiantes. Se utilizó el cuestionario como instrumento de recolección de datos. Se arribó a las siguientes conclusiones: El programa de alimentación escolar no está siendo eficiente en esta Unidad Educativa ya que los productos del Programa en su gran mayoría no son consumidos por los beneficiarios excepto la barra de cereal que si es consumida en un 83,97%, sin embargo existe un grupo mínimo de beneficiarios que si consumen todos los productos que son entregados.

1.2.2. A nivel nacional

Ajito (2017). *Estudio de los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, monitoreo y distribución de los alimentos que entrega el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma basado en la percepción de los actores del programa de 4 instituciones educativas del distrito de Breña*. (Tesis de maestría). Pontificia Universidad Católica. Lima. Perú. Investigación es cualitativa. 875 escolares entre el 1er al 6to grado de primaria de 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña en el año 2016. 20 Miembros del CAE (De las 4 Instituciones Educativas identificadas en el distrito de Breña). Personal encargado del almacenamiento y distribución de alimentos, Guía de preguntas para entrevistas no estructuradas a padres de familia, miembros del CAE, y proveedores de alimentos. Guía para observación no participante durante las actividades de consumo de los alimentos por los escolares, manipulación y almacenamiento de alimentos

por parte de los trabajadores encargados de los I.E. y proveedores. Señala las siguientes conclusiones: Sobre los alimentos que reciben los niños, según la información proveniente de la mayoría de padres de familia, ellos manifestaron saber lo que reciben sus hijos. Sin embargo, cuando se les consultó sobre información específica, como por ejemplo sobre los tipos de leche, tipos de panes, galletas y huevo sancochado, reveló que muchos de ellos presentan un bajo conocimiento de los alimentos que reciben sus hijos. Sobre el transporte y almacenamiento de alimentos, se puede afirmar que tanto los padres de familia como los miembros del CAE sí conocen cómo llegan los alimentos, debido a que el proveedor de alimentos reparte a diario y se le puede observar llegando por las mañanas a cada I.E., por lo que son testigos de cómo llegan y quién trae los alimentos. También saben que los alimentos son repartidos a todos los escolares en cada I.E.

Oré (2016). *Supervisión en la Calidad del Servicio para el Programa de Alimentación Escolar Qaliwarma Distrito SJL- 2015*. (Tesis doctoral) Universidad César Vallejo, Perú. Siendo de tipo básica con un diseño no experimental. La población fue de 338 individuos quedando su muestra conformada por 180 individuos; los datos fueron recolectados a través de la aplicación de un cuestionario. Llegando a la siguiente conclusión: Las supervisiones del programa están en permanente contacto con los beneficiarios, con el objetivo de brindar una adecuada alimentación escolar a niños de nivel inicial y primaria durante la implementación ha presentado una serie de limitaciones para cumplir con los objetivos siendo unos de los principales problemas la deficiencia en la Calidad del Servicio Alimentario generando insatisfacción en los beneficiarios y por ende la gestión del servicio inadecuada. Las encuestas y la prueba estadística permitieron concluir que la Supervisión y la Calidad de Servicio influyen positivamente.

1.2.3. A nivel local

Espinoza, N. (2016). Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: factores socioeducativos y eficacia del servicio en instituciones

educativas de Ica, 2015. (Tesis de maestría). Universidad César Vallejo, Sede Ica. Investigación de tipo no experimental siendo su diseño Descriptivo correlacional. La población fue de 1651 estudiantes de quinto grado de primaria de las instituciones educativas del distrito de Ica con una muestra de estudio 91 estudiantes, elegidos a través de la utilización de la fórmula de poblaciones finitas mediante la aplicación de la técnica del muestreo no probabilístico. Referente a los instrumentos utilizados en la investigación fueron dos cuestionarios. Los resultados determinaron que existe una relación significativa entre las variables factores educativos y eficacia del servicio del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali warma con un coeficiente de correlación de Pearson de $r = 0,774$.

1.3 Teorías relacionadas al tema

1.3.1 Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

1.3.1.1 Conceptualización del protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Según Delgadillo y Murrillo (2016) “Un protocolo está formado por un conjunto de reglas y formatos que definen la forma en que deben de efectuarse una determinada actividad.”

El Instituto Nacional de Salud. (2013, p.20) “Define como supervisión a una series de hechos orientadas a optimizar la realización de labores y sublabores que comienza desde las tareas preparatorias como son la recepción y comprobación de los conglomerados elegidos, encuestas, equipos e insumos, hasta la recolección de datos y envío de información.”

Así mismo el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (2017) “Indica que el proceso de liberación son las actividades que se realiza de manera secuencial desde la revisión documentaria, verificación higiénico - sanitaria del establecimiento, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de productos o raciones y verificación de la

carga estiba con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a los centros educativos.”

En este sentido, el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma, “Define como el mecanismo a través el cual comprueba el cumplimiento de los requisitos de calidad de la prestación del servicio alimentario, en los colegios, conforme a los procedimientos determinados por el programa, este documento comprende los esenciales aspectos estimados en la supervisión y liberación de los resultados de la misma incorporando las deficiencias a ser solucionadas en tiempos determinados” (MIDIS, 2013).

Por su parte la ANDINA (2017), “Lo conceptualiza como una serie de normas que se deben de tener en cuenta para poder observar las condiciones higiénicas sanitarias, la ventilación adecuada y que los productos se encuentren almacenados de manera correcta.”

1.3.1.2 Importancia del protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Este protocolo resulta ser de vital importancia pues permite optimizar la gestión y mejorar la prestación del servicio alimentario en el marco de su visión, misión y objetivos estratégicos.

La ocurrencia de eventos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), se presenta en toda la cadena alimentaria a la preparación de los alimentos y almacenamiento, como consecuencia de las malas acciones de manufactura, almacenamiento, distribución y manipulación de los alimentos por parte de los proveedores. Por ello resulta necesario contar un protocolo para la supervisión d de los establecimientos de preparación de alimentos (componente sólido) y almacenamiento de productos alimenticios (no perecibles) de proveedores, de manera que se facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de las raciones y productos, así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las niños y niñas usuarios del PNAEQW (MIDIS, 2017, p.20).

1.3.1.3 Dimensiones de la supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Tomando como referencia lo señalado por el MIDIS (2017, p.17) se establecen como dimensiones:

-Supervisión de raciones: Son las supervisiones realizadas en cada establecimiento, sustentado con las actas de supervisión suscritas por turno, los cuales deben estar registrados en el SIGO.

-Liberación de raciones

-Supervisión de productos: Son las supervisiones realizadas en cada establecimiento de proveedor, sustentando con las actas de supervisión suscritas por turno, los cuales deben estar registrados en el SIGO.

-Liberación de productos

1.3.1.4. Características protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

El Programa QaliWarma (2013, p.5) establece las siguientes características:

-Constituyen una herramienta educativa, donde el trabajador del programa ofrece asistencia técnica de manera permanente y pertinente, a fin de complementar y orientar los aprendizajes obtenidos por los aquellos personajes que se involucraron en la ejecución de las actividades del programa.

-Se brindar y presentan a los responsables del desarrollo del programa a través de documentos impresos, proporcionando una simple visibilización y entendimiento, de modo que es recomendable que estos documentos se ubiquen en zonas que sean accesibles y visibles a todos los trabajadores a fin de que se puedan analizar y de ese modo mantenerse informados sobre los diversos eventos que se van a desarrollar.

-Todas las sugerencias presentes en los protocolos en relación a la forma en que se debe de ejecutar el programa Qali Warma deben ser tenidas en

cuenta desde las actividades iniciales hasta las actividades finales del programa, tales como los procesos de recepción, almacenamiento y distribución del programa, los procesos de distribución y consumo de alimentos en los estudiantes.

-El desarrollo de estos protocolos tiene como finalidad principal asegurar que todos los procesos y actividades del programa se desarrollen de forma pertinente y acorde a los estándares establecidos.

1.3.1.5 Objetivos de la supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Según el Ministerio de desarrollo e inclusión social (2017, p.14) los objetivos se tienen los siguientes:

-Establecer los procedimientos para realizar la supervisión a los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenamiento de alimentos no perecibles, liberación de raciones y productos y evaluación de las condiciones sanitarias de los medios de transporte, con el propósito de comprobar el cumplimiento de los proveedores de acuerdo a las normas sanitarias vigentes y disposiciones establecidas por el PNAEQW.

-Verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigentes y demás requisitos establecidos por el programa, durante la preparación del componente sólido y/o almacenamiento de productos alimenticios en los establecimientos de los proveedores.

-Usar adecuadamente los instrumentos de supervisión y liberación.

-Verificar las condiciones higiénico – sanitarias de las unidades de transporte de los proveedores.

-Uniformizar criterios para realizar la liberación de las raciones y productos alimenticios, a fin que ejecuten con los requerimientos determinados en las especificaciones técnicas de alimentos y contratos suscritos.

-Establecer los canales de comunicación para el buen desarrollo de las actividades de supervisión y adecuado reporte de la información, según lo establecido por el PNAQW.

1.3.1.6. Enfoque teórico del protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Según el MIDIS (2017, p.20) dicho programa se apoya en un Modelo de Cogestión, en otras palabras, “una táctica de gestión, fundamentada en la corresponsabilidad, en el que el Estado y la sociedad organizada colaboran, de forma ordenada y estructurada”. Asimismo el modelo proporciona brindar desayunos y almuerzos o bien desayunos, conforme a las condiciones de pobreza de la gente en los distritos donde se localizan los centros educativos. Para ello, el programa determina dos modalidades de entrega: raciones y productos. Como primera modalidad involucra que el proveedor efectúe las entregas de los desayunos de forma cotidiana en cada colegio. La segunda modalidad hace referencia que el proveedor efectúe entregas de canastas de productos no perecibles cada cierto tiempo en cada IE y son los padres de familia y la comunidad escolar los encargados de organizarse para preparar y servir los alimentos a los niños. El modelo de cogestión, bajo el cual actúa el Programa precisa la existencia de Comités de Compra (CC) y Comités de Alimentación Escolar (CAE). Los primeros se encargan de hacer el proceso de compra, por lo que involucra la selección del proveedor que proveerá de alimentos a un número de centros educativos dentro de su lugar de influencia. Los segundos, están encargados de comprobar la cantidad y calidad de los alimentos obtenidos por el proveedor; y correspondientes a los productos, además, de preparar los alimentos que posteriormente consumirán los alumnos. Los Comités de Compra se encuentran estructurados por representantes del Gobierno Local, las Redes de Salud, la Gobernación y los padres de familia de las IE. Por su parte, desde el 2014, los Comités de Alimentación Escolar están conformados por dos representantes de la escuela (uno de ellos podría ser el director, el docente o un administrativo, y el otro un docente de nivel inicial y/o primaria)

y representantes de los padres de familia. Bajo este contexto, AC Pública ha efectuado una investigación para estudiar el proceso de provisión del servicio alimentario, comprobando el cumplimiento del marco normativo vigente e identificando oportunidades de mejora para la optimización del mismo.

1.3.2 Calidad de las raciones y productos

1.3.2.1 Conceptualización de calidad de las raciones y productos

Según Zavala (2011, p.14) “Se entiende por calidad dentro del enfoque alimentario a la idea de utilidad de un alimento, a la totalidad de las particularidades que diferencian las unidades particulares de un producto y valen para establecer el grado de aceptabilidad por parte del consumidor.”

Por su parte la Food and Agriculture Organization of the United Nations (2011) “Indica que el producto es un Alimento natural o producido susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo.”

“Así mismo una ración es un alimento o porción que se entrega a toda persona o grupo en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, lonche, cena).” (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011).

“Así, la calidad de las raciones y productos está concerniente a la adecuación y conjunción de diversos componentes, caracteres o atributos vinculados con la aceptabilidad del alimento y los requerimientos de los educandos, establecida en la percepción y opinión de los actores del programa.” (Ajito, 2017, p.14).

1.3.2.2. Importancia de la calidad de las raciones y productos

Según Gumaray (2017, p.18) el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma es un programa social que busca contribuir en el desarrollo de los estudiantes cuyas familias cuentan con un ingreso bajo, debido

principalmente a que proporcionan a los estudiantes alimentos (ya sea desayunos o almuerzos) cuyas propiedades nutricionales contribuyan a su desarrollo óptimo y evite exponerse a enfermedades que surgen por una mala alimentación. Así mismo, al entregarse estos alimentos dentro de la institución educativa, contribuye a que los estudiantes estén alimentados evitando así todos los problemas ocasionados por el hambre y puedan concentrarse y atender óptimamente las enseñanzas brindadas por su maestro.

Por consiguiente, el desarrollo de estos protocolos buscan contribuir al desarrollo de la sociedad, ya que se sabe que para lograr que una sociedad se desarrolle se debe asegurar que todos los miembros que la componen deben de poseer todas sus capacidades y aptitudes desarrolladas a plenitud, que es el objetivo al que busca contribuir el estado con el desarrollo de este programa. Estos protocolos buscan brindar la guía y la orientación pertinente sobre la forma más efectiva para desarrollar las actividades del programa Qali Warma, asegurando que se cumplan óptimamente los procesos y sus actividades y que mediante ellos los estudiantes se vean beneficiados con una alimentación de alta calidad (Ajito, 2017, p.15).

1.3.2.3 Dimensiones de las raciones y productos

Según el MINDIS (2013) las dimensiones son las siguientes:

-Calidad de las raciones: Es la calidad de la entrega de alimentos elaborados ya sea desayuno y/o almuerzo a los beneficiarios del programa. Brindando en los horarios establecidos.

-Calidad de los productos: Es la calidad de la entrega de alimentos sin preparar. Son los óptimos productos que entrega un proveedor, acordes a los planos establecidos y a los criterios de salubridad requeridos.

1.3.2.4 Etapas de la calidad de las raciones y productos

Dentro de las etapas de la recepción de los productos de acuerdo al MINDIS (2013) son:

Primera etapa - recepción de productos: En la cual se debe inspeccionar la reacción de la cantidad plena de los productos requeridos, así mismo, se debe de verificar el cumplimiento de los estándares de calidad de los mismos, tales como la fecha de vencimiento, el daño de los envases, entre otros criterios, que en caso de cumplirse se procede a la recepción de los mismo, en caso de no cumplirse se procede a hacer el reclamo al proveedor y la devolución de los mismos.

Segunda etapa – Almacenamiento de productos: El ambiente en donde se coloca los productos recepcionados debe ser exclusivo para el almacenamiento, a fin de evitar factores que dañen o contaminen los productos, así mismo, deben cumplir con los diversos requisitos establecidos para la conservación óptima de estos productos, tales como una adecuada ventilación, barras de protección en las puertas y las ventanas, contar con pisos y un techado de fácil limpieza, así mismo, se debe de verificar que la infraestructura en la que se almacenan los alimentos los productos no debe de ser dañados, como grietas, rajaduras, etc., además se recomienda que los colores de las paredes deben de ser colores claros donde sean posible identificar cualquier agente extraño.

Tercera etapa – Preparación de alimentos: esta etapa consiste en la cocción y preparación de aquellos productos que se van a entregar a los estudiantes, en este sentido, se deben de tener en cuenta criterios que garanticen que la preparación de estos alimentos sean óptimos, entre los que se pueden mencionar el cuidadoso lavado de manos, el uso del equipo adecuado en el contacto con los alimentos como los gorros, el tapaboca, mandiles, botas, guantes, entre otros, además, debe de haber un uso específicos de cada elemento para cada proceso de preparación siempre que se recomiende, como lo son el uso de utensilios para la manipulación de productos crudos, así como utensilios para la manipulación de productos cocidos, etc. Así mismo, en caso de que uno de los responsables de la preparación de los

alimentos se encuentre enfermo debe de solicitar su descanso médico para no exponer a los estudiantes

Cuarta etapa – Servido de alimentos: el servido de los alimentos se realiza de forma gradual y equitativa entre los estudiantes, así mismo, el personal encargado del servido de los alimentos debe de contar con el equipamiento idóneo, tales como los guantes, mandil, gorro, etc., que evite que algún elemento o agente contaminante de la persona que sirve se transfiera a los alimentos que se brindan, además, se debe de evitar mantener expuesta la fuente con los alimentos a servir, por lo que una vez concluido un grupo de alumnos, se procede a cerrar la fuente evitando así la entrada de agentes externos que pongan en riesgo la salud de los niños. Así mismo, el ambiente en el que se sirven los alimentos debe de estar completamente limpios, siendo barridos, baldeados y desinfectados de ser necesario.

Sexta etapa – Consumo de alimentos: Previamente al consumo, inspeccionar la limpieza de manos en los pequeños, inspeccionar la higiene de los utensilios. Así mismo, se debe de velar por que el ambiente y el momento en que los niños proceden a consumir sus alimentos esté libre de agentes distractores que impidan una adecuada contaminación, además, se debe de estimular a los niños a consumir todos los productos y a felicitarlos una vez realizado.

Para el caso de las raciones se tiene las siguientes etapas:

Primera etapa – Recepción de raciones: Se debe hacer la verificación de los alimentos, los cuales deben estar en perfecta condición.

Segunda etapa – Distribución de raciones: Se debe fomentar la colaboración de los niños con la organización del aula para el consumo de los alimentos.

Tercera etapa - Consumo de alimentos: Promoción de hábitos de higiene, motivar el consumo de toda la ración por parte del niño, incentivar a que el niño colabore con la limpieza.

1.3.2.5. El monitoreo y supervisión en la calidad de las raciones y productos

Según Ajito (2017, p.14), las acciones de control que se desarrollan para garantizar una óptima calidad en los productos y raciones de alimentos del

programa Qali Warma se denominan monitoreo y supervisión, que se realizan de forma periódica a fin de verificar que todas las sugerencias que se establecen en los protocolos del programa se cumplan de forma pertinente, de modo que los estudiantes puedan recibir productos de alta calidad. Estas acciones de control y supervisión se realizan en todo proceso que se vincule con el suministro de los alimentos, los cuales van desde la recepción y el almacenamiento de los productos, su correcta distribución en los centros educativos e incluso busca evaluar la forma en que esta se brinda a los estudiantes, así como el impacto que les genera,

Si bien este proceso es desarrollado por personal autorizado y designado por las autoridades pertinentes, se busca la participación de los padres de familia ya que son sus hijos los que recibirán los alimentos. Esta colaboración y participación conjunta se da a través del Comité de Alimentación Escolar – CAE.

1.3.2.6. Modalidad de las raciones

Según el Ministerio de desarrollo e inclusión social (2017, p.30) son:

-Documento en el cual el distribuidor autorizado u operador logístico se compromete a proveer el bebibible industrializado, leche enriquecida con DHA u otros ácidos grasos esenciales, que conforma la ración, para la atención durante el período de ejecución contractual.

-Promesa de compra y entrega de productos locales (insumos para panificación y/o alimentos de procesamiento primario e industrializado), por cada periodo de atención.

-Promesa de contratación de integrante(es) de Organizaciones Sociales de Base por cada establecimiento del proveedor, con vigencia durante la ejecución contractual del servicio alimentario, las cuales deberán encontrarse ajustadas a lo estipulado en la Ley N° 25307 y contar con Resolución de Reconocimiento vigente del respectivo Gobierno Local, la misma que deberá adjuntarse a la promesa de contratación.

Según el Ministerio de desarrollo e inclusión social (2017) son:

- Declaración jurada de compra y entrega de al menos 1, 2 ó 3 productos locales en cada período de atención, de acuerdo al volumen contratado para cada institución educativa.
- Carta o documento en original o copia legalizada notarialmente otorgada por la empresa fabricante o importadora como distribuidor autorizado de uno o más alimentos requeridos por el programa.

1.3.2.8. Enfoque teórico de la calidad de las raciones y productos

Según Ajito (2017, p.20) se sustenta en el Enfoque de Derecho a la Alimentación; que está concebido basado en el derecho a la alimentación, es en este modo el programa Qali Warma debe favorecer a garantizar la alimentación de los pequeños estudiantes. Según la ONG Humanium, el enfoque al derecho a la alimentación, viene ser un factor fundamental en el desarrollo de la persona. Según los tratados internacionales aplicados indican que el Estado tiene la responsabilidad de velar por el adecuado bienestar de la población, para asegurarlo es necesario desarrollar todos los mecanismos necesarios que garanticen que las personas puedan acceder a los alimentos necesarios para su supervivencia, además debe de garantizar aquellos mecanismos que permitan a las personas que cuenta con menos recursos a adquirir aquellos alimentos para su supervivencia, sobre todo a los niños en situación de vulnerabilidad a fin de garantizar su óptimo desarrollo.

1.3.2.9. ¿Quiénes conforman el Comité de Alimentación Escolar?

El CAE se constituye en cada institución educativa pública por cada nivel educativo que recibe el servicio alimentario de Qali Warma (inicial, primaria y secundaria), encontrándose conformado como mínimo por tres integrantes (El/la director/a y dos madres o padres de familia de la institución pública) y como máximo por cinco integrantes:

- El/la director/a, o quien haga sus veces, de la institución educativa pública, es quien preside el Comité, y podrá delegar sus funciones en un docente y/o administrativo de su institución educativa pública.
- Un (01) representante de docentes de nivel inicial y/o primario y/o secundario de la Institución Educativa, según corresponda.
- Tres (03) representantes de las madres o padres de familia de la Institución Educativa Pública.

1.3.3. Normas que sustentan el trabajo de investigación

-Se sustenta en el Decreto Supremo N° 088-2012-MIDIS a través del cual se desarrolla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a fin de fomentar la participación del Estado y contribuir al bienestar de los niños de familias con un menor nivel de ingresos, a través de la provisión de alimentos de calidad a los niños desde los 3 años de edad hasta el nivel primaria (p.2).

-Además se sustenta en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 134-2017-MIDIS/PNAEQW denominado Protocolo para la supervisión y Liberación de Raciones y Productos de Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Versión N° 02 con el cual se establecen un conjunto de procesos que tienen por finalidad monitorear y supervisar la forma en que se preparan los alimentos que se brindan a los estudiantes, el almacenamiento de los mismos, el reparto a las instituciones educativas y su forma de distribución a los estudiantes. Estos procesos se desarrollan con la finalidad de asegurar que los estudiantes beneficiarios de estos productos reciban las raciones y productos con altos niveles de calidad (p.2).

1.4 Formulación del problema

1.4.1. Problema general

¿De qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la

calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018?

1.4.2. Problemas específicos

¿De qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018?

¿De qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018?

1.5 Justificación del estudio

Esta investigación es de gran impacto puesto que está relacionado con procedimientos para garantizar la salud integral de las personas, en este caso de los estudiantes; al investigar los protocolos de liberación de productos del programa Qali Waema se busca prevenir la concurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos debido a malas prácticas en la gestión de los mismos: Manufactura, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos.

Este trabajo de investigación es importante realizar por el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma hoy en día las personas que trabajan en estos programas deben tener cuidado en la calidad de los productos y los contratos que se hacen con las empresas proveedoras de estos productos y la preparación de ellos lo que tiene relación con la calidad de las raciones y productos que se les da a los niños que más necesitan. Las personas encargadas deben supervisar la calidad y las raciones adecuadas para cada niño y que sobretodo lo consuma el niño y no otras personas que se aprovechen de ello.

Es por ello que es conveniente realizar este trabajo de investigación donde se recogerá información si los encargados hacen adecuadamente su trabajo en la observación de calidad de los productos y que efectivamente los niños consuman adecuadas raciones y servirá para tomar decisiones en los protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y acerca de la calidad de las raciones y productos.

La relevancia social en este estudio es que su trascendencia en la sociedad es vital porque se está trabajando con el personal que trabaja en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma donde los principales beneficiarios son los niños de las instituciones educativas de Ica con sus resultados y a partir de ellos se tomaran medidas para mejorar dichas falencias el alcance o proyección social tiene importancia en los resultados que se obtendrán.

Las implicancias prácticas en este estudio el análisis que se realiza entre el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y la calidad de las raciones y productos que a partir de los resultados se realizaran sugerencias de mejora de estos dos aspectos.

El valor teórico en esta investigación son las teorías y la información que se fundamenta donde se llenará el vacío en el conocimiento acerca de los protocolos de supervisión y liberación del programa de alimentación Qali Warma y calidad de las raciones y productos, todo ello citado en normas APA para dar mayor sustento al trabajo de investigación.

La utilidad metodológica en este aspecto se va crear dos instrumentos de recolección de información y análisis de datos pasando por dos procesos de validez y confiabilidad a través del alfa de Cronbach, además se realizará el análisis de datos donde obtendremos la relación positiva o negativa de las variables de estudio. Finalmente este estudio va seguir una ruta metodológica donde sigue un diseño y un tipo de investigación todo ello con sustento teórico.

1.6 Hipótesis

1.6.1. Hipótesis general

El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye positivamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

1.6.2. Hipótesis específicas

El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

1.7 Objetivos

Esta investigación quiere lograr analizar la influencia de protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma en la mejora de la calidad de las raciones y productos del programa.

1.7.1. Objetivo general

Analizar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

1.7.2. Objetivos específicos

Analizar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento

de la calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Determinar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

II. MÉTODO

2.1 Diseño de investigación

Los diseños transeccionales correlacionales causales tienen como objetivo describir relaciones entre dos o más variables en un momento determinado. Se trata también de descripciones, pero no de variables individuales sino de sus relaciones, sean éstas puramente correlacionales o relaciones causales.

En estos diseños lo que se mide es la relación entre variables en un tiempo determinado. El esquema del diseño es el siguiente:



Dónde:

M = Muestra de estudio

O₁ = Variable 1: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

O₂ = Variable 2: Calidad de las raciones y productos

r= Relación entre las variables estudiadas

2.2 Variables, Operacionalización

2.2.1 Variables

Variable 1: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Dimensiones

D1: Proceso de liberación de raciones

D2: Proceso de liberación de productos

Variable 2: Calidad de las raciones y productos

Dimensiones

D1: Calidad de las raciones

D2: Calidad de los productos

2.2.2 Operacionalización

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	Proceso mediante el cual se verifica el cumplimiento de las condiciones de calidad de la prestación del servicio alimentario, en las instituciones educativas, de acuerdo a los procedimientos establecidos por el programa, este documento contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y liberación de los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos (MINDIS, 2013).	El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma se evaluó mediante un cuestionario de opinión que se elaboró considerando las dimensiones.	D1: Proceso de liberación de raciones	<ul style="list-style-type: none"> ● Revisión y verificación de documentos. ● Supervisión del establecimiento. ● Liberación de raciones. ● Aplicación de los instrumentos. 	Escala de intervalo
			D2: Proceso de liberación de productos	<ul style="list-style-type: none"> ● Revisión y verificación de documentos. ● Supervisión del establecimiento. ● Liberación de productos. ● Aplicación de instrumentos. 	

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Calidad de las raciones y productos	La calidad de las raciones y productos son la adecuación o acomodación de un producto o servicio a la satisfacción de las necesidades o requerimientos del usuario final (Ajito, 2017).	La calidad de las raciones y productos fue evaluada mediante un cuestionario de opinión que se elaboró considerando las dimensiones.	D1: Calidad de las raciones	<ul style="list-style-type: none"> ● Calidad de raciones bebibles. ● Calidad de raciones a base de frutas. ● Calidad de la galletería. ● Especificaciones técnicas de pan y pan con derivados lácteos. ● Especificaciones técnicas de productos de acompañamiento. 	Escala de intervalo
			D2: Calidad de los productos	<ul style="list-style-type: none"> ● Especificaciones técnicas del cereal. ● Especificaciones técnicas de chocolates y galletería. ● Especificaciones técnicas de la harina. ● Especificaciones Técnicas de las proteínas de origen animal. 	

2.3 Población y muestra

2.3.1 Población

Bernal (2006) señala que la población es la totalidad de elementos o individuos que tienen ciertas características similares y sobre las cuales se desea hacer inferencia. Mientras que la muestra es la parte de esa población que se selecciona y sobre la cual se efectuara la medición y observación de las variables.

La población estuvo conformada por los 95 miembros de los 19 CAEs de las Instituciones Educativas de los distritos de la provincia de Los Aquijes y 02 proveedores adjudicados a la distribución de los productos y raciones en el distrito precitado haciendo un total de 97.

Cuadro Nº 01

Modalidad	Instituciones Educativas	Miembros de CAE	POBLACION SUB TOTAL
Raciones	4	5	20
Productos	15	5	75
	19 CAEs		95

Cuadro Nº 02

Modalidad	Proveedores de QW que abastecen al distrito de los Aquijes	Personal de la Empresa	POBLACION SUB TOTAL
Raciones	1	1	1
Productos	1	1	1
			2

POBLACIÓN TOTAL =95+2=97

2.3.2 Muestra

Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E. & Villagómez, A. (2013) expresan que la muestra es el subconjunto, parte del universo o población, seleccionados por métodos diversos, pero siempre teniendo en cuenta la representatividad del universo. Es decir, una muestra es representativa si reúne las características de los individuos del universo.

La muestra estuvo conformada por 77 miembro del CAE y proveedor del programa Qali warma de las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes.

2.4.3 Validez del instrumento

Los instrumentos fueron validados por expertos con grado de doctor y maestría, siendo los siguientes. Dr. Ochoa Carbajo, Jesús Alberto y Mg. Ramos Córdova, Gabriela Olivia.

2.4.4 Confiabilidad del instrumento

Para llevar a cabo la prueba de confiabilidad de los instrumentos se hizo el uso de una muestra piloto al cual se le aplicó la prueba de confiabilidad del Alfa de Cronbach a los instrumentos de recolección de datos, cuyo coeficiente fue mayor a 0.8 para la confiabilidad del instrumento.

El cuestionario para evaluar el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma es de 0,864 y el cuestionario sobre la calidad de las raciones y productos es de 0,824 lo cual significa que es altamente confiable y procede su aplicación.

2.5 Métodos de análisis de datos

Una vez terminado el recojo de los datos por medio de los instrumentos se realizará los siguientes pasos para el análisis de datos:

Data de resultados: La información será seleccionada y se generó códigos para cada uno de los sujetos muestrales, para su posterior llenado de la data de resultados obtenidos con las respectivas escalas de valoración asignadas por respuestas en una hoja de cálculo.

Tabulación e interpretación de los resultados: En este punto se creó las tablas y figuras estadísticas, en la cual se presentaron las categorías de las variables, las frecuencias absolutas, frecuencia porcentual y las medidas de tendencia central, para luego realizar la interpretación de los resultados obtenidos por cada una de las tablas presentadas.

Elaboración de las pruebas estadísticas: Para la determinación del coeficiente de correlación se aplicó la Prueba de Kolmogorov-Smirnov para una muestra, que determinará si los datos tienen distribución normal o no, en función a esta prueba se eligió la más pertinente.

Discusión de los resultados: Finalmente después las etapas anteriores mencionadas se llevará a cabo la discusión mediante la triangulación del marco teórico, los antecedentes y los resultados, obtenidos.

2.6 Aspectos éticos

Se citó a los autores que contribuyeron con información según las normas APA,

Se mantuvo el anonimato de los encuestados que participarán en el llenado de los instrumentos de recolección de datos, para lo cual la investigadora asignará un código de identificación.

III. RESULTADOS

A continuación se presentan los resultados obtenidos luego de la aplicación del cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el cuestionario sobre calidad de las raciones y productos.

Dichos instrumentos presentan las siguientes características:

cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA		
Dimensiones	# de ítems	Opciones de respuesta
D1: Proceso de liberación de raciones	10	Siempre (4 puntos) Casi siempre (3 puntos)
D2: Proceso de liberación de productos	10	A veces (2 puntos) Casi nunca (1 punto) Nunca (0 puntos)
Categorías y rangos		
Para la variable	Para las dimensiones	
Muy deficiente [0-16>	Muy deficiente [0-8>	
Deficiente [16-32>	Deficiente [8-16>	
Regular [32-48>	Regular [16-24>	
Bueno [48-64>	Bueno [24-32>	
Muy bueno [64-80]	Muy bueno [32-40]	
Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos		
Dimensiones	# de ítems	Opciones de respuesta
D1: Calidad de las raciones	13	Bueno (3 puntos)
D2: Calidad de los productos	14	Regular (2 puntos) Deficiente (1 punto) No conoce (0 puntos)
Categorías y rangos		
Para la variable	Para las dimensiones	
Muy deficiente [0-17>	Muy deficiente [0-8>	
Deficiente [17-33>	Deficiente [8-16>	
Regular [33-49>	Regular [16-24>	
Bueno [49-65>	Bueno [24-32>	
Muy bueno [65-81]	Muy bueno [32-39]	

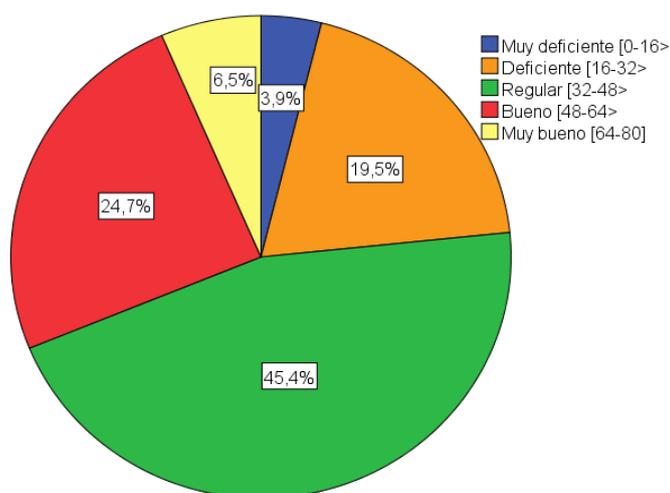
Los resultados obtenidos se han organizado en tablas y figuras estadísticas como se describe a continuación:

Tabla 1:

Protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje acumulado
Valid	Muy deficiente [0-16>	3	3,9	3,9	3,9
	Deficiente [16-32>	15	19,5	19,5	23,4
	Regular [32-48>	35	45,4	45,4	68,8
	Bueno [48-64>	19	24,7	24,7	93,5
	Muy bueno [64-80]	5	6,5	6,5	100,0
	Total	77	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia, los datos provienen del programa estadístico SPSS



Fuente: Tabla N° 1

Figura 1: Protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

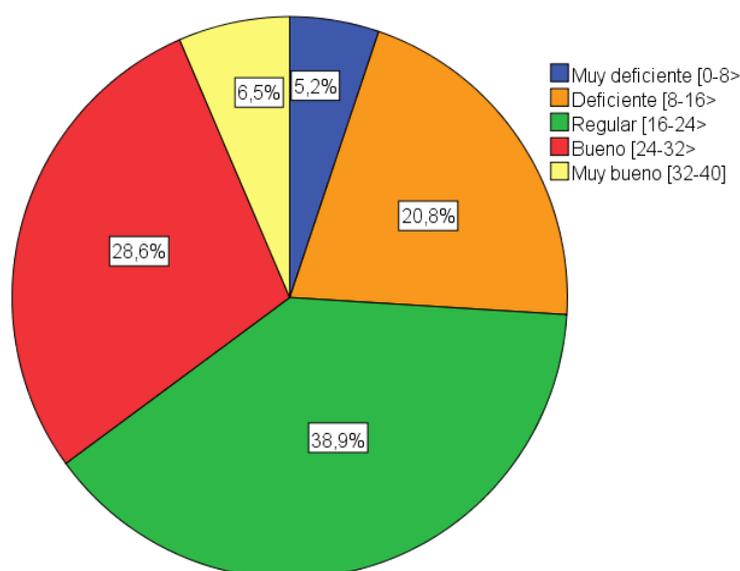
Interpretación: En la tabla N° 1 se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación del cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA a los miembros del CAE CAE y proveedores del programa en las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes; en la cual se pudo evidenciar que un 3,9% (3) encuestados señalan que el programa de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación Qali Warma presenta un nivel muy deficiente, un 19,5% (15) un nivel deficiente, 45,4% (35) un nivel regular, 24,7% (19) un nivel bueno y el 6,5% (5) encuestados señalan que un nivel muy bueno.

Tabla 2

Proceso de liberación de raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje acumulado
Valid	Muy deficiente [0-8>	4	5,2	5,2	5,2
	Deficiente [8-16>	16	20,8	20,8	26,0
	Regular [16-24>	30	38,9	38,9	64,9
	Bueno [24-32>	22	28,6	28,6	93,5
	Muy bueno [32-40]	5	6,5	6,5	100,0
	Total	77	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia, los datos provienen del programa estadístico SPSS



Fuente: Tabla N° 2

Figura 2: Proceso de liberación de raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

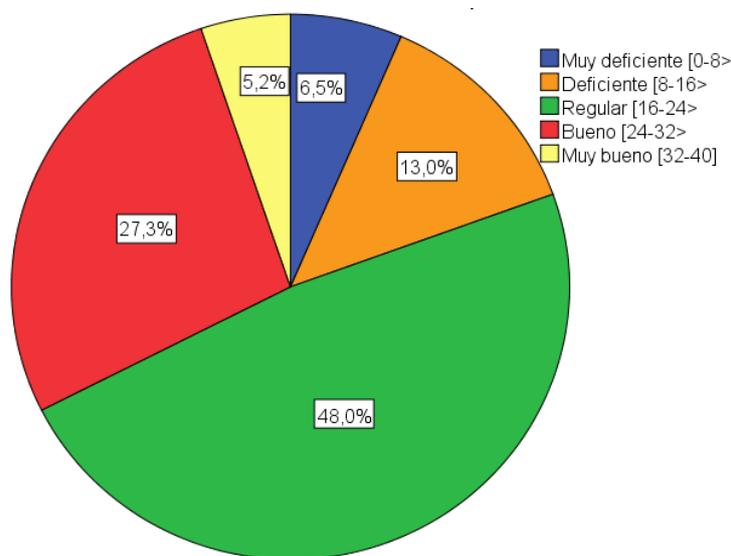
Interpretación: En la tabla N° 2 se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación del cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA a los miembros del CAE y proveedores del programa en las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes; en la cual se pudo evidenciar que un 5,2% (4) encuestados señalan que el proceso de liberación de raciones presenta un nivel muy deficiente, un 20,8% (16) un nivel deficiente, 38,9% (30) un nivel regular, 28,6% (22) un nivel bueno y el 6,5% (5) encuestados señalan que un nivel muy bueno.

Tabla 3

Proceso de liberación de productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje acumulado
Valid	Muy deficiente [0-8>	5	6,5	6,5	6,5
	Deficiente [8-16>	10	13,0	13,0	19,5
	Regular [16-24>	37	48,0	48,0	67,5
	Bueno [24-32>	21	27,3	27,3	94,8
	Muy bueno [32-40]	4	5,2	5,2	100,0
	Total	77	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia, los datos provienen del programa estadístico SPSS



Fuente: Tabla N° 3

Figura 3: Proceso de liberación de productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

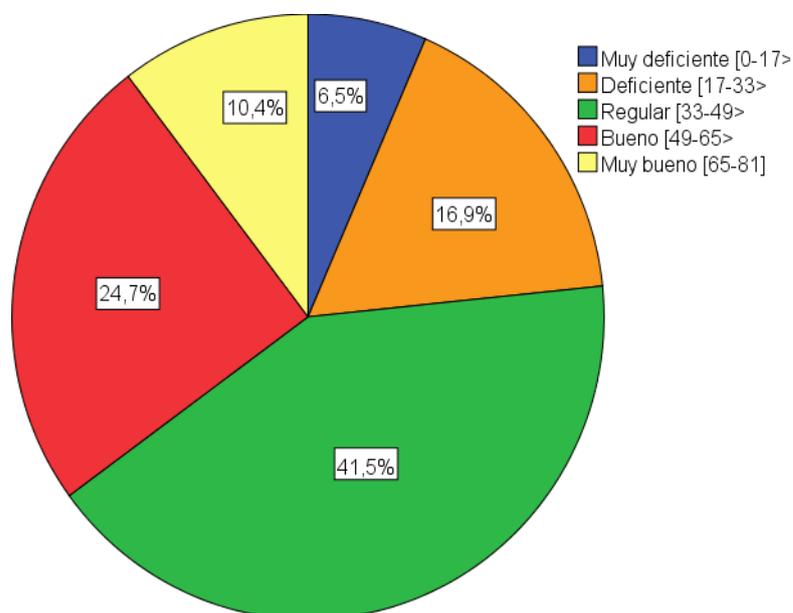
Interpretación: En la tabla N° 3 se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación del cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA a los miembros del CAE y proveedores del programa en las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes; en la cual se pudo evidenciar que un 6,5% (5) encuestados señalan que el proceso de liberación de productos presenta un nivel muy deficiente, un 13,0% (10) un nivel deficiente, 48,0% (37) un nivel regular, 27,3% (21) un nivel bueno y el 5,2% (4) encuestados señalan que un nivel muy bueno.

Tabla 4

Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje acumulado
Valid	Muy deficiente [0-17>	5	6,5	6,5	6,5
	Deficiente [17-33>	13	16,9	16,9	23,4
	Regular [33-49>	32	41,5	41,5	64,9
	Bueno [49-65>	19	24,7	24,7	89,6
	Muy bueno [65-81]	8	10,4	10,4	100,0
	Total	77	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia, los datos provienen del programa estadístico SPSS



Fuente: Tabla N° 4

Figura 4: Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Interpretación: En la tabla N° 4 se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación del cuestionario sobre calidad de las raciones y productos a los miembros del CAE y proveedores del programa en las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes; en la cual se pudo evidenciar que un 6,5% (5) encuestados señalan que la calidad de las raciones y productos presenta un nivel muy deficiente, un 16,9% (13) un nivel deficiente, 41,5% (32) un nivel regular,

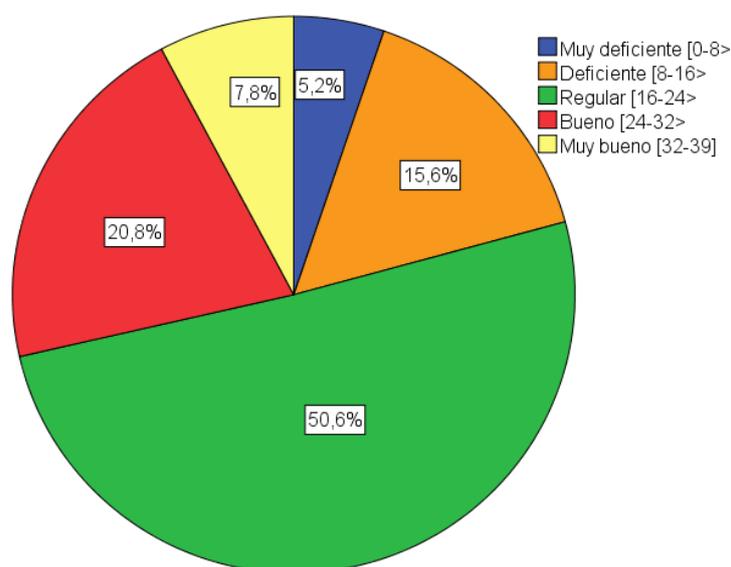
24,7% (19) un nivel bueno y el 10,4% (4) encuestados señalan que un nivel muy bueno.

Tabla 5

Calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje acumulado
Valid	Muy deficiente [0-8>	4	5,2	5,2	5,2
	Deficiente [8-16>	12	15,6	15,6	20,8
	Regular [16-24>	39	50,6	50,6	71,4
	Bueno [24-32>	16	20,8	20,8	92,2
	Muy bueno [32-39]	6	7,8	7,8	100,0
	Total	77	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia, los datos provienen del programa estadístico SPSS



Fuente: Tabla N° 5

Figura 5: Calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Interpretación: En la tabla N° 5 se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación del cuestionario sobre calidad de las raciones y productos a los miembros del CAE y proveedores del programa en las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes; en la cual se pudo evidenciar que un 5,2% (4) encuestados señalan que la calidad de las raciones presenta un nivel muy

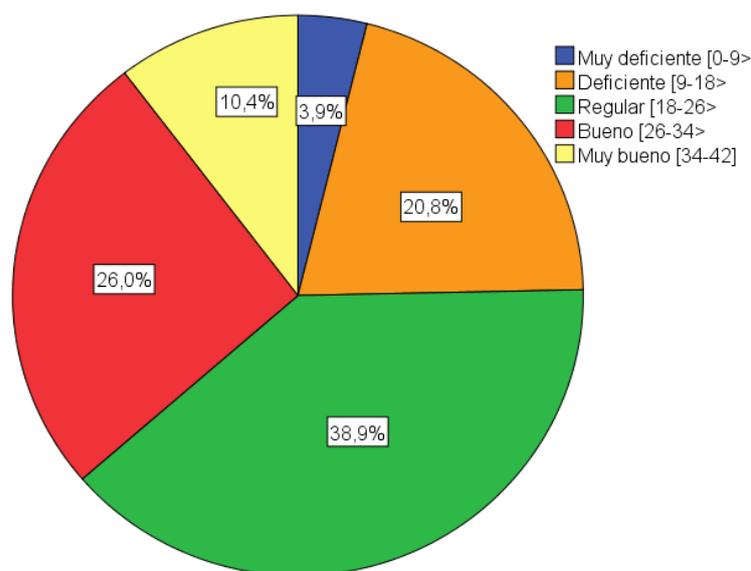
deficiente, un 15,6% (12) un nivel deficiente, 50,6% (39) un nivel regular, 20,8% (16) un nivel bueno y el 7,8% (6) encuestados señalan que un nivel muy bueno.

Tabla 6

Calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje acumulado
Valid	Muy deficiente [0-9>	3	3,9	3,9	3,9
	Deficiente [9-18>	16	20,8	20,8	24,7
	Regular [18-26>	30	38,9	38,9	63,6
	Bueno [26-34>	20	26,0	26,0	89,6
	Muy bueno [34-42]	8	10,4	10,4	100,0
	Total	77	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia, los datos provienen del programa estadístico SPSS



Fuente: Tabla N° 6

Figura 6: Calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Interpretación: En la tabla N° 6 se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación del cuestionario sobre calidad de las raciones y productos a los miembros del CAE y proveedores del programa en las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes; en la cual se pudo evidenciar que un 3,9% (3)

encuestados señalan que la calidad de los productos presenta un nivel muy deficiente, un 20,8% (16) un nivel deficiente, 38,9% (30) un nivel regular, 26,0% (20) un nivel bueno y el 10,4% (8) encuestados señalan que un nivel muy bueno.

Tabla 7:

Estadígrafos de las variables Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

		D1: Proceso de liberación de raciones	D2: Proceso de liberación de productos	Vx: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	D1: Calidad de las raciones	D2: Calidad de los productos	Vy: Calidad de las raciones y productos
N	Valid	77	77	77	77	77	77
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		19,5714	19,5065	39,0779	20,0260	21,8961	41,9221
Std. Error of Mean		,73934	,74835	1,42142	,78889	,86446	1,58597
Median		19,0000	19,0000	38,0000	20,0000	22,0000	42,0000
Mode		24,00	18,00	37,00 ^a	20,00	26,00	41,00
Std. Deviation		6,48770	6,56671	12,47288	6,92245	7,58562	13,91683
Variance		42,090	43,122	155,573	47,920	57,542	193,678
Minimum		5,00	5,00	14,00	5,00	7,00	12,00
Maximum		33,00	34,00	67,00	34,00	36,00	68,00

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Interpretación:

En la tabla se observa los estadígrafos como la media, mediana, moda, desviación estándar, varianza, mínimo y máximo de las variables Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos con sus respectivas dimensiones.

Tabla 8:

Prueba de normalidad

		D1: Proceso de liberación de raciones	D2: Proceso de liberación de productos	Vx: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	D1: Calidad de las raciones	D2: Calidad de los productos	Vy: Calidad de las raciones y productos
N		77	77	77	77	77	77
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	19,5714	19,5065	39,0779	20,0260	21,8961	41,9221
	Std. Deviation	6,48770	6,56671	12,47288	6,92245	7,58562	13,91683
Most Extreme Differences	Absolute	,103	,105	,078	,093	,077	,092
	Positive	,083	,089	,074	,093	,066	,067
	Negative	-,103	-,105	-,078	-,073	-,077	-,092
Test Statistic		,103	,105	,078	,093	,077	,092
Asymp. Sig. (2-tailed)		,041 ^c	,036 ^c	,200 ^{c,d}	,093 ^c	,200 ^{c,d}	,167 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Fuente: Data de resultados.

Interpretación:

En la tabla se aprecia que n muestral es de 50, se utiliza el criterio de normalidad de Kolmogorov-Smirnov en donde se observa que la mayoría de los sig. Bilateral son menores de 0,05 en su mayoría lo que orienta a usar la correlación de Rho de Spearman.

PRUEBA DE HIPÓTESIS

Hipótesis general:

El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye positivamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

A. Planteo de las hipótesis estadísticas:

H0: El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma no influye positivamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos.

Hi: El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye positivamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos.

B. Establecer el nivel de significancia:

Nivel de significancia 5%: $\alpha = 0.05$

C. Prueba de hipótesis seleccionada:

Prueba paramétrica Rho Spearman

D. Calculo estadístico:

Valor de R calculado = 0,764

Valor de P=0,000

		Vx: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	Vy: Calidad de las raciones y productos
Spearman's rho	Vx: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	Correlation Coefficient	1,000
		Sig. (2-tailed)	,764**
		N	,000
			77
	Vy: Calidad de las raciones y productos	Correlation Coefficient	,764**
		Sig. (2-tailed)	1,000
		,000	
		77	

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

E. Conclusión:

El valor de Rho Spearman = 0,764 (correlación alta) y el significado bilateral obtenido es 0,000 valor que es inferior a la región crítica $\alpha = 0,05$; en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna. Por lo tanto se concluye que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye positivamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Hipótesis específica 1:

El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

A. Planteo de las hipótesis estadísticas:

H0: El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma no influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones.

Hi: El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones.

B. Establecer el nivel de significancia:

Nivel de significancia 5%: $\alpha = 0.05$

C. Prueba de hipótesis seleccionada:

Prueba paramétrica Rho Spearman

D. Calculo estadístico:

Valor de R calculado = 0,681

Valor de P=0,000

	Vx: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	D1: Calidad de las raciones
Spearman's rho	Correlation Coefficient	1,000
	Sig. (2-tailed)	,681**
	N	,000
		77
		77
		77
Spearman's rho	Correlation Coefficient	,681**
	Sig. (2-tailed)	1,000
	N	,000
		77
		77
		77

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

E. Conclusión:

El valor de Rho Spearman = 0,681 (correlación alta) y el significado bilateral obtenido es 0,000 valor que es inferior a la región crítica $\alpha = 0,05$; en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna. Por lo tanto se concluye que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Hipótesis específica 2:

El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

A. Planteo de las hipótesis estadísticas:

H0: El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma no influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de los productos.

Hi: El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de los productos.

B. Establecer el nivel de significancia:

Nivel de significancia 5%: $\alpha = 0.05$

C. Prueba de hipótesis seleccionada:

Prueba paramétrica Rho Spearman

D. Calculo estadístico:

Valor de R calculado = 0,732

Valor de P=0,000

		Vx: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	D2: Calidad de los productos
Spearman's rho	Vx: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma	Correlation Coefficient	1,000
		Sig. (2-tailed)	,732**
		N	. 77
	D2: Calidad de los productos	Correlation Coefficient	,732**
		Sig. (2-tailed)	1,000
		N	,000 77

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

E. Conclusión:

El valor de Rho Spearman = 0,732 (correlación alta) y el significado bilateral obtenido es 0,000 valor que es inferior a la región crítica $\alpha = 0,05$; en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna. Por lo tanto se concluye que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

IV. DISCUSIÓN

La discusión de resultados se realiza contrastando los hallazgos encontrados con lo señalado en el marco teórico y los antecedentes de investigación.

De acuerdo a los resultados obtenidos se puede inferir que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en un 58% en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018. Determinando así que a un muy buen nivel del protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA le corresponde un muy buen nivel de calidad de las raciones y productos, y viceversa.

Estos resultados se contrastan con otras investigaciones llevadas a cabo entre ellos se tiene a Por su parte Oré (2016) quien en su investigación sostiene que las supervisiones del programa están en permanente contacto con los beneficiarios, con el objetivo de brindar una adecuada alimentación escolar a niños de nivel inicial y primaria durante la implementación ha presentado una serie de limitaciones para cumplir con los objetivos siendo unos de los principales problemas la deficiencia en la Calidad del Servicio Alimentario generando insatisfacción en los beneficiarios y por ende la gestión del servicio inadecuada.

Ajito (2017) quien en su investigación señala que sobre los alimentos que reciben los niños, según la información proveniente de la mayoría de padres de familia, ellos manifestaron saber lo que reciben sus hijos. Sin embargo, cuando se les consultó sobre información específica, como por ejemplo sobre los tipos de leche, tipos de panes, galletas y huevo sancochado, reveló que muchos de ellos presentan un bajo conocimiento de los alimentos que reciben sus hijos.

Lo señalado guarda relación con la información del marco teórico sustentada por MIDIS (2013) señala que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma, se define como el mecanismo a través el cual comprueba el cumplimiento de los requisitos de calidad de la prestación del servicio alimentario, en los colegios, conforme a los procedimientos determinados por el programa, este documento comprende los esenciales aspectos estimados en la supervisión y liberación de los resultados de la misma incorporando las deficiencias a ser solucionadas en tiempos determinados; con respecto a la otra

variable, según Ajito (2017) indica que la calidad de las raciones y productos está concerniente a la adecuación y conjunción de diversos componentes, caracteres o atributos vinculados con la aceptabilidad del alimento y los requerimientos de los educandos, establecida en la percepción y opinión de los actores del programa.

Por otro lado, en relación a las hipótesis específicas se obtuvieron los siguientes resultados:

En la hipótesis específica N°1; se señala que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018, ya que se ha obtenido un coeficiente de correlación Rho Spearman de $r = 0,681$.

En la hipótesis específica N°2; se señala que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018, ya que se ha obtenido un coeficiente de correlación Rho Spearman de $r = 0,732$.

Se puede concluir señalando que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye positivamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

V. CONCLUSIONES

Primera: En base a los datos recogidos en la investigación se ha logrado determinar un coeficiente de correlación Rho Spearman de $r = 0,764$ y un nivel de significancia de 0,000 menor a la región crítica 0,05; lo cual muestra que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en un 58% en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Segunda: En base a los datos recogidos en la investigación se ha logrado determinar un coeficiente de correlación Rho Spearman de $r = 0,681$ y un nivel de significancia de 0,000 menor a la región crítica 0,05; lo cual muestra que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en un 56% en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Tercera: En base a los datos recogidos en la investigación se ha logrado determinar un coeficiente de correlación Rho Spearman de $r = 0,732$ y un nivel de significancia de 0,000 menor a la región crítica 0,05; lo cual muestra que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en un 49% en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

VI. RECOMENDACIONES

- Al Coordinador Técnico Territorial, entregar oportunamente los documentos del proveedor al supervisor de planta y Almacenes, verificar la autenticidad de la documentación presentada, supervisar, gestionar la promoción e implementación del monitoreo social en el proceso de compra y gestión del servicio alimentario, brindar recomendaciones y sugerir medidas correctivas y preventivas que permita mejorar la gestión del servicio de alimentación.
- Al Supervisor de Planta y Almacenes (SPA), se recomienda recoger evidencia fotográfica, videos de las condiciones del establecimiento, verificar los documentos obligatorios asignados para la liberación de productos, considerando las especificaciones técnicas y bases integradas del proceso de compra. También se sugiere que estén atentos durante el monitoreo del proceso productivo, estiba y carga de las raciones, así como en la liberación de los productos acorde a las fichas técnicas de alimentos.
- A los Comités de Alimentación Escolar, verificar las condiciones sanitarias del establecimiento según exigencias y frecuencia establecida. De igual modo, se recomienda que comuniquen al programa ante cualquier incidencia con relación a la entrega o prestación del servicio alimentario, a través de sus Unidades Territoriales y que con la ayuda de un cronograma puedan organizar la preparación de los alimentos según la programación de recetas escolares aprobada por Qali Warma, cuando corresponda.

VII. Referencias

- Ajito, E. (2017). *Estudio de los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, monitoreo y distribución de los alimentos que entrega el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma de 4 instituciones educativas del distrito de Breña*. (Tesis de Maestría) Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- ANDINA (2017) *Qali Warma garantiza calidad e inocuidad de alimentos para más de 3.7 millones de alumnos*. Disponible en: <http://andina.pe/agencia/noticia-qali-warma-garantiza-calidad-e-inocuidad-alimentos-para-mas-37-millones-alumnos-699973.aspx>
- Castro, D. (2018). *Consumo y aceptación de los alimentos del programa alimentación escolar en los preescolares de la Unidad Educativa, Tulcán 2016-2017*. (Tesis para la obtención del título de licenciada en nutrición y salud comunitaria). Universidad Técnica del Norte, Ecuador.
- Decreto Supremo N° 088-2012-MIDIS. Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Lima.
- Delgadillo, F. y Murrillo, S. (2016). *Soporte a distancia*. (En línea). (Consultado el 14 de mayo del 2018). Recuperado en: http://distanciasop.blogspot.pe/2016/03/soporte-distancia-fernando-delgadillo_14.html
- Espinoza, N. (2016). *Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: factores socioeducativos y eficacia del servicio en instituciones educativas de Ica, 2015*. (Tesis de maestría). Universidad César Vallejo, Sede Ica.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2011). *Glosario de términos*. (En línea). (Consultado el 14 de mayo del 2018). Recuperado en: <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf>
- Gómez, J. (2012). *Evaluación de la calidad de programas de servicios sociales*. (Tesis doctoral) Universidad de Granada, España.

- Gumaray, L. (2017). *“Análisis de las características de gestión e implementación del programa de Qali Warma y su contribución en el estado de salud y aprendizaje de los escolares de la Institución Educativa N° 86289 “Virgen de Natividad” del distrito de Amashca, provincia de Carhuaz, Ancash en el año 2014-2015”*. (Tesis de maestría). Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- Instituto Nacional de Salud. (2013). *Módulo de Supervisión*. Ministerio de Salud, Lima.
- MIDIS (2013). *Manual para la gestión del servicio alimentario*. Disponible en: <https://www.qaliwarma.gob.pe/wp-content/uploads/2013/09/Manual-de-Gestion.pdf>
- MIDIS (2016). *Evaluación del proceso de provisión del servicio alimentario en Instituciones Educativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) Qali Warma*. Lima.
- Ministerio de desarrollo e inclusión social (2017). *Protocolo para la supervisión y liberación de raciones y productos en los establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*
- Ministerio de desarrollo e inclusión social (MINDIS, 2017). *Guía de supervisión y asistencia técnica a los comités de alimentación escolar (CAE)*. QaliWarma Programa Nacional de Alimentación Escolar, Lima – Perú.
- Moreano, T. (2016). *Propuesta de mejoramiento en la cobertura del programa de alimentación escolar de las unidades educativas de la Parroquia de el Quinche, del distrito Metropolitano de Quito*. (Tesis para obtener el título de ingeniera en finanzas). Universidad Central del Ecuador, Quito.
- Oré, V. (2016). *Supervisión en la Calidad del Servicio para el Programa de Alimentación Escolar Qaliwarma Distrito SJL- 2015*. (Tesis doctoral) Universidad César Vallejo, Perú.
- PNAEQW (2017). *Resolución de dirección ejecutiva N° 452 – 2017*. Lima.
- QaliWarma (2013). *Guía de orientación para el uso de protocolos en la prestación del servicio alimentario de los CAE*. Avril Editoriales. Lima.

Resolución de Dirección Ejecutiva N° 134-2017-MIDIS/PNAEQW . Protocolo para la supervisión y Liberación de Raciones y Productos de Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Versión N° 02. Lima. , p.14

SENASAcontigo (2017). *Senasa inspecciona a proveedora de alimentos del programa Qali Warma en Tacna*. Disponible en: <https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/senasa-inspecciona-proveedor-de-alimentos-del-programa-qali-warma-en-tacna/>

Zavala, M. (2011). *El concepto de calidad en los alimentos I*. MINAGRI, Lima

VII. ANEXOS

Anexo 1.1: Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA

Código:.....001.....Fecha:.....29/06/18.....

Instrucciones:

Estimado miembro del CAE; y proveedor del programa Qali Warma se le agradece anticipadamente proporcionar información clara y fidedigna sobre las preguntas de este cuestionario con respecto al protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA, a la cual debe marcar con una (X) la opción que crea conveniente con total sinceridad.

Siempre =(S), Casi siempre (CS), A veces = (AV), Casi nunca = (CN), No conoce (NC)

DIMENSIONES	ÍTEMS	Opciones de respuesta				
		S	CS	AV	CN	NC
D1: Proceso de liberación de raciones	1. El Coordinador Técnico Territorial (CTT) entrega oportunamente los documentos del proveedor al Supervisor de Planta y Almacenes(SPA)					X
	2. Se verifica la autenticidad de la documentación presentada			X		
	3. Se cumple la supervisión con acompañamiento del responsable de control de calidad					X
	4. Se verifica de manera estricta el cumplimiento de los compromisos asumidos por los proveedores					X
	5. Se verifican las condiciones sanitarias del establecimiento según exigencias y frecuencia establecida			X		
	6. El SPA recoge evidencia fotográfica, videos de las condiciones del establecimiento	X				
	7. Se realiza la liberación de raciones en estricta verificación de la norma de calidad ISO					X
	8. Se verifican las condiciones y exigencias para el transporte de los productos liberados					X

D2: Proceso de liberación de productos

- | | | | | |
|--|---|---|---|---|
| 9. Los instrumentos de recolección de datos se aplican en forma objetiva | | X | | |
| 10. Se presenta en informe técnico en los plazos previstos y las condiciones exigidas | | X | | |
| 11. El SPA verifica los documentos obligatorios asignados para la liberación de productos, considerando las especificaciones técnicas y bases integradas del proceso de compra | | | | X |
| 12. Se verifica si el establecimiento del proveedor cuenta o no con observaciones de supervisiones anteriores | | | | X |
| 13. La supervisión del establecimiento se lleva a cabo considerando como condición la presencia del representante legal del establecimiento. | X | | | |
| 14. Se realiza la verificación del cumplimiento del manual de buenas prácticas de almacenamiento, higiene y saneamiento | X | | | |
| 15. Se garantiza el muestreo y verificación de las características físico organolépticas de los alimento | | | X | |
| 16. Se realiza la liberación de productos según la exigencias de ley | | X | | |
| 17. Se verifica que la distribución de los productos liberados se realice según exigencia de la normatividad | | | X | |
| 18. Se aplica adecuadamente la ficha de supervisión al establecimiento del proveedor en la modalidad productos | | | | X |
| 19. Se aplica adecuadamente la ficha de evaluación del producto, materia prima o insumo. | | | X | |
| 20. Se aplica correctamente la ficha de verificación del vehículo transporte, carga y estiba de alimentos | | | | X |

Leyenda:

VARIABLE GENERAL	
PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA	
Intervalo	Nivel de logro
[0-16>	Muy deficiente
[16-32>	Deficiente
[32-48>	Regular
[48-64>	Bueno
[64-80]	Muy bueno

DIMENSIONES	
D1: Proceso de liberación de raciones D2: Proceso de liberación de productos	
Intervalo	Nivel de logro
[0-8>	Muy deficiente
[8-16>	Deficiente
[16-24>	Regular
[24-32>	Bueno
[32-40]	Muy bueno

FICHA TÉCNICA

A. NOMBRE:

CUESTIONARIO SOBRE EL PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA.

B. OBJETIVOS:

El siguiente cuestionario tiene como finalidad diagnosticar de manera individual el nivel del Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma en las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes.

C. AUTOR:

Br. SARMIENTO VALENZUELA, Mery Isabel

D. ADMINISTRACIÓN:

Individual

E. DURACIÓN:

30 minutos

F. SUJETOS DE APLICACIÓN:

Directores de las instituciones educativas de los distritos de Los Aquijes.

G. TÉCNICA:

- Encuesta

H. PUNTUACIÓN Y ESCALA DE CALIFICACIÓN:

PUNTUACIÓN NUMÉRICA	RANGO O NIVEL
4	Siempre =(S)
3	Casi siempre (CS)
2	A veces = (AV)
1	Casi nunca = (CN)
0	No conoce (NC)

I. DIMENSIONES INDICADORES:

DIMENSIONES	INDICADORES	Ítems
D1: Proceso de liberación de raciones	Revisión y verificación de documentos. Supervisión del establecimiento. Liberación de raciones. Aplicación de los instrumentos.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
D2: Proceso de	Revisión y verificación de documentos. Supervisión del establecimiento. Liberación de productos.	11, 12, 13, 14, 15, 16,

liberación de productos	Aplicación de instrumentos.	17, 18, 19, 20
----------------------------	-----------------------------	-------------------

ANALISIS DE CONFIABILIDAD POR PRUEBA ESTADISTICA ALFA DE CRONBACH

Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

	I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	I10	I11	I12	I13	I14	I15	I16	I17	I18	I19	I20	S_T^2	
1	1	0	1	1	3	0	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	0	3	3	1	26,00	
2	2	0	3	0	1	4	2	0	2	0	2	0	1	3	0	4	0	2	0	1	27,00	
3	1	0	0	0	2	0	0	1	0	2	1	0	0	1	0	2	0	1	2	0	13,00	
4	3	2	0	1	0	4	2	0	2	4	0	2	4	0	2	2	3	2	2	1	36,00	
5	0	0	2	0	2	0	1	2	2	1	0	0	1	0	0	2	0	1	0	1	15,00	
6	1	0	1	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3	2	3	3	3	2	21,00	
7	1	0	0	0	0	0	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17,00	
8	0	2	3	3	2	3	3	2	1	4	3	4	2	3	2	3	1	3	3	4	51,00	
9	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	24,00	
10	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	2	1	1	0	0	0	0	1	0	13,00	
r	0,19	0,72	0,51	0,74	0,08	0,69	0,81	0,04	0,25	0,70	0,57	0,74	0,63	0,51	0,52	0,50	0,35	0,67	0,46	0,82	10,49	
Si²	0,89	0,64	1,36	0,96	0,96	2,61	0,65	0,69	0,49	1,84	0,80	1,49	1,21	1,09	1,09	1,16	1,29	1,01	1,24	1,16		
	Válido																					

K	20
ΣSi^2	22,63
S_T^2	126,610
α	0,864

Anexo 1.2: Cuestionario sobre Calidad de las raciones y productos

Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos

Código:.....001.....Fecha:.....29/06/18.....

Instrucciones:

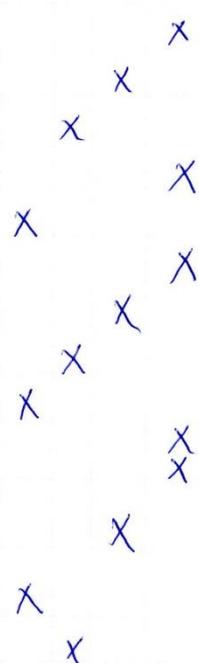
Estimado miembro del CAE y proveedor del programa Qali warma; se te agradece anticipadamente proporcionar información clara y fidedigna sobre las preguntas de este cuestionario con respecto a la calidad de las raciones y productos, a la cual debe marcar con una (X) la opción que crea conveniente con total sinceridad.

Bueno (B), Regular (R), Deficiente (D) No conoce (NC)

DIMENSIONES	ÍTEMS	Opciones de respuesta			
		B	R	D	NC
D1: Calidad de las raciones	1. Señale la valoración de la calidad de la leche con cereal según color y olor.		X		
	2. Señale la valoración de la calidad de la leche con cereal según sabor característico y aspecto fluido.	X			
	3. Señale la valoración de la calidad de presentación del producto según envase sugerido: Multilaminado de cartón, aluminio, polietileno u Hojalata				X
	4. Señale la valoración de la calidad del néctar de fruta según incorporación de aditivos permitidos		X		
	5. Señale la valoración de la calidad de néctar de fruta libre de agentes microbianos			X	
	6. Señale la valoración de la calidad de las galletas del programa según color, olor y sabor característico y de textura crocante				X
	7. Señale la valoración de la calidad de entrega de galletas en envases individuales		X		
	8. Cuál es su valoración sobre la publicación del tiempo de vida útil de la ración y la información sanitaria		X		
	9. Cuál es su valoración sobre la presentación del pan libre de áreas quemadas				X
	10. La presentación del pan con productos derivados de lácteos incluye información fecha de vencimiento y condiciones de especiales de conservación	X			
	11. Señale la valoración de la calidad de productos como: Aceitunas, mantequilla libre de aditivos prohibidos		X		
	12. Cuál es su valoración sobre cumplimiento de características físico químicas y microbiológicas				X
	13. Calidad del sabor y olor exento de olores y sabores extraños				X

D2: Calidad de los productos

14. El rotulado del envase se presenta según norma de calidad y requisitos exigidos
15. La calidad del azúcar muestra un aspecto homogéneo y exento de materias extrañas
16. Cuál es su valoración del cumplimiento de características físico químicas
17. Cuál es su valoración de la calidad del arroz exento de polvillo
18. Cuál es su valoración de la calidad del fideos, integro exento de materias extrañas
19. Cuál es su valoración de la calidad de la quinua, exento de olores y sabores extraños
20. Cuál es su valoración calidad de la conserva de pollo exento de olores y sabores extraños
21. Cuál es su valoración calidad del chocolate de color marrón oscuro
22. La calidad de las galletas que cumple con las condiciones físico químicas y microbiológicas
23. La harina tiene buen estado de conservación
24. La calidad de la harina es homogénea y sin puntos
25. Cual es su valoración de la Calidad de la conserva de carne de pollo , sabor y olor exento de olores y sabores extraños
26. Cual es su valoración de la Calidad de la conserva de carne de res , sabor y olor exento de olores y sabores extraños
27. El rotulado del envase se presenta según norma de calidad y requisitos exigidos



Leyenda:

VARIABLE GENERAL	
CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS	
Intervalo	Nivel de logro
[0-17>	Muy deficiente
[17-33>	Deficiente
[33-49>	Regular
[49-65>	Bueno
[65-81]	Muy bueno

DIMENSIONES	
D1: Calidad de las raciones	
D2: Calidad de los productos	
Intervalo	Nivel de logro
[0-8>	Muy deficiente
[8-16>	Deficiente
[16-24>	Regular
[24-32>	Bueno
[32-39]	Muy bueno

FICHA TÉCNICA

A. NOMBRE:

CUESTIONARIO SOBRE LA CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS.

B. OBJETIVOS:

El siguiente cuestionario tiene como finalidad diagnosticar de manera individual el nivel de la calidad de las raciones y productos en las instituciones educativas de los distritos de la provincia de Ica.

C. AUTOR:

Br. SARMIENTO VALENZUELA, Mery Isabel

D. ADMINISTRACIÓN:

Individual

E. DURACIÓN:

31 minutos

F. SUJETOS DE APLICACIÓN:

Directores de las instituciones educativas de los distritos de Los Aquijes.

G. TÉCNICA:

- Encuesta

H. PUNTUACIÓN Y ESCALA DE CALIFICACIÓN:

PUNTACIÓN NUMÉRICA	RANGO O NIVEL
3	Bueno (B)
2	Regular (R)
1	Deficiente (D)
0	No conoce (NC)

I. DIMENSIONES INDICADORES:

DIMENSIONES	INDICADORES	Ítems
D1: Calidad de las raciones	Calidad de raciones bebibles. Calidad de raciones a base de frutas. Calidad de la galletería. Especificaciones técnicas de pan y pan con derivados lácteos. Especificaciones técnicas de productos de acompañamiento.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
D2: Calidad de los productos	Especificaciones técnicas del cereal. Especificaciones técnicas de chocolates y galletería. Especificaciones técnicas de la harina. Especificaciones Técnicas de las proteínas de origen animal	13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27

ANALISIS DE CONFIABILIDAD POR PRUEBA ESTADISTICA ALFA DE CRONBACH

Calidad de las raciones y productos

	I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	I10	I11	I12	I13	I14	I15	I16	I17	I18	I19	I20	I21	I22	I23	I24	I25	I26	I27	S _r ²
1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2	0	3	1	0	3	2	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0	1	17,00
2	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	2	1	16,00
3	1	0	0	1	0	3	0	0	1	0	0	0	2	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	2	1	3	2	22,00
4	0	2	3	1	0	2	0	3	0	1	3	1	2	1	3	0	0	3	1	1	0	3	1	0	1	0	0	32,00
5	0	0	0	0	1	0	1	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	9,00
6	2	1	1	0	2	2	1	0	1	2	1	0	0	0	0	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	29,00
7	2	0	1	0	1	1	1	2	1	2	2	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	2	23,00
8	1	2	1	1	1	1	1	0	1	3	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	31,00
9	1	2	1	1	1	0	1	0	1	0	1	2	2	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	2	1	1	23,00
10	0	1	1	1	2	1	2	0	3	2	2	0	0	3	1	3	1	2	3	2	2	2	3	2	3	3	1	46,00
r	0,08	0,57	0,51	0,61	0,43	0,41	0,42	0,09	0,57	0,09	0,65	-0,29	0,14	0,85	0,20	0,44	0,55	0,78	0,70	0,58	0,53	0,67	0,83	0,60	0,64	0,37	0,12	12,15
Si²	0,61	0,76	0,69	0,25	0,49	1,00	0,36	1,04	0,60	0,84	0,89	1,01	1,09	0,85	1,20	1,09	0,25	0,80	0,60	0,29	0,41	0,69	0,69	0,96	0,61	1,24	0,49	

válido válido

K	27
ΣSi²	19,80
S_r²	95,960
α	0,824

MATRIZ DE VALIDACIÓN A JUICIO DE EXPERTO, VARIABLE X: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA

Título: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas del Distrito de Los Aquijes, 2018.

Autora: Br. SARMIENTO VALENZUELA, Mery Isabel.

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADOR	ÍTEMS	OPCIONES					CRITERIOS DE EVALUACIÓN								OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
				Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca	No conoce	Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador y el ítems		Relación entre el ítems y la opción de respuesta		
									Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Cali Warma	D1: Proceso de liberación de raciones	Revisión y verificación de documentos	1. El Coordinador Técnico Territorial (CTT) entrega oportunamente los documentos del proveedor al Supervisor de Planta y Almacenes(SPA)						X		X		X		X		
			2. Se verifica la autenticidad de la documentación presentada						X		X		X		X		
		Supervisión del establecimiento	3. Se cumple la supervisión con acompañamiento del responsable de control de calidad						X		X		X		X		
			4. Se verifica de manera estricta el cumplimiento de los compromiso asumidos por los proveedores						X		X		X		X		
			5. Se verifican las condiciones sanitarias del establecimiento según exigencias y frecuencia establecida						X		X		X		X		
			6. El SPA recoge evidencia fotográfica, videos de las condiciones del establecimiento						X		X		X		X		
		Liberación de raciones	7. Se realiza la liberación de raciones en estricta verificación de la norma de calidad ISO						X		X		X		X		
			8. Se verifican las condiciones y exigencias para el transporte de los productos liberados						X		X		X		X		
		Aplicación de los	9. Los instrumentos de recolección de datos se aplican en forma objetiva						X		X		X		X		

D2: Proceso de liberación de productos	instrumentos	10. Se presenta en informe técnico en los plazos previstos y las condiciones exigidas							X	X	X	X		
	Revisión y verificación de documentos	11. El SPA verifica los documentos obligatorios asignados para la liberación de productos, considerando las especificaciones técnicas y bases integradas del proceso de compra							X	X	X	X		
		12. Se verifica si el establecimiento del proveedor cuenta o no con observaciones de supervisiones anteriores							X	X	X	X		
	Supervisión del establecimiento	13. La supervisión del establecimiento se lleva a cabo considerando como condición la presencia del representante legal del establecimiento.							X	X	X	X		
		14. Se realiza la verificación del cumplimiento del manual de buenas prácticas de almacenamiento, higiene y saneamiento							X	X	X	X		
	Liberación de productos	15. Se garantiza el muestreo y verificación de las características físico organolépticas de los alimento							X	X	X	X		
		16. Se realiza la liberación de productos según la exigencias de ley							X	X	X	X		
		17. Se verifica que la distribución de los productos liberados se realice según exigencia de la normatividad							X	X	X	X		
	Aplicación de instrumentos	18. Se aplica adecuadamente la ficha de supervisión al establecimiento del proveedor en la modalidad productos							X	X	X	X		
		19. Se aplica adecuadamente la ficha de evaluación del producto, materia prima o insumo.							X	X	X	X		
		20. Se aplica correctamente la ficha de verificación del vehículo transporte, carga y estiba de alimentos							X	X	X	X		

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO : "CUESTIONARIO SOBRE EL PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA"

OBJETIVO : DETERMINAR EL NIVEL DEL PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA

DIRIGIDO A : MIEMBROS DEL CAE DE LAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE L DISTRITO DE LOS AQUIJES, Y PROVEEDORES DEL PNAEQW DEL DISTRITO DE LOS AQUIJES 2018

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR : OCHOA CARBAJO, Jesús Alberto

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR : DOCTOR

VALORACIÓN :

Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy Deficiente
-----------	------------------	---------	------------	----------------



Firma del evaluador

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO : "CUESTIONARIO SOBRE EL PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA"

OBJETIVO : DETERMINAR EL NIVEL DEL PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA

DIRIGIDO A : MIEMBROS DEL CAE DE LAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE L DISTRITO DE LOS AQUIJES, Y PROVEEDORES DEL PNAEQW DEL DISTRITO DE LOS AQUIJES 2018

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR MG. RAMOS CÓRDOVA, GABRIELA OLIVIA

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR : MAGISTER

VALORACIÓN

Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy Deficiente
-----------	-------	---------	------------	----------------


Gabriela Oliva Ramos Cordova
Magister en Gestión Pública

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO : "CUESTIONARIO SOBRE EL PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA"

OBJETIVO : DETERMINAR EL NIVEL DEL PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA

DIRIGIDO A : MIEMBROS DEL CAE DE LAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE L DISTRITO DE LOS AQUIJES, Y PROVEEDORES DEL PNAEQW DEL DISTRITO DE LOS AQUIJES 2018

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR : PRADO LOZANO PEDRO

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR : DOCTOR

VALORACIÓN

Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy Deficiente
-----------	-------	---------	------------	----------------


Dr. Pedro Prado Lozano
CPP: 1321535126

MATRIZ DE VALIDACIÓN A JUICIO DE EXPERTO, VARIABLE Y: CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS

Título: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, 2018.

Autora: Br. SARMIENTO VALENZUELA, Mery Isabel.

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADOR	ÍTEMS	OPCIONES				CRITERIOS DE EVALUACIÓN				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES					
				Bueno	Regular	Deficiente	No conoce	Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador			Relación entre el indicador y el ítems		Relación entre el ítems y la opción de respuesta		
								Si	No	Si	No		Si	No	Si	No	
CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS	D1: Calidad de las raciones	Calidad de raciones bebibles	1. Señale la valoración de la calidad de la leche con cereal según color y olor.					X		X		X					
			2. Señale la valoración de la calidad de la leche con cereal según sabor característico y aspecto fluido.					X		X		X					
			3. Señale la valoración de la calidad de presentación del producto según envase sugerido: Multilaminado de cartón, aluminio, polietileno u Hojalata					X		X		X		X			
		Calidad de raciones a base de frutas	4. Señale la valoración de la calidad del néctar de fruta según incorporación de aditivos permitidos					X		X		X		X			
			5. Señale la valoración de la calidad de néctar de fruta libre de agentes microbianos					X		X		X		X			
		Calidad de la galletería	6. Señale la valoración de la calidad de las galletas del programa según color, olor y sabor característico y de textura crocante					X		X		X		X			
			7. Señale la valoración de la calidad de entrega de galletas en envases individuales					X		X		X		X			

D2: Calidad de los productos	Especificaciones técnicas de pan y pan con derivados lácteos	8. Cuál es su valoración sobre la publicación del tiempo de vida útil de la ración y la información sanitaria							X		X		X		X						
		9. Cuál es su valoración sobre la presentación del pan libre de áreas quemadas								X		X		X		X					
		10. La presentación del pan con productos derivados de lácteos incluye información fecha de vencimiento y condiciones de especiales de conservación									X		X		X		X				
		11. Señale la valoración de la calidad de productos como: Aceitunas, mantequilla libre de aditivos prohibidos									X		X		X		X				
	Especificaciones técnicas de productos de acompañamiento	12. Cuál es su valoración sobre cumplimiento de características físico químicas y microbiológicas									X		X		X		X				
		13. Calidad del sabor y olor exento de olores y sabores extraños									X		X		X		X				
	Especificaciones técnicas del aceite	14. El rotulado del envase se presenta según norma de calidad y requisitos exigidos									X		X		X		X				
		15. La calidad del azúcar muestra un aspecto homogéneo y exento de materias extrañas									X		X		X		X				
	Especificaciones técnicas del azúcar	16. Cuál es su valoración del cumplimiento de características físico químicas									X		X		X		X				
		17. Cuál es su valoración de la calidad del arroz exento de polvillo									X		X		X		X				
	Especificaciones técnicas del cereal y leguminosas	18. Cuál es su valoración de la calidad del fideos, integro exento de materias extrañas									X		X		X		X				
		19. Cuál es su valoración de la calidad del quinua, exento de olores y sabores extraños									X		X		X		X				

			20. Cuál es su valoración calidad de la lenteja exento de materias extrañas					X	X	X	X		
	Especificaciones técnicas del chocolates y galletería		21. Cuál es su valoración calidad del chocolate de color marrón oscuro					X	X	X	X		
			22. La calidad de las galletas que cumple con las condiciones físico químicas y microbiológicas					X	X	X	X		
	Especificaciones técnicas de la harina		23. La harina tiene buen estado de conservación					X	X	X	X		
			24. La calidad de la harina es homogénea y sin puntos					X	X	X	X		
	Especificaciones Técnicas de proteína de origen animal		25. Cuál es su valoración de la Calidad de la conserva de carne de pollo , sabor y olor exento de olores y sabores extraños					X	X	X	X		
			26. Cuál es su valoración de la Calidad de la conserva de carne de res , sabor y olor exento de olores y sabores extraños					X	X	X	X		
			27. El rotulado del envase se presenta según norma de calidad y requisitos exigidos						X	X	X	X	

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO : "CUESTIONARIO SOBRE LA CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS"

OBJETIVO : DETERMINAR EL NIVEL LA CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS.

DIRIGIDO A : MIEMBROS DEL CAE DE LAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE L DISTRITO DE LOS AQUJES, Y
PROVEEDORES DEL PNAEQW DEL DISTRITO DE LOS AQUJES 2018

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR : OCHOA CARBAJO, Jesús Alberto

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR : DOCTOR

VALORACIÓN

Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy Deficiente
-----------	------------------	---------	------------	----------------



Firma del evaluador

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO : "CUESTIONARIO SOBRE LA CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS"
OBJETIVO : DETERMINAR EL NIVEL LA CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS.
DIRIGIDO A : MIEMBROS DEL CAE DE LAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE L DISTRITO DE LOS AQUIJES, Y
 PROVEEDORES DEL PNAEQW DEL DISTRITO DE LOS AQUIJES 2018
APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR : MG. RAMOS CÓRDOVA, GABRIELA OLIVIA
GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR : MAGÍSTER

VALORACIÓN

+	Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy Deficiente
---	-----------	-------	---------	------------	----------------


 Gabriela Oliva Ramos Cordova
 Magister en Gestión Pública

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO : "CUESTIONARIO SOBRE LA CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS"

OBJETIVO : DETERMINAR EL NIVEL LA CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS.

DIRIGIDO A : MIEMBROS DEL CAE DE LAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE L DISTRITO DE LOS AQUIJES, Y
PROVEEDORES DEL PNAEQW DEL DISTRITO DE LOS AQUIJES 2018

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR : PEDRO PRADO LOZANO

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR : DOCTOR

VALORACIÓN

Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy Deficiente
-----------	-------	---------	------------	----------------


Dr. Pedro Prado Lozano
CPIV: 1321535126

ANEXO 2: Matriz de consistencia

Título: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, 2018.

Autora: Br. Mery Isabel Sarmiento Valenzuela

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables e dimensiones	Metodología
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variables	Tipo: no experimental
¿De qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes en el año 2018?	Analizar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018.	El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye positivamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018.	Variable X: Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma Variable Y: Calidad de las raciones y productos	Diseño: Descriptivo correlacional Población: La población estuvo conformada por los miembros de las 95 CAEs de las Instituciones Educativas de los distritos de la provincia de Los Aquijes y 02 proveedores adjudicados a la distribución de los productos y raciones en el distrito precitado haciendo un total de 97.
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas	Dimensiones	

<p>¿De qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018?</p> <p>¿De qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018?</p>	<p>Analizar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018.</p> <p>Determinar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018.</p>	<p>El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de las raciones en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018.</p> <p>El protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye significativamente en el mejoramiento de la calidad de los productos en instituciones educativas del distrito de Los Aquijes, en el año 2018.</p>	<p>Dimensiones de la Variable X : Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación</p> <p>D1: Proceso de liberación de raciones</p> <p>D2: Proceso de liberación de productos</p> <p>Dimensiones de la variable Y: Calidad de las raciones y productos</p> <p>D1: Calidad de las raciones</p> <p>D2: Calidad de los productos</p>	<p>Muestra:</p> <p>La muestra estuvo conformada por 77 miembro del CAE y proveedor del programa Qali warma de las instituciones educativas del distrito de Los Aquijes.</p> <p>Técnicas e instrumentos</p> <p>Técnica: La encuesta</p> <p>Instrumento:</p> <p>Cuestionario sobre el Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.</p> <p>Cuestionario sobre la calidad de las raciones y productos.</p> <p>Métodos de análisis de datos</p> <p>Paquete estadístico</p> <p>Se utilizó el software estadístico SPSS-22 para analizar y procesar los datos</p>
--	--	--	--	---

				<p>estadísticos, para ello previamente los datos fueron llevados a la hoja de cálculo Excel 2016 data donde se encuentren todos los códigos de los sujetos muestrales.</p> <p>Análisis descriptivos</p> <p>Se aplicó instrumentos de medición Se buscarán medidas de tendencia central y dispersión Se construirá tablas y figuras estadísticas Se elaborará e interpretó las figuras estadísticas</p> <p>Análisis inferencial</p> <p>Para ver la correlación entre las variables se hará uso de la prueba de bondad de Kolmogorov para de este modo saber qué tipo de prueba inferencial es la más recomendable utilizar, usando los siguientes criterios de</p>
--	--	--	--	--

				<p>significación estadística: $p > 0,05$: prueba paramétrica de distribución normal (correlación de Pearson), $p < 0.05$: prueba no paramétrica difiere de la distribución normal (correlación de Rho Spearman)</p>
--	--	--	--	---

Anexo 3: Constancias de aplicación de instrumentos

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N° 149, EL ARENAL – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 149, EL ARENAL – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó los instrumentos de recolección de datos denominados: **"Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos"** pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.



El Arenal, 28 de junio del 2018.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°144, VILLA VALVERDE – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°144, VILLA VALVERDE
– LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Villa Valverde, 27 de junio del 2018.



The image shows a circular official seal of the Direction of Villa Valverde, Ica. The seal contains the text: "I.E.I. N° 144 VIRGEN DE CHAPI", "DIRECCION VILLA DE VALVERDE", and "ICA". Overlaid on the seal is a handwritten signature in black ink that reads "Sarmiento Valenzuela Mery Isabel".

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°54, TALLAMANA – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°54, TALLAMANA – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Tallamana, 27 de junio del 2018.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:
N°39, PARIÑA CHICO – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°39,PARIÑA CHICO –
LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

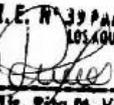
CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Pariña chico, 24 de junio del 2018.


I.E. N° 39 PARIÑA CHICO
LOS AQUIJES

Rita M. Villa Galindo
DIRECTORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°64, HUMANGUILLA – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°64, HUMANGUILLA – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.



Martha B. Palomino Luján
PROF. MARTHA B. PALOMINO LUJÁN
DIRECTORA

27/6/18

10:50 a.m.

Huamanguilla, 27 de junio del 2018.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°22485, YAURILLA – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°22485, YAURILLA – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.



Yaurilla, 20 de junio del 2018.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°70, JAURANGA – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°70, JAURANGA – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

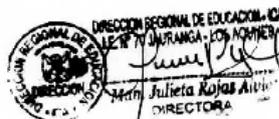
CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Jauranga, 20 de junio del 2018.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N° 9, EL ARENAL – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 9, EL ARENAL – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

El Arenal, 20 de junio del 2018.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°22366, HUMANGUILLA – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°22366, HUMANGUILLA – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.




Dra. B. Ofelia Saavedra Silva de Tinco
DIRECTORA

Huamanguilla, 20 de junio del 2018.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:
N°37, GARGANTO – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 37, GARGANTO – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

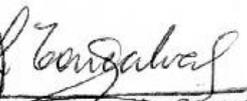
CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Garganto, 20 de junio del 2018.

 
Liliana Torrevalva Carrasco
DIRECTORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°22365, GARGANTO – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 22365, GARGANTO – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

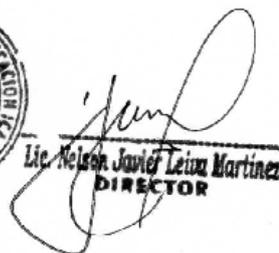
Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Garganto, 20 de junio del 2018.




Lic. Nelson Javier Leizaola Martinez
DIRECTOR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°22369, SUNAMPE – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°22369, SUNAMPE – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

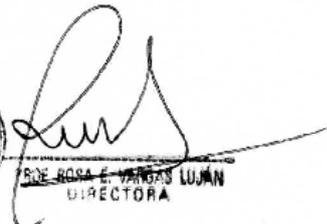
CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Sunampe, 20 de junio del 2018.



ROSA E. VARGAS LUJÁN
DIRECTORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

N°78, YAURILLA – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°78, YAURILLA – LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

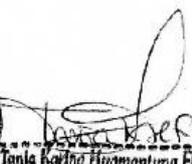
CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Yaurilla, 20 de junio del 2018.



Tania Karina Hiramantupa Flores
DIRECTORA (e)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:
N°22367, JAURANGA – LOS AQUIJES

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

EL QUE SUSCRIBE DIRECTOR(A) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°22367, JAURANGA –
LOS AQUIJES, EXPIDE LA PRESENTE

CONSTANCIA

Que, la maestrante, Sarmiento Valenzuela Mery Isabel, estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo - Sede Ica, aplicó la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos denominados: "**Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALI WARMA y el Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos**" pertenecientes a su trabajo de investigación: PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALI WARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA, 2018.

La aplicación de la prueba piloto de los instrumentos de recolección de datos se realizó a los miembros del CAE de la Institución Educativa precitada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para fines que estime conveniente.

Jauranga, 20 de junio del 2018.





GOBIERNO REGIONAL ICA
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACION
INSTITUCION EDUCATIVA N° 10
R.D DE CREACIÓN N° 104
CÓDIGO MODULAR N° 046882



"AÑO DEL DIÁLOGO Y LA RECONCILIACIÓN NACIONAL"

LA QUE SUSCRIBE DIRECTORA DE LA I.E N° 10 DEL DISTRITO DE LOS AQUIJES EXPIDE LA PRESENTE :

CONSTANCIA

Que, la maestra Sarmiento Valenzuela Mery Isabel ,estudiante de la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejo de Trujillo –Sede Ica aplicó la prueba piloto de los Instrumentos de recolección de datos denominados “Cuestionario sobre protocolo de supervisión y liberación del programa nacional de alimentación QALIWARMA” y “Cuestionario sobre calidad de las raciones y productos “pertencientes a la investigación titulada “PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN QALIWARMA Y CALIDAD DE LAS RACIONES Y PRODUCTOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ICA 2018”, de la Universidad César Vallejo ,Sede Ica.

La aplicación de la prueba de los instrumentos de recolección de datos se realizó el día 19 de Junio del 2018 a los miembros del CAE de la Institución Educativa precisada.

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada para los fines que crea conveniente.

Los Aquijes 19 junio del 2018



Marcela M

Maria Marcela Munayco Escate
DIRECTORA
I.E. N° 10

Anexo 4: Registro de datos

Anexo 4.1 Registro de datos de protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

	D1: Proceso de liberación de raciones										D2: Proceso de liberación de productos									
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20
1	0	2	0	0	3	4	0	0	1	1	0	0	3	4	1	3	1	0	1	0
2	2	2	0	2	1	2	0	1	1	4	1	3	1	2	0	4	2	0	1	0
4	1	2	0	3	0	0	0	0	0	1	0	2	2	0	2	0	1	0	2	1
4	1	0	1	1	3	0	2	1	1	2	1	1	2	1	1	0	3	3	1	
5	1	0	3	0	1	4	2	0	2	0	2	0	1	3	0	4	0	2	0	1
6	2	0	0	0	2	0	0	1	0	2	1	0	0	1	0	2	0	1	2	0
7	2	2	0	1	0	4	2	0	2	4	0	0	4	0	2	2	3	2	2	1
8	0	0	2	0	2	0	1	2	2	1	0	0	1	0	0	2	0	1	0	1
9	1	0	1	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3	2	3	3	3	2
10	1	0	0	0	0	0	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	0	2	3	1	2	1	3	2	1	4	1	4	2	1	2	3	1	1	1	1
12	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
13	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0	0	0	0	1	1
14	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	1	1	0	1	1	1	0	1	2	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0
16	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	1	2	2	2	4	3	2	1	1	1	1	2	1	1	4	2	1	1	2	3
18	2	4	2	1	0	1	2	1	1	2	1	2	3	1	3	1	3	1	2	1
19	2	2	1	2	0	1	2	1	2	1	2	4	4	1	3	1	1	1	2	1
20	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	1	2	4	2	4	1	1
21	3	1	0	3	1	2	3	2	3	2	2	0	2	2	3	2	2	2	2	2
22	2	1	2	1	2	1	1	2	1	1	0	1	0	2	0	0	0	1	1	1
23	2	1	2	1	2	1	0	1	4	3	2	3	2	2	1	1	2	1	2	3
24	2	1	2	1	2	1	3	3	4	2	2	2	3	2	2	1	2	1	2	1
25	2	2	2	1	2	1	1	0	1	0	0	0	2	3	2	3	2	3	1	1
26	2	2	3	1	1	1	3	2	2	2	1	1	1	3	4	2	2	3	2	2
27	2	1	1	0	1	4	1	4	2	2	1	4	2	2	4	3	0	0	2	0
28	2	1	2	1	2	1	2	0	4	0	0	2	2	3	1	1	4	1	2	1
29	2	2	3	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	0	3	4	2	1	2
30	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	1	2	2	3	2	4	1	2

31	4	1	2	1	3	2	2	1	3	1	4	1	0	2	0	2	3	0	2	4
32	3	1	1	1	1	2	1	0	2	4	1	2	1	2	2	2	0	3	4	0
33	3	2	2	2	2	2	0	3	0	2	4	1	2	2	1	1	1	2	2	2
34	2	2	2	2	2	3	2	2	3	4	2	1	2	3	0	2	0	1	2	3
35	2	1	1	1	2	2	4	2	1	2	1	2	1	2	2	2	3	2	2	2
36	4	3	4	4	3	2	4	2	4	3	3	4	4	4	4	2	3	4	3	3
37	2	2	1	2	1	2	3	1	2	2	3	2	3	2	1	2	1	2	1	2
38	2	3	2	3	2	2	1	2	4	3	3	1	2	3	2	1	2	1	2	1
39	3	2	3	2	3	2	1	2	2	1	0	0	1	3	2	3	2	3	2	3
40	2	1	2	1	2	3	1	3	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	3
41	1	2	1	2	1	2	2	3	2	2	1	2	3	2	3	2	2	3	4	2
42	1	2	4	2	1	2	3	3	4	3	2	1	2	3	2	2	2	4	2	3
43	1	2	1	2	1	2	4	4	3	1	2	3	2	3	2	2	3	2	2	3
44	3	2	3	2	3	2	2	2	4	3	3	2	1	3	3	2	2	3	2	3
45	3	3	4	4	3	3	4	2	4	3	3	4	3	3	4	2	4	2	4	4
46	2	2	3	4	2	2	1	2	3	2	3	3	2	2	4	3	4	3	4	3
47	3	4	3	2	4	2	4	2	4	3	4	4	3	2	3	4	3	4	3	3
48	3	2	2	4	2	3	1	2	4	1	2	4	2	3	3	2	3	3	3	3
49	3	2	3	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2
50	4	4	4	2	4	4	2	2	4	3	2	3	4	4	2	4	2	4	3	3
51	3	2	3	4	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	3	2	2	3
52	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	4	2	3
53	3	2	3	2	3	2	4	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	2	3	3
54	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	2	3
55	3	2	3	2	3	2	2	4	2	2	2	3	2	2	2	2	3	4	2	3
56	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	2	3
57	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	4	2	3
58	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	4
59	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	4
60	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	4	4	2	3
61	3	0	3	0	3	0	3	0	3	3	3	4	4	3	0	2	0	0	3	0
62	0	0	4	4	2	4	2	0	2	0	4	3	4	4	0	0	0	3	0	0
63	3	0	3	2	3	3	4	2	2	3	3	2	1	4	3	3	3	0	0	3
64	3	2	3	0	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2
65	0	3	0	3	3	0	3	0	3	3	3	3	0	3	3	3	0	0	3	2
66	3	0	0	3	4	4	0	4	4	4	0	4	4	4	2	0	4	0	4	4
67	3	3	2	2	3	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3
68	0	0	3	2	4	0	1	4	3	1	0	2	1	0	1	4	3	2	1	3
69	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	3	0	0
70	1	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	0	1	1	1	1	1	2	3	0
71	3	4	3	1	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3

72	3	0	3	3	0	2	3	3	0	4	3	3	2	2	4	3	4	1	3	0
73	3	3	2	3	3	0	3	2	3	2	3	3	0	3	2	3	3	2	3	3
74	0	3	0	2	3	3	4	3	2	0	3	0	0	3	0	4	0	2	1	4
75	0	0	3	0	2	3	0	3	2	1	0	1	0	1	3	2	3	3	3	0
76	2	2	3	0	3	0	0	0	0	0	4	0	0	3	3	3	3	0	3	0
77	3	3	3	0	2	3	2	4	3	2	3	3	0	3	2	3	0	1	3	3

Anexo 4.2 Registro de datos de Calidad de las raciones y productos

	D1: Calidad de las raciones													D2: Calidad de los productos													
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27
1	2	3	0	2	1	0	2	2	0	3	2	0	0	0	1	2	0	3	0	1	2	3	0	0	1	3	2
2	2	1	2	3	0	1	2	3	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	3	3	0	1	0	0	0	1	1
3	0	0	1	0	3	0	0	1	0	2	0	0	0	3	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0
4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	3	1	0	3	2	0	0	0	0	1	0	0	2	0	1	
5	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	2	1
6	1	0	0	1	0	3	0	0	1	0	0	0	2	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	2	1	3	2
7	0	2	3	1	0	2	0	3	0	1	3	1	2	1	3	0	0	3	1	1	0	3	1	0	1	0	0
8	0	0	0	0	1	0	1	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	3	0
9	2	1	1	0	0	2	1	0	1	2	1	0	0	0	0	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2
10	2	0	1	0	1	1	1	2	1	2	2	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	2
11	1	2	1	1	1	1	1	0	1	3	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1
12	1	2	1	1	1	0	1	0	1	0	1	2	2	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	2	0	1
13	0	1	1	1	0	1	1	0	1	2	2	0	0	0	0	0	1	2	1	0	2	2	3	2	2	0	0
14	1	2	1	1	1	2	0	2	1	2	0	1	1	1	2	2	1	2	0	1	2	0	1	0	2	1	0
15	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	2	0	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2	0	1	2
16	0	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	3	2	2	1	1	3	1	1	1	1	2	1	2	3	1
17	0	2	1	1	1	1	1	3	1	3	2	2	0	2	2	0	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1
18	0	2	1	1	1	1	1	2	1	2	3	0	1	0	1	0	0	2	1	3	1	2	2	1	1	2	0
19	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2	0	2	1	1	2	1	1	0	1	2	2	2	1	2
20	0	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	3	2	2	1	2	1	1	0	1	1	2	2	2	3	3
21	2	1	1	1	2	1	2	3	2	1	2	1	1	1	0	3	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	2
22	1	0	0	0	1	2	1	2	1	0	1	0	0	0	0	0	2	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1
23	1	1	1	2	1	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	2	2	2	0	0	0	0	2	0	2	2	2
24	0	1	1	2	1	2	3	2	1	2	2	2	0	2	2	0	2	2	3	3	0	0	0	3	2	0	0
25	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	1	0	0	0	2	2	2	2	1	2	0	3	2	2	1
26	1	0	2	3	3	1	0	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	3	2	1	
27	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2	0	2	2	0

28	2	2	0	1	0	0	2	1	0	2	0	1	1	1	2	0	0	2	1	0	0	0	0	2	2	2	2	
29	1	1	3	2	2	2	2	2	2	2	0	1	1	1	2	2	2	2	0	2	2	0	2	0	2	0	1	
30	2	1	2	1	2	2	1	1	2	2	2	1	3	2	2	2	2	2	2	2	1	3	3	2	3	0		
31	0	0	2	3	0	1	0	3	3	2	0	1	1	0	0	3	3	2	2	2	2	2	0	0	3	1	1	
32	0	1	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2	0	0	
33	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2	1	3	
34	2	3	3	2	2	3	3	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2	2	2	2	3	
35	2	3	2	2	2	1	0	2	2	3	2	1	1	2	3	2	2	1	2	1	2	2	2	2	1	2	2	
36	0	2	2	0	1	1	1	2	2	2	2	1	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	
37	2	1	2	0	0	1	0	2	2	2	3	1	1	2	2	2	2	3	3	2	3	3	3	1	2	2	2	
38	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	0	3	3	1	2	1	2	2	2	2	3	2	1	
39	1	3	1	0	2	0	1	3	3	3	0	1	2	1	1	0	3	3	1	0	1	3	0	1	3	2	2	
40	1	1	2	0	3	1	0	2	3	2	1	0	2	1	3	0	3	2	1	0	2	2	0	2	3	2	2	
41	0	3	3	3	3	3	3	3	3	2	0	0	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	3	3	3	1	0	
42	0	1	3	2	2	3	2	2	3	3	3	0	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	3	3	0	0
43	0	3	2	0	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	0	0	0	1	1	3	1	0	
44	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2
45	3	3	3	3	2	3	0	3	3	2	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	1	3	2	0	3	3
46	2	3	3	3	3	3	0	2	1	2	3	3	1	3	1	3	2	3	3	1	2	0	2	3	3	2	1	
47	1	1	2	2	3	3	2	2	3	2	3	1	3	3	3	3	3	2	3	1	2	3	3	2	3	1	0	
48	2	3	3	3	1	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	0	3	1	3	2	3	3	3	2	
49	1	3	2	3	3	1	3	3	3	2	3	1	3	3	1	3	2	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	
50	2	3	3	3	3	1	3	3	3	2	2	2	3	3	2	3	3	3	1	3	3	2	2	3	2	2	2	
51	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	0	
52	1	3	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	1	0	1	2	2	1	3	2	2	
53	2	3	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	2	2	0	
54	2	3	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	
55	1	3	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	2	1	2	
56	2	3	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	2	1	1	
57	3	2	2	1	2	2	1	2	3	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	3	2	2	

58	2	3	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	2	1	2
59	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	2	2	1	1	2	3	2	2	3
60	3	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	1	3	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	3	3	2
61	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	3	3	2	2	2
62	0	2	1	2	1	0	2	1	1	2	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	0	2	2	1	3	1	1
63	3	1	0	1	3	1	2	1	0	2	1	0	1	3	0	1	2	1	1	2	1	1	0	1	3	1	1
64	1	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1	3	2	2	1	3	3	2	2	3	3	3	2	3
65	3	2	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	3	2	3	1	2	2	3	3	2	2	3	1	3	2	2
66	1	2	1	3	3	1	3	2	2	1	2	1	2	1	2	0	2	0	1	2	3	1	2	0	2	2	1
67	1	2	2	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	3	2
68	2	2	1	3	1	1	2	2	1	2	1	1	2	0	2	0	2	1	2	0	3	1	2	0	2	0	3
69	2	3	1	2	1	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
70	0	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	2	2	2	2	1	3	3	3	3
71	2	1	1	2	2	3	2	3	0	2	3	2	2	2	3	1	2	1	2	2	0	0	3	2	3	3	2
72	1	0	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	1
73	1	0	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	1
74	0	1	2	3	2	1	0	2	3	1	2	0	1	0	2	3	1	0	2	3	1	3	2	3	0	2	1
75	0	1	2	2	2	3	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
76	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	2	2	1	0	0	1	0	0	1	1	0	2	0	1	1	1	3
77	2	2	2	1	3	2	2	2	2	3	2	2	2	1	3	2	2	2	2	3	2	1	3	2	2	2	0

Anexo 5: Evidencia fotográfica

Evidencia fotográfica de los cuestionarios aplicados a las Instituciones Educativas del distrito de los Aquijes



Encuesta realizada en la IE N°22367 ,Jauranja - los Aquijes



Encuesta realizada en la IE N° 10 de los Aquijes.

